

Biblioteca Fardelliana
Trapani

CONTO CORRENTE COLLA POSTA

CONDIZIONI

L'abbonamento è obbligatorio per un anno e costa L. 5 — Pagamenti anticipati — Spedizione a domicilio. Un numero separato Centesimi 5

Prezzo delle inserzioni da convenirsi

LA PROVINCIA

RASSEGNA DEGLI INTERESSI ECONOMICI

AVVERTENZE

Per associazioni, inserzioni od altro, rivolgersi alla Direzione del giornale *La Provincia*, presso la Segreteria della Camera di Commercio ed Arti di Trapani. I manoscritti non si restituiscono — Le lettere non affrancate si respingono

CONTO CORRENTE COLLA POSTA

— ORGANO DELLA CAMERA DI COMMERCIO ED ARTI DI TRAPANI —

Si pubblica ogni mese — Si spedisce alle Camere di Commercio del Regno, ai Municipi della Provincia, ed ai giornali che accordano il cambio — Spaccio in Trapani presso il sig. S. Bassi

ATTI DELLA CAMERA DI COMMERCIO

SUNTO dei verbali delle adunanze

N. VIII

A 21 Agosto 1895

Tornata ordinaria

Presidenza del Cav. Uff. Ing. N. Aulla, *Presidente*

1.

Si provvede sulle pratiche d'ordine interno e di Contabilità, comunicate dalla Presidenza

2.

Si prende atto della risposta del signor Ministro circa alla questione del dazio sulle tele da imballaggio. Il Ministro assicura che le tele da imballaggio pagano solo quando risultano ancora servibili. Fa pure conoscere che presto sarà provveduto circa alle tare per recipienti.

3.

Si concedono L. 100 a titolo di concorso per la seconda gara del Tiro a segno Nazionale in Roma.

4.

Si manifesta il parere che la nuova gru di portata maggiore nel porto di Trapani sia da collocarsi alla banchina che prospetta tra l'Ufficio daziario comunale e l'antica Capitaneria di porto.

5.

Si appoggia il voto della Consorella di Torino contro la pretesa di gravare di ricchezza mobile gli assegni che le Camere di commercio largiscono nel proprio Bilancio in favore di Scuole ed Istituti.

6.

Si prende atto, per darne comunicazione al pubblico, che il Consolato Sviz-

zero di Palermo avvisa più non occorrere certificati di origine per la Svizzera.

7.

Si provvede in ordine alla compilazione dei Ruoli suppletivi 1895 della tassa camerale. Si dà corso a vari reclami presentati dai contribuenti.

8.

Si stabilisce di far compilare un progetto di massima per alcune modifiche da eseguire negli Uffici camerali.

9.

Si approva di sopperire con un corrispondente assegno suppletivo, allo integrale pagamento delle spese fatte per la pavimentazione della sala chirurgica nell'Ospedale di Trapani, opera dalla Camera deliberata in occasione dei festeggiamenti per le nozze d'argento dei Sovrani d'Italia.

Il Segretario

AVV. MONDINI

Sul comportamento della ricchezza alcoolica

NELL'INVECCHIAMENTO DEI VINI

Nel N. 29 del *Giornale Vinicolo* italiano l'amico carissimo Marescalchi ha pubblicato il risultato di un esperimento fatto allo scopo di provare se, nello invecchiamento del vino, in seguito all'evaporazione che avviene attraverso i pori del legno delle botti, oltre alla perdita della parte acquosa non avvenga altresì quella del suo contenuto alcoolico.

Le prove in proposito, per un periodo di quasi vent'anni, furono eseguite dal Cav. Avv. Accame di Pietraligure, e consistettero nel lasciare esposte per anni ad una corrente di aria continua delle botticelle di rovere, ermeticamente chiuse, alle quali venivano scrupolosamente eseguite ogni mese le colature

con vino della medesima qualità di quello che contenevano.

Allorquando il vino adoperato per le colature giunse ad essere la metà di quanto ciascuna botticella ne conteneva in principio, analizzato all'alambicco Salleron il vino in prova risultò con un titolo alcoolico aumentato della metà di quello che era originariamente.

Il vino da pasto si era trasformato in eccellente vino liquoroso, e, in altri termini, mentre l'evaporazione della parte acquosa era avvenuta costantemente, il contenuto alcoolico invece non aveva subito alcuna diminuzione.

Per esperienza fatta lavorando in cantina, e quindi senza alcun rigore scientifico, a me pure risulta che nell'invecchiamento del vino non si verifica quella proporzionalità, che a prima vista parrebbe dovere sussistere, tra la diminuzione della parte acquosa e quella alcoolica, in seguito al calo naturale per la evaporazione.

Osservo tuttavia che nell'esperimento sopra menzionato, si è tralasciato di dare la dovuta considerazione ad un dato importantissimo, e precisamente alla quantità di glucosio indecomposto che eventualmente avrebbe potuto trovarsi ancora nel vino sottoposto alla prova.

Infatti non tenuto conto di questo elemento, riesce difficile provare se il risultato finale sia da attribuirsi a non avvenuta evaporazione dell'alcool, oppure a successiva decomposizione, per la fermentazione lenta, del glucosio esistente nel vino, nonché a stabilire la proporzionalità nella evaporazione dei due elementi del vino in questione.

I trattati e gli scritti di enologia, per quanto a mia conoscenza, in proposito tacciono completamente, quantunque l'argomento sia tale da fornire materia per un bellissimo studio che completi una parte tanto importante della chimica del vino.

Qui torna opportuno ricordare che forse potrebbe essere non erronea la affermazione di molti produttori siciliani, specialmente della provincia di Trapani, che cioè nei vini invecchiati l'alcoolicità risulta superiore a quella originaria, pur facendo astrazione di quella quantità di alcool che si è potuta formare in seguito alla decomposizione della materia zuccherina ancora contenuta nel vino sottoposto all'invecchiamento.

Presso i proprietari di cantine è uso quasi generale di mettere da parte una o parecchie botti, a seconda dell'importanza della loro produzione, dove vien lasciato lungamente ad invecchiare quel vino riserbato, anche in misura piuttosto limitata, al consumo della famiglia nelle grandi occasioni.

In Sicilia il contenuto di queste botti, comunemente di qualità bianca prende il nome di *vino perpetuo*, dovutogli per fatto che da tali botti potrebbe cavarsi vino anche in eterno, perchè tutte le volte che ne viene spillata una certa quantità, si ha cura di sostituirla subito con altrettanto vino, generalmente di qualità che per vecchiaia segue da vicino il *perpetuo* stesso.

È utile notare che a queste botti non si usano praticare regolarmente le colature, cosa che del resto è permessa dall'alevata alcoolicità naturale dei vini del posto e che in certi casi riesce anche utile.

Avviene però che, mentre in origine tali *perpetui*, quantunque presentino soltanto tracce di glucosio indecomposto, non contengano in media oltre il 14-15 0/0 di alcool dopo un certo numero di anni invece la loro alcoolicità risulta notevolmente aumentata, senza che per altro sia stata loro praticata alcuna alcoolizzazione.

Ho avuto occasione di degustare ed analizzare parecchi campioni di *vino perpetuo*, provenienti dalla provincia di Trapani e che vantavano 35 ed anche 50 anni di permanenza nella botte. Il loro sapore e profumo era più delicato e fino di quello dei *Marsala conciat*, ed il loro contenuto alcoolico raggiungeva il 17 ed il 18 0/0.

Ora, viene spontanea la domanda: tale aumento di alcoolicità è dovuto esclusivamente alla concentrazione avvenuta in seguito all'evaporazione della parte acquosa, oppure alla successiva decomposizione dello zucchero che eventualmente i vini potevano contenere ancora indecomposto?

Le due cause probabilmente vi contribuiranno entrambe, e quest'asserzione trova conferma anche nel fatto che

la media ricchezza di glucosio indecomposto nei vini bianchi della provincia di Trapani non raggiunge nemmeno il 2 0/00 (1) e quindi, anche in seguito a completa decomposizione, tale contenuto da se solo non potrebbe giustificare l'aumento nel vino di 3-4 gradi di alcool.

In sostanza però, sull'argomento una risposta precisa non è possibile darla, mentre d'altra parte è desiderabile che tale questione, sul comportamento del contenuto alcoolico nell'invecchiamento del vino, venga accuratamente studiata da chi possiede contemporaneamente mezzi di cantina e di laboratorio.

Potrebbero benissimo occuparsene le Cantine sperimentali, ed a me sembra che estendendo un po' lo studio anche ai distillati del vino e delle vinacce potrebbe riuscire utile una conclusione precisa intorno all'altro argomento dello aumento o diminuzione del grado alcoolico nell'invecchiamento del cognac e delle acquaviti.

La generalità finora ritiene che i cognac e le acquaviti invecchiando perdono un po' della loro forza alcoolica, non mi stupirei però se, da esperienze ben ordinate ed eseguite saltasse fuori la prova del contrario.

Roma, 15 Agosto 1895

S. MONDINI

(1) Vedi Atti della Stazione chimico agraria di Palermo, Biennio 1889-91. Analisi di vini genuini siciliani.

Commercio degli agrumi in Inghilterra

Si ha notizia che il commercio degli agrumi italiani in Manchester, potrebbe avere in alto un larghissimo svolgimento, essendo ricercate le provenienze siciliane, e purtroppo, finora, molto sparse.

Presso la Camera di Commercio si potrebbero avere, sul riguardo, importantissime informazioni. Gli interessati quindi farebbero cosa utile richiedendo, personalmente, siffatte informazioni.

**

Prescrizione dei biglietti della Banca Romana

Il Ministero avvisa che entro il mese di Dicembre prossimo, per non cadere in prescrizione, i biglietti della Banca Romana in liquidazione dovranno venir presentati al cambio alla Sede della Banca d'Italia in Roma. Le altre Sedi e Succursali d'essa Banca, sono abilitate a riceverli, e trasmetterli, per il

cambio, alla Sede di Roma, nel qual caso il rimborso sarà indi effettuato dalla Sede o Succursale consegnataria.

Scorso il 31 Dicembre 1895 essi biglietti non avranno più alcun valore.

**

Concorso a premi al merito industriale e alla cooperazione industriale

Con Decreto Reale N. 183 Parte supplementare, del 19 Agosto 1895, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale N. 197, fu aperto un concorso a vari premi al merito industriale e alla cooperazione industriale in rapporto alle seguenti industrie.

1. Impianti per trasmissioni a distanza di energie per mezzo di correnti elettriche, ed industrie elettriche in generale;
2. Industrie metallurgiche, meccaniche e affini;
3. Industria della filatura, tessitura, tintura e stampatura del cotone;
4. Industrie ceramiche;
5. Industria della carta e delle arti grafiche;
6. Invenzioni e provvedimenti per tutelare l'incolumità degli operai nelle fabbriche, e di migliorarne le condizioni morali e materiali.

Chiunque possa avervi interesse, può rivolgersi, per maggiori dettagli, personalmente, alla Segreteria della Camera di Commercio.

**

Certificati di origine per la Svizzera

Il Sig. Console della Svizzera in Palermo, avverte che in seguito all'approvazione dell'accordo commerciale con la Francia da parte del Consiglio Nazionale Svizzero, le autorità svizzere, a datare dal 19 Agosto ultimo non domanderanno più l'esibizione di certificato d'origine per le merci italiane.

**

Certificati d'origine per le merci da importarsi in Spagna

Il Ministero comunica

Con Decreto Reale del 6 luglio u. s., pubblicato nella « *Gaceta de Madrid* » del 30 stesso mese, il Governo spagnuolo ha stabilito nuove norme per il rilascio dei certificati di origine delle merci da importarsi in quello Stato, ed ha prescritto il nuovo modulo, secondo cui i detti certificati dovevano essere compilati a partire dal 30 agosto successivo.

Con altro Decreto Roale, in data 24 agosto p. p., pubblicato nella « *Gaceta de Madrid* » del 26 stesso mese, e stato disposto che si continuera fino al 31 ottobre prossimo ad ammettere i certificati d'origine nella forma e con le norme fin qui usate

NOTE AGRICOLE

FORAGGIO DI GRANDE REDDITO

L'interesse che gli agricoltori danno alla produzione dei foraggi in terreni non troppo fertili e soggetti alla siccità ci spinge a segnalare nuovamente la *Veccia vellutata* recentemente introdotta e che nella corrente annata diede i migliori risultati in tutte le Regioni Italiane

La *Veccia vellutata* viene seminata in ottobre novembre in ragione di sei Chili per mille metri quadrati e si falcia nei primi giorni di aprile, epoca nella quale i foraggi si fanno tanto desiderare. La produzione è di trecento quintali di foraggio per ettaro

Fra i molti che scrissero intorno a questa nuova foraggera citeremo il Colonnello Fabris che nel Giornale *L'Adriatico* nello scorso agosto riassume così le sue impressioni: 1. Che la coltivazione della *Veccia vellutata* non porta alcun spostamento alla rotazione agraria attuale. 2. Che il suo prodotto è più precoce non solo, ma dieci volte più remuneratore degli altri erbaggi. 3. Che resiste agli intensi freddi ed alla siccità. 4. Che nel periodo di tempo in cui si sviluppa, cioè dall'ottobre all'aprile solitamente non hanno luogo grandinate.

Il Fabris aggiunge che la coltivazione dovrebbe riuscire tanto più facilmente dal momento che in quest'anno il prezzo del seme è stato ridotto, e difatti i Fratelli Ingegnoli di Milano lo vendono ora a centesimi 80 al Kilo

Un altro coltivatore il sig. Testi nel Giornale *L'Agricoltore* di Trento trova che come foraggio verde, è uno dei migliori mangimi per bovini, specialmente per vacche da latte, le quali aumentano sensibilmente la produzione, e si mantengono sempre in buona carne, come fieno e accetto a qualunque bestia, specialmente ai cavalli che lo mangiano avidamente

Il Senatore di Gropello la coltiva sul Novarese, il Marchese di Bagno sul Mantovano, il Commendatore Vignola nel Torinese e tutti ne furono soddisfattissimi

Per tali motivi la coltivazione della *Veccia vellutata* deve venir presa in seria considerazione tanto dagli Agricoltori come da coloro che sentono ormai imperioso il bisogno di far progredire, fosse pure soltanto per iniziativa individuale, l'Agricoltura pratica, quale principale, se non unica fonte perenne di futura prosperità

Negozianti di vino nella Svizzera

Crediamo utile comunicare ai nostri produttori la seguente lista compilata dal R. Enotecnico Italiano in Zurigo

AARAU: Baumann freres, Lautenzenvorstadt — Vidiella e Frey, Kirchgasse 7.
 AARBURG: Bühler J. C. — Merian e Cie
 AITORE: Seb Müller, Sohn
 ALTSÄFFEN (S. Gallo): Kuster, Adolf, — Walt Albertini, Joh., Agent
 APPENZELI: Linherr, Walther — Sutter, C. zur Fraube
 ARTH: Gottlieb Fassbind, junior
 BADEN (Argovie): Carl Vogt-Oederlin — Keller, Joh.
 BASILEA: A. von Brun e Cie, Utengasse 33 — Dukas e Ullmann, Holbeinstrasse 31 — Fiechter e Bataglia, Güterstrasse 142 — L. Gally e Kreiswerk, Binningerstr. 21 — C. Ginther e Cie Hochstetter e Zivi, Steinenvorstadt 19 — Kaufmann e Dörner, Margarethenstr. 63 — Im Hof e Cie, Basler Wein-Import Gesellschaft — S. Levailant e Bollag, Solothurnerstr. 22 — Sanglet, Mühlethaler e Cie, Birmaunsg — Roessiger e Cie, Dornacherstr. 101 — Wisard, Emil, Agentur, Marktplatz 8 — Zberg, Jacques, Güterstrasse 206
 BERNA: Eggimann Lüthi e Zingg — Fischer-Vassali e Mauch, Kesslerg. 24 — Roth, Leo, e Cie, auss Bollwerk 21 — Rufenacht e Cie, Marktgasse 39 — Ubert, Rudolf, Kesslergasse 42 — Wurstenberger, S. F., Theaterplatz 4 — Walti-Messerli, Fritz, Gerechtigkeitsg. 13
 BEVILARD (Berona): Eug. Charpiloz-Charpue
 BIEL (Berona): Crevoisier e Brühlmann — Danz e Schumeyer — Kaiser e Probst
 BISCHOFZELL: Brunschweiler, Ferd. — Früh e Looser
 BULLE (Friburgo): Fr. Decroux
 BRUGG (Argovie): Schatzmann-Rauber, J.
 CHAUXDEFONDS: Henry François, Rue de la Ronde 33 — Robert Gonin, Charles,

Leopold Robert 76 — Stauffer, Gottlieb, R. Jacques Droz 8
 COIRA: Conzetti e Cie — Flury, S. P. — Gmür Cotinetti, Alb. — Jorimann e Morell — Molinari e Tomasin — Zanolari, Andrea
 DELEMONI (Berona): Brêchet e Fleury — Maureau, Edmond
 FRAUENFELD (Turgovie): Britt e Frohlich Sprenger, Joh. Agent
 FRIBURGO: Esseiva Hoirs de Ignace — Gassen freres — Grangier, Alex — Vicarino, Gustav
 GINEVRA: Crenoud e fils, Entrepôt 11 — Kraft, Alfred, 42 Rue du Rhone — Rouon, Aug. Michel, 12 Ronte de Lyon
 GINEVRA (Casouge): Charles Louis Girard, Route de Lancy — Emil Guillermet, 10 Route St. Leger
 GINEVRA (Eaux Vives): Burnet e Dumontay — Ciravegna, Manzioli e Cie
 GLARONA: Baumgartner, Christoph — Sculer Brumer, Jac.
 GRENCHEN (Soletta): Luterbacher, Robert
 HAIDEM (Appenzel): Sonderegger, Conrad
 HERRISAU (Appenzel): Hubatka, Albert
 LANGENTHAL (Berona): Grossenbacher e Cie — Lüscher e Lehmann
 LANGNAU (Berona): Stahel, Kilchenmann e Cie — Berger e Cie
 LIESTAL (Basilea): Sauberlin, Samuel — Strubbin, J. e W.
 LOCARNO: Buzzi e Scarizza
 LUGANO: Azzimonti, Leopoldo — Ferrazzini, Gio. Batt.
 LOSANNA: Cornaz freres e Cie, a la Rasude — Gôel Gyr e Cie, Chemin Neuf 1 — Lassueur e Cie, Grand St. Jean 40
 LUCERNA: Bucher-Rüttimann, J., Zurichstrasse 68 — Businger e Cie, Entrepôt, — Lang e Schmid, Furrengasse 23
 MOUJIER (Berona): Lachat François
 MORGES (Vaud): Coderet, Bolle e Cie
 NEUCHÂTEL: Schelling, Henry, Rue Fleury 10 — Manzini, D., Temple Neuf 18 — Vielle, Ed., Rue de l'Industrie, 21
 NYON (Vaud): Jacquet, Fil., Cave populaire — Raffini Pierre, Rue de la gare
 NEUVEUILLE (Berona): Lancon, Louis Alfred — Lüscher e Leuba
 PORRENTREUY: Frey e Wythenbach — Joly, Charles, Nieger e Papine
 POSCHIAVO (Grigioni): Olgiati, Ludwig e Cie
 RAGAZ (San Gallo): Gopfert, Ant.
 CHEINFELDEN: Rosenthaler, Adolf
 ROLLE (Vaud): Schenk e Cie, Entrepôt de la gare
 ROMANSHORN: Fischer-Hess, Jacob.

RORSCHACH Pircher-Thürlimann, Anton — Weber e Meyer, J., Agentur

RUTI (Zurigo), Egli-Hess, Wilfried — Hürlimann-Ryffel, Heini

SAN GALLO Bôsch e Hübschnei, Gartenstr 15 — G Fontanari e Ramsauer, Neugasse 6. — Kläiber, Carl, Rorschacherstr 9 — Lendi e Ceriani, Schmidg 26 — J Schärter Lumpert, Rorschacherstr 33

SCIAFFUSA Franz Müller e Cie, zum Eikel, — Franz Stahel, Vorstadt 261 — Storrer e Bächtold, Mühlenstr 59

SCHWYZ, Inderbitzin, J. L. — Schuler Gebrüder

SOLFITA Ehram, Cesar, Hauptg 94 — E. Monteil Scherer, Guizelngasse — Roth e Freudiger, Stalden 76

THALWEH (Zurigo) Leuzinger-Scheller

THUM (Bern) Albareda e Cie, Gerbergasse — Malti, J., zum Falken

VEVEY Aebi, Jean, Rue du Simplon 29 — Grandschamp, François, Rue du Simplon 3 — Morel, Jules, Entre deux Villes

WIEDIKON (Zurigo) Martin Cafilisch

WINTERTHUR Bachmann, J. A. e Cie, z. Felsenhof — Fisch, Joh., Georgenstr 1412 — Foirer-Ernst, H., Oberthor 166 — Morf Holzer, A., Römerstr 505 — Steiner, Ferd., Stadthausstr 1580

WOHLN (Argovia) Breitschmid, Richard — Michel-Vock, J. L.

WYL (San Gallo) Naf. Triangott — Wurz, Gottlieb, zur Weinburg

ZOLLIKON (Zurigo) Lehmann, L. A.

YVERDON H. Cornu Chapuisat — Frey e Nadler — Ch. Girardet-Vignet

ZUG Hub. Schmid Frey, J. — Emil Stutz e Fuchs

ZURIGO Binder Broeg, Theophil, I, Oetenbach 11 — Bleuler e Cie, I, St. Urbanshasse 7 — Boch, Charles e Cie, III, Ankerstr 44 — Frank, Charles, I, Brandschenkenstr 9 — Frey-Ade, A., II, Villa Beau Site, Etzelstrasse 14 — Huber, Salis e Cie, III, Bäckerstr, 6 — Imhof Amsler e Cie, V, Landstr 22 — Müller e Weber, I, Leonhardstr — Reichenbach e Cie, I, Brandschenkenstrasse 30 — Rieser Freres, I, Waldmannstr 10 — Boidorf, Carl, Sohn, III, Sihlquai 107 — Staub, Bernh., I, untere Zaume 11 — Streuli Gebrüder, V, Gemeindestr 8 — Thezet fils e Cie, I, Rennweg 30 — Tisiotti, B., I, Strehlgasse 9 — Weill, Leopold, I, Bahnhofstr 92

CAMERA DI COMMERCIO ED ARTI

DELLA

PROVINCIA DI TRAPANI

Essendosi dal Sig. Atria Antonino di Pasquale, chiesto lo svincolo della cauzione prestata qual Pubblico mediatore merci, s'invitano coloro che abbiano da reclamare avverso lo svincolo anzidetto, di presentarne domanda a questa Camera di Commercio ed Arti entro il termine di tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

Dalla Segreteria Camerale di Trapani oggi li 14 Settembre 1895.

Il Presidente
N. AULA

Il Segretario
AVV. MONDINI

**

Essendosi dal Sig. Rina Onofrio, chiesto lo svincolo della cauzione prestata al Sig. Domenico Polizzi fu Nicolo qual Pubblico mediatore merci in Castelvetrano, dimessosi dall'Ufficio, s'invitano coloro che abbiano da reclamare avverso lo svincolo anzidetto, di presentarne domanda a questa Camera di commercio ed arti entro il termine di tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

Dalla Segreteria camerale di Trapani, oggi li 9 ottobre 1895

Il Presidente
N. AULA

Il Segretario
AVV. MONDINI

R. Scuola di Pomologia, Orticoltura e Giardinaggio in Firenze

E' aperta l'iscrizione presso questa Scuola per l'anno scolastico 1895-96

Il corso ha la durata di 3 anni e vi è un 4° anno facoltativo per i migliori licenziati. L'istruzione è prevalentemente pratica. Annesso al Convitto vi è il grande Stabilimento orticolo delle Cascine, rinomato per le pregevoli collezioni di piante di stufa calda e da tepidario, per gli orti irrigui che danno prodotti già molto accreditati e per gli estesi pomari e vivai di piante fruttiferi, che servono alla diffusione delle migliori varietà fra gli agricoltori del nostro Paese. Gli alunni vengono esercitati in tutti i lavori di questa vasta Azienda e seguono i corsi speciali di lezioni date da abili insegnanti, intorno ai vari rami dell'orticoltura e scienze affini.

Si prescrive che i concorrenti abbiano l'età non minore di 14 anni, né maggiore di 17, e siano di preferenza figli di giardinieri, orticoltori, agricoltori e piccoli proprietari agricoli. La retta mensile è di L. 25. Le domande si ricevono presso la Direzione della Scuola sino al 30 ottobre.

Interprete e traduttore giurato dell'Alto Senato d'Amburgo per la lingua italiana

Si è comunicata la seguente Circolare

In qualità di interprete e traduttore della lingua italiana di questo Alto Senato di Amburgo, mi prego colla presente di offrire alla S. V. i miei servizi per qualunque traduzione sia dallo italiano al tedesco come viceversa, assumendone anche la distribuzione a ditte interessate di Amburgo, Brema e Lubeca.

Stante la mia qualità di agente commerciale stabilito in questa piazza da oltre quindici anni, mi trovo in grado di soddisfare a qualsiasi richiesta tanto commerciale che privata assicurando la più scrupolosa discretezza.

Sicuro, che la S. V. Illustrissima in circostanze di bisogno non mancherà di onorarmi e nello stesso tempo raccomandarmi presso quelle persone o ditte, che ne facessero domanda, anticipo i miei più sentiti ringraziamenti,

di V. S. Illustrissima

Devotissimo

W. SUDENDORF

Rappresentanze e Commissioni in Amburgo

CAMERA DI COMMERCIO ED ARTI

Libri, riviste e giornali

pervenuti in Ufficio

Pubblicazioni statistiche del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio — Id. della Direzione Generale delle Gabelle — Id. del Ministero delle Finanze — Id. del Ministero del Tesoro — Gazzetta Ufficiale — Resoconti della Camera dei Deputati — Id. del Senato — Leggi e Decreti — Bollettino delle Tariffe doganali — Id. del Ministero degli Esteri — Annuario d'Italia — Nuova Antologia — Marina e Commercio — Consulente commerciale — Bollettino della Società Geografica Italiana (in corso) — Enciclopedia Italiana (in corso) — Commentario al Codice di commercio (id.) — Salvo Storia della letteratura in Sicilia (id.)

VINCENZO SARACENI, Gerente respons.

Tipografia Gius. Gervasi-Modica