

la Toscane a, comme précédemment, exhibé ses huiles renommées et ses collections de fruits conservés ou confits; le Milanais, ses riches soies; Bologne, ses mortadelles; Salerne, ses garances et ses cotons¹; Parme, ses fromages; Ancône et Vicence, leurs tabacs; Forli, ses anis; la province de Naples, sa réglisse et son safran. De nombreux échantillons de vins et de liqueurs garnissaient plusieurs étagères décorées avec goût: à peu près tous les produits du vignoble italien y étaient représentés; à côté des vins mousseux d'Asti, on voyait le *lacryma-christi*, qui provient des vignes étagées aux pied du Vésuve; le *nasca* et les *malvoisies* de la Sardaigne; le *marsala* et le *syracuse* de la Sicile; les vins de la Valteline, très-estimés par les Suisses; ceux de l'île d'Elbe, de Capri, d'Ischia, du Pausilippe; et enfin les vins piémontais, qui ressemblent aux produits du vignoble de Cette, et se vendent principalement pour l'Amérique du Sud.

L'Italie exporte encore très-peu de vins; cependant, depuis quelques années, elle cherche à augmenter considérablement l'étendue de son vignoble. Le gouvernement donne à cet effet de nombreux encouragements, et a créé plusieurs écoles et stations de recherches œnologiques, afin d'aider les viticulteurs à améliorer leurs cultures et leurs procédés de fabrication: la production actuelle est de 28 à 30 millions d'hectolitres, représentant une valeur de 1 milliard de francs. Les vins italiens les plus estimés sont liquoreux, les ordinaires sont plats et n'ont aucune des qualités qui pourraient les rendre redoutables un jour pour le commerce des vins français, et il est douteux qu'on puisse jamais les leur faire acquérir.

Crémone, Gênes et Brescia n'ont pas manqué d'exposer leurs liqueurs; enfin le vermouth renommé de Turin occupait sa place habituelle dans les galeries de l'exhibition italienne.

En dehors de cette catégorie de produits, on remarquait une intéressante collection de modèles d'instruments agricoles appartenant à l'École normale primaire de Bologne; de très-belles préparations anatomiques du ver à soie, des imitations en cire, avec un fort grossissement, de tous les organes et des caractères pathologiques qu'ils présentent quand ils sont atteints de maladie. Le chevalier Maestro Angelo mérite une mention spéciale pour les remarquables travaux de ce genre qu'il a faits pour le Muséum de Pavie. Les savants italiens cherchent avec raison à vulgariser les connaissances techniques, en rendant leur étude facile et même attrayante.

¹ Le cotonnier est cultivé dans les plaines de la Calabre et de Salerne et dans les basses vallées de la Sardaigne et de la Sicile; son produit, dans ces dernières années, a été d'une valeur

de 60 à 70 millions de francs. Cette culture est destinée à produire une heureuse influence dans l'économie rurale des provinces méridionales de l'Italie et surtout de la Sardaigne.