

# EFFEMERIDE AGRARIA DELL' ISTRIA

pubblicata per cura della Società

AGRARIA ISTRIANA.

Nro. 809.

## AVVISO!

La Società Agraria Istriana, onde ottemperare ai deliberati sociali e per evitare degli sbilanci che le potrebbero essere di gravi conseguenze, si vide posta suo malgrado nella dura necessità di smettere ogni ulteriore riguardo verso i soci già da anni ostinatamente morosi al pagamento del tenue canone annuale stante a loro carico, e di valersi al bisogno dei diritti che la legge le accorda per l'ottenimento di quanto è di sua spettanza.

Ed è perciò che la scrivente rivolge un ultimo e caldo appello a tutti i soci restanzianti, affinché vogliano risparmiarle dei passi, che certamente le riescirebbero gravosi e di ben dura necessità, e di voler perciò effettuare prontamente il pagamento degli importi dovuti presso gli speciali incaricati nelle singole località, ed in mancanza di questi mediante invio delle somme con vaglia postale all'ufficio della Società in Rovigno.

La scrivente nutre ferma fiducia che ogni socio moroso risponderà senza indugio all'appello, e che per tal modo sarà tolto ogni motivo ad ulteriori procedimenti.

Rovigno 29 Ottobre 1875.

**La Presidenza.**

Nro. 899

AI SOCI EFFETTIVI,  
onorari e corrispondenti, ed ai Comizi Agrari  
dell'Istria!

Col presente numero, che serve pel mese di Novembre e Dicembre, compiesi già un anno dacchè vede luce l'« *Effemeride Agraria dell'Istria* », edita per cura della Società Agraria Istriana.

Il favore con cui venne accolta tale pubblicazione dalla classe intelligente dei nostri Agricoltori e l'apprezzamento del buon volere e dei nostri sforzi, ci sono di largo compenso pelle povere nostre prestazioni, e nel tempo stesso d'incoraggiamento per procedere in avvenire con raddoppiato zelo ed energia. Sien pertanto resi

i dovuti ringraziamenti a tutti coloro che ci appoggiarono con ajuti e consigli e cooperarono così a perfezionare e consolidare l'opera nostra.

Finora la Società Agraria, come ben noto, pubblicava i propri atti ufficiali nella « *Provincia* », giornale bimensile di Capodistria, verso corrispondente contributo alla Redazione. Senonchè l'ottavo congresso generale radunatosi nel decorso mese di Settembre in Montona, riconoscendo incompatibile la spesa per servirsi contemporaneamente di due giornali, deliberava, che col nuovo anno 1876 la « *Provincia* », avesse a cessare da organo ufficiale della Società Agraria Istriana, e che il relativo contributo venisse abbinato con l'importo per la stampa dell'« *Effemeride* », autorizzando la presidenza a pubblicare un proprio ed unico giornale che vesta puranche il carattere di organo ufficiale.

In adempimento a tale deliberato col prossimo mese di Gennaio la scrivente darà principio alla pubblicazione di questo nuovo periodico, il quale porterà il titolo di « *Giornale della Società Agraria Istriana* », e sortirà ai 25 d'ogni mese in forma di fascicolo composto di 16 pagine.

Il medesimo porterà i protocolli delle sedute di Presidenza e del Comitato, inviti, avvisi, annunci ed ogni comunicazione riguardante la Società, nonchè articoli sopra svariati argomenti di agricoltura, originali o tratti dai più rinomati giornali agrari sì dell'Interno come dell'Estero. Sarà distribuito gratuitamente a tutti i soci, comizi agrari e Municipi dell'Istria.

A rendere poi di sempre maggiore utilità per la patria nostra questa nuova pubblicazione, la Società Agraria fa caldo appello a tutti i suoi soci effettivi, onorari e corrispondenti affinché vogliano esserle larghi di protezione e spesso onorarla di loro scritti e memorie, che mai sempre saranno accolti con il massimo favore. La scrivente confida nel provato patriottismo dei generosi figli dell'Istria nostra e nella benevolenza di tanti illustri stranieri che per questo paese nutrono simpatia ed amicizia sincera, e non dubita che all'appello tutti risponderanno e proficuamente a beneficio generale vorranno utilizzare le ricche cognizioni acquisite.

I comizi agrari della provincia poi in modo speciale invitiamo a voler approfittare di questo mezzo per render

di pubblica ragione tutti i deliberati e le discussioni che hanno luogo nelle radunanze ch'essi convocano nelle epoche prescritte dai propri statuti, nonchè quanto può riferirsi alle condizioni ed ai bisogni della locale agricoltura, onde, presane conoscenza, si possa al caso provvedervi. Per tal modo essi gioveranno infinitamente al proprio paese e riesciranno di quell'utilità reale, che si ebbe in mira d'ottenere con la loro istituzione.

Con forze unite soltanto si riesce con profitto nelle più arrischiate imprese, per cui associando i nostri sforzi e coadjuvandoci a vicenda cerchiamo d'esser di vera utilità a questa nostra provincia, la quale approfittando dei buoni insegnamenti marcerà veloce sulla via del progresso e del risorgimento, e serberà mai sempre la più schietta riconoscenza verso tutti i generosi che prestaronsi a renderla instrutta, prospera e felice!

Rovigno 14 Dicembre 1875.

*Dalla Società Agraria Istriana*

**La Presidenza.**

### LAVORI PRINCIPALI

da eseguirsi nei campi e negli orti nel mese di  
**Dicembre.**

Essendo per causa dei pessimi tempi ritardate di troppo le semine del frumento, sui campi ben letamati ed in posizione favorevole procurate di sforzarne ancor per poco la semina, coprendo la semente con rastrelli onde germogli più prontamente che possibile; gli altri appezzamenti meno adatti alla semina del grano invernengo riservateli per il frumento marzuolo, il quale con propizia primavera prospera abbastanza bene, od altrimenti occupateli addirittura con avena, orzo e segale invernenga.

Terminati i lavori ancora in sospenso dal mese precedente, date tosto di piglio a quelli indicati nel mese di Gennaio per metter ben a profitto quel tanto di tempo, che altrimenti per le piogge, nevi ecc. andrebbe inutilmente sprecato col conseguente discapito dell'economia rurale e domestica. Il solerte agricoltore non starà inoperoso e secondo l'opportunità ed il tempo si presterà attivo ad eseguirli nelle case, nelle stalle coloniche e sopra i suoi poderi tutti i lavori e le migliorie in quel mese suggerite. La sua attività e vigilanza saranno di sprone ai propri dipendenti, che si mostreranno pure laboriosi e pronti a porre tutto in buon ordine a profitto del padrone, il quale li precedette col buon esempio.

Sorveglianza dunque sulle stalle, sull'uso e consumo dei foraggi, sugli attrezzi e macchine rurali. Ponete particolar cura nella formazione dei letamai e nella raccolta di tutti gli ammendamenti per rendere il letame più complesso che possibile, sul graduale riattamento delle vostre strade, sui muri, fossati e sulle siepi, non trascurando

per ultimo nelle lunghe sere d'inverno la lettura di buoni libri di agricoltura ed economia rurale, facendo i bilanci che sono la sicura guida per misurare il tornaconto d'ogni coltura in ogni ben condotta azienda.

A seconda dell'opportunità o del tempo continuate ove possibile le arature profonde, i dissodamenti, le vangature nonchè la zappatura profonda alle viti ed agli olivi, i quali ultimi colmerete con terre nuove di fossati, eapazzagne e simili.

Continuate la potagione delle viti vecchie sopra terreni magri e con belle giornate, seguitando a scavare i fossati per le nuove piantagioni e le buche pel nuovo oliveto e frutteto. Rinnovate ovunque e con la massima ocularità i fossi di scolo non solamente nei seminati, ma in tutte le terre, chè ne risentirete immenso vantaggio.

Nelle vecchie piantagioni sradicate gli alberi morti, e nei boschi continuate il taglio degli alberi e del ceduo, raccogliendo per fuoco le frasche, ed il fogliame quale ottima lettiera per gli animali.

Sforzate la raccolta dell'oliva, che si sottoporrà con ogni miglior cura alla macina ed al torchio con le norme indicate per ritrarre buon olio, durevole e sano.

Negli orti poi si continui la zappatura o meglio la vangatura del terreno per gli erbaggi di primavera, scimando in posizione ben riparata i piselli primaticci, le fave, le vecchie, e sopra letti caldi ben preparati spinacci, insalate ecc.

Nei vivai seminate ancora peri, meli, susini, ciriegi, o nelle buche appositamente aperte ancora nella scorsa estate piantate alberi d'ogni qualità, segnatamente peri e pomi di inverno, i quali ben cresciuti danno abbondante prodotto.

Ora, che accompagnati da breve ragionamento abbiamo per sommi capi esposti i singoli lavori da eseguirsi in ciascun mese dell'anno, non ci resta più che interessare gli agricoltori, perchè vogliano porre in pratica quanto procurammo di spiegar loro alla meglio, ed avvalorare così con la propria esperienza i nuovi suggerimenti della scienza e cooperare proficuamente al progressivo prosperamento della patria agricoltura. E così sia.

### L'UTILIZZAZIONE DEI VINI GUASTI.

(Dal *Gospodarski List Dalmatinski*).

Fra le malattie dei vini ve ne hanno alcune che non sono ben determinate e classificate. Se si eccettuano l'acidità ed il grassume, i cui caratteri distintivi sono ben specificati, e che tutti gli scrittori descrivono chiaramente, le altre malattie presentano incertezze e differenze d'apprezzamento a seconda dei diversi autori che ne trattarono.

L'alterazione che cagiona le maggiori perdite in presochè tutti i paesi viniferi, è l'acescenza. Essa è do-

vuta principalmente alle pratiche poco razionali e alla trascuranza delle buone regole nel fare e custodire i vini. Il vignaiuolo esperto, raro è che lasci cogliere i suoi prodotti da cotesto vizio; ma convien pur dire che il più dei metodi di vinificazione in uso, paiono inventati apposta per introdurre nei vini i germi dell'acrescenza. Quando questo vizio è leggero, il vino trova ancora dei consumatori, e si può anche correggere, trattandolo con carbonato di calce; ma allorchè è alquanto avanzato, l'unico modo di utilizzarlo è quello di farne aceto. Tutti i procedimenti proposti per distruggere l'acidità non possono riuscire ad utile alcuno, perchè quando gran parte dello spirito è convertito in acido acetico, se anche questo venisse intieramente neutralizzato, il liquido che rimarrebbe non sarebbe più vino.

La malattia del grassume è particolare ai vini bianchi, raro è trovarne dei rossi infetti. I vini diventano opachi, insipidi, talvolta amari e colano come olio e mucilagine. S'incontra sovente nei vini fatti con uve di poca forza o imputridite, e nei luoghi e nelle annate umide; rarissima in altre circostanze.

Si adopera per prevenirla o guarirla un infuso di tannino nell'alcool; ma un mezzo semplicissimo e generalmente impiegato, è l'agitazione forte e continuata del vino all'aria. Per cotesti mezzi il vino perde la consistenza mucilaginosa, però non riacquista mai intieramente il suo stato primitivo.

Oltre l'acidità ed il grassume, s'incontrano ben sovente delle altre alterazioni, che più generalmente intaccano i vini rossi. Si rassomigliano queste assai fra loro, motivo per cui vengono facilmente scambiate l'una coll'altra, o tutte considerate come una sola e medesima malattia. Hanno per effetto comune la scomposizione più o meno pronta dei sali organici dei vini e questi presentano d'ordinario, sul primo viziarsi, un po' d'intorbidamento, quindi un cambiamento di color naturale che diventa bruno o giallo sporco, massime al contatto dell'aria: si fanno fatui al gusto e presto acquistano un'ardenza ripugnante e nocevole alla sanità.

Non sono pochi pur troppo i consumatori che scambiano cotesta ardenza per una forza naturale, una qualità pregevole, e non sanno dal sapore scoprire l'alterazione e la nocevolezza della loro bevanda; e solo ne rimangono avvertiti e persuasi, quando hanno provato gli effetti delle pessime loro qualità igieniche. Quanto tristi ed ostinate affezioni intestinali non saranno causate da questi vini, usati senza conoscerne l'alterazione! Una cantina fornita di vini sani e buoni tiene, dice Liebig, posto di una farmacia; ma i cattivi vini fanno ufficio di lenti e terribili veleni.

I vini affetti da questa categoria di vizii conservano tutto o quasi tutto il loro spirito. Erano essi utilizzati generalmente colla distillazione, per trarne alcool. Ora

che i mezzi di commercio si sono fatti più agevoli, e maggiori si fanno ogni giorno le domande di vini, se ne trae partito medicandoli direttamente.

I comuni trafficatori comprano, a tale effetto, i vini guasti o li trattano subito con aggiungervi una quantità di acido solforico, raramente usano il tartarico, proporzionato al grado d'infezione; ma generalmente senza studio veruno nel fissarne le convenienti dosi. Se la indovinano, riescono a ridonare ai vini il loro colore e, fino a un certo punto, le altre loro proprietà, e a spacciarli spesso con buoni profitti; ma se eccedono nell'applicazione del rimedio, incorrono d'ordinario in sequestri e perdite del prodotto.

Alcuni poi fanno passare i vini guasti sulle vinacce della nuova vendemmia, lasciandovele macerare, e poi cavano il vino e lo danno al commercio, riesca ciò che può. Altri, meglio intenditori, si servono bensì delle vinacce, ma vi aggiungono tant'uva quanta basta a stabilire una buona fermentazione, ed ottengono così prodotti meglio corretti. Per questo effetto le uve mal mature servono meglio delle mature.

Come questa fatta di malattie è estesissima, così è pure frequente l'applicazione di questi procedimenti di medicazione e grandissima la quantità di vini così trattati, che si spacciano alle pubbliche vendite. Talchè i nostri mercati, massime nella stagione invernale vengono largamente alimentati da cotesti vini corretti i quali se la passano d'ordinario in buona compagnia coi genuini, e sovente sono anco a questi preferiti dal comune dei consumatori.

Ma tutti cotesti trattamenti, siano eseguiti con arte razionale o con cieco empirismo, altro non sono in sostanza che medicature di alterazioni cagionate da incuria, ignoranza, impotenza materiale. Sono una necessità che costa cara ai più pel deperito valore dei loro prodotti e va solo a beneficio dei pochi che sanno approfittarne. Il miglior modo di trarre il più utile partito di un prodotto, quello si è di ottenerlo perfetto e sicuro da ogni alterazione. Ma questo scopo non possono raggiungere fuorchè le Società ben dirette e quei particolari che hanno a loro disposizione tutti i mezzi adatti e convenienti: i più dei produttori difficilmente e lentamente lo conseguiranno. Perocchè a questo conseguimento si richiede la conoscenza intiera di un'arte difficile, il possedimento di tutti i mezzi materiali ad esercitarla, diligenza ed attenzione operosa. Egli è pertanto che gli espedienti e le manipolazioni cui abbiamo accennato, avranno a durare ancora un bel pezzo di tempo; epperchè non sarà inutile conoscerle e saperle apprezzare per quello che valgono.

Senonchè in quest'ultimo decennio sorse la proposta ora notissima, del signor L. Pasteur, di promunirsi contro tutte le alterazioni dei vini col mezzo del riscat-

damento. L'illustre autore attese coi più diligenti studi a dimostrare, come tutte le malattie dei vini fossero causate dallo sviluppo di un essere organico proprio a ciascuna. Diede egli la descrizione e le figure di cotesti esseri o micodermi che si trovano nei vini acidi, grassi, amari, incerconiti, e che formano la causa delle rispettive alterazioni. Provò inoltre come siffatti micodermi, quando si trovino in un liquido come il vino, contenente alcool ed acidi, vengano distrutti, mortificati o resi inerti da un grado di calore di circa 60 del termometro centigrado. Per conseguenza ogni vino, in sospetto di potersi alterare, se verrà sottoposto alla detta temperatura e custodito in vasi chiusi e inaccessibili all'entrata dei germi che nuotano nell'aria, sarà posto al sicuro da ogni infezione.

Gli esperimenti del Pasteur furono ripetuti in ogni paese vinifero le mille e mille volte, e la sua proposta fu sanzionata e adottata pressochè universalmente. Talchè al dì d'oggi il riscaldamento dei vini prese posto fra le pratiche generali della vinificazione, o l'*enotermo* o riscaldatoio del vino diventò un apparecchio essenziale di ogni stabilimento enologico.

Il sistema Pasteur non corregge le alterazioni dei vini, ma le previene o ne ferma il progresso; è un mezzo profilattico, non curativo, preserva dalle malattie i prodotti, non li migliora; accelera la maturazione loro, non induce perfezionamento di qualità. In ogni modo questo metodo trovato forma uno dei più utili acquisti che abbia fatto l'arte enologica.

Ma l'*enotermo* e la sua opportuna applicazione non sono da potersi facilmente possedere ed esercitare da tutti, sia pel costo dell'apparecchio, sia per la difficoltà di adoperarlo, sia per pregiudizi avversi. Ond'è che dei vini inaciditi o altrimenti guasti, presso i produttori inesperti o impotenti se ne troveranno puranco di molti; e l'esercizio delle correzioni e manipolazioni e le perdite di prodotti vorranno durare ancora per un bel pezzo di tempo. Senonchè l'operosità che vediamo dappertutto spiegarsi o lo studio che attualmente si pone da tutti nel miglioramento della vinificazione e, più che altro, i vantaggi che si traggono da questa produzione, ci danno ragione di credere, che avverrà presto degli *enotermi* quello che avvenne delle trebbiatrici, degli stretttoi, dei distillatoi posseduti da speciali intraprenditori e messi a servizio dei singoli produttori. Un *enotermista* abile sarebbe una vera fortuna per certi paesi viniferi.

PANIZZARDI.

## L'OLIVO IN ISTRIA.

Ognun sa di quale importanza per la nostra provincia sia la coltivazione di questa pianta, essendo l'olio in diverse plaghe il primo e principalissimo prodotto. Perciò

la coltivazione dell'olivo e la manifattura degli oli debbono essere oggetto di seri studi e considerazioni per noi Istriani, se vogliamo tener fronte alla forte concorrenza di tanti altri paesi di noi più favoriti dalla natura per l'allevamento dell'olivo.

Nè la Società nostra, come è ben noto, non istette indolente fino dai primi anni su questa bisogna. Ottenne due stipendi governativi, e per sua intercessione due altri vennero concessi dalla Dieta provinciale. Coi mezzi pecuniari governativi e colla cooperazione della Società Agraria venne spedito il signor Giuseppe de Susanni ad intraprendere un viaggio nelle regioni meglio oleifere d'Italia onde attingere lumi e notizie (\*). Si tenne una esposizione di oli in occasione dell'annuo Congresso in Parenzo nell'anno 1872, e venne nominato speciale corpo di giurati sotto la direzione di un abile tecnico fatto venire espressamente. Nel successivo Congresso tenutosi a Dignano nell'anno 1873 ebbe luogo una lunga ed esauriente conferenza, nella quale il signor de Susanni ebbe ad esporre, oltre il rapporto scritto, anche vocalmente il risultato dei suoi studi fatti durante il sopra accennato viaggio. Non sembra però che tali pratiche abbiano recato un sensibile miglioramento. La Società ha fatto quello che poteva fare per offrire i mezzi più facili per istruirsi: non resta che affidarsi al tempo, all'interesse ed alla speculazione privata.

Giò per quanto ha riferimento alla migliore confezione nella spremitura degli oli.

Per quanto poi ha riferimento alla propagazione dell'olivo, si potrà tentare qualche mezzo: e ciò ben inteso, non già per la più estesa diffusione che è interesse affatto privato, ma in riguardo alle qualità o varietà di piante da propagarsi.

Non tutte le varietà dell'olivo vegetano allo stesso modo, nè producono lo stesso olio. Alcune varietà resistono meglio al freddo, altre vanno più soggette a malattie, altre producono più quantità di oliva, altre forniscono olio più delicato e fino, altre finalmente producono olive le quali forniscono un reddito percentuale superiore in olio, ecc.

Da esatti esperimenti fatti dal Gasparin in Francia fino dall'anno 1825 sopra olive spedite dall'Istria dal canonico Stancovich, e da esattissimi esperimenti fatti a Vienna nel 1869 dal professore Dott. C. Harz sopra olive spedite in venti epoche da Parenzo, delle varietà *Carbonia*, *Carbonera*, *Carbonese*, risulta che le olive Istriane danno un reddito percentuale in olio inferiore ad altre olive coltivate in Francia ed in molti paesi dell'Italia. Per quanto vogliasi attribuire d'influenza al clima ed al suolo, certo è che devesi pure attribuire alle varietà generalmente coltivate nell'Istria.

(\*) La relazione sopra questo viaggio sortirà in un volume stampato nei primi mesi dell'anno prossimo.

Ciò non vieta a credere possibile che anche in qualche angolo dell'Istria vegeti qualche varietà di olivo il quale produca una quantità maggiore o migliore di olio. Che se ciò è soltanto possibile in riguardo alle varietà dell'Istria, la cosa è certa per alcune varietà coltivate per esempio nel territorio Pisano, nella terra di Bari ecc. Un fatto importante sarebbe di possederle, di coltivarle per saggio sotto le medesime condizioni e farne successivamente degli esperimenti comparativi, sia in riguardo alla vegetazione delle piante, sia nelle qualità di frutto prodotto, o sia più ancora pel prodotto percentuale ricavabile da una determinata quantità di oliva.

Bastano, supponiamo, questi pochi cenni per vedere dove tendiamo: alla utilità cioè d'intraprendere degli studi comparativi sopra alcune varietà di olivi sia istriane che straniere, il qual studio comparativo non può venire effettuato che precedendo con una collezione giudiziosamente scelta. Gli studi comparativi verranno a suo tempo, frattanto cominciamo da quello che si deve cominciare, da una scelta collezione di varietà di olivo, coltivate sotto le medesime condizioni.

Pur troppo l'olivo non ha uno splendido avvenire. Un numero indefinito di oli e di grassi gli fanno concorrenza. Si aggiungano i gas, i petroli, e se consideriamo che ci troviamo all'estremo limite della linea isoterma la quale consente la coltivazione dell'olivo, e dove quindi ~~questo non gode tutta la migliore prosperità, se pensiamo~~ ai fiumi d'olio che potranno versare in Europa le provincie del Mediterraneo quando saranno meglio coltivate, abbiamo di che preoccuparci per produrre molto olio, miglior olio, colla minor spesa possibile; altrimenti non potremo sopportare la formidabile concorrenza degli oli stranieri e dei suoi surrogati.

Non reputiamo necessario che le piante della collezione sieno molto numerose. Rigorosamente parlando, basterebbe una pianta sola floridamente vegetante; questa è sufficiente per fornire una data quantità di olive ad un chimico provetto. Ma sieno quattro, sei, sarà sempre un esperimento che non costerà molto.

Per avere le piante estere, opiniamo che non sia da rivolgersi ai *pepinieristi* di professione, ma di preferenza alle Società, o meglio a qualche professore, come ad esempio al professor Girolamo Caruso a Pisa ecc.

Sarebbe da preferirsi l'ordinazione di *uovoli*, come più adattati a questo scopo speciale. Noi pure, dominati dal medesimo desiderio ordinavamo fino dal 1871 in Dicembre degli *uovoli* di olivo toscano di alcune varietà determinate - ogliarola, morajola, frantoja ecc. Ci spedirono dei nocciuoli, i quali sono anche nati dopo uno fino a due anni. Ora fa duopo attendere altri due anni per praticare l'innesto ed ordinare le marze delle medesime varietà. Cogli *uovoli* un qualche esperimento si avrebbe potuto fare forse entro altri due o tre anni. Gli *uovoli*

danno frutto più presto, sebbene ognuno sappia che gli olivi provenienti da seme siano i migliori sotto a tutti gli altri aspetti.

## LA LUNA!

Nel prender la parola per combattere i pregiudizi e gli errori popolari sopra l'influenza della luna, siamo persuasi che più d'uno ci farà tanto d'occhi e meraviglierà della presunzione di voler negare quanto per lungo corso di secoli fu ritenuto qual fatto incontrastabile. Ma nè gli ironici sorrisi, nè l'incredulità di molti ci tratterranno dal nostro proposito ed istessamente pubblicheremo la schiette verità.

Non è certo da meravigliarsi se gli ortolani e gli agricoltori attribuiscono diretta influenza alla luna sulla riuscita dei prodotti, quando si pensa che novanta persone su cento sarebbero capaci di giurare che senza la luna non esisterebbe nemmeno questo povero mondo, e si consideri che fino dalla più remota antichità la luna fu ritenuta quale unico regolatore delle operazioni agrarie. Quasi a sostegno di tutti gli errori sulla luna ed a perpetuare l'ignoranza fra i campagnuoli, non vediamo ad ogni nuovo anno comparire una infinità di almanacchi, i quali a dispetto della scienza e del progresso vengono additando i lavori da doversi eseguire in luna nuova, al primo quarto ecc? Non son forse questi bugiardi libercoli, i quali vanno strombazzando che gli alberi si devono tagliare in luna vecchia e scalfare e potare in luna nuova, che bisogna seminare in luna crescente le piante per erba e legname e in luna calante quelle per frutti e semi, e tante altre stramberie? E questo avviene in pieno secolo decimonono!

Ove basano i più la creduta influenza della luna? La maggior parte a scusa dei loro errori per lo più non sanno addurre altro, che credono ciò perchè tutti i loro nonni così credevano, e tanti anni d'esperienza ne hanno dimostrata la verità. È la solita cantilena. Ma chiedete loro poi le prove delle esperienze, quando, ove e come le abbiano fatte, ed allora ancor meglio vi convincerete dell'erroneità di lor credenze. Per provare quanto essi asseriscono intorno alla luna dovrebbero tagliar alberi, seminare ecc. in tutte le lune e sotto le medesime condizioni di clima, di suolo e di esposizione, indi osservarne i risultati, fare i confronti e vedere quanto valgono le loro massime.

Non è la luna che influisce sulle piante, ma bensì il saper discernere con criterio l'epoca più adatta per ogni operazione con riguardo speciale alle condizioni di clima, di suolo ed esposizione, ed il saper eseguire tutti i lavori con maestria e secondo i metodi più razionali. Seminate con ogni luna, purchè sia la vera stagione ed il terreno sia adattato, eseguite i lavori con diligenza, e

state pur certi che se l'annata corre propizia, a dispetto della luna, otterrete abbondante raccolto.

Quanti danni non soffrono molte volte gli agricoltori per aspettare la luna nuova, il primo quarto, ecc.? Il tempo è splendidissimo, la stagione la vera, il suolo ben preparato; ma nossignori, non si deve ancora seminare, bisogna attendere la tale o tal'altra fase della luna; ed intanto cosa succede bene spesso? I tempi volgono al peggio, continue son le piogge, il terreno non è più da potersi arare, e così la semina viene ritardata ed eseguita in pessime condizioni od anche tralasciata, il grano sparso non spunta come dovrebbe e per tal modo buona parte del prodotto va perduta. Lo stesso dicasi della raccolta dei grani e dei fieni, della potatura delle viti ecc. Questi e non altri son spesso i frutti del voler seguire le vecchie tradizioni della luna.

I paesi più progrediti di noi in agricoltura, come l'Inghilterra, il Belgio ecc., non badano per niente alla luna, eppure istessamente sono fatti oggetto quasi d'invidia per la ricchezza che sanno ritrarre dai loro terreni.

Mostriamoci dunque una volta ragionevoli, buttiamo via tutti i lunari spargitori di menzogne, spogliamoci dai pregiudizi e dagli errori, lasciamo la luna in pace e non seguiamo che le massime fondate della scienza, vera fiaccola della verità ed accerrima nemica d'ogni falsità!

Terminiamo, richiamando l'attenzione sulle seguenti parole del celebre *La Quintinye*:

“ La luna non esercita veruna influenza, e nello spazio di meglio che trent'anni ho fatto infinite applicazioni nell'orticoltura, e finalmente appresi che tutto ciò che si dice intorno alla luna, non è che sciocchezza da ortolano di poca o nessuna abilità! . . . Si facciano i nostri *inesti* in qualunque tempo, ma si facciano con maestria. Si semini e si trapianti qualunque vegetale sotto qualsiasi *quarto di luna*, ed assicuro che ogni cosa riuscirà bene, se buona e ben preparata sarà la terra; se buone le sementi; se propizia avrassi la stagione! „



### Arature profonde e frequenti.

Non è il letame soltanto che rende fertili le campagne, ma anche le varie operazioni che vi si eseguono giovano a tal fine. Tali ad esempio le zappature, le vangature, le erpicature, più specialmente le arature frequenti e profonde. Esse dividono il terreno, ne accrescono le sostanze nutritive, distruggono le mal'erbe e rinfrescano il suolo.

Quando si semina del grano sopra un suolo imperfettamente lavorato e mal erpicato, la semente non combacia in tutte le sue parti col terreno; perciò la germinazione si fa lenta e la radichetta che esce dal grano, trovandosi ad ogni momento in urto colle piote, nè po-

tendole attraversare, si allunga nei vani formati dalla sovrapposizione delle medesime e si spossa prima di trovare un luogo in armonia colla delicatezza dei suoi organi. Importa dunque che le radici delle piante possano estendersi facilmente e che una parte delle sostanze nutritive non resti rinchiusa nelle piote, poichè sarebbe di nessun giovamento per esse piante. Perciò dunque è necessario di arare spesso i terreni, poichè in tal modo vengono bene sminuzzati e resi soffici per cui le radici delle piante facilmente possono attraversarlo e assimilarsi i principi nutritivi interposti fra le molecole terrose.

Le arature profonde accrescono nel terreno le sostanze nutritive. Difatti il suolo arabile è composto dello *strato attivo* e dello *strato inerte*. Amendue contengono i materiali necessari alla vita delle piante, ma nello *strato inerte* o *vergine* tali materiali sono ancora *passivi*, non capaci cioè di dare nutrimento alle piante. Tale terreno viene anche volgarmente detto *selvatico*. E difatti se voi cavate questa terra e tosto seminate grani o piantate alberi questi non vi allignano. Ma se invece esponete quella terra vergine all'aria e sotto l'influenza degli agenti atmosferici i materiali per così dire vengono perfezionati, si scompongono e diventano attivi ossia nutritivi. Quella terra così preparata diventerà fertilissima perchè ancora in possesso di tutti i materiali mai prelevati da alcuna coltura, e la produzione che potrete ottenere sarà delle più abbondanti. E difatto voi stessi, senza forse conoscerne la ragione, in molte operazioni agrarie seguite i precetti che ora vi abbiamo esposto. Quando avete a fare delle nuove piantagioni, ponete forse a posto gli alberi appena terminate le buche od i fossati? No, ma aspettate sei mesi o forse anche un anno, perchè capite che altrimenti gli alberi crescono assai lentamente e danno meschinosissimo frutto. Ecco dunque che bisogna attendere che la terra vergine scavata si perfezioni esposta per qualche tempo all'aria. Or bene arando profondamente il terreno, cosa succederà? Porrete sullo strato attivo un leggero strato di suolo vergine, il quale dopo riposato alcun tempo gioverà ai vostri campi più che molte numerose ed abbondanti concimazioni, ed avrete reso fertile il vostro terreno col terreno medesimo. Questo è il primo e più importante segreto per una razionale coltura dei campi, fatene tesoro e segnitene i dettami, chè così certamente aumenterete d'assai la produzione.

Ma oltracciò tali arature e zappature hanno il grande vantaggio di *distruggere le mal'erbe*. Ognun sa quanto queste erbe sieno di danno per le piante coltivate, poichè rubano a quest'ultime buona parte del nutrimento loro necessario. La loro presenza quindi è sempre nociva. Se voi appena eseguiti i raccolti erpicate il suolo per bene per toglier via le radici delle male erbe, lo riarate una o due volte possibilmente in autunno e una altra volta ancora in primavera prima della semina, ben

presto spariranno dalle vostre campagne le male erbe e vi sarete liberati così da un formidabile nemico.

Le arature e zappature finalmente rinfrescano il suolo. I corpi duri trasmettono il calore più facilmente dei corpi molli. Così per esempio una pietra, una tegola ecc. si riscaldano assai più presto di uno stesso volume di terra molle. Per la medesima ragione dunque anche le vostre terre tanto più facilmente si riscaldano quanto meno si troveranno smosse e rese soffici, e viceversa se avrete l'attenzione di praticarvi frequenti arature e zappature. Tale questione poi mostrasi di speciale importanza per la nostra Provincia, la quale è spesso flagellata da lunghe e terribili siccità.

Ma per poter sperare di ottenere buoni effetti bisogna aver riguardo ad altra circostanza della massima importanza. Ci vogliono buoni e perfezionati strumenti. Di questi noi sentiamo grande difetto, ed è veramente a deplorarsi quanto poco finora si estesero i tanti strumenti e macchine agrarie di nuovo trovate, le quali operano meraviglie nei lavori campestri. Alla classe intelligente e colta degli agricoltori specialmente spetta l'alto compito di precedere col buon esempio i più rozzi ed ignoranti, introducendo le tanto utili innovazioni nelle loro aziende ed esser per tal modo i fattori principali pel progresso della patria agricoltura. I contadini sono quasi per natura nemici d'ogni novità, ma quando una volta tutti i grandi proprietari si convinceranno loro medesimi dell'utilità dei nuovi sistemi e ne imporranno, per quanto la loro autorità permette, l'introduzione anche ai propri dipendenti, i piccoli proprietari pure vi si assuefaranno col tempo e riconoscutine i vantaggi diverranno per certo i più tenaci sostenitori dei nuovi metodi, di cui prima ne facevan le belle.

---

## BIBLIOGRAFIA ISTRIANA.

(Dalla Provincia).

In una seduta scientifica tenuta nel mese scorso dalla Società adriatica di scienze naturali in Trieste, venne data lettura, fra altre interessanti di una Memoria del sig. Dott. Carlo de Marchesetti nella *Flora dell'Isola di S. Caterina presso Rovigno*. In un'appendice contenuta nel N. 242 dell'*Osservatore Triestino*, si trovano i seguenti cenni della nominata Memoria:

“Prendendo le mosse dall'osservare come una particolarità della costa occidentale dell'Istria sia l'avere essa nella parte meridionale una specie di diga, formata da una serie di isole, taluna delle quali quasi a pelo d'acqua, tal'altra elevatesi a notevole altezza, osserva essere evidente come, fra la costa odierna e questo arcipelago, prima dell'irruzione del mare, dovesse esistere una lunga vallata longitudinale che “cominciando circa

all'altezza di Parenzo, mettesse capo nel golfo a Pola, e che forse si protraesse persino a Promontore. Divisata la struttura e la vegetazione generale di queste isole fa emergere che quella di S. Caterina offre una Flora più ricca e più interessante delle altre, e la raccomanda alle escursioni dei botanici.

“L'isola misura ettari 16: 11 di superficie e consta come tutte le sue consorelle di calcare ippuritico. È rocciosa e silvestre sul versante occidentale, ove ritrovasi pure la massima elevazione; si appiana verso il centro in dolce declivio. Vi esistono le rovine di un chiostro antico, una casa domenicale, però la coltura non si estese che a piccolo tratto di terreno, tutto il resto è lasciato al dominio di Flora. La parte più bassa dell'isola, rivolta verso Rovigno, è un punto lievemente ondulato, ombreggiato da pochi olivi, mentre la parte occidentale è ricoperta da una macchia fittissima di sempreverdi, in alcuni luoghi impenetrabili affatto. Qui l'autore tesse il catalogo delle piante osservatevi e passando a dire della parte opposta, nota come questa, difettando di piante arboree, presenti in ogni stagione un aspetto differente, per cui è molto più interessante e svariata nei suoi prodotti in confronto della regione boschiva. Dando poscia un quadro della sua vegetazione enumera le molteplici e svariate piante che la infiorano.

Ma tanta magnificenza non dura più che tre settimane principianti dallo scorcio del marzo, scorse le quali ben poco rimane; ma dopo principia altro floridissimo periodo più vario e più rigoglioso, che però in giugno principia a declinare. Fatta menzione delle piante tutte che si rinvencono nell'isola, osserva come la più interessante di esse sia il *Theligonum cynocrambe* che non ritrovasi in tutta la penisola istriana e l'autore conchiude dicendo “considerata la sua poca estensione, quest'isola puossi a ragione dir ricca giacchè la sua Flora vantando 456 specie concorre per più della quarta parte a quella dell'Istria intiera.

---

## VARIETA'

**La solforazione delle botti.** — Che cosa è che fa inacetire il vino? domandatelo a mille persone, vi risponderanno, l'aria. Ebbene togliete l'aria dal contatto del vino, e questo non potrà guastarsi. Il problema della conservazione del vino sarebbe con questo sciolto completamente. Ma non è l'aria, che resta al contatto del vino (sia nei vasi di legno o di vetro, a cui in molti modi si può riparare), ma più a temere è quell'aria che coi molteplici travasamenti si mescola alla massa stessa del vino. Come pertanto impedir ciò? Con la solforazione delle botti. Prendete delle fettucce di carta o di cencio; inzuppatele nel solfo fuso, e con questi solfanelli insolfate

le botti, abbruciandoli appesi ad un uncino di ferro, da introdursi dentro di esse. Ripetete questa operazione ogni qualvolta siete costretti a tramutare il vostro vino, ed avrete fatto un gran passo per la conservazione di questo importante prodotto.

**Le urine come ingrasso.** — L'azione benefica delle urine si manifesta segnatamente sulle piante deboli e a preferenza su terreno caldo e secco piuttostochè leggero ed umidiccio. Ciò sanno apprezzare le popolazioni più esperte d'agricoltura che utilizzano fin l'ultima goccia di questa materia, contribuendo insieme alla nettezza e alla salubrità. Siccome però il più comune prodotto della scomposizione dell'urina e degl'ingrassi azotati è il carbonato d'ammoniaca sommamente volatile, così ad arrestare questa sua espansione nell'atmosfera che è una vera perdita, gioverà, come è consigliato, mescolare del gesso alle urine ed agli ingrassi in genere, onde fissare il principio ammoniacale. E questo avverrà col risultare dalle reazioni chimiche la formazione di un carbonato di calce e di un solfato ammoniacale, che è sale abbastanza fisso. Un incaglio all'impiego delle urine è il volume che ne rende malagevole il trasporto. Ma anche qui trova il rimedio coll'ottenere per via di agitazione e ventilazione che si volatilizzino i liquidi, lasciando come residuo o una materia estrattiva o dei liquidi concentrati, sommamente acconci all'agricoltura, se misti a materie assorbenti come la torba, il gesso, i calcinacci, ecc. Quanto poi al rapporto fra l'urina e la materia estratta, il prof. Mattei assicura dopo ripetuti esperimenti, che con 100 litri d'urina si può ottenere 1700 grammi di grasso orinoso. Per tal modo, raccolto dalla urina quanto ha potenza fertilizzante, si evierebbe al loro inconveniente del grosso volume.

**Crusca od avena pel bestiame?** Quale nutrimento, l'avena, reputiamo sia più economica, ma il concime di una tonnellata di crusca, vale due volte quello d'avena, cosicchè spendendo meno in avena si ha meno in concime, e viceversa poi colla crusca.

**Catarro nelle vacche.** — I sintomi del catarro sono: otturazione dei passaggi nasali, scarico di muco dal naso, alle volte accompagnato da febbre e debolezza. — Quando l'attacco fosse leggero basterà l'uso di beveraggi di acqua tepida e crusca, usando maggiori riguardi all'animale: quando vi fosse febbre, infiammazione negli occhi con lacrimazione, allora potrassi somministrare giornalmente porzioni di 2 oncie di solfato di potassa disciolta in una pinta d'acqua, fino a che la febbre cessi. — Il catarro proviene dall'esposizione al freddo ed all'umidità.

**Il mais - foraggio.** — Il signor Augusto Goffet, agricoltore della Sologna, in seguito a molti esperimenti fatti sul mais (formentone) come foraggio, coltivando specialmente il gigante (caragua), il quale dà una rendita

straordinaria, che sale talvolta fino a chilogrammi 150,000 per ettaro, ha pubblicate le seguenti conclusioni:

« Per le mie numerose prove, mi sono convinto che il mais è, fra tutte le piante foraggiere, quella che procura al nostro bestiame il migliore e più economico alimento.

« Giammai il latte ed il burro sono più abbondanti e saporiti dell'epoca in cui le mie vacche mangiano esclusivamente il mais verde.

« Ho ventotto vacche nella mia stalla; esse sono di mezzana statura, ed ho potuto constatare che una bestia del peso di 560 chilogrammi non consuma nelle 24 ore meno di chilogrammi 55 di mais sminuzzato.

« Il regime del mio bestiame da un anno è questo: dal 15 dicembre al 15 aprile mais sminuzzato e conservato in fosse (silos) appositamente praticate nella terra; dal 15 aprile al 15 giugno segale tagliata verde pure sminuzzata; dal 15 giugno al 1 settembre pascolo; dal 1 settembre ai 15 dicembre mais fresco in conserva. »

**Crusca di frumento contro il bruco dei cavoli.** — Il *Tribuno* di Nuova York riferisce di un suo abbonato il quale contro il bruco dei cavoli avrebbe trovato efficacissimo l'uso della crusca di frumento. Appena detti insetti compaiono, basta spargere un po' di crusca sui cavoli infetti onde spariscano prestamente e muoiano. — L'esperimento essendo tanto di poco costo, ne consigliamo la prova a coloro che si occupano d'ortaggi.

È aperto l'abbonamento pel 1876 anno VIII del giornale  
" L'ITALIA AGRICOLA "

Redatto dai più distinti agronomi d'Italia.

Premiato all'esposizione Universale di Parigi 1872 e Vienna 1873.

Si pubblica ogni 15 giorni in fascicoli illustrati di pagine 21 con copertina per inserzioni a pagamento.

### Prezzo d'associazione

per tutta Italia, Anno L. 15 anticipate; per le provincie austriache L. 18 con diritto di concorrere al

*Premio di una Falciatrice Sprague americana del valore di it. lire 650*

che sarà estratta a sorte fra i signori associati, il 31 Marzo 1876.

Ufficio del giornale: Milano, Galleria Vittorio Emanuele, Scala 18.