

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

— 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 'l cambio — Spaccio in Trapani presso il sig. S. Bassi

ATTI DELLA CAMERA DI COMMERCIO

SUNTO dei verbali delle adunanze

N. X

A 23 Ottobre 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 Circolare del Ministero, concernente la prescrizione a 31 dicembre prossimo dei biglietti della Banca Romana, e le norme per il cambio di essi

3

Si prende atto delle assicurazioni comunicate dal Sig. Ministro sulle raccomandazioni fatte al Dicastero competente della rimostranza avverso la pretesa di gravare con la ricchezza mobile gli assegni dalle Camere fatte sui propri Bilanci in favore delle Scuole e degli Istituti

4

Si prende conoscenza della costituzione di un'Unione Internazionale per la protezione della proprietà industriale, aderenti 17 Stati, tra cui l'Italia, con Ufficio centrale in Berna, e delle norme che occorrono per usufruire di tale protezione

5

Si prende atto della comunicazione relativa alle nuove norme e moduli per certificati di origine delle merci importate nella Spagna

6

Si comunica la informazione favorita dal Ministero in ordine allo impianto

di un vivaio di viti americane presso la Scuola pratica di Agricoltura in Marsala, che va ad aprirsi allo insegnamento

7.

Si plaude alla iniziativa della Presidenza, rivolta ad ottenere la conservazione e la regolarità dello approdo in Trapani del piroscalo della linea Tirreno-Adriatica

8

Non si trova luogo a deliberare sulla proposta Librach circa ad un nuovo regime daziario per petroli

9

Si delibera far voti contro le esagerate misure che han presieduto agli odierni accertamenti di ricchezza mobile, confidando che le Commissioni Comunali e d'Appello, cui saran comunicati i voti in parola, riparino alle conseguenze di un rigore così poco giustificato dalle condizioni in cui versano le industrie e gli affari tra noi

10

Si conferma il Cons. Comm. Giuseppe Pampelone nello incarico di rappresentare la Camera presso la Commissione di Vigilanza per le Scuole comunali di Arti e Mestieri in Trapani

11.

Si approva la iniziativa della Presidenza diretta a rivendicare in favore di Trapani e delle Stazioni ferroviarie di questa Provincia la estensione del beneficio delle tariffe ridotte, per trasporti del vino, teste concesso in Sicilia, e dal quale risultano escluse le Stazioni nostre

Il Segretario

AVV. MONDINI

Preparazione del mosto cotto

COL RISCALDAMENTO A VAPORE

In parecchie regioni italiane e pratica abbastanza diffusa quella della prepara-

zione di *mosti cotti*, o in altri termini, dei *mosti concentrati a fuoco diretto*, la cui aggiunta al vino, in proporzioni varie, caratterizza quei prodotti noti al consumo sotto il nome dei *mosti cotti* od *incottanti*

Non entriamo a considerare se una tale pratica sia o no da condannarsi, la aggiunta del *mosto cotto* al vino vien fatta sotto un triplice scopo, e cioè

a) per aumentarne il suo grado alcoolico ed assicurarne la conservabilità,

b) per soddisfare la richiesta di quei consumatori che nel vino vogliono provare il gusto del *cotto*,

c) per la *concia* di certi vini speciali, come il Marsala, Passolato, imitazioni di Xeres, Porto, ecc

Da prove fatte dallo scrivente presso la R. Scuola enologica di Negotin (Serbia) è risultato altresì che, nei mosti di uve americane in fermentazione, l'aggiunta di *mosto cotto* e ridotto al suo volume primitivo, serve abbastanza bene per mascherare il sapore sgradevole di *foxa*, tanto caratteristico nei vini di uve americane

Nelle Marche, negli Abruzzi, ed anche nelle Calabrie, la cottura del mosto si pratica in modo poco razionale, causa per cui avviene che, in seguito all'aggiunta di tale prodotto, il vino, anziché migliorare, riesce torbido, dolcigno e con un sapore sgradito di bruciaticcio. La concentrazione viene praticata in caldaie di rame, il più delle volte non stagnate, ed il mosto vien ridotto a *sapa* (sciropo), concentrandolo ad 1/3, 1/4 od 1/5 del suo volume primitivo, oppure lo si fa passare tutto in caldaie a fuoco lento, procedendo alla sua regolare schiumatura

Nelle regioni sopra menzionate, l'aggiunta del *mosto cotto* al vino ha non solo lo scopo di aumentarne la proporzione del glucosio, ma anche quello di impartirgli una maggiore sapidità. Se la

operazione quindi fosse condotta un po' meno irrazionalmente, in certe condizioni speciali di vendemmie poco buone, da una tale aggiunta i vini potrebbero ricavarne notevoli vantaggi.

In Sicilia, e più specialmente nella provincia di Trapani, la preparazione dei *mosti cotti* raggiunge una importanza veramente industriale per la fabbricazione dei vini *Marsala*, e non è una esagerazione lo asserire che all'epoca della vendemmia, la preparazione del *cotto* e l'operazione che maggiormente tiene desto l'interesse dei proprietari di stabilimenti enologici.

La quantità di *mosto cotto* che viene preparata è assai notevole e, a differenza delle regioni prima menzionate, nelle quali si destina a quest'uso il solo mosto di uve bianche, in Sicilia invece si concentra tanto quello del vitigno *cattarratto bianco* che del *cattarratto rosso*.

La concentrazione del mosto vien praticata ad $1\frac{1}{3}$ del suo volume in caldaie di rame stagnato, generalmente della capacità di 10 ettolitri, a larga sezione orizzontale per rendere più facile l'evaporazione della massa acquosa.

Il sistema di riscaldamento, tranne qualche rarissima e recente eccezione, è a fuoco diretto, perfettamente lo stesso di quello sempre adoperato fin da quando è cominciata ad iniziarsi la fabbricazione del *Marsala*.

Allo scopo di eliminare gli inconvenienti sopra cennati che un *mosto cotto* a fuoco diretto può produrre nel vino, sono stati indicati vari ripieghi, come ad esempio quello di mantenere l'orlo del mosto in ebollizione continuamente umettato con uno straccio fisso su un bastone, per impedire la caramellizzazione del glucosio.

Fu anche applicato il sistema della concentrazione mediante le *bolle* nelle quali si fa continuamente il vuoto, come nelle fabbriche di zucchero, ma il costo dell'impianto, e principalmente dell'esercizio, hanno fatto scemare la diffusione di tal sistema.

A noi sembra che per coloro i quali si occupano della fabbricazione dei mosti cotti, il sistema più consigliabile e pratico sia quello dell'applicazione alle caldaie aperte di un sistema di riscaldamento a vapore.

Prove fatte in proposito confermano che, per quel che riguarda la possibilità d'impiegarlo nella concia dei vini speciali, la qualità del *mosto cotto* che si ottiene è perfettamente identica a quella dello stesso prodotto ottenuto col riscaldamento a fuoco diretto, d'altra parte poi risultano eliminati gli inconvenienti rilevati in principio, ed inoltre è resa possibile una notevole economia di tempo, di mano d'opera e specialmente nelle spese di combustibile (1).

In ogni stabilimento di una certa importanza esiste un generatore di vapore per la vaporizzazione delle botte. Con più ragione quest'apparecchio non man-

ca mai in uno stabilimento enologico che produce vini speciali.

Disponendo di un tale apparecchio, il sistema che noi proponiamo per la cottura del mosto, e che con vantaggio abbiamo fatto adottare, è di facile e poco costosa applicazione, sia per le caldaie di nuova costruzione che per la trasformazione di quelle già esistenti a fuoco diretto.

Questo sistema è basato sulla applicazione alle caldaie di un *serpentino tubolare in rame*, resistente alla pressione del vapore (2-3 atmosfere) e che trovi il suo massimo svolgimento nella parte inferiore della caldaia stessa, possibilmente al disotto del suo terzo inferiore.

L'estremità superiore del serpentino va collegata al tubo di emissione del vapore dal generatore, e l'altra estremità va ad attraversare il fondo della caldaia, alla quale rimane saldata, prolungandosi un po' dalla parte esterna ed in modo che, munita da un apposito rubinetto, è possibile regolare il passaggio del vapore.

Il vapore che esce da questo rubinetto, qualora non si fosse del tutto condensato, mediante apposita disposizione di un tubo, potrebbe essere ulteriormente impiegato alla vaporizzazione dei fusticini.

Per la pulizia, nonché per lo scarico del *mosto cotto*, al fondo della caldaia è utile applicare anche un rubinetto di scarico.

Merce queste semplici disposizioni è reso possibile di applicare alle caldaie il sistema di riscaldamento basato sulla utilizzazione del *vapore confinato e condotto di solo passaggio*.

Per l'applicazione pratica di questo sistema di riscaldamento basiamo i calcoli sopra i dati seguenti.

È noto che per vaporizzare un chilogramma d'acqua a 0° occorrono rendere latenti

100 calorie d'ebollizione
537 » d'evaporazione, ossia

637 » in tutto, dalle quali, togliendo 20 calorie, date dalla temperatura iniziale, rimangono 617 calorie necessarie a ridurre allo stato di vapore un chilogramma d'acqua la cui temperatura iniziale si ritiene a 20°.

Trattandosi di una caldaia da 10 ettolitri, capacità generalmente adottata, volendo concentrare il mosto ad $1\frac{1}{3}$ del suo volume sarà necessario di evaporare 666 chilogrammi di acqua, ed a tale scopo occorreranno

$$617 \times 666 = 410,922 \text{ calorie}$$

Attraverso un serpentino, del diametro dai 2 ai 4 centimetri, il vapore confinato e condotto di solo passaggio trasmette 50,000 calorie per ogni metro quadrato di superficie e per ogni ora, purché il vapore sia alla pressione normale, ossia a 100°. Se invece il vapore è a pressione di 3 atmosfere, il numero delle calorie che può trasmettere aumen-

ta a circa 60 000, purché il regime del generatore sia mantenuto costante.

Le dimensioni che riteniamo più opportune per una caldaia di 10 ettolitri sono un'altezza di m. 0.75 ed un diametro di m. 1.40, e riferendoci a questi dati, passiamo ora a considerare singolarmente i due casi accennati circa al regime del vapore, e che sono quelli che più comunemente possono occorrere in pratica.

Il Col generatore del vapore alla pressione normale — Lo sviluppo da darsi al serpentino sarà dato dalla divisione del numero delle calorie occorrenti per evaporare la massa acquosa, per quello delle calorie che sono possibili trasmettersi, ossia

$$410,922 : 50,000 = m \text{ q } 8 \text{ } 2184$$

Pero, siccome non è necessario, anzi non è consigliabile evaporare tutta la massa acquosa in un'ora, dal momento che il mosto cotto riesce tanto migliore di qualità quanto più lentamente si procede alla sua concentrazione, così bisognerà rapportare la superficie da darsi al serpentino al tempo che si vuole impiegare per la evaporazione.

Quindi, la superficie del serpentino sarà di

m q 0.5479	par una concentr	in 15 ore
» 0.6848	» » »	» 12 »
» 0.8218	» » »	» 10 »
» 1.0273	» » »	» 8 »

E, dando al serpentino un diametro di 3 centimetri, la sua lunghezza sarà

di m 18.26	per una superf	di m q 0.5479
» 22.83	» » »	» 0.6848
» 27.39	» » »	» 0.8218
» 34.24	» » »	» 1.0273

Il Col generatore del vapore alla pressione di 3 atmosfere — La superficie del serpentino sarà di

$$410 \text{ } 922 : 60 \text{ } 000 = m. \text{ q } 6 \text{ } 8487$$

Rapportandola al tempo in cui si vuole che avvenga la concentrazione, questa superficie si riduce a

m q 0.4566	per una concentr	in 15 ore
» 0.5707	» » »	» 12 »
» 0.6849	» » »	» 10 »
» 0.8561	» » »	» 8 »

Stabilendo pel serpentino il solito diametro di 3 centimetri, la sua lunghezza sarà di

m 15.22	per una superf	di m q. 0.4566
» 19.02	» » »	» 0.5707
» 22.83	» » »	» 0.6849
» 28.54	» » »	» 0.8561

Con questo procedimento, per tutti i casi che in pratica potranno riuscire più opportuni, e molto semplice variare i calcoli a seconda delle dimensioni della caldaia e del tempo che si vuole destinare alla lavorazione.

Per uno stabilimento enologico che debba fare nuovi impianti di queste caldaie, riteniamo essere di maggiore convenienza adottare la lavorazione col generatore di vapore alla pressione di 3 atmosfere, destinare l'impiego di 12 ore

(1) Sono notevoli le spese di combustibile necessarie colle caldaie a fuoco diretto, specialmente perché il riscaldamento va fatto tutto colla legna.

per ogni lavorazione e quindi calcolare su questi dati, e corrispondentemente alla capacità della caldaia, la lunghezza da dare al serpentino

Questo sistema di lavorazione del mosto cotto da noi proposto è stato provato presso lo stabilimento enologico D'Alì e Bordonaro di Trapani. Ne diamo ora notizia, in seguito al risultato favorevole avutone durante l'ultima vendemmia,

S. MONDINI

(Dal Bollettino della Società Generale dei Viticoltori Italiani)

Ripopolamento di acque pubbliche della Sicilia

Siamo informati che, il Prof. D. Vinciguerra, Direttore della R. Stazione di piscicoltura di Roma, si è già recato in

Sicilia, ove, come fu annunciato, deve compiere, per incarico del Ministero di Agricoltura, una missione relativa alla pesca.

È noto in fatti a tutti come il prodotto di questa industria, tanto nelle acque dolci come in quelle salate, vada rapidamente decrescendo.

Il Prof. Vinciguerra è incaricato di esaminare quali provvedimenti si possano prendere per ripopolare queste acque, indicando particolarmente quali sieno le specie di pesci che appaiono più adatte ad esservi introdotte a cura del Ministero coll'applicazione dei metodi della moderna piscicoltura razionale. Con tali metodi si può riuscire a diffondere in quasi tutte le acque correnti come si è fatto in diverse regioni d'Italia, la trota, squisitissimo pesce di acqua dolce, la cui presenza è segnalata solo in alcuni corsi d'acqua della regio-

ne orientale dell'Isola. Ma l'attenzione del delegato non si porterà solo sopra i fiumi e i laghi d'acqua dolce ma benanco sugli stagni salmastri, che sono abbastanza estesi lungo il litorale, e si estenderà anche alla pesca di mare, al quale scopo il Ministero di Marina ha disposto a che egli trovi nelle locali autorità marittime tutta la possibile cooperazione.

Quantunque la missione affidata al Delegato sia specialmente diretta al ripopolamento di acque pubbliche se ne potranno però pure giovare tutti i proprietari di acque private o possessori di diritti di pesca, avendo il Governo datogli istruzioni di fornire ad essi l'opera e i consigli che gli potessero venir richiesti, riserbandosi di fornire i pesciolini adatti alle acque che si fanno schiudere nelle RR. Stazioni di piscicoltura.

RELAZIONE ILLUSTRATIVA E STATISTICA

sulle condizioni economiche della Provincia di Trapani N. 1 — I. e II. Trimestre 1895

(Continuazione vedi Num. precedente)

3 Movimento commerciale

Il movimento commerciale delle merci imbarcate e sbarcate nei porti e nelle sezioni doganali della Provincia di Trapani nel 1° Semestre 1895, risulta dai seguenti quadri complessivi

I. — Trapani e Marsala

MERCİ	TRAPANI				MARSALA				
	ESTERO		CABOTAGGIO		ESTERO		CABOTAGGIO		
	Import	Esport	Import	Esport	Import	Esport	Import	Esport	
Categoria I Spiriti, bevande, oli	Q	1692 68	4110 54	1968 18	22261 50	2902 59	65352 31	2399 73	135439 03
» II Generi coloniali ecc	»	62 83	16 10	942 48	293 58	27 44	» 05	263 20	3 52
» III Prodotti chimici ecc	»	1 55	932791 56	853 73	28034 59	59 40	13 70	283 89	6091 89
» IV Colori e gen. per tinta ecc	»	121 02	10 03	158 06	8652 40	332 37	» »	36 85	1 09
» V Canape, lino, iuta ecc	»	» 47	72 10	1582 74	195 29	» 07	2 85	92 44	13 13
» VI Cotone	»	1 61	1 18	760 14	261 29	1 49	» 06	473 27	14 39
» VII Lana, erino, peli	»	130 92	» »	119 93	16 71	2 14	» »	90 84	10 24
» VIII Seta	»	» 38	» »	1 97	» 54	» 11	» »	1 62	» 02
» IX Legno e paglia	»	20119 18	21225 73	44771 01	10328 09	6937 86	11 »	92286 47	8835 46
» X Carta e libri	»	5 35	3 96	72 41	158 84	1 16	1 23	51 76	3 56
» XI Pelli	»	21 80	2 16	136 63	176 59	3 98	» 15	69 31	4 29
» XII Miner. met. e loro lavori	»	374 55	223 08	3156 90	41426 26	323 88	» »	2024 10	81 47
» XIII Pietre, terre ecc	»	71760 19	17276 70	250997 45	371745 45	9115 53	15 03	14872 38	458 55
» XIV Cereali, farine ecc	»	42584 55	1313 »	17025 83	91836 94	10 49	167 22	1118 19	154 24
» XV Animali, prodotti ecc	»	1547 13	860 67	1018 83	688 08	154 19	235 58	181 93	31 25
» XVI Oggetti diversi	»	310 70	284 10	998 13	504 31	1 98	3 13	134 50	67 48
Totale	Q	138734 91	978190 91	324564 42	167540 46	19874 68	65802 31	114380 48	151209 61
Totale movimento Internazionale	Q	1116925, 82				85676, 99			
Totale movimento Cabotaggio	»	492104, 88				265590, 09			
Totale Importazioni	»	463299, 33				134255, 16			
Totale Esportazioni	»	1145731, 37				217011, 92			
Totale generale	Q	1609030, 70				351267, 08			

II. — Mazzara e Castellammare

MERCÌ	MAZZARA				CASTELLAMMARE					
	ESTERO		CABOTAGGIO		ESTERO		CABOTAGGIO			
	Import	Esport	Import	Esport	Import	Esport	Import	Esport		
Categoria I Spiriti, bevande, oli	Q	»	»	16553 33	577 99	18172 28	5 50	68057 13	248 27	58294 26
» II Generi coloniali ecc	»	»	»	»	53 61	» 05	»	»	» 11	» 61
» III Prodotti chimici ecc	»	»	»	5 14	911 32	715 »	»	»	31 87	9 10
» IV Colori e gen. per tinta ecc	»	»	»	»	15 69	»	»	»	29 51	»
» V Canape, lino, iuta ecc	»	»	»	»	998 95	35 23	»	»	88 93	32 94
» VI Cotone	»	»	»	»	104 49	5 65	»	»	6 60	1 16
» VII Lana, crino, peli	»	»	»	»	14 13	15 42	»	»	6 76	» 42
» VIII Seta	»	»	»	»	» 13	»	»	»	» 25	»
» IX Legno e paglia	»	3538	»	15	20151 91	345 98	44558 36	»	66259 15	3703 16
» X Carta e libri	»	» 43	»	»	51 30	584 35	»	»	2 16	»
» XI Pelli	»	»	»	»	705 11	100 »	»	»	4 29	2 »
» XII Miner met e loro lavori	»	1 33	»	»	216 98	101 12	1 »	»	235 46	8 66
» XIII Pietre, terre ecc	»	305 74	»	»	24291 24	299 96	»	»	11230 42	68 67
» XIV Cereali, farine ecc	»	88 88	110 60	»	4981 28	5569 22	»	1 35	508 80	36 23
» XV Animali, prodotti ecc	»	40 47	106 74	»	3740 93	3260 22	»	» 42	71 53	157 82
» XVI Oggetti diversi	»	1 »	»	»	106 65	19 32	1 »	1 »	55 25	22 85
Totale	Q	3975 85	16790 81	56821 71	29213 80	44565 86	68059 90	78779 35	62337 88	
Totale movimento Internazionale	Q	20766, 66				112625, 76				
Totale movimento Cabotaggio	»	86035, 51				141117, 23				
Totale Importazioni	»	60797, 56				123345, 21				
Totale Esportazioni	»	46004, 61				130397, 78				
Totale generale	Q	106802, 17				253742, 99				

III. — Favignana e Pantelleria

MERCÌ	FAVIGNANA				PANTELLERIA					
	ESTERO		CABOTAGGIO		ESTERO		CABOTAGGIO			
	Import	Esport	Import	Esport	Import	Esport	Import	Esport		
Categoria I Spiriti, bevande, oli	Q	7 »	»	»	4027 34	562 57	316 08	542 68	664 72	3332 22
» II Generi coloniali ecc	»	» 02	»	»	72 92	25 77	14 57	»	29 »	19 03
» III Prodotti chimici ecc	»	7 70	»	»	258 71	9 30	84 54	169 45	139 69	977 65
» IV Colori e gen. per tinta ecc	»	»	»	»	14 76	» 42	» 67	»	6 81	» 03
» V Canape, lino, iuta ecc	»	»	»	35	109 68	66 58	»	»	17 20	56 55
» VI Cotone	»	»	»	»	72 61	61 32	» 15	5 76	198 25	17 31
» VII Lana, crino, peli	»	»	»	»	8 45	3 72	13 94	»	14 47	3 06
» VIII Seta	»	»	»	»	» 07	» 05	»	»	» 41	»
» IX Legno e paglia	»	488 56	»	»	4364 98	10586 47	1102 23	»	3262 35	1002 05
» X Carta e libri	»	»	»	»	8 38	15 07	»	»	7 19	1 74
» XI Pelli	»	»	»	»	49 90	48 17	»	»	59 06	24 72
» XII Miner met e loro lavori	»	»	»	40	1599 67	272 24	16 96	»	162 51	16 74
» XIII Pietre, terre ecc	»	»	»	2647 14	3892 80	252834 10	2660 56	13 »	3927 81	158 85
» XIV Cereali, farine ecc	»	»	»	»	5374 39	137 21	104 34	591 82	8355 90	6257 82
» XV Animali, prodotti ecc	»	7 »	47 98	»	219 57	6885 07	30 38	133 52	548 51	64 70
» XVI Oggetti diversi	»	» 01	»	»	333 78	299 57	11 39	» 73	650 39	229 09
Totale	Q	510 29	2735 47	20408 01	271807 63	4355 81	1456 96	18044 27	12161 56	
Totale movimento Internazionale	Q	3245, 76				5812, 77				
Totale movimento Cabotaggio	»	292215, 64				30205, 83				
Totale Importazioni	»	20918, 30				22400, 08				
Totale Esportazioni	»	274543, 10				13618, 52				
Totale generale	Q	295461, 40				36018, 60				