

La molitura è effettuata da laminatoi doppi, le cui coppie di cilindri, se allineate, darebbero una lunghezza di 250 metri.

L'abbruttamento dei prodotti è fatto a mezzo dei *Plansichters*, i quali, complessivamente, rappresentano una superficie stacciante di circa 2500 metri quadrati di « veli » di seta, di acciaio sottilissimo o di rame o di bronzo. I prodotti vengono poi automaticamente pesati e trasportati in depositi o *sylos*, capaci di 25 mila quintali.

Per la spedizione funzionano apposite insaccatrici che possono imballare 5000 quintali in 10 ore.

Per muovere, rimuovere, sollevare attraverso i vari locali e piani, dal punto di arrivo del grano fino al carico dei prodotti, tutta la immensa quantità di grani, di farine, di sottoprodotti, vi sono « nastri trasportatori » per i prodotti sciolti ed insaccati, della lunghezza totale di circa 1200 metri, *coclees* per oltre quattro chilometri, ed elevatori a tazze, con uno sviluppo di oltre sei chilometri.

L'energia elettrica giunge allo stabilimento con una tensione di 6000 *volts* e la corrente viene trasformata a 500 *volts*, e distribuita da circa 80 motori, della forza complessiva di oltre 2000 cavalli.

Il pastificio, ormai attrezzato colle macchine più perfezionate, può produrre 250 quintali giornalieri di ottima pasta dei più svariati tipi, — dalla « popolare » a quella uso Napoli e Bologna, — in tutti i quali tipi batte ormai la concorrenza.

Nessuna innovazione nell'industria lascia indifferente il grande uff. Stucky. Fu il primo in Italia ad essere munito di estintori ed avvisatori automatici per gli incendi. Adesso, per evitare che le farine, nei sacchi ammonticchiati si deteriorino per scarsità d'aria, è stato costruito un nuovo colossale edificio, originalissimo, e giustamente brevettato, ad uso deposito per 25 mila sacchi, e pensato in modo che essi, per una geniale disposizione, non sono più accatastati, ma posti in fila su piani inclinati, sicchè hanno la ventilazione da ogni parte, e per il carico, discendono automaticamente sulle barche e sui *ferry boats*. Per avere un'idea della grandiosità della costruzione basti pensare che i piani inclinati, levigatissimi, (a guisa di Tobogan) rappresentano una lunghezza di oltre 18 chilometri: la distanza da Mestre a Treviso!

Nulla è trascurato per il benessere degli operai: vi sono appositi spogliatoi e lavatoi, secondo i più moderni concetti di igiene industriale, posti di soccorso per i casi d'infortunio, assai rari, ecc.

L'ordine massimo, la pulizia più scrupolosa in tutti gli ambienti, hanno meravigliato gli stessi membri del Congresso nazionale d'Igiene, quando nel 1924, si recarono a visitar gli stabilimenti.

Ad assicurare la purezza dei prodotti, oltre ai ventilatori, di cui sono provvedute le singole macchine, furono installati una quarantina di ventilatori colossali, capaci di imprimere a 35.000 metri cubi di