

EFFEMERIDE AGRARIA DELL' ISTRIA

pubblicata per cura della Società

AGRARIA ISTRIANA.



LAVORI PRINCIPALI

da eseguirsi nei campi e negli orti in sul finire
di Febbraio e nel mese di Marzo.

Si avvicina a gran passi l'epoca in cui la terra sta per aprire il suo seno, ed il solerte agricoltore non manchi, sbrigati tutti gli affari suggeriti nei mesi trascorsi, di tutto dedicarsi alla gran madre la terra, che tutto accoglie per retribuire copiosamente per quanto sta in lei l'assiduo e diligente agricoltore, e remunerarlo così delle incessanti sue cure e prestazioni.

Siccome sta fuor di dubbio, che le piante legnose danno in generale molto maggior reddito di quelle erbacee, non manchi l'agricoltore di eseguire nei siti più opportuni le sue piantagioni.

Trapianti gli alberi d'ogni sorta, curando che quelli che vanno muniti di radici, ne mantenghino il maggior numero possibile per assicurarne l'appiglio; nell'impianto di frutti si separino le qualità e le specie l'una dall'altra, e per ciascuna di esse si assegni un distinto apprezzamento, perchè la specializzazione facilita la sorveglianza e ne assicura di molto l'esito del prodotto.

Si cominci a piantare la vigna sopra fondo scassato (*ben pastanato*) in terreni selciosi, esposti al sole, riservando il piano ai cereali, d'avvicinarsi coi prati. Si largheggi nelle distanze dei filari perchè più vegeta fassi la vite, più abbondante il prodotto, prolungandone di molto la durata. Fra ceppo e ceppo potrebbonsi porre dei magliuoli o talee per aver pronte delle nuove piantine con le quali surrogare le mancanti e farne nuove piantagioni negli anni venturi.

Si trapianti in sul finire di Marzo l'olivo dal vivaio, formando l'oliveto, nel quale, volendo, potrassi collocare anche una vigna per ritirare intanto da questa il reddito, che non saprebbe dare l'olivo fino che sia cresciuto. Adulto questo e fatto produttivo la vigna viene a meno e si estirpa per lasciar tutto il campo all'olivo.

Non tralasciate intanto d'assicurarvi negli orti un vivaio di magliuoli o meglio di talee separandone le qualità, altri di gelsi e di olivo, recidendo dalla pianta madre con tutta precauzione i polloni, o meglio ancora da vecchi alberi estirpati le protuberanze ossia gli ovoli, e

volendo anche per talee fatte coi succhioni, che potrete levare dalle piante adulte con marcato vantaggio di queste.

Si piantino il gelseto, i venchi, l'acero, l'orno nei luoghi umidi, nei terreni sciolti e buoni per barbotchi od orchi le canne, per averne più abbondante prodotto.

Continuate a lavorar le viti con diligenza torcendo bene alle rigogliose i tralci o piegandoli al basso per rallentarne in primavera il succo, che se per piogge troppo diluito potrassi in parte far defluire con tagliare poco prima che sbocci la gemma le cime dei tralci, che si fossero lasciati fino allora in tutta la loro lunghezza, e ciò per evitare la colatura dei grappoli.

Passato il pericolo dei geli potrete scoprire le viti tagliando le radicette superficiali con buona zappatura, che renda alle radici forti l'aria, e soffice ne resti e libero da male erbe il terreno. Altrettanto farete dell'olivo, bastando per questo che ne tagliate le radici superficiali e rinforzate con ciò le radici principali ogni secondo ed anche ogni terzo anno.

In sul finire di Febbraio o subito ai primi di Marzo piantate i soggetti o le mazze dei peri, meli, cotogni, moltiplicando questi ultimi al pari che i pomi di S. Giovanni, e volendo anche i fichi, per semplice talea, innestandoli l'anno successivo a spacco.

Scegliete in pari tempo le marze migliori dei ciriegi, peschi, peri, meli e gelsi, stratificandoli in luogo asciutto con sabbia per praticarvi dappoi sugli alberi piantati o nei vivai l'innesto a spacco. Sieno le marze di un anno, con occhi semplici non troppo prominenti, preferendo quelle esposte al mezzogiorno perchè più mature delle altre. È nel mese di Marzo che potrete innestare le vostre viti a spacco, riparando in tutti gli innesti i tagli con listine di carta preparata con un cerone fatto di due parti di cera vergine sciolta al fuoco, una parte di resina ed una di trementina.

Scalvate i gelsi adesso di preferenza che nell'estate perchè ne risentono minor danno e meglio si apprestano a gettar nuovi rami più rigogliosi e sani; troncate quelli che in Agosto sarete per assoggettare all'innesto.

Negli anni in cui scorressero asciutti i mesi di Febbraio e Marzo nei terreni argillosi, compatti, induriti dalle piogge precedenti, e che presentassero delle screziature e piote (*Zippe*), fate almeno in via di piccolo esperimento

105
198

to di passare nel mese di Marzo, allorchè i frumenti cominciano alquanto a rinverdire il campo, semprechè il terreno sia asciutto, un'erpice con denti non taglienti ma ottusi sopra un tratto del vostro frumento. Non abbiate timore che ne resti perciò sradicato, che anzi stritolate le piote va a strofinare in nodo vitale, rinforza gli steli, li colma di terra, riempie questa di bolle d'aria e ne richiama maggior copia di succhi, facendo pullulare nuovi e più numerosi germogli. Eseguite tal prova anche nei tratti di medica vecchia, che ne vedrete rilevante vantaggio. Non così ove i geli vi avessero supplito mirabilmente, col lasciar soffice e ben polverizzato nelle semine vostre il terreno.

Completate le semine del frumento marzuolo, dell'avena, dell'orzo; seminate segala, spelta, lenticchie, sorgorosso, lino e canape; piantate zucche, ed in scala più forte in terreni nuovi con buon concime le patate, ed in terre forti non umide ed a riga le fave marzuole.

Verso la metà di Marzo incominciate la semina del frumentone, non riarando ma erpicando semplicemente il suolo o zappandolo in quei tratti sui quali avrete fatta la prova di forte dissodamento con il soprastante strato di terra vergine; quivi sarà anche miglior cosa di piantarlo coll'aggiunta di una manata di ben stagionato concime.

Nei terreni asciutti potrete gettare concime ben composto, paglioso negli umidi e freschi, incorporandolo bene colla terra a mezzo di replicata aratura, per poi confidarvi il seme del frumentone, se sia possibile con piantatoio meccanico anzichè a volata.

Estendete la coltura dei prati, allargando il dominio della regina delle erbe, la medica. Nei terreni non troppo tenaci ne troppo selciosi, con sottosuolo permeabile, onde coll'umidità non restino troppo danneggiati i lunghi fittoni, che avrete arati ben fondo sovesciando le stoppie nel Luglio passato e praticata un'energica aratura con fossi profondi di scolo ed una abbondante concimatura nel successivo Settembre, gettate in sulla metà di Marzo un pò di avena che coprirete coll'erpice, coprendo dappoi a mano con rastrelli il seme della medica da 15 a 20 chilogrammi per ettero, che quanto più farassi l'erba fitta ed alta, tanto più sarà fina e migliore.

Pei terreni calcari, magri, scorrevoli e leggieri vien suggerito il sanofieno, ed allor devesi avere particolar cura che il seme sia fresco, perdendo facilmente col tempo la facoltà di germinare.

Spandete sui cereali, coprendo col rastrello, il trifoglio perenne o pratense, ed in separato appezzamento affidate al suolo, mista ad un po di avena perchè le sia di sostegno, la vecchia per foraggio verde per l'estate, e dopo lo sfalcio di questa seminerete di nuovo la meliga per foraggio verde nel veniente autunno.

Sul finire di Marzo spandete sui prati gli ammenda-

menti tutti, ceneri, fuliggine, calcinacci, terricciati, chè con ciò ne ritroverete duplicato il prodotto.

Negli *Orti* poi affidate alla terra i piselli nani d'Olanda, fagioli primaticci, e quivi com'anche nei campi aperti sul finire del Marzo la bieta zuccherina detta *slesia*, che se più piccola è di maggior nutrimento e più saporita della campestre per l'alimentazione tanto profittevole e rinfrescante delle armente da latte. Gettate poi sui frumenti circa 5 chilogrammi per ettaro di carote, che sono pei cavalli quello che per le vostre armente la bieta.

Trapiantate le cipolle, i porri per ritrarne i semi, i cipollini e l'aglio; seminate sul finire di Febbraio i verzotti e capuzzi; a mezzo Marzo il radicchio, l'acetosa, le spinacce, i rafanelli; in sul finire di Marzo i peperoni, pomodoro ed i seleni.

Spogliate il frutteto dei rami secchi, e poco prima che sboccino le gemme recidete i rami superflui ed i succhioni; chè meglio vi attecchiranno le frutta; tagliate le teste alle piantine del lampone, chè numero ben maggiore spunterà di rami e più abbondante sarà il frutto; mondate il ribes, moltiplicandolo anche per semplici talee, scalzate e diradate i carcioffi, trapiantandone i getti; seminate gli asparagi e trapiantate le giovani piantine in appezzamento convenientemente preparato.

Trapiantate il rosmarino, la salvia, la lavanda, e diradando trapiantate pure le eccedenti piantine delle fragole, formando le nuove e completando le vecchie aiuole.

Non dimenticherete finalmente il prezioso liquore delle vostre *Cantine*. Il prelibato riporrete sul finire di Febbraio in bottiglie per esilararvi in estate collo spumeggiante e piccante suo spruzzo; ritraverete in giornate secche e fredde il mercantile, e possibilmente, per non smuoverlo troppo, a mezzo di tubi o con maniche di gomma elastica, e lascerete nel dolce suo riposo in sito asciutto e solatio, nelle tradizionali vostre soffitte il dolce nettare, che vino santo o vin liquoroso si appella.

Sulla preparazione e conservazione del letame.

(Continuazione).

Anzitutto il fondo del letamaio deve essere impermeabile onde impedire le perdite per filtrazione. Ciò si potrebbe ottenere assai economicamente sovrapponendovi uno strato di argilla, che dovrà essere bene pestata e compressa perchè formi un piano compatto. Qualora il potete però, preferite sempre di fare il fondo di lastre di pietra e di muratura con cemento.

Già sapete che il ciccio è una materia preziosa, onde fa duopo raccogliere e conservare quello pure che cola dalla massa del letame. Perciò ad una estremità della concimaia, preferibilmente a settentrione, formerete un pozzetto di maggiore o minore capacità a seconda della

massa del letame, il cui fondo sarà pure impermeabile. Affinchè il ciccio vi scoli entro, fate che il piano della concimaia sia lievemente inclinato verso l'estremità ove trovatisi il recipiente, o meglio ancora, se, oltre questa lieve inclinazione verso la vasca, date al fondo anche altra inclinazione verso i due lati, perchè così s'impedisce chè s'arresti troppa umidità sotto il letamaio.

Onde il ciccio scorra più facilmente nel pozzetto, il piano del letamaio sarà limitato da ogni lato da un fossetto inclinato pure nella direzione della vasca, e per evitare che acque piovane od altre vadano a mescolarsi col ciccio, si costruirà sulla sponda esterna del fossetto un riparo di muratura od un rialto di terra.

L'estensione e capacità del letamaio deve essere proporzionata alla quantità del bestiame, al tempo che si ferma nella stalla ed a quello che il letame deve rimanere nella concimaia.

Trasportato il letame paglioso alla concimaia dovressi distribuirlo con uniformità ed a strati del medesimo spessore; si presterà e calcherà ben bene onde renderlo compatto ed impedire la penetrazione dell'aria, che sarebbe dannosa alla buona fermentazione.

Generalmente al letamaio si dà la forma rettangolare o cubica, e questa è anche la più adatta e comoda, perchè di facile costruzione e si presta meglio per misurarne e calcolarne il peso oppure il volume.

L'altezza, che fu riconosciuta più conveniente, è di due metri, misura che non si dovrebbe mai sorpassare. Il letame fermenta tanto più presto quanto maggiore è la massa, e tenendolo ad una altezza maggiore di due metri gli strati inferiori si formerebbero troppo presto, mentre che i superiori resterebbero per lungo tempo ancora pagliosi, perdendosi così l'omogeneità, tanto apprezzata nel letame. Di più ancora l'umidità al basso sarebbe molto maggiore, e per conseguenza si avrebbero le muffe e si anticiperebbe d'assai e con rilevante danno la fermentazione acida.

Il ciccio raccolto nel pozzetto, che più sopra vi abbiamo descritto, dovrà servire all'innaffiamento del letame quando il bisogno lo richiegga.

L'innaffiamento col ciccio giova a vari scopi. Se la fermentazione ritardasse, l'innaffiamento la accelera, perchè questa ha luogo con maggior prontezza nelle materie fermentiscibili liquide che non nelle solide, e si comunica facilmente per contatto.

Se invece la fermentazione è troppo energica il ciccio colla sua umidità la rallenta.

L'evaporazione e lo scolo rendono asciutti gli strati superiori del letame, perdendosi così l'omogeneità della massa, che può essere conservata mediante l'innaffiamento che li rende umidi e li fa fermentare.

Per eseguire tale operazione, quando si tratta di una piccola azienda, basta applicare una secchia all'estremità

di una lunga asta di legno, e con questo rozzo istrumento versare il liquido sopra il letame.

Nel caso però di una azienda in grande ciò non converrebbe, e meglio sarà servirsi di una pompa o tromba aspirante. Di queste pompe ve ne sono di varie qualità e di vario prezzo, ma è forse miglior cosa attenersi alle semplici e meno costose di legno, lasciando le più complicate e perfezionate che costano assai di più, e che in caso si rompano od altro, i ferrai delle campagne non saprebbero accomodare. La pompa finora trovata migliore per questo uso è quella di legno immaginata dal grande agronomo Schattenmann, di cui porta anche il nome.

Benchè non sia di assoluta necessità la costruzione d'una tettoia per difesa della concimaia, è cosa assai commendabile però il coprire il letame. Coperto e riparato dal dilavamento per le piogge e dall'essiccamento per il sole ed il vento, i polli non lo sparpagliano, e ciò che monta di più, si impedisce per tal modo che volatizzino nell'aria i gas che si sviluppano, e che rattenuti negli strati superiori e superficiali, agevolano a questi ultimi la fermentazione. Varie sono le maniere di coprire il letame. Coperte vecchie rappezzate, stuoie, canicci e simili servono benissimo. Meglio ancora si presterebbero ampi tessuti di paglia, che si stenderebbero sopra il letame, e che i contadini potrebbero comodamente tessere nelle lunghe sere d'inverno od in giornate piovose, anzichè perdere miseramente il tempo bazzicando per le osterie e per le bettole a condurre una vita viziosa e poltra. Quest'uso di formare tali tessuti è diffusissimo fra le industriose popolazioni della Svizzera. In mancanza di paglia si possono adoperare anche le alghe, i canapacci ecc. In mancanza poi di tutto questo serve ancora per coperta uno strato di terra, magari se possibile mista a gesso.

(Continua.)

Sull'introduzione di viti forestiere.

Il tentare la coltivazione di viti stimate di altri paesi è certamente buona cosa, ma però bisogna agire con criterio nella loro scelta e saper conoscere quasi preventivamente se riesciranno, trasportate che sieno nei nostri terreni. Non bisogna ritirarle alla sbadata senza prima riflettere alle condizioni dei paesi di loro provenienza in confronto alle condizioni di quelli, ove saranno da trapiantarsi.

La vite cresce in climi diversi, modificandosi nelle numerose sue varietà, che non differiscono l'una dall'altra soltanto pel prodotto che danno, ma più ancora per le condizioni necessarie alla loro vegetazione.

Prima dunque d'introdurre novelle varietà di viti, sebbene godano altrove un'altra stima, devesi indagare se le condizioni di clima, di suolo ed anche di esposi-

zione del luogo di provenienza sieno simili a quelle delle contrade ove vogliansi coltivare.

In generale tutte le piante soffrono meglio il passaggio da un clima freddo a clima più caldo che non il contrario, e lo stesso avviene delle viti, solo che per queste deve anche tener calcolo del periodo di vegetazione e maturità del frutto. Nei paesi freddi si coltivano viti a breve periodo di vegetazione, perchè altrimenti mancherebbe il calor sufficiente a condur l'uva a maturanza. Ora, se queste viti si trasportano in paesi caldi, l'uva matura per certo ancora durante l'estate, e per ciò si correrebbero dei rischi nella fabbricazione del vino.

Così p. e. introducendo nell'Istria qualità di viti coltivate nella Prussia, le cui uve supponiamo maturino in Settembre, da noi darebbero per certo uva matura già in Agosto, ed in tale stagione non potrebbesi tramutare in vino senza andar incontro a seri inconvenienti.

Al contrario invece succederebbe se si volessero trapiantare delle viti provenienti dalla Sicilia, le cui uve in quei paesi maturano p. e. appena in Ottobre, (come ve ne sono molte), coltivate da noi l'uva sarebbe immatura ancora in Novembre, cioè non maturerebbero mai.

Solo le uve precoci dei climi caldi possono essere coltivate in climi più freddi, come il contrario succede colle tardive.

Ma oltre al clima bisogna anche aver riguardo alla simpatia che ciascuna varietà ha per un suolo disposto e configurato in un modo piuttosto che nell'altro.

Un vitigno che riesce bene in terreno sciolto fa cattiva prova negli argillosi, altri vitigni danno frutto abbondante al piano e scarso al poggio, e viceversa.

Inoltre il profumo delle uve, che comunica poi al vino quell'aroma che tanto lo fa stimare, è assai mutabile e fuggevole. Un'uva, che in altri paesi produce un vino prezioso pel delicato suo profumo, coltivata da noi potrebbe perdersi tutto o in parte,

Non si lasci dunque l'agricoltore abbindolare dalle lusinghiere promesse dei venditori di magliuoli e barbatelle, nè si fidi sulle altrui asserzioni. Esperimenti da solo poche viti, e sol quando queste avran dato risultati soddisfacenti potrà estendere la coltivazione.

Ma un altro guaio surse in questi ultimi tempi nell'introduzione di viti novelle, vogliam parlare del pericolo di importarvi il germe del terribile insetto "*Phylloxera vastatrix*". Di questo sterminatore delle viti ci riserviamo di discorrere nei prossimi numeri, e frattanto richiamiamo su ciò l'attenzione degli agricoltori, e caldamente li eccitiamo pel loro stesso bene a voler per adesso astenersi dal ritirare viti da altri luoghi, e di limitarsi, fin a tanto che dura il pericolo, alla coltivazione e miglioramento di quelle che già possiedono.

NOTIZIE AGRARIE.

Cemento per conservare le unghie dei cavalli e dei buoi (Continuazione).

Questo miscuglio viene applicato con robusto pennello sopra tutta la periferia degli zoccoli dei cavalli o delle unghie dei buoi a grosso strato, rinnovandone l'applicazione al bisogno se occorre.

Il miscuglio sopradetto rapidamente indurisce, non è intaccato dal calore naturale dei piedi, nè da quello dei raggi solari, che anzi, una volta indurito è più difficile a rompersi che una pietra.

Quindi io la raccomando agli agricoltori per intonacare i piedi dei cavalli e le unghie dai buoi che arano in quei terreni adacquati destinati alla coltivazione del riso, o che lavorano dentro le risaie pel trasporto dei risi falciati fuori dalle medesime; di quelli che lavorano nei luoghi pantanosi, arenosi, ghiaiosi, nelle riviere, onde impedire il logoramento dei piedi, la sferratura e loro spiacevoli conseguenze.

Può questo mastice utilizzarsi ancora per otturare le mancanze delle pareti delle unghie dopo la ferratura, nonchè per impedire che i cavalli ed i buoi che hanno gli zoccoli e le unghie molli, o che per difetto di corno si conficchino i chiodi troppo in basso, non si sferrino, come facilmente succede, intonacando le parti inferiori dei piedi ove trovansi le ribaditure dei chiodi.

(Dal Bollettino dell'Agricoltura).

Il riscaldamento del grano. — Togliamo dal Sole.

Questa malattia, che invade e deteriora molte parti di frumento della nostra zona agricola asciutta, è stata studiata da molti, sì in Francia che presso di noi. Fuvi un'epoca, nel principio di questo secolo, in cui la Vandea era sì maltrattata dal riscaldamento che per qualche tempo si sospese la semina del grano. Vi fanno scritti in proposito di Payer ed altri.

Ma circa i rimedi, finora non ne furono indicati che degli empirici, che più o meno riescono, ma che non sempre sono alla portata dell'agricoltore, a cui deve essere di somma premura il fermare il male al momento in cui comparisce prima che, continuando la sua opera distruttiva, riesca inutile. Pare finalmente che il rimedio a tanto malanno sia comparso.

È indicato il solfuro di carbonio. Esso si userebbe liquido, ed un litro di esso basta per 100 sacchi di grano, disteso che sia questo nel magazzino.

Si asperge il grano col solfuro di carbonio indicato, e si rimuove la massa del grano nello stesso tempo affinché tutto possa subirne l'azione. Dopo tre o quattro giorni si rimuove ancora, e ciò basta perchè il puzzo del solfuro se ne vada.

È infatti una materia fetentissima, e sa precisamente di rafano marcio. È di facile volatilizzazione, quindi bisogna tenerlo in vasi ben chiusi. È infine alquanto pericoloso l'uso suo, perchè è detonante, quando vi sia presente del fuoco, corpi accesi od anche solo materie infuocate.