

EFFEMERIDE AGRARIA DELL'ISTRIA

pubblicata per cura della Società

AGRIARIA ISTRIANA

LAVORI PRINCIPALI

si da eseguirsi nei campi e negli orti nel mese di
Maggio.

Maggio è il più bel mese di primavera, in cui quasi per rammentare le meraviglie della creazione, tutto si ammanta dei più vaghi ed olezzanti fiori, dei quali buona parte va a trasformarsi in succose e saporite frutta.

Finiti i lavori del mese precedente, continuate a seminare frumento nei terreni più forti, fagioli, sorgo zuccherino, in siti freschi, seminate per foraggio l'avena, la vesceia, e sui tratti liberi del trifoglio incarnato, gettate frumento, cinquantino, saggine e meliga per foraggio. Questa potassi seminare anche dopo sovesciate, le stoppie al pari del gran saraceno per ritirar da questo le granelle o per riservarlo per sovescio tanto vantaggioso alle semine d'Autunno.

Praticate, potendo, i sovesci dei trifogli, dei lupini, e sotto gli ulivi quello della sulla se l'avrete diggià introdotta nei vostri poderi.

Esperite la semina del sorgo da spirito per foraggio, che meglio della meliga vuolsi resistà alle ansure, d'estate dando foraggio abbondante, dolce ed assai nutritivo.

Alla metà del mese in terreno fertile, ben letamato seminate la canapa e trapiantate in campo aperto, di preferenza con tempi piovosi o verso sera, pel più facile appiglio, le barbabiettole per le bestie, ed in sul finir del mese, poi i capucci, e le verze per consumo di autunno.

Continuate a zappare la vigna, i filari di viti, i vivai, i gelsi e le altre coltivazioni a riga, poiché la zapparia riempie di bolle d'aria la terra, mantenendola in estate assai più fresca, distrugge le male erbe, le quali, tolga non colla nutrizione, anche il umido alla pianta impedendo il prosperamento e la maturanza del frutto. In sul finir del mese poi incominciate a sarchiare i frumentoni, se sufficientemente cresciuti.

In mancanza di polloni, coi quali sollecitamente si formano boschetti di acacia, seminate per successive alla lammata delle pianticelle, i semi di robinia e delle glordizie, rammolendo i semi in acqua calda per parecchie ore, che così prontamente e più sicuramente germogliano.

Continuate la potazione degli ulivi che preferiscono venir mondati ogni anno od almeno ogni secondo per

evitare le ferite grandi che sono sempre nocive. Asportando i cannetti centrali, i succhioni, il vecchium ed il secco procurate di far liscio il taglio a piano inclinato, perchè rimargina meglio ed impedisce la corruzione dei rami.

Sviluppata alquanto la vite, togliete a questa colle dita tutti i germogli inutili ad eccezione di 3-4 che devono fornire i tralci per l'anno venturo, la qual scacchiatura concentra nei getti indispensabili il sugo nutritore, fa di molto più attiva e benefica l'azione dell'aria e del sole, oltrechè facilita assai la potazione nell'anno successivo.

Si continui a falciare e disseccare nel modo indicato nel mese precedente, le mediche, i trifogli, completando il raccolto del maggengo colle erbe tutte che per la completa fioritura si presentassero mature. Anticipando troppo si ha poco fieno e poco nutritivo, ritardando addiviene paglioso perdendo la sua facoltà nutritiva, ma sempre meglio però un pò prima che troppo tardi. Si tagliino quest'erbe il più possibile rasente terra; essendo l'erba al basso, assai più fitta aumenta di molto la quantità del fieno.

Comparsa la rugiada si spandi e si rivoltoli dappoi l'erba ripetutamente, ammontichandola verso sera, perchè l'aguzzo al pari della pioggia le torrebbe l'aroma che è il sale naturale del fieno.

Subito secco, e lo è quando strofinato fra le mani da un suono proprio del fieno tramandando odore, lo si porta nel fienile comprimendolo bene e spargendo su quello che fosse stato colto dalla pioggia un pò di sale (1 finto sopra 150 di fieno), poiché il sale lo rende d'assai più saporito, più nutritivo e digeribile con vantaggio nella nutrizione e salute del bestiame, servendo di tonico eccitante, mercò cui le bestie divengono più forti ed agili e resiston meglio alle cause morbose, entra nella composizione di tutte le parti del corpo, particolarmente nelle ossa e nei muscoli, rendendo le carni compatte e dure.

Negli Orti seminate fagioli, cavoli di Milano, broccoli, ed ogni 15 giorni spinacci, ravanelli, cicorea, insalata, legando quella già adulta per averla più tenera e bianca; trapiantate i cavoli rape, pomi d'oro, i porri, i peperoni ed i sedani tolti dai letti caldi, diradate le carote, recidete le punte ai meloni ed alle angurie per rin-

forzarli; zappate le ortaglie tutte curando di raccogliere le sementi delle verze, dei broccoli, dei capucci, delle rape subitochè si presentano mature.

Nel frutteto si sorvegli lo sviluppo degli innesti a spacco togliendo i legacci e levando i getti selvatici, continuando gl'innesti ad anello e ad occhio germogliante. Nelle spalliere si diriga l'equilibrio dei rami, legando orizzontalmente contro il muro i rami troppo vigorosi, lasciando in direzione verticale soltanto i deboli.

Date la caccia ai tanti insetti, specialmente ai tortiglioni che fossero per invadere le vostre viti.

Appena i pampini avranno raggiunta la lunghezza di 8 - 10 centimetri incominciate a solforare le viti scegliendo giornate tranquille e calde, ommettendo di farlo su pampini ancora rugiadosi ed in giornate umide, perchè minorata ne resterebbe l'azione dello zolfo.

Per ottenere un allevamento uniforme fate nascere i bacolini sotto un medesimo grado di calore costante dai 14° R, crescendo ogni giorno di un grado portatelo ai 18 - 22 gradi mantenendo sempre una conveniente umidità. Nella prima età bisognerà tenerli alquanto rari, chè la fissezza dispone troppo alla tanto dannosa comparsa delle gattine. Divenuti più grandicelli rinnovate di frequente l'aria che fuga la troppa umidità, gli effluvi nocivi prodotti dalla fermentazione dei letti e dall'abbondante traspirazione cutanea dei bachi; mantenete sempre per quanto possibile costante e ben ripartita la temperatura con fuoco vivo da preferirsi alle stufe che non sempre si presentano salutari ed igieniche.

SULL' ALLEVAMENTO DEI BACHI DA SETA.

Prossimi come siamo alla stagione bacologica, e compresi dell'interesse vitale per la Provincia nostra di questa preziosa industria agricola, ci facciamo un dovere d'intrattenerci alcun poco sulle norme principali che farà duopo osservare per poter sperare di ottenere un uberoso prodotto di bozzoli.

Premettiamo però che le nostre prescrizioni non sono del tutto razionali, poichè abbiamo avuto di mira di scrivere per gli allevatori che non hanno a loro disposizione i locali indispensabili e tutto quanto occorre per ottenere bozzoli che si prestino per la successiva riproduzione. Tali precetti razionali li stamperemo dopo chiuso il futuro nostro Congresso che terremo in Montona nel venturo Autunno, nel quale si dovranno discutere, concretare ed approvare le norme generali della bachicoltura razionale.

La Presidenza della Società Agraria Istriana.

I.

Disinfezione e pulitura dei locali.

Siccome la malattia dominante, l'atrofia del baco da seta, come pure la flaccidezza si riproducono da un anno all'altro, quand'anche il seme sia esente da questa e quella malattia, ambedue micidiali, è assolutamente indispensabile disinfettare i locali ove si allevarono bachi lo scorso anno, come pure tutti quelli attigui, e gli utensili tutti che hanno servito per l'allevamento.

Depositati nei locali che si vogliono disinfettare tutti gli utensili, si chiudano le finestre, e le fessure tutte con lievito, argilla o carta bagnata. Prendasi per ogni locale mai meno di due funti di cloruro di calce, lo si stempra nell'acqua tanto da ridurlo ad una molle poltiglia mediante una spatola di legno; si prenda inoltre un funto di acido solforico e lo si versi con una bottiglia in modo che esca occupando per un quarto lo spazio della bocca di essa nel cloruro, distribuito in uno o più vasi di terra verniciata o di vetro.

La persona che farà questa operazione starà curva in modo da poter versar l'acido all'altezza degli orli dei recipienti, e terrà il viso più lontano che possibile onde non inghiottire il cloro che tosto si sviluppa. Stando colla testa bassa e tanto lontana che lo permette la lunghezza del braccio che versa l'acido si evita facilmente la molesta aspirazione del cloro, mentre esso dapprima sale e poi discende.

Del resto l'operazione non richiede che pochi minuti secondi, e compiuta che sia si scappa chiudendo immediatamente la porta non trascurando nemmeno di turare anche le fessure attorno di essa.

Per ottenere il desiderato intento bisogna lasciare i locali così chiusi per lo spazio di 48 ore, scorse le quali si passerà all'apertura di tutti i fori, avendo cura di otturarsi la bocca ed il naso nell'entrarvi.

Poscia sta bene dare il latte di calce alle pareti e soffitti, e lavare con cura gli utensili con una soluzione composta di un funto di cloruro di calce in 20 boccali d'acqua, nonchè il pavimento, le porte, le finestre e tutto quanto non venne coperto col latte di calce.

Siccome la disinfezione col cloro non è ammissibile nei locali abitati, consigliamo ai bachicultori costretti a tenere gli allevamenti nelle proprie abitazioni di adottare scrupolosamente quanto in appresso:

Preparino essi un forte bucato (lisciva), o meglio ancora facciano una soluzione di solfato di zinco, una su nove di acqua, e col bucato, o meglio colla soluzione del solfato di zinco, assoggettino a generale lavaggio i graticci, le scale, il pavimento, le porte, le finestre e tutto quanto è in comunicazione coi locali d'allevamento. Ciò fatto dieno immancabilmente il latte di calce ai muri e soffitti onde la pulizia abbia tutto abbracciato.

II. Incubazione.

Per porre il seme a nascere si attenda che la foglia abbia raggiunta la grandezza di un mezzo soldo. Si scelga all'uopo una stanza asciutta ed esposta al Nord. Il riscaldamento con un caminetto alla francese è preferibile a quello di una stufa chiusa di cotto. Quelle di ghisa sono assolutamente da bandirsi.

Dispongasi il seme su graticci coperti di carta cogli orli rivolti all'insù 3 centimetri, alla distanza di almeno 3 metri dal fuoco. Per evitare che il calore rifletta direttamente sul seme, lo si ripari mediante una tavola od una coperta poste verticalmente in prossimità al graticcio.

Si proceda lentamente nell'accrescere la temperatura; un grado R. ogni due giorni oppure 2 gradi ogni tre giorni. Alla temperatura di 20° R. si cessi di aumentarla, e si attenda il tempo conveniente e senza tema per la nascita dei bachi.

In mancanza della camera riscaldabile resta a disposizione l'antico sistema del letto per incubare il seme.

Per rendere adattabile anche quel sistema e per non strozzare il seme ed i bacoletti nascenti, fa duopo preparare una cassetta oblunga fatta di assicelle di legno dolce a fondo e coperchio muniti di garza o di tela e garantiti da quattro traversi ciascheduno, onde il pagliericcio e materasso non gravitino sul seme e sui bacoletti. Per 5 oncie di seme è sufficiente una cassetta lunga 50, larga 30, e alta 5 centimetri. Il contorno sarà munito di forellini. Nel fondo di essa si adatti una carta coi margini convessi all'insù e su questa si ponga il seme, si chiuda la cassetta e la si ponga ai piedi del letto, per portarla ogni giorno più verso il centro onde andare aumentando il calore.

Si eviti assolutamente il sistema pericolosissimo di forzare la nascita sia con bracieri di fuoco sia con fiasche d'acqua calda, poichè al più tardi in 12 giorni i bacoletti cominceranno a comparire e nasceranno tutti nei successivi 4 o 5 giorni.

Quando il seme comincia a far sentire uno screpolamento, è segno che la mattina successiva cominceranno a nascere i bacoletti.

Convorrà dunque adattare subito sul seme un tulle a larghe maglie, od una carta bucherata, e la mattina susseguente disporvi sopra delle tenere foglioline, che serviranno a far salire i bachi nati, i quali prima del mezzogiorno si trasporteranno col tulle o colla carta al loro posto, e si disporranno colle foglioline per modo che non sieno agglomerati, ma stieno disposti in maniera da lasciar scoperto fra essi un piccolo margine di letto.

Per le nascite successive valgano le cure accennate per la prima, e si abbia sommo riguardo di tenere separata ogni nascita.

III. Regole Generali per l'allevamento.

Potende riscaldare i locali con fuoco aperto, e non con stufe chiuse che si accendono dal di fuori, è ottima pratica, e quelli che avranno tale comodità manterranno una temperatura costante di 18 gradi R. durante tutto l'allevamento, tranne alla quinta età, in cui la porteranno dai 19 ai 20.

Con una simile temperatura a fuoco aperto si procaccia un continuo cambiamento d'aria e si evitano più facilmente gli effetti perniciosi dell'umidità sviluppata dai letti, e si può altresì provvedere continuamente di aria nuova, quand'anche l'esterna fosse più fredda, tenendo aperte o socchiuse le finestre e spiragli, però dalla parte opposta del vento dominante.

Tanto a temperatura artificiale elevata, che a temperatura naturale occorre cambiare i letti nella prima età che durerà dai 4 ai 6 giorni 2 volte, e così anche nella seconda che dura dai 3 ai 5. Nella terza, che durerà dai 5 ai 7, e nella quarta, dai 6 ai 8 tre volte; nella quinta, che durerà dai 7 ai 10 giorni, 4 volte compreso il cambiamento dopo ogni singola muta.

La minima durata delle età s'intenda per gli allevamenti a temperatura elevata, la massima, per quelli a temperatura naturale.

Si abbia avvertenza di cangiare i bachi sempre circa 6 ore prima che assopiscano.

Onde compiere con sollecitudine quest'importante operazione si adoperi la carta bucherata a fori variati a seconda dell'età dei filugelli, oppure con reti, sovrappo- nendo su tutto lo spazio occupato dai bachi prima la carta o le reti, e poi la foglia, uno o due pasti. Ciò fatto, e quando la foglia sarà pressochè consumata, si trasporteranno i bachi sopra la carta o le reti stesse sopra i graticci netti, che saranno già coperti colla carta straccia atta ad assorbire l'umidità dei letti ed a trattenere gli escrementi, che senza di essa cadrebbero da un graticcio all'altro.

In mancanza della carta bucherata o delle reti, si eseguiscono i cangiamenti dei letti con rami di gelso, che si trasporteranno coi bachi appesi alla foglia di essi ponendoli sopra la carta stessa occorrente a cuoprire il graticcio e sostenendo questa con delle apposite tavolette o cartoni della dimensione dei fogli stessi.

Non si risparmino cure affinchè l'aria delle stanze in cui allevansi i bachi sia costantemente rinnovata, e purissima quindi sia sempre quella che l'insetto respira.

Però se tale rinnovamento dell'aria è di massima importanza, altrettanto occorre uno studio e vera capacità nell'educatore onde ottenerlo senza esporsi a rapidi abbassamenti di temperatura o determinare delle correnti d'aria che irritano i bachi e riescono dannosissime.

Se adunque non si avessero fori dal lato opposto a quello in cui batte il vento, ed abbisognando urgentemente d'aria nuova si cerchi d'averla attraverso delle tendine di tela grossa, o di coperte di lana a modo tessuto, che si assicureranno tutt'all'intorno i fori stessi.

Il fuoco vivo, come dicemmo più sopra, giova molto a far sprigionare l'aria pesante.

Per gli allevamenti a bassa temperatura fa d'uopo varrersi degli stessi mezzi onde aver sempre nei locali aria sana, e occorrendo si potranno fare di tratto in tratto delle fiammate con piallature o paglia, valendosi all'uopo d'un recipiente di metallo, o di terra cotta.

Per evitare poi la soverchia umidità che sviluppa di preferenza negli allevamenti a temperatura naturale, consigliamo di porre negli angoli dei locali della calce vivente in pezzi, la quale si presterà a meraviglia per assorbirla.

Si eviti con ogni cura di dare ai bachi foglia bagnata, fermentata od appassita, e per quanto si può si scarsi le more.

Non si dia ai bachi la foglia appena raccolta, ma almeno dopo mezz'ora e più se l'atmosfera è umida.

Non si cangino assolutamente i bachi quando sono assopiti, e si dia loro delle foglie qua e là ove alcuni fossero ancora desti, mentre quando tutti sono intenti a cangiare la pelle, non si darà più foglia a quei graticci sino a che non si vedranno tutti spogli della vecchia cute.

Pasti a temperatura artificiale 18° R.

1.^a età 9 pasti

2.^a " 8 " "

3.^a " 6 " "

4.^a " 6 " "

5.^a " 5 " "

e possibilmente 7
e possibilmente 6.

Pasti a temperatura naturale.

1.^a età pasti 8

2.^a " " 7

3.^a " " 5

4.^a " " 5

5.^a " " 5

Superficie occorrenti ai bachi nati da un'oncia di seme.

1.^a Muta Metri 2

2.^a " " 8

3.^a " " 20

4.^a " " 45

5.^a età e prima della salita al bosco metri quadrati 70 di spazio.

Siccome lo spazio indicato è indispensabile se si vuol avere dai 90 ai 100 funti di bozzoli per ogni oncia

come gioverà far procedere i bachi

nello stesso ordine con cui pacquero, onde assegnar loro la superficie abbandonata dai primi che saranno saliti a tessere il bozzolo.

Non si dimentichi infine che la vita del baco continua anche dopo la salita al bosco, per cui i boschi stessi si faranno più aperti che possibile, onde l'aria possa liberamente passarvi, senza trascurare le altre cure di pulizia e calore, e soprattutto si badi di non raccogliere i bozzoli prima dell'ottavo giorno dopo la salita.

Tommaso SOTTO CORONA

La solforazione delle viti e delle uve.

Non vi fu epoca forse come la presente in cui l'agricoltore abbisogni di molta attenzione e previdenza onde far fronte e combattere i tanti nemici, che da ogni lato gl'incaglian il passo, e che ogni giorno più si vanno aumentando, ad onta dei tanti mezzi efficaci che la scienza moderna ci porge per annientare la loro opera devastatrice. E chi non si sente raccapricciato pensando ai tanti malanni che in questi ultimi tempi piombarono addosso all'agricoltura? Il verme distrugge molte volte gl'intieri prodotti del grano, i frutteti soffrono e deperiscono per gli assalti di tanti micidiali insetti, abbiamo la malattia delle patate, la crittogama, e se tutto ciò non bastasse, altro nemico, il più feroce forse che finora siasi conosciuto, minaccia d'invadere i nostri vigneti, vogliam dire la *Phylloxera*.

Ma se ci sopraggiungono i malanni, in natura vi esistono pur anche i rimedi, e se finora non si conoscono tutti vuol dire che le indagini fatte furono insufficienti a svelare quegli arcani, ma però verrà tempo, in cui quello che oggidi ci sembra quasi impossibile, riescirà cosa assai leggera e facile.

Il flagello che menò finora più strage nei paesi vinicoli è la crittogama. Primo a svilupparsi questo male si fu in Inghilterra fra le viti coltivate forzatamente nelle serre. Toucker studiò questa nuova malattia, che in seguito i naturalisti da lui appunto l'appellarono *oidium tukeri*: comunemente chiamasi anche soltanto *oidium od oidio* delle viti. Dall'Inghilterra la malattia passò in Francia ed un po' per volta prese tutta l'estensione che ha oggi-giorno. Appena conosciuta la natura del male vennero proposti un'infinità di rimedi per combatterlo, ma tutti dovettero soccombere allo zolfo, trovato dal sig. Kile, celebre giardiniere di Leyton in Inghilterra, il quale fino dall'anno 1848 dopo esperimentato lo dichiarava il migliore e più sicuro dei rimedi fino allora conosciuti. L'uso dello zolfo in seguito si diffuse in tutti i paesi vinicoli dell'Europa, e l'esperienza di tanti anni ci persuase esser esso il più feroce nemico dell'*oidio*.

Ma chi lo crederebbe? Ad onta di fatti che parlano

si, chiaramente, e delle prove riescite ovunque mirabilmente, si danno ancora uomini si cocciuti che diffidano dell'efficacia dello zolfo e si mostrano ancora ritrosi a farne uso. Ma cotal fatta di gente, che non si arrese a prove tanto palmari, meno che meno ascolteranno consigli ed eccitamenti, e sarebbe tutto fiato sprecato per cui, o lettore, ti direm col poeta:

« Non ti curar di tor,

« Ma guarda e passa ».

Molte volte vi sarà accaduto però di sentire anche coloro che fanno uso dello zolfo, lagnarsi della sua efficacia. Ma se l'esito talvolta non corrisponde, ciò dovrassi attribuire nella massima parte dei casi alla crassa ignoranza del solfatore, che sparge empiricamente senza conoscere o indagare le condizioni da cui dipende la distruzione dell'oidium. Bisogna solfare con criterio e diligenza, e non trascurare alcuna delle regole che la scienza ci addita per non sprecare tempo e danaro inutilmente. Per poter sperare una buona riuscita devesi aver riguardo:

I. allo zolfo

II. all'atmosfera

III. alla vite

I. Anzitutto lo zolfo che si adopera deve essere puro e finissimo. Onde accertarsi della sua purezza vi esiste un procedimento semplice ed alla portata di ognuno. Basta prendere un pizzico di zolfo e bruciarlo su una paletta di ferro. Quanto meno di materia resta inconsumata tanto più il zolfo è puro, e viceversa se la quantità inconsumata è piuttosto considerevole.

Per agire sulle viti deve inoltre essere finissimo. Il perfetto polverizzamento si conosce al tatto, oppure gettando un piccolo pugno su d'un vetro ben pulito, dal quale non si staccherà tanto facilmente se in realtà ben fino.

Prima di spargerlo lo zolfo dev'essere ben secco, per cui sarebbe pratica molto commendevole quella di esporlo sopra una tela ben monda per un paio di ore al sole.

II. Della massima importanza pel buon esito dell'operazione si è di badare all'atmosfera, perchè altrimenti si correrebbe anche il rischio di non ottenere nessun effetto, per quanto la solforazione venisse fatta con ogni diligenza.

Non si dovrà spargere mai lo zolfo in giornate di bassa temperatura, perchè i più distinti chimici e tutti i pratici convengono che lo zolfo per agire contro la crittogama devesi convertire in acido solforico, e quindi si otterrà buon esito quando la temperatura è piuttosto elevata, ed il solfo spande quel suo particolare odore, senza di cui non agisce, poichè è provato che la sola emanazione odorosa distrugge il terribile parassita.

Per tutto ciò adunque bisogna solforare in tempo secco e di temperatura piuttosto elevata, e di più quando è calma perfetta e non soffia il vento, perchè altrimenti lo zolfo verrebbe portato via e le viti ne resterebbero prive.

Si eviti assolutamente di eseguire la solforazione prima che sia diletta la rugiada o l'acqua di una pioggia precedente sulle viti, e quando il cielo è nuvoloso o minaccia di presto capitare una piovata, perchè l'umido e la condizione la più favorevole per lo sviluppo della crittogama.

Se per sventura dopo sparso lo zolfo sulle viti sopraggiungesse una pioggia od un forte vento, che era impossibile di prevenire, allora non esitate per nessun conto a ripetere la solforazione, poichè state certi che ogni buon effetto sarà tolto alla prima dagli importuni elementi.

Se per fatalità poi la stagione intera trascorresse troppo umida, allora bisogna raddoppiate di diligenza e spargiate lo zolfo in molto maggior copia, onde assicurarsi di non esser colti in disarmo dall'insidioso nemico.

III. Ora che abbiamo veduto quale zolfo si debba adoperare e con qual tempo si debba spanderlo sulle viti, passiamo a studiare i diversi periodi della solforazione ed il modo più vantaggioso e pratico di solfare.

La prima solforazione non devesi restringere unicamente al grappoletto in formazione, ma fa d'uopo si estenda altresì al tralcio, ai pampini ed alle foglie. Molti credono che la pianta possa essere ammalata e perdersi l'uva, ed istessamente restare insofferente ed incolume tutto il rimanente. Ma realmente non è così, ed anche i tralci, i pampini e le foglie ne risentono danno, per cui anche a questi importanti organi della pianta devesi fare una cura radicale.

Una cosa che molto viene trascurata si è l'insolfazione dei vivai e di tutte le nuove piantagioni, perchè, si dice, frutto ancora non ne danno. Ma le spore crittogamiche dalla gemma sbucciata sul magliuolo, portate dal vento possono volare sui pampini della vite a frutto e sui grappoli medesimi, per cui onde evitare questo pericolo, nulla si deve dimenticare, bisogna insolfare tutto.

Ora ammesso che si debbano insolfare tutte le parti della pianta onde nessuna ne resti infetta od esposta all'infezione è facile a comprendere che l'insolfatura non si può di molto ritardare. La cosa riesce tanto più difficile, quanto più la vegetazione è inoltrata, ed oltrechè difficile, l'operazione sarà più lunga e dispendiosa sia per la maggiore fatica come anche per la maggior quantità di zolfo che bisogna impiegare. Ma nemmeno si dovrà passare da un eccesso all'altro, perchè se è male attendere la fioritura o l'espurgo dei residui fiorali per principiare la solforazione, neppure è bene dar mano appena mosse le gemme perchè si arrischierebbe di far opera poco men che inutile.

L'epoca più opportuna per eseguire la prima insolfazione sarà quando i pampini avranno raggiunta la lunghezza di un decimetro e non oltrepassati mai i due decimetri. Non si devono attendere indizi della malattia, ma quando è giunta l'epoca opportuna si sparga accu-

ratamente lo zolfo, e state certi che se questa sola insolforazione non basterà per far scomparire in seguito affatto la malattia, questa senza dubbio non si manifesterà su tutte le viti, ed anche ove si presenta non sarà molto intensa. Se però l'oidio comparisse prima ancora che i pampini raggiungano la lunghezza d'un decimetro, date pure istessamente e tosto mano allo zolfo senza badare ad altro.

Nella seconda insolforazione non s'insolfa più tutto. Molti la vorrebbero fatta senza attendere indizi della malattia, ma a noi sembra sia forse più opportuno aspettare le prime apparenze malefiche per dar mano alla seconda solforazione. Ed ecco ove ci basiamo. Se il male non si presenta, avremo risparmiato il rimedio; se comparisce siccome fummo circospetti nel fare la cura preventiva, possiamo star sicuri che non attaccherà fieramente, e che non sarà ragione perciò di dare nelle smanie.

Questa seconda solforazione è pure generale per tutte le viti, ma però il zolfo non si sparge più che sui grappoli. Nessun grappolo dev'essere tralasciato, e si dovrà usare la massima attenzione, perchè se questa seconda solforatura è propriamente ben fatta generalmente basta a tener lontano il male, ed avremo vino così buono come se l'uva non avesse avuto il solfo.

Talvolta però anche dopo la seconda solforazione la malattia ricomparisce qua e là sui grappoli, e perciò appena accorti bisogna accingersi a dar mano anche alla terza. Questa, se ha luogo, non è più generale salvo nei casi straordinari, e si dovrà andare in cerca accuratamente solo dei grappoli ammuffiti, e farà d'uopo procedere con fino giudizio, perchè altrimenti manderemo zolfo nelle nostre botti. Il più delle volte però se v'è bisogno della terza insolforazione è segno che le altre due non furono fatte a dovere, o che l'effetto venne attenuato dalla perversità dei tempi.

Il miglior arnese per spandere lo zolfo è certamente il soffietto perchè serve sempre ed ovunque. Qualunque siasi poi l'ordigno non bisogna mai eccedere nello spandimento dello zolfo, poichè il più leggero stratticello giova allo scopo, e tutto il di più sarà spreco, e talvolta può portare anche danno alla vite medesima.

Si badi bene inoltre di non urtare nè offendere minimamente il pampino ed il grappolo che si vogliono medicare, ed onde evitare un tale pericolo gioverà servirsi di persone esperte e capaci e non affidare questo delicato lavoro a qualsiasi mascalzone, che per primo vi capita fra' piedi.

Sarà bene che il solfatore proceda come i gamberi a ritroso, per evitare che la sua testa sia sempre immersa in un nuvolo di polverio. Insolforerà i filari nell'andare in su e nel tornare in giù, cioè dinanzi e di dietro.

Agricoltori! noi abbiamo terminato il nostro compito, ora a voi a porre in pratica quanto v'esponemmo. Attenetevi per quanto possibile alle norme succintamente

additatevi, e se nulla trascurerete, siate pur certi che le vostre fatiche saranno coronate del più felice successo, ed a dispetto della crittogama riempirete le vostre botti del prezioso liquido pressochè come nei beati tempi, in cui pareva quasi che la natura ve lo volesse offrire gratuitamente senza molte cure nè fastidi.

L' EUCALIPTO.

I.

Semina dell' Eucalipto.

Il praticare la seminazione in piena terra riesce poco, eccezion fatta per i terreni leggeri; perciò è da preferirsi la semina in cassette o piatti di 25-30 centimetri di diametro, oppure in vasetti da 10 a 12 centimetri, che possono maneggiarsi con facilità. La terra più adattata è un miscuglio composto di una metà di terriccio di bosco, ritenuto eccellente per la quantità dei succhi provenienti dalla decomposizione delle foglie, dei quali è fornito; un quarto di sabbia ed un quarto di buona terra da giardino. Questo miscuglio si passa al crivello, e si riempiono le cassette, i piatti od i vasetti, dopo averli preventivamente fognati coprendone il fondo con uno strato di sabbia grossa, alta da due a tre centimetri. La terra non deve essere nè troppo secca nè troppo umida e ben compatta. Sparsa che vi sia la semente, bisogna coprirli con un leggero strato di terra grosso un quarto di centimetro, che verrà anche leggermente compresso colla mano. Le cassette od i vasi si collocheranno in posizione Sud-Est, e al riparo di Nord-Ovest, avendo attenzione di mantenere con leggeri inaffiamenti una umidità sufficiente per facilitare la germinazione: la quale secondo la temperatura della stagione si ottiene fra l'ottavo ed il diciottesimo giorno — Si può seminare con profitto in due stagioni; nelle primavera (Marzo, Aprile) e in autunno (Settembre, Ottobre).

Le piante ottenute dalla semina di primavera non possono essere collocate a posto che all'epoca delle prime piogge d'Autunno, o nella primavera successiva. Perciò è necessario di collocarle prima in altri vasetti, ove crescono fino al momento del trapianto; questa operazione ha luogo allorchè le giovani pianticelle hanno messe due o quattro foglie — Durante l'estate è necessario praticare degli inaffiamenti giornalieri e porre i vasi entro terra, onde mantenere loro l'umidità.

Seminando in autunno, le giovani piante arrivano in primavera a 10-20 centimetri; e quindi in stato da poter essere trapiantate a posto, e ciò tanto se le si abbiano lasciate crescere nei piatti o collocate nei vasi. Noi abbiamo sperimentato l'uno e l'altro, e sempre con profitto.

Le giovani piante che vegetano nei piatti o nei vasi,

e destinate ad essere collocate a posto, sta bene diradarle togliendo le men vigorose e in modo da non lasciarne più di 50 o 60 nei primi, 15 o 20 nei secondi.

Questo metodo è il meno costoso e più addattato allorchè vogliasi creare delle estese piantagioni, distanti dal semenzaio, e fatte le cose a tempo riescono generalmente bene.

(Continua).

DELLA COLTIVAZIONE DELL' ULIVO.

(Dal Pensiero di Nizza.)

Il magro prodotto che diede in questi ultimi anni l'ulivo, ha ingenerato una tale sfiducia nella classe degli agricoltori, e soprattutto in quella dei proprietari, che molti ne trascurano o abbandonano affatto la coltivazione.

È vero che le vicissitudini atmosferiche furono con una inusata persistenza sfavorevoli ad un buon raccolto; ma non è men vero che devesi in gran parte all'ignoranza ed all'indolenza dell'uomo la poca produttività di quest'albero, che fin dai tempi di Roma antica fu proclamato il primo di tutti gli alberi. Tuttodì vediamo vasti tratti di terreno piantati di secolari ulivi lasciati sterilire: così una parte del nostro territorio è ridotta allo stato di capitale infruttifero, non solo, ma di capitale che deperisce.

Conveniamo che vi fu un'epoca in cui la troppa foga di moltiplicare l'ulivo fece sì che ne popolassero e soverchiamente certe località poco adatte, sia per la natura dei terreni, sia per la postura e sono appunto fra quelli che, in massima parte, vengono ora lasciati incolti. I proprietari di questi terreni meglio opererebbero recidendo l'ulivo e sostituendo la coltivazione della vite o quella dei cereali e dei leguminosi, secondo che riconoscono più adatta questa coltura. In breve tempo sarebbero compensati di ciò che parrebbe loro un momentaneo sacrificio. E con essi ne guadagnerebbe in complesso tutto il paese che, la quasi esclusiva coltivazione dell'ulivo obbliga a trarre e vino e cereali ed ortaglie dai limitrofi e dai lontani paesi.

Frattanto, occupiamoci del modo razionale di coltivare questa pianta, fruttifera per eccellenza, checchè ne dicano e ne pensino gl'improvvidi suoi detrattori.

Anzitutto, l'ulivo come tante altre piante, vuol essere coltivato solo. La pratica di mescolare la sua coltura con quella della vite è nociva a questa ed a quello. L'abbondanza di radici che queste due piante emettono in tutti i sensi, fa sì che stabilisce fra esse una vera lotta per contendersi nella terra gli elementi propri alla loro nutrizione, elementi di cui molte volte i terreni scarseggiano.

Un'altra azione nociva che in taluni casi l'ulivo esercita sulle viti è quella dell'ombra che, a cagione della

sua mole, proietta per molte ore del giorno sulle uve. Più nociva ancora all'ulivo è la coltivazione dei cereali, checchè ne paja a molti nostri agricoltori che persistono in tale pratica dannosa, soprattutto quando spingono la mania di voler trarre profitto da ogni zolla di terra, col seminare attorno al piede stesso dell'albero. Accade in tal caso, che in primavera, quando le piogge diventano rare o mancano completamente, i cereali con le loro innumerevoli radichette, assorbono tutta l'umidità che può trovarsi ancora nella terra, e poi quando in Giugno, i cereali sono tagliati, la terra è diventata troppo dura ed impaccia anzichè facilitare i lavori. Sotto l'azione incessante del sole e del vento essa si rassoda ognor più, si fende e permette al sole ed al vento di penetrare ad una grande profondità ed offendere le radici già rinserrate in un terreno così duro e compatto.

Se l'ulivo è carico di frutti, questi si disseccano, e cadono anzi tempo, oppure restano piccoli e non danno che scarsissima quantità d'olio. Se l'ulivo non ha frutto, dovrebbe lavorare a produr invece i teneri ramoscelli destinati a fiorire l'anno seguente. Ma, nello stato di sofferenza in cui si trova non può ne' allungare, i ramoscelli che già aveva, nè emetterne dei nuovi. La vegetazione che in primavera, sembrava volersi sviluppare non tarda ad arrestarsi, non si formano ramoscelli da frutto, e l'anno seguente, non si potranno avere nè fioritura nè ulive.

Per evitare queste fatali conseguenze, gioverà essenzialmente adottare il principio che per avere dei belli e buoni ulivi, bisogna sullo stesso terreno non coltivare che ulivi, così come per avere delle belle e buone viti bisogna non coltivarvi che viti. E così dicasi dei cereali.

Tale massima, come d'altronde tutte le massime di questo mondo, sia nel campo morale che nel fisico soffre le sue eccezioni, o meglio diremo le sue gradazioni. Così posti a conveniente distanza fra loro, non è da bandirsi la coltivazione di alberi fruttiferi, associata a quella degli ulivi; quella del mandorlo in ispecie, per sua natura adatto agli stessi terreni. I legumi d'inverno e di primavera: piselli, fave, patate precoci, mediante una copiosa concimazione, si possono anche seminare sotto gli ulivi, avvertendo di raccogliarli in tempo affinchè l'ulivo possa ricevere quei lavori estivi che sono necessari alla sua coltivazione.

Questi lavori generalmente si risparmiano troppo. Soprattutto nei paesi soggetti alle lunghe siccità dovrebbero usarli con meno parsimonia, poichè sono il principale anzi, l'unico mezzo, per impedire l'umidità addensata durante la stagione invernale e primaverile di evaporarsi dal seno della terra, dalla massa intricata delle loro radici. Una terra incolta si disecca rapidamente sino ad una grande profondità, sotto l'azione del sole e del vento, ed allora gli alberi d'ogni specie che vi si tro-

vano, soffrono crudelmente; le loro radici rinserrate come in una morsa non trovano più a loro disposizione alcun elemento solubile per assimilarlo. Al contrario, si durante la primavera e l'estate, il suolo è sempre mantenuto morbido dalle cattive erbe, se v ha sempre uno strato di terra mossa di dodici o quindici centimetri di spessore, si ottiene, nella grande coltura, precisamente gli stessi risultati che ottengono nell'orticoltura, gli ortolani che coprono il suolo d'uno strato di paglia. Nell'uno come nell'altro caso si interpongono come un isolatore fra la terra ed i raggi solari. Che questo isolatore sia formato dalla paglia o da uno strato di terra smossa, l'effetto è lo stesso; il sole non può più far rimontare al livello del suolo, per via dell'attrazione capillare, l'umidità inferiore per assorbirla direttamente. V ha inoltre il vantaggio che, quando la terra è lavorata, assorbe più facilmente e completamente l'acqua che scorre, senza infiltrarsi, sopra un suolo duro e compatto. Vedano dunque i proprietari di uliveti, quanto è necessario non vengano trascurati i lavori estivi del dissodamento.

È vero che questi lavori sono costosi, stante l'alto prezzo della mano d'opera, talché molti rinculano davanti alla spesa e non li eseguono che quando ne vedono l'estrema necessità. Perché invece di perdersi d'animo e trasandare la coltura, non si pensa a trovare o meglio ad applicare qualche mezzo più economico di quello del bidente maneggiato dalle braccia dell'uomo? Sia con l'aratro dove il terreno vi è accessibile, sia con una marra (houe à cheval) adatta e tirata da un cavallo, che dissoda la terra sopra una larghezza di ottanta centimetri, ad un metro e dieci o dodici centimetri di profondità, si potrebbe, con molto minor spesa, dissodare in breve tempo grandi estensioni di terreno.

Ne si creda che tale operazione implichi serie difficoltà nei nostri terreni di collina, a meno che siano in condizioni topografiche affatto sfavorevoli.

S' intende che tale dissodamento dev'essere completato dalla mano dell'uomo col bidente, intorno ai piedi dell'albero.

NOTIZIE AGRARIE.

Patata Rosa primaticcia (Patty Rose).
 Questa varietà di patate è originaria d'America e introdotta in Perigard dal signor de Lentilhac or sono due o tre anni. I tubercoli di questa varietà sono lunghi, piatti, rovidi, rosali e la pasta è sofficissima, rinacea, laissima, zuccherina e eccellente. Ben la preceda dal patata Early Rose a senza rivale.

Alcuni tubercoli piantati in pieno giardino e senza difesa negli ultimi giorni di Febbraio, hanno dato verso il 20 Aprile una raccolta delle più abbondanti, e i tubercoli a quest'epoca erano già della grossezza di un uovo di gallina. Giunti al loro stato normale, cioè alla loro completa maturità, non è raro di raccogliere patate del peso di 400 a 500 grammi. Ma questi vantaggi non sono il solo merito di questa nuova e preziosa patata. Il signor de Lentilhac, il quale ha voluto rendersi conto del valore della medesima nel suo possesso di Perigard, è convinto che essa può dare due raccolte successive nello stesso campo e nel corso del medesimo anno, senza che ne siano alterate la grossezza, la qualità e la fertilità.

La patata rosa primaticcia non è una varietà destinata ad essere eternamente relegata nel seno dell'orticoltura; il suo avvenire è nei campi e nel dominio della grande coltura.

Posta in terra ben preparata, la sua rendita può raggiungere la cifra di 40.000 chilogrammi all'ettaro, come assicura lo stesso signor de Lentilhac. È una varietà sana e fertile che può riuscire utile all'agricoltura.

Metodo per distruggere gli insetti nocivi.

Il Journal de la Société Agricole du Brabant nota un semplicissimo procedimento per distruggere le melolonte ed arrestare i guasti che fanno spesso le loro larve.

Colloco, scrive l'inventore, al centro del mio orto un vecchio barile senza fondo e le cui doghe sono spatolate all'interno di catrame liquido ed all'estremità del barile pongo un lume acceso. Ecco tutto. Gli insetti di ogni specie, attirati dalla luce, si precipitano sulla vampa. Nel girare in giro, urtano contro la parete del barile. Al domani conto le mie vittime. Otta sena mattina seppellisco da 5 a 6 decantiri di siffatti peccatori collettivi. Con 60 centesimi di catrame si possono distruggere tutte le melolonte di una contrada senza perdere giornate nel fare una raccolta meno fruttuosa.

Al conigliucultori — Un proprietario che si occupa di conigliucultura asserisce che un buon nutrimento per conigli sono le giande, che le mangiano volentieri; questo cibo è da raccomandarsi potendosi somministrare anche l'inverno e con poca spesa. I conigli così governati acquistano in pinguedine ed in salute.