

EFFEMERIDE AGRARIA DELL' ISTRIA

pubblicata per cura della Società
AGRARIA ISTRIANA.

LAVORI PRINCIPALI

da eseguirsi nei campi e negli orti nel mese di
Settembre.

Fin da questo mese preparate i sovesci per la primavera veniente seminando un miscuglio di piante che precedono nella maturanza, come segala, veccia, fave ecc. che sovescierete in Maggio per riarare allora il terreno e confidarvi di bel nuovo veccia, lupini, saraceno, miglio, sorgo, meliga da sovesciarsi in Luglio per riseminare sopra lo stesso campo per la terza volta le suddette piante e sovesciarle in ultimo nel Settembre. Su terreno così preparato seminate in Ottobre il frumento che prospererà mirabilmente.

Sopra terreno convenientemente preparato potrete anche in questo mese seminare la medica, che per preservare dal danno dei geli dovrete possibilmente coprire al sopraggiungere dell'inverno con letti pagliosi ed anche con semplice terra vergine. Continuate la semina del trifoglio rosso, della veccia, foraggi eccellenti nel principio di primavera, sfalciate i quali, potrete affidare al terreno miglio o la meliga da prodotto, o meglio per foraggio verde.

Sopra terreni forti, dopo raccolto il frumentone, praticate una buona aratura perchè più sciolto ne resti il terreno, temperato e migliorato dagli agenti atmosferici per seminarvi ai primi di Ottobre il vostro frumento, che su altre terre fredde e forti potrete seminare verso la fine di Settembre, nelle soffici e calde in Ottobre e più tardi ancora.

È in questo mese che dovrete medicare i frumenti riservati alla semina, e perciò scelti e mondati da ogni zizzania, spargete sul seme ben inumidito, se possibile con acqua marina, del solfato di rame o meglio di tutto polvere di calcina viva, rivoltolate bene il tutto e fatelo poscia perfettamente asciugare al sole. La calce ancora caustica si attacca al grano bagnato e corrode mirabilmente le spore che si trovassero ai cicchi della semente. È questa un'operazione importantissima e da non trascurarsi in nessun modo se si vuole preservare la semina dalla carie, volgarmente appellata il carbone.

Raccogliete, se ben maturi, il frumentone, i fagioli, le patate, le carote, le zucche ed il saraceno; sradicate

la canapa, il colza ed il ravizzone estivo di tarda seminazione, il miglio panico; dagli alberi raccogliete le noci, le mandorle, le mela, le pera, i fichi per seccarli, se abbondanti al forno o meglio al sole, le pesche, le castagne e le uve primaticce per uso di tavola.

Sfalciate per tempo l'erbe mediche perchè resistano meglio al rigore del verno, i trifogli perenni, i secondi fieni, le saggine, il miglio ed il panico per uso foraggio; raccogliete pure le frondi di certi alberi, ed i fusti di frumentone, che custoditi e preservati dall'umido danno nella lor foglia al bestiame cibo abbastanza gradito.

Raccogliete nei campi le erbacce, le foglie ed i fusti delle raccolte mature per fare a suo tempo con calcinacci, fanghiglie ed alghe marine dei terricciati eccellenti.

Non trascurate di segnare con colore ad olio il tronco delle singole qualità di viti che volete moltiplicare per maglioli o con talce in separati appezzamenti per ogni varietà nella primavera veniente, continuando ad aprire i fossati per le piantagioni di autunno.

Approfittate dei giorni asciutti per trasportare sui campi i letami che coprirete diligentemente con terra perchè non volatilizzino i gas ammoniacali, che sono del letame la parte migliore.

Non vogliate pregiudicare la bontà dei vostri vini con una vendemmia precoce, ma lasciate che maturino perfettamente le vostre uve, che più abbondante darauvi e più prelibato il loro succo.

In sul finire di questo mese, subitochè sieno ben arrestati i succhi potrete, volendo, incominciare senza gravi inconvenienti il taglio dei boschi cedui; ma meglio però se attenderete fino a Novembre prima dei freddi forti, o meglio ancora finchè questi sieno cessati verso il mese di Marzo.

Negli orti finalmente seminate soltanto quelle ortaglie che la natura del suolo e specialmente il clima permettono che possano venir maturi e raccolti prima dei geli invernali, come spinacci, lattughe, indivie, rafani, nonchè quelle destinate al consumo nell'inverno o nella primavera successiva. Si rincalzano le verze, i broccoli, i sedani, e si continua il trapianto dei cavoli, dei porri, degli articiocchi e delle fragole.

SULLA FILOSSERA

(Continuazione e fine Vedi N. 6.)

Questi parziali insuccessi però, anzichè scoraggiare non fecero che aumentare la costanza e lo studio su questo vitalissimo argomento, per il che, regolando le osservazioni e moltiplicando le esperienze, si potè arrivare a delle ulteriori conclusioni, le quali, se ancor esse non portarono in merito l'ultima pietra, nondimeno furono di tal natura da doverle logicamente ritenere non tanto lontane dall'agognato vero. Riconoscendo l'insufficienza o l'impossibilità dei mezzi distruggitivi e dei mezzi preventivi si concluse doversi rassegnare al fatto compiuto dell'esistenza della Filossera, e tentare invece di combatterla curandola, cioè mettere le piante in condizioni tali da poter resistere al continuo depauperamento di umori nutritivi per parte dell'insetto, sia mediante speciali colture, come pure mediante speciale trattamento, indipendentemente dalla coltura stessa usuale della pianta. Si concluse insomma a favore dei mezzi curativi, primo fra i quali la *concimazione*.

Il modo ed il tempo in cui dovebbesi effettuare tale operazione fu oggetto di serie disamine e di attente osservazioni. La scelta dei materiali con cui comporre l'insieme *concimante*, le condizioni di clima e di terreno ed i metodi particolari di coltura della vite nelle singole regioni, furono punti salienti intorno ai quali si concretarono le esperienze, le quali dobbiamo dichiararlo con vera compiacenza, diedero dei risultati abbastanza soddisfacenti, specialmente in Francia, e fecero giustamente sperare di essere arrivati a trovare il bandolo di tanto complicata matassa.

Nel mentre adunque l'Europa era intenta a questo nuovo lavoro, a questa nuova guerra contro il temuto insetto, il telegrafo di Francia annunciò improvvisamente e con generale sorpresa, che il vero rimedio, il mezzo potente e sicuro con cui por fine a una tanta lotta e ad un tanto cumolo di malanni era trovato, e che quindi il regno della Filossera sarebbe finito. La notizia era troppo bella e troppo importante perchè la si credesse a prima giunta: per cui interpellato direttamente lo scopritore stesso da varie notabilità enologiche e da vari istituti, la cosa fu dichiarata solennemente vera col seguente dispaccio:

« Solfo-carbonato alcalino, adoprato unito al concime da porsi alle ceppaie delle viti. »

Lo scopritore fortunato, che riportò tale una vittoria nel campo della scienza è il signor *Dumas*, chimico, segretario dell'Accademia di Francia e membro della Commissione della « Filossera. »

Secondo il suo sistema, tanto lo zolfo-carbonato quanto l'ingrasso debbono adoperarsi quando piove, o per lo meno in stagione umida come la primavera: cosicchè, col mezzo dell'acqua penetrando nella terra, e toccando le

radici, porge loro acconcio ingrasso, rendendosi in pari tempo nocivo agli insetti agglomerati attorno alle stesse. La spesa nelle condizioni attuali sarebbe calcolata a circa 100 franchi per ettaro, cifra questa che si potrà ridurre d'assai, qualora mediante speciali stabilimenti, o mediante privativa dello Stato, venisse preparato il solfo-carbonato per tutte le esigenze di consumo.

Il signor *Dumas* prima di pubblicare il suo ritrovato, com'è ben naturale, lo sottopose a degli esperimenti su vasta scala a Cognac, Avignone, Montpellier e Ginevra, ed i risultati ottenuti, specialmente in Avignone, furono, a quanto dicesi, splendidi, avendosi constatate libere da Filossera tutte quelle piante le quali vennero trattate col rimedio suesposto. All'Accademia di Francia poi il signor *Dumas* stesso compendiando il suo trovato fa osservare: che combinando in proporzione conveniente il letame con agenti che possono produrre del solfidrato di ammoniaca od un solfuro alcalino, si arriva a mantenere la vitalità nella pianta facendo sparirne l'insetto.

Questa scoperta del *Dumas* verrà naturalmente assoggettata ad ulteriori esperimenti per essere giudicata, e da qui a non molto l'Europa saprà se la scienza sia diggià arrivata alla difficile soluzione.

Frattanto non è da smettere nè studi nè esperienze, ma continuare ad occuparsi in argomento, e far in modo di non compromettere più oltre la nostra viticoltura con l'introduzione di viti forestiere, specialmente americane e francesi, accontentarsi per il momento dei materiali che già si posseggono, e non disprezzabili, sorvegliare attenti i nostri vitigni, trattarli con cura nè disprezzare quei metodi o quei rimedi che potessero essere riconosciuti in genere favorevoli alla coltura delle nostre viti.

Sulla Rogna o Scabbia degli animali domestici Suoi rimedi e preservativi.

(Continuazione e fine).

Oltre le suddette varietà di scabbia ne spetta commemorare l'*Acarus folliculorum*, ossia *Demodex folliculorum*.

Questo parassito riscontrasi sul naso, sulla faccia, sul labbro e nell'orecchio dell'uomo. Si trovano ordinariamente in numero da 2 a 4, ma sono del tutto innocui. Essi allignano anche nella cute dei cani e dei gatti, ma in proporzione assai maggiori che nell'uomo. Dieci o quindici di questi parassiti su d'un animale non preoccupano gran fatto; ma qualche volta raggiungono il numero di 200 e più, cagionando nei cani e nei gatti un'espulsione cutanea non indifferente, che tronca tutte le funzioni della pelle e produce spossamento e non di rado morte. Simile eruzione è quasi insanabile; poichè anche guarendo, l'animale infetto perde il pelo per sempre.

L'acaro suddetto è lungo $\frac{1}{6}$ e $\frac{1}{4}$ di millimetro e largo $\frac{1}{25}$ di millimetro. Depone le uova nella cute, donde nascono larve con 6 piedi che, completamente sviluppate, mostrano 8 piedi.

Sintomo di malattia è presso i cani un vivo prurito; fregando la pelle infetta, l'animale guarisce, mentre quando sia invaso dalla scabbia sovraccennata si lascia strofinare volentieri. L'espulsione dell'acaro apparisce nei cani principalmente sulla testa (labbra e muso), sul ventre (membri genitali) e sulla schiena. La pelle si rigonfia e si macchia in rosso ed in violaceo sulle bestie di color chiaro; per allargarsi ed unirsi in una sola piaga. Dai luoghi infiammati s'elevano piccole eminenze piene di materia, nelle quali si osservano col microscopio uno ed anche più animaletti. Finalmente l'eruzione si estende su tutto il corpo e le regioni grattate danno sangue.

Laddove le escrescenze proruppero, si notano soventi croste gialle o giallo-scure. Tostochè divenne generale l'invasione, l'animale dimagra visibilmente, nonostante dimostri buon appetito e spesso una fame insaziabile; ed esala continuamente dal corpo un ingrato odore dolciigno.

La guarigione di questa malattia è malagevole assai ed, invaso il corpo intiero, diventa impossibile: cosicchè soltanto dapprincipio si può cercare con qualche esito, usando l'unguento di benzina (1 parte benzina con 4-8 parti di sapone grasso, oppure 1 parte di benzina con 4 parti di sugna) e lavando la cute infetta colla lisciva di sapone; nei casi più difficili si raccomanda l'unguento d'una parte d'acidità cristallizzata di fenil e di 30 parti di sugna, oppure olio etereo di ginepro con una quantità quadrupla o quintupla di spirito; condizione essenziale si è però di somministrare vitto sufficiente all'ammalato. Tuttavia se anche si riuscisse di uccidere tutti gli acari, la pelle indebolita non ha forza di rigettare da sè le larve morte; epperçì i canaletti interni della cute rimarranno sempre otturati.

A premunirsi dal contagio di simile infezione, consigliamo la radicale separazione delle bestie sane da quelle intaccate e la distruzione dei canili e dei covili dei cani e dei gatti.

G. SCHWARZ.

LA VENDEMMIA e la fabbricazione dei vini.

Eccoci diggià prossimi alla bella stagione delle vendemmie, e tutti prestansi a disporre ogni cosa per la raccolta delle loro uve.

Non v'ha dubbio che l'epoca ed il modo di eseguire la vendemmia influiscono potentemente sulla confezione dei nostri vini, per cui riesce sommamente importante il conoscere le regole indispensabili ad osservarsi.

Pur troppo molti agricoltori non sono ancora com-

presi del grande interesse di quest'operazione, per cui gran parte degli stessi la praticano senza alcun criterio ed in modo veramente deplorabile. Trascurando il proprio interesse anticipano le vendemmie cogliendo le uve immature, talvolta però anche per tema di furti, specialmente nei luoghi ove le viti sono scarse, e costringendo per tal guisa i vicini a fare lo stesso, se non vogliono essere derubati dai ladri campestri e forse anche dai primi vendemmiatori.

Tale grave inconveniente è causa principale del grande deterioramento delle qualità dei vini, per cui in molti siti, onde porre un argine a tanto abuso, si pensò alla pubblicazione del così detto "bando della vendemmia", con cui viene fissata l'epoca per principiare la raccolta delle uve, prima della quale è severamente proibita sotto comminatoria di varie pene.

Questa legge restrittiva della libertà di possesso venne, com'era da prevedersi, vivamente combattuta dalla massima parte degli agronomi ed economisti che hanno per principio la libertà d'azione nell'esercizio dei diritti acquisiti. Ma ciò non tolse però che molti altri la sostenessero come opportuna per quei luoghi specialmente ove i buoni principi d'agricoltura e di moralità non si trovano ancora bastantemente diffusi.

Il vero mezzo però d'indurre gli agricoltori a fare la vendemmia a tempo debito senza alcuna restrizione di libertà, si è quello di diffondere e popolarizzare nelle campagne le buone massime di enologia e d'imprimerle bene nella mente dei nostri viticoltori, ed allora, senza leggi coattive, ma per propria convinzione lasceranno maturare le loro uve sulle viti prima di spiccarle.

Se vogliamo dunque ottenere buona qualità di vino, oltrecchè sostanzioso aggradevole puranche al palato, lasciamo ben maturare le uve prima di vendemmiarle.

E possiamo ritenere l'uva per matura quando gli acini hanno cangiato il color verde in bruno carico od in rosso violetto intenso, il peduncolo si è fatto più duro e di colore oscuro, gli acini si staccano facilmente, la polpa è divenuta molle ed il liquido più abbondante e più ricco di zucchero specialmente presso la buccia.

Ma è forse possibile attendere che l'uva tutta abbia raggiunto perfetto grado di maturazione per dare principio alla vendemmia? Certamente che no, perchè non tutte le uve, quand'anche della medesima qualità, maturano nello stesso tempo, perchè possono trovarsi in assai differenti condizioni, per cui quando le uve meglio esposte e più basse sono già appassite, molte altre forse potrebbero appena appena arrivare a maturità ed alcuna poca trovarsi ancora acerba.

Il *Ladrey* perciò consiglia di fare la vendemmia quando un quarto d'uva comincia ad appassire ed una metà è perfettamente matura.

Tale sistema crediamo di poterlo raccomandare ai viticoltori come utilissimo e di pratica applicazione.

L'ultimo quarto dell'uva, trovandosi di certo presso ad entrare in perfetta maturanza, non danneggerà più l'altra parte della vendemmia, perchè sebbene apporti nel mosto maggior quantità di acidi e di tartaro, questi alimenti anzi servono a render il vino un poco più austero e serbevole. L'uva appassita basterà a dare al vino la morbidezza richiesta.

L'uva acerba poi dovrassi conservare per una seconda vendemmia, da eseguirsi sette od otto giorni più tardi, potendo nel frattempo avanzare in maturità ed ottenere un vino inferiore, non disprezzabile. I più distinti enologi raccomandano la vendemmia in due epoche, e noi pure non sappiamo astenerci d'invitare tutti gli agricoltori istriani a seguire un tale metodo, che certamente troveranno proficuo.

Ora dunque che abbiamo cercato alla meglio di chiarire l'epoca più indicata per vendemmiare, soffermiamoci un istante sul modo migliore di eseguire la vendemmia.

Anzitutto questa non dovrassi mai praticare che in giornate asciutte e quando le uve non sono più bagnate nè da rugiada nè da acqua piovana. Sorvenendo un tempo piovoso, amenochè non ci sia pericolo che l'uva infiacchisca, devesi assolutamente tralasciar di vendemmiare ed attendere due o tre belle giornate perchè l'uva si asciughi e riscaldi convenientemente. È provato che dopo una pioggia la quantità di zucchero è sempre minore, per cui devesi ritenere che oltre l'aumentarsi della parte acquosa succeda anche una trasformazione di materie zuccherine.

L'occhio attento del padrone o gastaldo deve continuamente sorvegliare i propri vendemmiatori. I canestri e le ceste sieno ben monde, ed in alcun caso si dia principio alla vendemmia prima che il sole già alto sull'orizzonte abbia ben asciugati i grappoli dalla rugiada. Devesi poi prestare speciale attenzione perchè il vendemmiatore non tagli i grappoli acerbi, perchè getti il seccume e riponga a parte gli acini verdi e fracidi onde trarne un vino inferiore da consumarsi nell'inverno. I grappoli levati dal tralcio si ripongano con precauzione e non tanto sventatamente nei canestri o nelle ceste, affinchè gli acini rompendosi non esca il mosto, che tosto entra in fermentazione e produce dello *spirito di vino*, il quale passando poi nei tini può riescire di danno al vino e renderlo meno prelibato.

Se le vigne trovansi alquanto discoste dalle abitazioni è giocoforza condurre le uve in tinozze. Nella campagna si abbia cura di collocare queste tinozze sotto folta ombra perchè l'uva non si riscaldi, e si badi di versarla entro piano e con tutta precauzione. Se poi occorresse calcare l'uva nella tinozza onde farne capire maggiore quantità, si attenda prima che sia ben piena e poi si prenda un'asse e vi si faccia salire qualcuno, onde così

l'uva resti compressa egualmente in tutti i punti e l'aria atmosferica non trovi facile accesso per produrre una inutile fermentazione. Contemporaneamente poi si dovrà spillare tutto il mosto fatto e riporlo in apposito botticino. (Continua).

AVVISO DI CONCORSO.

In seguito ad odierno deliberato di questa deputazione centrale viene aperto il concorso pel posto di Segretario presso questa i. r. Società Agraria.

A sensi del §. 32 dello Statuto sociale questi avrà da tenere i protocolli delle adunanze generali e delle sedute di Deputazione, nonchè dei Comitati e delle Sezioni di Deputazione, da compilare e dirigere il foglio sociale in lingua italiana e la statistica del raccolto, da eseguire gl'incarichi affidatigli dalla Deputazione centrale, e rispondere finalmente per la gestione ed il buon ordine della cancelleria sociale.

L'emolumento è fissato ad annui fiorini 1500 - v. a. e si avverte, che appena dopo scorso un anno di prova si procederà al conferimento definitivo del posto.

Le rispettive insinuazioni, corredate di documenti atti a dimostrare l'idoneità del concorrente, ed in ispecie la sua attività letteraria, nonchè le sue cognizioni scientifiche e linguistiche dovranno venire presentate alla fir-
mata presidenza prima dei 31 Ottobre a. c.

I. R. Società Agraria

Gorizia 29 Luglio 1875.

Il Presidente

Coronini

Il Segretario
STREINZ.



Nro. 701

AVVISO!

L'inclita Giunta Provinciale dell'Istria partecipa che col giorno 20 Settembre 1875 avranno principio i lavori di confezionatura del vino presso la cantina enologica in Parenzo, i quali con brevi interruzioni dureranno all'incirca quindici giorni.

La scrivente perciò si fa sollecita di renderne avvertiti tutti i possidenti istriani, che ne potessero essere principalmente interessati a visitare durante questi lavori la detta cantina, caldamente raccomandando loro a voler approfittare di questa propizia occasione onde viem-
maggiormente estendere le loro cognizioni in fatto di enologia e perfezionarsi nella medesima.

Rovigno 15 Settembre 1875.

Dalla Società Agraria Istriana.

La Presidenza.