

— Ebbene, egli non li domanderà più, signora Binney, se è vero che annegò col *Mangalore*.

— Annegato! Ed io non l'ho mai saputo finora! Povero caro signore, che fine ha fatto. Andar tanto lontano per morir annegato!

— Ebbene, guarderò queste carte, e vi dirò se c'è qualcosa da conservare, benchè supponga che non vi sia nulla d'importante.

Avrebbe preferito consigliarle di bruciarle, ma una voce interna gli diceva che forse potrebbe scoprire in quei documenti qualcosa che gettasse un poco di luce sui rapporti di Holroyd con Mark.

Così, quando finalmente la signora Binney lo lasciò in pace, egli sedette e cominciò ad esaminare il fascio di carte che gli aveva lasciato, nutrendo però poca speranza di scoprire qualcosa di utile. Sembrava una riunione di scritti comprendente diversi anni. Brutte copie di versi greci e latini, tracce di sunti di storia, riassunti di lezioni dell'università; tutte memorie della vita di scolaro e di studente. Poi venivano appunti scarabocchiati in tribunale su pezzi di carta, analisi elaborate di atti del Parlamento, dell'epoca zelante nei primi tempi della sua laurea di legge. Sfogliò tutti quegli scritti indifferentemente, finchè trovò alcuni fogli legati assieme con un cerchio di metallo. — Questi non mi sembrano scritti legali — egli disse a mezza voce. — « Glamour » romanzo di Vincenzo Beauchamp. Suppongo che Beauchamp fosse il suo nome di penna. Dunque scriveva dei romanzi, povero diavolo. Questo pare lo schema di uno, ad ogni modo, vediamo un po'. Lista dei personaggi: Beaumelle Marstou; ho sentito questo nome ultimamente, son sicuro: Tenente colonnello Duncombe; guarda, conosco anche questo signore! Ma è stato forse pubblicato? Vediamo l'argomento.

Lo lesse e rilesse attentamente, poi andò verso uno scaffale, prese un libro colla etichetta della libreria Grosvenor: era una copia di « Illusione » di Cyril Trustone.

Tenendo questo aperto, continuò a leggere il rimanente delle carte di Holroyd: e trovò tracce di

progetti letterari; abbozzi di scene, titoli di capitoli, e perfino alcune delle prime pagine, con varie correzioni in inchiostro rosso nei margini, che tutte egli confrontò avidamente col libro stampato che gli stava davanti.

Poi s'alzò e camminò eccitato su e giù della stanza.

— E' questo il suo segreto? — egli pensava. — Se potessi esserne sicuro! Sarebbe troppo bello per esser vero... potrebbero aver collaborato, o quell'altro potrebbe avergli donato l'intreccio, oppure aver ricevuto da lui dei suggerimenti... Eppure vi sono delle cose che eccitano i sospetti. Perché si turba egli appena sente nominare Holroyd? Perché ha fatto copiare il manoscritto? Era modestia... o qualche cosa altro? E perchè v'è un solo nome d'autore sul libro, e il nostro caro amico prende per sé tutto il merito e l'onore? C'è qualcosa di losco in tutto questo affare, ed intendo di scoprirlo. Certamente è un gran rischio il porre il proprio nome ad un libro... particolarmente al libro di un altro. Debbo avere una conversazione a quattr'occhi col signor Mark Ashburn, e vedremo quanto saprò scovare da lui.

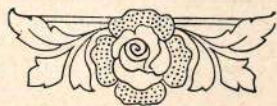
Sedette e scrisse un biglietto spigliato, nel quale domandava a Mark, quando non avesse altri impegni, di venire da lui in Kremlin Road, a desinare in tutta quiete; lo diede al padrone di casa, raccomandandogli di andare con una vettura di piazza all'abitazione di Mark, e possibilmente di portargli una risposta: poi aspettò pazientemente il ritorno del messaggero.

Binney ritornò dopo circa un'ora; aveva trovato Mark in casa, e portava un biglietto che Caffyn aprì con impazienza.

— Oggi avrò un amico a pranzo, signor Binney — disse con un sorriso di piacere dopo aver letto la risposta. — Dite alla signora Binney che faccia tutto il meglio possibile; voglio che il mio amico ne resti sorpreso.

(Continua).

F. ANSTEY.



LO STABILIMENTO  
DELLA SOCIETÀ INDUSTRIA SALUMI A MILANO.

(Fotogr. di Varischi e Artico).



RICORDATE nel *Ventre di Parigi* di Emilio Zola, la descrizione del retrobottega del negozio di salumiere dei coniugi Quenu!

Il romanziere naturalista, come al solito, aveva copiato dal vero e per il suo quadro d'ambiente aveva preso a soggetto una delle migliori « charcuteries » di Parigi di cinquant'anni fa.

I Quenu erano salumieri, come ce ne sono oggi ancora tanti. Facevano tutto da sé. A sinistra del retrobottega ampio e buio era un grande fornello di ferraccio a tre buche, dove altrettante pentole panciute incastravano i fondi anneriti dalla fuliggine del carbon fossile. Al disopra del fornello erano appesi gli schiumatoi, le mestole e i forchettoni. A destra, contro il muro, giaceva, nella sua mole pesante, il ceppo da tritar su le carni, ceppo enorme di quercia, tutto scantonato e incavato, intorno al quale parecchi ordegni infissi, una tromba da risciacquare, una macchina da pigiare, una da tritare, davano al luogo, coi congegni delle ruote e coi manubri, l'aspetto di una cucina infernale, apparecchiata per chi sa quali torture misteriose. Per tutto, intorno alle pareti, sulle assi, e fin sotto alle tavole erano ammontati vasi, tegami, secchie, utensili di latta, un esercito di casseruole fonde, d'imbuti dalle bocche larghe: per tutto si vedevano rastrelliere di coltelli e coltelle, filiere di lardatoi e di aghi, un mondo di roba insomma, tutto affogato nell'unto. L'unto traboccava, a dispetto d'ogni tentativo di pulizia; trapelava dalle commisure dei quadrelli del pavimento, stendeva un riflesso bigiognolo sul ferraccio del fornello, bruniva gli spigoli del ceppo da tritare. E in mezzo a quella esalazione lenta, che si deponneva a goccia a goccia, in mezzo al continuo evaporare delle tre pentole doverano a struggere i grassi, non c'era di certo un sol chiodo, dal pavimento su su, fino al soffitto, che non stillasse unto. Si sentiva, là dentro, un vapore denso d'alimenti, un'aria greve, greve, pregna d'indigestione.

L'efficace descrizione del romanziere francese mi è tornata giorni sono...

vacità, per ragion di contrasto, assistendo, col prefetto della provincia di Milano, senatore Panizzardi, colle rappresentanze della città e le più cospicue personalità dell'industria e del commercio milanese, all'inaugurazione ufficiale del grandioso stabilimento della « Società per l'industria dei salumi ». Inaugurazione ufficiale — ho detto — perchè lo stabilimento è aperto sin dallo scorso novembre, e ai suoi visitatori venne presentato in pieno funzionamento.

E' questa visita che mi ha data viva la sensazione degli enormi progressi, che anche nel campo della produzione delle salumerie si vanno facendo. Invece del retrobottega umido e buio, ove il grasso irrancidisce, ove l'igiene è una vana parola, ecco un grande stabilimento, dalle linee imponenti ed eleganti, dalle finestrate ampie, aperte alla luce ed all'aria purificatrici, contornato da un giardino e nel quale la manipolazione delle salumerie cessa d'essere un lavoro individuale, per diventare industriale.

E il qualificativo « industriale » non significa già che si siano eliminate quelle speciali attitudini o quei particolari metodi di lavorazione che valgono a dare ai prodotti le loro più spiccate caratteristiche. No. Come vedremo la specialità è curata, come potrebbe farla per i prosciutti affumicati un salumiere di Praga, per i prosciutti crudi un piccolo produttore di San Daniele, o per la mortadella uno dei più abili lavoratori bolognesi. Quella che si è migliorata è la condizione generale di lavorazione, garantendo tutto quanto vi è di migliore, attuando tutti i possibili progressi, e rispettando nel modo più scrupoloso i dettami della pulizia e dell'igiene.

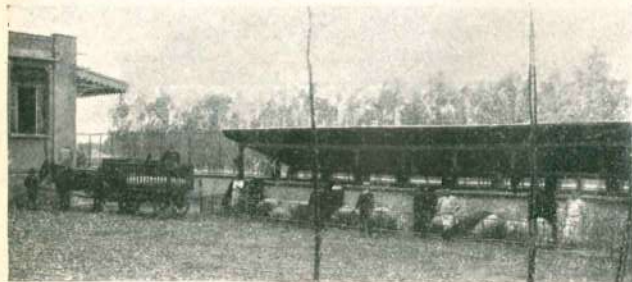
E' passato il tempo in cui anche per la gastronomia regnavano i più strani pregiudizi. Quel ricco inglese della *Capanna dello zio Tom*, che trovava buone le pasticcerie della vecchia serva, e che ne attribuiva il merito all'essere impastate sul coperchio della cassa della biancheria sporca, fa oggi schifo non solamente agli inglesi, maestri di proprietà, ma all'ultimo contadino del Regno d'Italia. Ciò che il pubblico può e deve temere è la sofisticazione e l'artificio, ma non i procedimenti che elevano una



mezzi progrediti, con ogni cautela igienica, e col maggior rispetto alla genuinità.

❦

Se i pregiudizi se ne vanno, invece le leggende diventano realtà. Ricordate quella del porco vivo, che messo in una macchina sorte trasformato in salame? Orbene, a buon diritto essa vi ritorna alla mente, entrando nello stabilimento dell'«*Industria salumi*». Questo è realmente paragonabile, per la perfezione del suo funzionamento, la concatenazione



L'ARRIVO DEI MAIALI.

delle varie operazioni, lo scarso numero degli operai — circa 70 — in rapporto ai risultati, a un vasto, perfetto, meraviglioso meccanismo.

Arrivano i maiali allo stabilimento, sui carri. Sono accaparrati fra i migliori acquistati nelle numerose fattorie dei dintorni di Milano, e, allorché essi difettano, in grosse partite anche su lontani mercati di Francia e d'Olanda.

Nello stabilimento vi sono locali speciali destinati a raccogliervi, cortili appositi per lasciarli vagare, e ciò per uno o più giorni, affinché essi vadano al macello riposati e tranquilli.

Ogni mattina, prima che le operazioni comincino, il macello, che ha pavimento e pareti impermeabili, è lavato e ripulito con grandi getti d'acqua. Nessuna traccia della carneficina del giorno avanti.

I maiali a gruppi sono fatti entrare nel gabbione da cui verranno tolti per andare alla morte. Il colpo che li uccide è rapido e sicuro vibrato da mano maestra. Il maiale è ancora caldo, allorché viene immerso in una grande caldaia d'acqua bollente, continuamente rinnovantesi, per essere ripulito e con facilità scuoiato. A tale operazione segue quella della pesatura, dello squartamento. L'animale viene così diviso nelle sue parti essenziali, ognuna delle quali

è destinata a una speciale lavorazione. Le teste vanno a dar la materia prima ai salami di testa: le coppe servono alle bondiole, le cosce ai prosciutti, le zampe agli zamponi e ai cotechini; la parte lardosa a far lardi e pancette, mentre tutto il resto viene spolpato, privato dell'elemento grasso sovrabbondante, — che apposite caldaie riducono in strutto — e destinato a far salami crudi, salsicce o altri salumi speciali all'uso nazionale e straniero.

Ma prima di procedere a tale impiego la carne del maiale passa per un rigoroso esame nel gabinetto batteriologico. Il Comune di Milano ha autorizzato la macellazione nello stabilimento, ma ha voluto sottoporla a norme severe di vigilanza. Un veterinario municipale, che vien mutato settimanalmente, è preposto a tale vigilanza, la quale costituisce una grande garanzia per il pubblico, dati i molti incomodi che possono essere cagionati da salumi confezionati con carne insalubre. Solo



L'ULTIMO PASCOLO.

il cielo sa quanto da salumieri avidi, privi di mezzi, si fa mangiare al buon pubblico sotto forma di salami, colla maschera del condimento piccante.

Sono ora più di 250 i maiali che settimanalmente trovano la morte nel macello della Società, numero raggiunto in appena sei mesi, ma che va di settimana in settimana aumentando, tanto che si calcola che entro l'anno si raggiungeranno dai 400 ai 450 maiali settimanali.

Tuttavia la carne di maiale non è la sola impiegata. E' risaputo che per i salami crudi è necessario che a questa sia frammischiata la carne bovina.

Qualcuno a questa sostituisce magari della carne equina o delle bestie di scarto. Non così la Società. Essa introduce settimanalmente nel suo stabilimento, acquistandola al Macello di Milano, circa 200 quintali di carne bovina, delle parti più magre.

In ripetute visite io stesso ho visto gli enormi e bellissimi quarti di bue, mentre operai specialisti li mondavano delle parti grasse e li disossavano. La grandiosità della produzione e la molteplicità della lavorazione dando modo e mezzi di utilizzare ogni cosa, è quella che fa sì che venga senza misericordia scartato ciò che non è adatto per un determinato uso, poiché potrà servire per un altro.

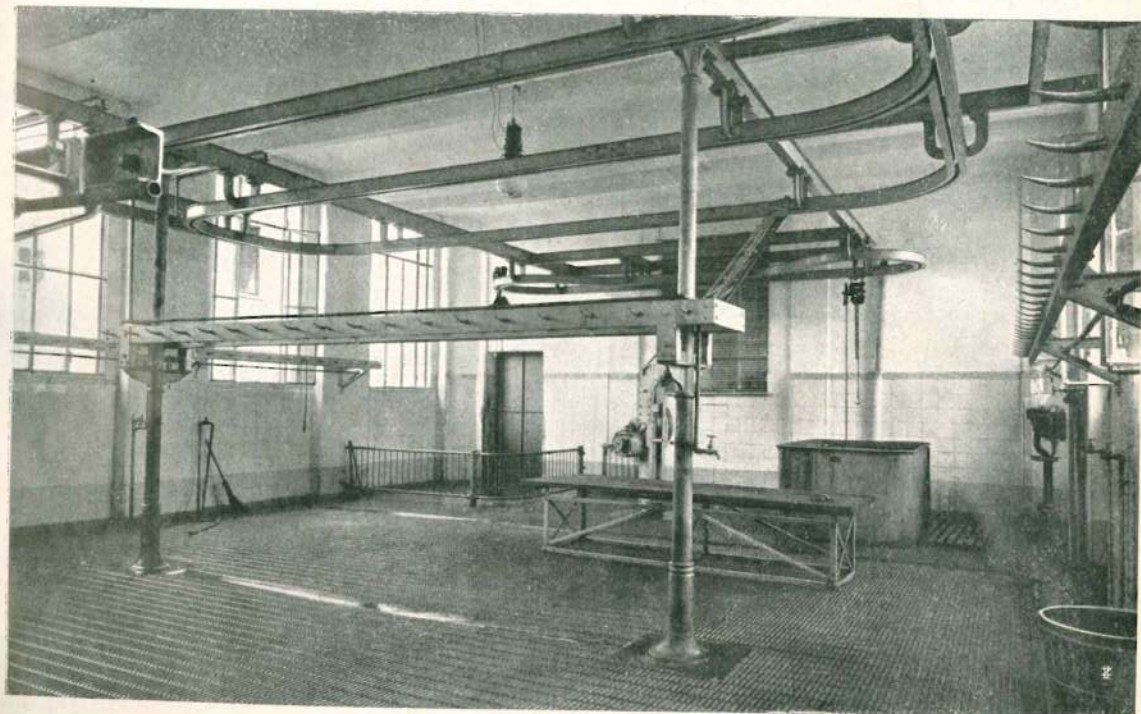


GABINETTO PER LE INDAGINI SANITARIE E BATTERIOLOGICHE.

Ma l'idea della grande, poderosa macchina trasformatrice del maiale vivo in salami, mi torna con insistenza. Dal macello infatti la carne scende ai frigoriferi con speciali portacarichi, o va ai locali di lavorazione in carrelli o bastardelle stagnate così da impedire per quanto è possibile i contatti.

I frigoriferi sotterranei costituiscono un impianto

veramente di primo ordine. Appositi macchinari potentissimi producono bassissime temperature. Il freddo è conservato mercè un rivestimento delle pareti in sughero. Tutta la parte però al contatto colla carne macellata o in lavorazione è in cemento o rivestita di vetro per essere con facilità ripulita. L'importanza dei frigoriferi per questa industria è







se limitatissimi, basterebbero a dare a tutto il prosciutto un sapore disgustoso e a costituire per chi lo mangiasse un pericolo.

Dai frigoriferi altri ascensori portano la carne nel locale di lavorazione: immenso salone che raccoglie tutto il potente macchinario che sminuzza, tritura, impasta ed insacca. Per ognuna di tali operazioni vi sono una o più macchine, azionate dall'elettricità. Meccanicamente è determinato il grado di triturazione che per alcune qualità è maggiore o per altre minore. La divisione del lavoro domina, cosicchè ogni operazione è vigilata da operai specializzati

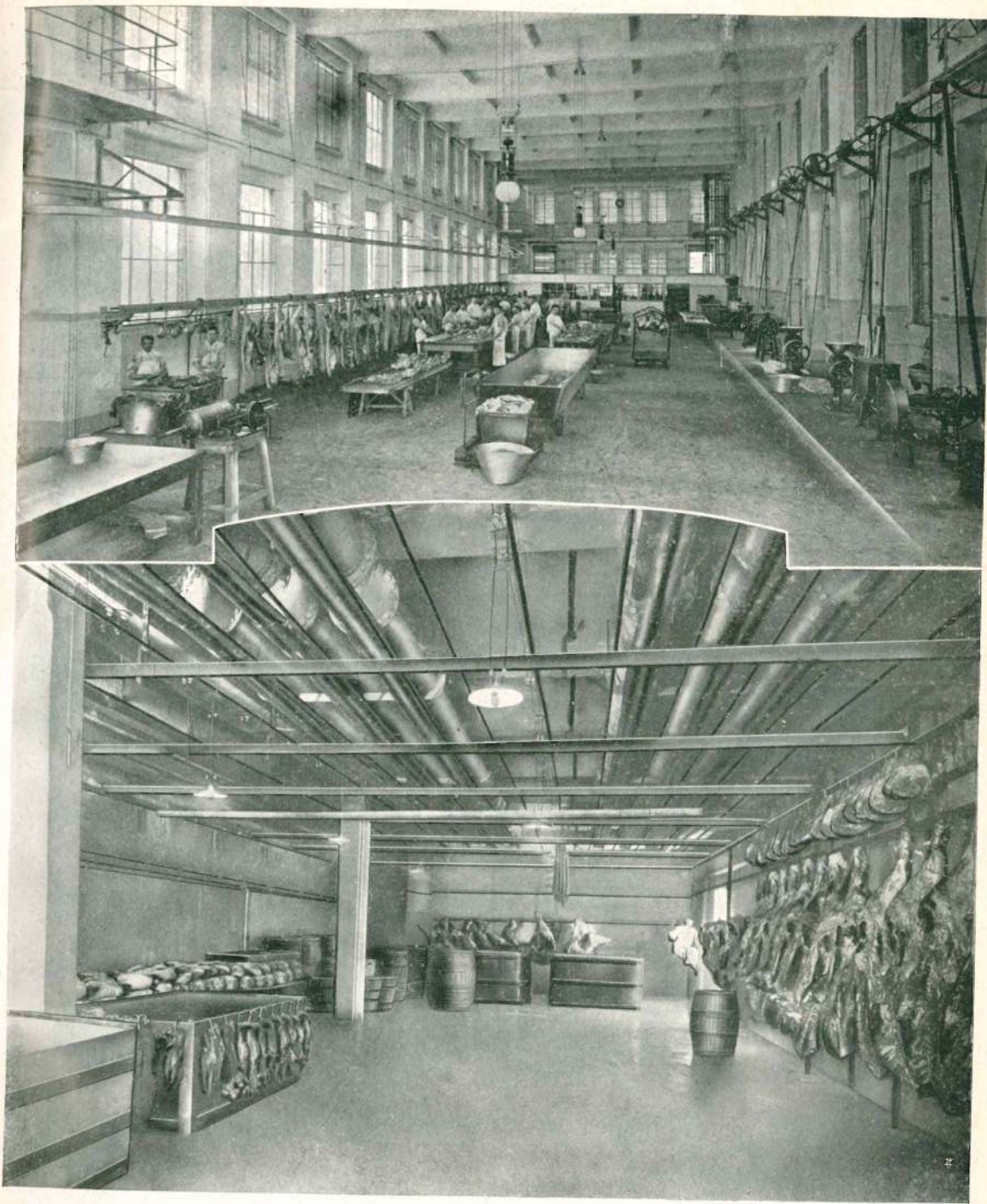


Al macello: LA SCUOIATURA, LA "SQUARTATURA" E LA PESATURA DEGLI ANIMALI.

grandissima e fa sì che la lavorazione abbia una grande superiorità su quella dei salumieri privati, che non possono certo colle cantine umide e sporche o col ghiaccio ottenere uguali risultati. E' provato infatti che la carne dopo macellata, tenuta nel frigorifero si asciuga e può essere assai meglio lavorata dalle macchine tritratrici. I frigoriferi hanno poi un'importanza massima per la preparazione dei prosciutti, i quali devono essere messi a maturare nel sale. Solo un ambiente freddissimo garantisce che quest'operazione si compia senza che nel prosciutto stesso — che non è se non carne cruda — si formino dei punti di putrefazione, i quali anche

UNA DELLE MACCHINE TRITRATRICI.

dalla lunga pratica e dalla non comune abilità. Tale specializzazione non è solo per le operazioni generali di preparazione della carne, di triturazione della stessa, ma anche per i prodotti particolari. La Società industria salumi, forte dell'appoggio di alcuni fra i più rinomati salumieri di Milano, ne ha assorbiti i migliori elementi.



In alto: LA GRAN SALA DI LAVORAZIONE — In basso: UNA DELLE SALE FRIGORIFERE.

rinomati salumieri, i signori Luigi Tavazzani ed Eliseo Magnaghi, che hanno assunta la direzione tecnica ed amministrativa dell'azienda. Ma agli elementi locali, altri se ne sono aggiunti fatti venire dal di fuori — da Modena, da Bologna e persino da Praga — per avere degli specialisti nelle diverse

zampe e cotechini o per salumi affumicati coll'Emilia o colla Boemia.

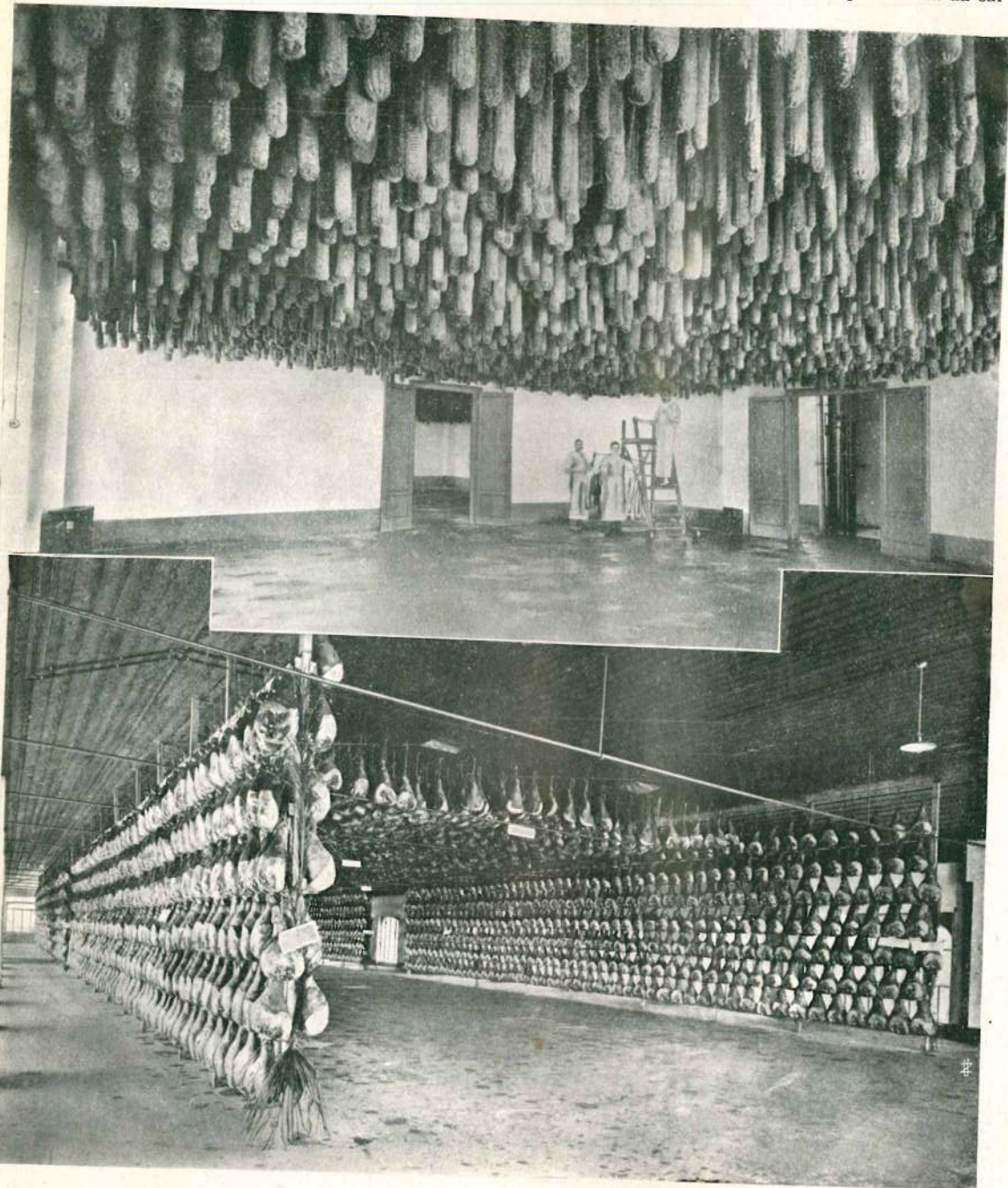
La produzione è così tanto grandiosa, quanto molteplice. Mentre nel macello l'ecatombe di maiali continua e si fa di giorno in giorno più intensa, nel salone di lavorazione...



a seconda della sua composizione, del modo in cui viene condita o lavorata o insaccata, forma le più diverse qualità di salami. Nessuna confusione, nessun tramestio nell'ampio salone di lavoro, ma un

lizzatrici, che sembrano fabbricate, tanto sono bianche e pulite.

E il risultato di quest'opera vi sfugge, poichè i salami non appena finiti vengono portati via da car-



45000 CHIOGRAMMI DI SALAME CRUDO E 12000 PROSCIUTTI.

operare ordinato. Non odori ingrati di carne macellata, non residui o detriti sanguinolenti o untumi derivanti da sostanze grasse, ma una pulizia perfetta, un sottile odore di salumeria fresca, un alitare d'aglio e di droghe. Le budella stesse, destinate all'insac-

riuoie o da ascensori meccanici, ad impedire che il trasporto sia causa di lacerazioni dell'involucro, le quali renderebbero la pasta internamente indifesa e quindi soggetta ad irrancidirsi.

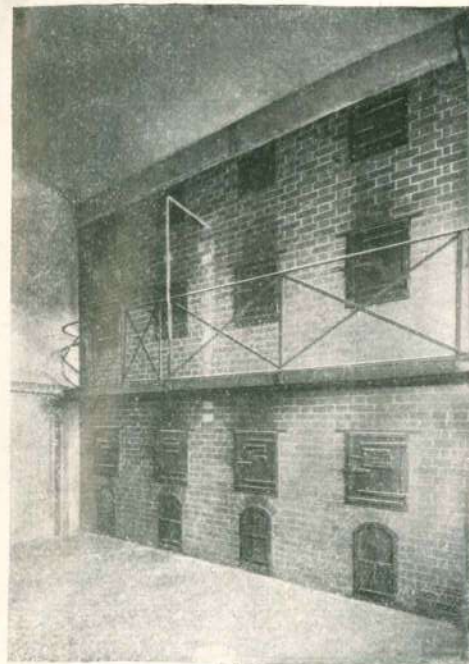
Montiamo su un ascensore a cavi...

sore, benchè non destinato alle persone. ci stiamo comodamente, poichè fra i nostri saporiti e profumati compagni di ascesa ce ne sono parecchi più grossi e più lunghi di noi.

Essi vanno alle sale asciugatrici, che toglieranno loro l'umidità sovrabbondante della carne ancor fresca; umidità che può compromettere la stagionatura. Queste sale sono munite di caloriferi ad aria calda e di ventilatori che asportano l'aria cattiva.

Dopo una permanenza più o meno lunga in queste sale, a seconda della

maravigliosa grotta, rivestita da stalattiti colossali e strane. Sono migliaia e migliaia di salami, di varia grossezza e qualità, che penzolano dai soffitti, emanando un odore solleticante che non ha nulla a che vedere con quell'atmosfera greve, greve, pagna d'indigestione descritta da Zola. Lo stomaco vi si fa anzi leggero e l'appetito, quasi all'improvviso, vi si ridesta. Le fotografie del resto diranno meglio di

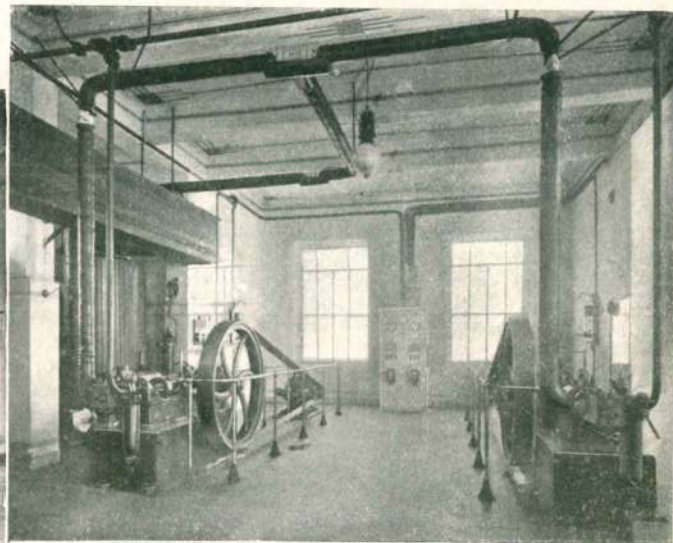


LA STUFA PER AFFUMICARE I SALUMI.

qualità o della grossezza, i salami prendono differenti vie. Quelli che devono essere affumicati, vanno all'apparecchio speciale: un'enorme stufa a numerosi scomparti, ove l'azione del fumo è garantita ed uniforme. I salami crudi sono invece portati in apposite sale ed appesi, affinché stagionino, sino a raggiungere l'età necessaria per essere licenziati come maturi dallo Stabilimento.

Nè la fantasia di Rabelais per Gargantua e Pantagruel, nè il genio gastronomico di Brillat Savarin ad eccitamento dei ghiottoni hanno immaginato nulla di più grandioso di queste sale di stagionatura. Esse sono 14, destinate ai diversi generi. Sono ampie, ventilate, asciutissime, tutte in cemento armato, con delle armature disposte per accogliere legioni di salami.

Entrando in...



LA CALDAIA PER L'UTILIZZAZIONE DEI GRASSI.

lo veramente grandioso, quali i nostri novellieri di fiabe non hanno mai creduto di poter neppure immaginare per i loro maghi e le loro fate, destinate a piacere soprattutto ai bimbi golosi.



A grandi tratti mi par d'aver dato un'idea abbastanza esatta, di un'industria, che sorta da pochi mesi, si è già così vittoriosamente impiantata, tanto da costituire un miracolo di questa nostra Milano industriale, alla quale ormai nessuna iniziativa pare au-

LE MACCHINE FRIGORIFERE.

quello ch'io non riesco, e quanto al profumo, i ghiottoni sapranno immaginarlo.

Ma il posto d'onore, fra queste sale, spetta a quella ove stagionano i prosciutti. E' immensa. Dodici mila prosciutti, per un valore di 300.000 lire, formavano in essa — allorchè io la visitai — come un'immensa galleria, rivestendone i lati, ricoprendone la volta: uno spettacolo



Tuttavia io sento che la grandiosità di questo impianto non può essere descritta. Essa può esser lumeggiata da qualche cifra o dettaglio.

In 6 mesi la Società ha prodotto 3000 quintali di salame crudo e 12.000 prosciutti, gli uni e l'altro completamente venduti. Il consumo settimanale della carne è ora di 125.000 lire.

Ma queste cifre cosa sono di fronte a quelle che la Società intende, per gl'impegni già contratti coi suoi clienti, raggiungere? La produzione del salame crudo sarà portata a 4800 quintali mensili, con una macellazione di 450 maiali settimanali e di 200 bestie bovine. I prosciutti crudi saranno portati nel secondo semestre a ben 40.000.

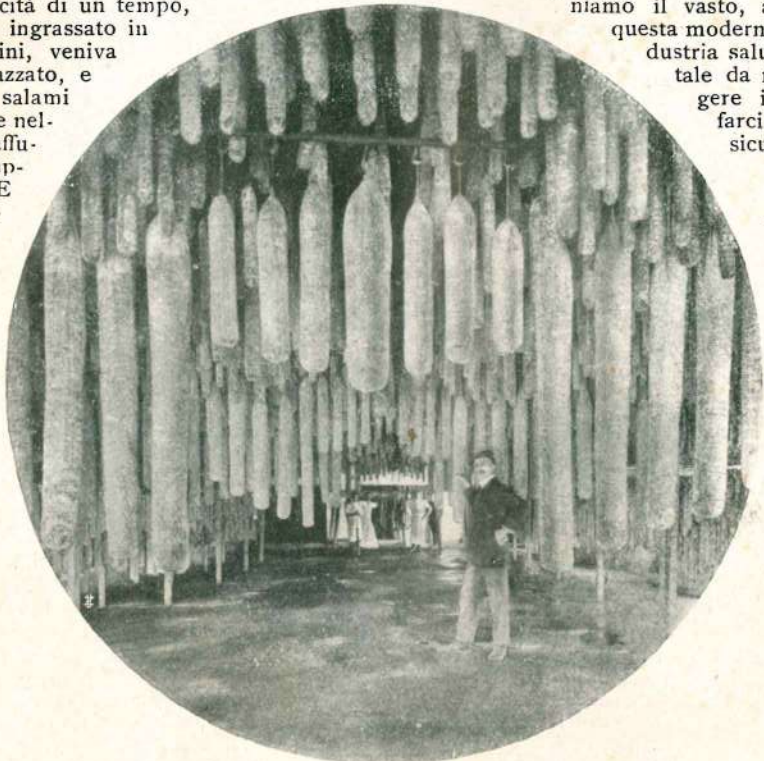
Allorchè si pensa che i salami crudi vogliono, a seconda della grossezza, da 35 giorni a 6 mesi di stagionatura, e i prosciutti crudi non meno di 6 mesi, si comprenderà quale enorme capitale viene impegnato per una simile lavorazione. Fra sei mesi tutte le 14 sale di stagionatura, capaci ognuna di ben 450 quintali, saranno ricolme, e quella che oggi ospita 12.000 prosciutti ne avrà quasi tre volte di più.

Tutto ciò non ha del miracolo? E il miracolo non è di quelli, che valgono a rialzare lo spirito d'un popolo, facendogli comprendere che risorgimento economico e progresso civile non sono vane parole?

Non è certo fare del nazionalismo, ma di fronte al fatto che Argentina, Brasile, Svizzera, Belgio e Francia sono già fra i clienti della giovane Società, e che, dopo aver fatti i primi acquisti, per altri e più rilevanti si sono impegnate, dimostra che anche per questa industria, il paese nostro si va vittoriosamente affermando.

Cosa possono dire i « *laudatores temporis acti*? ».

Mi pare di sentirne uno, il quale rimpiange la semplicità di un tempo, in cui il maiale, ingrassato in casa dai contadini, veniva da questi ammazzato, e tramutato in salami messi a stagionare nella cucina, o ad affumicare sotto la cappa del camino. E dopo tale evocazione, mi par udirlo esclamare: Bei tempi!



STALATTITI GASTRONOMICHE.

Ora in tutto ciò che è rimpianto del passato io credo vi sia un errore di rapporti. Noi vediamo la diversità che esiste fra le cose e non quella che si è determinata in noi.

Non è, io penso, che dalla semplicità di un tempo derivassero prodotti migliori, ma è dalla nostra semplicità e facile accontentabilità che derivavano soddisfazioni maggiori.

Non voglio fare della filosofia, ma stando al nostro caso semplicemente mi chiedo: — È possibile che i prodotti — derivati da un animale allevato alla buona, ammazzato e lavorato alla peggio, da gente mal pratica — tenuti in ambienti malsani, saturi delle esalazioni della vita quotidiana, potessero esser migliori degli attuali, formati col rispetto della pulizia e dell'igiene, da lavoranti specializzati e con tutte le regole d'una esperienza raffinata? — E a questa domanda, rispondo con tutta sicurezza: No!

Dai ricordi deriva una specie di leggenda, la quale annebbia i punti spiacevoli. Così si dimenticano le epidemie di trichina che varie volte furono causate da salumerie malsane, e la gran diffusione che in passato avevano alcune speciali malattie della pelle nonchè la tenia, che aveva fatto del terribile verme quasi un ospite abituale del corpo dell'uomo.

Benediciamo adunque un'industria la quale porta un ragionevole ossequio alle regole dell'igiene, della pulizia, della specializzazione del lavoro, là ove l'empirismo dominava con tutti i suoi pregiudizi, senza possibilità di controllo.

Al retrobottega fumoso, pieno di vecchio untume, privo di luce, descritto da Emilio Zola, ma che noi tutti abbiamo visto e possiamo tuttora vedere in troppi posti ancora in azione, contrappo- niamo il vasto, arioso edificio di questa moderna Società per l'Industria salumi. Il compito è tale da non farci rimpiangere il passato, ma da farci guardare con fede sicura all'avvenire.

**AUGUSTO  
BIAGI.**

*Nel richiedere*

## LE CURE DI SALSOMAGGIORE

*a domicilio* <sup>(1)</sup>

RICORDARSI SPECIFICARE

# “Acque Naturali Magnaghi,”

per non confonderle con acque, pure di Salso,  
che sono in commercio sotto altri nomi, le quali  
però son depauperate del cloruro di sodio.

*Bagni, Inalazioni, Irrigazioni,*  
*Fanghi, Iniezioni ipodermiche.*

<sup>(1)</sup> A domicilio o in quello stabilimento qualsiasi che il cliente indichi nelle varie città.

ESCLUSIVI:

**D. MAGNAGHI & C.**

Corso Venezia, 73 - MILANO - 73, Corso Venezia.