

EFFEMERIDE AGRARIA DELL' ISTRIA

publicata per cura della Società

AGRARIA ISTRIANA.

LAVORI PRINCIPALI

da eseguirsi nei campi e negli orti nel mese di

Ottobre.

È in questo mese particolarmente che viene affidato alla terra il re dei cereali, il prezioso frumento, dal prosperamento del quale dipende in gran parte l'agiatezza dell'agricoltore, la risorsa delle provincie, l'appagamento delle classi tutte, che nell'abbondanza di questo ritirano a buon prezzo il principale, più importante loro alimento.

Si raddoppi quindi la cura in questo troppo importante momento, perchè il raccolto corrisponda alle tante fatiche ed ai non lievi dispendi dell'agricoltore.

Scelto che avrete il miglior seme ben nutrito e grosso, che meglio assai del piccolo ed intristito getta vigoroso e prospero germoglio, fatta la medicatura indispensabile per prevenire la golpe (carbone) a mezzo della calce o col solfato di soda, affidatelo a terreno ben preparato e diviso con ripetute arature, le quali, oltre ad estirpare le tante mal'erbe che ingombrano il suolo e lo insteriliscono a danno del frumento, v'introducono buona massa di aria tanto necessaria per scomporre le parti inerti e preparare in copia i sali nutritori.

Si getti il seme sui campi ben letamati, di preferenza su quelli che furono concimati nella semina delle piante precedenti, essendochè il letame abbisogna di tempo per reagire sulla terra e per provocare i suddetti sali nutritori; meglio di tutto poi sopra vecchi medicai dissodati con ripetute arature ed erpicature, bandito assolutamente il *ristoppio* (frumento sulle stoppie), che spossa e sfibra troppo la terra con minimo raccolto di nuovo frumento.

In terreni argillosi, calcari, che vengono dai geli divisi profondamente, in quelli asciutti, nelle semine primaticce ed ove si abbia a temer danno d'insetti, si sotterri il chico [coll'aratro; nelle semine tardive, sopra suolo umido è forse preferibile il sotterrarlo col mezzo dell'erpice. La semina non sia rara, ma nemmeno troppo fitta, chè questa piccola ed esile produrrebbe la spica e lo stelo fragile e soggetto all'allettamento.

S'incominci colle terre forti ed argillose, e si riservino per ultimo le selciose, calcari e leggeri, evitando, se possibile, l'aratura nei terreni troppo adacquati e che

non tutti gli anni possono venir convenientemente sgrepolati e divisi dai benefici geli d'inverno.

Non trascurate di profundar bene i solchi di scolo, poichè l'acqua stagnante arresta la scomposizione dei sali, inacidisce le terre e le rende sterili.

Finita la semina del frumento, affidate alla terra la segala, l'orzo, l'avena, le fave e le vecchie invernenghe, coltivazioni in generale accessorie nel nostro paese.

Si può continuare la semina del trifoglio comune, il quale in terre magri o mediocri, piuttosto asciutte, non soggette all'umido del verno nè di soverchio all'ardore dell'estate potrassi gettare sopra campi già seminati a frumento, riuscendo talvolta meglio di quelli seminati in primavera, dacchè correndo questa asciutta e calda allora il secco e l'ombra stessa del frumento metterebbero in forse la sua buona riuscita.

Si continua a raccogliere i cinquantini, i frumentoni tardivi, i sorgorossi, il saraceno, le barbabetole, le rape, i capucci; negli orti i sorbi, i nespoli, le pera e le mela d'inverno; nei boschi le castagne e le ghiande; sui campi e sulle strade le foglie, l'erbacce, i calcinacci ed i concimi d'ogni sorte per formare successivamente dei preziosi ammendamenti.

Subitochè i peduncoli si fanno di color bruno rosso e legnosi, la buccia o gli acini si presentano trasparenti, molli e si staccano facilmente dal picciuolo o peduncoletto, più praticamente poi quando gustando l'uva il suo succo si manifesta zuccherino, denso, vischioso, poco meno che indubbia risulta la maturanza dell'uva, che è il requisito primissimo per avere buon vino, serbevole, atto al trasporto e pel grande commercio.

Per avere il tanto indispensabile vino tipo converrà riformare gradatamente i vitigni, limitandosi a quelle poche qualità che prosperano e danno abbondante e pregevole vino, ponendo ognuna di queste poche qualità in separato appezzamento anche per avere l'indispensabile omogeneità nella maturanza.

Sul modo migliore di eseguir bene la vendemmia e particolarmente per confezionare ottimamente il vino attenetevi ai precetti che vi vengono porti da pratici autori, che di questo importantissimo ramo d'industria agricola con bella cognizione di causa si occupano, assicurandovi che con metodi più razionali, coll'ottimo materiale

che già si possiede bella rinomanza potrebbero per certo acquistare i vini della nostra provincia, la quale col vino appunto potrebbe avere le migliori stabili sue risorse.

Non trascurate l'ulivo, ma innanzi che si presentino i primi freddi mondateli al pedale dalle radichette, zappateli a dovere coprendo bene la base con cumoli di terra, se possibile con terra nuova di fossati e di capetagne, la quale li riparerà nell'inverno e li renderà nella primavera veniente prosperi, rigogliosissimi.

In sul finir del mese, meglio ancora nei mesi successivi, in situazioni calde, in terre secche e leggiera potrete procedere alla piantagione di tutti gli alberi da frutto, non così nei terreni forti, argillosi e nei quali pel ristagno delle acque troppo forse ne potrebbero soffrire le loro radici. Nei vivai poi affidate senza riserva al terreno i nocciuoli delle pesche, dei mandorli e le castagne, che spunteranno bene nella veniente primavera, come pure presentasi ottima questa stagione per le semine degli alberi a foglie caduche.

Negli orti finalmente fate le aiuole in pendio verso mezzodi per seminarvi le lattughe pel consumo d'inverno e le spinacce primaticcie. Trapiantate il ribes, l'uva spina, i carcioffi, l'insalate invernali ed in terreni ben preparati le fragole; tagliate gli steli degli asparagi rasente il suolo lettamandoli e cuoprendoli con leggiera zappatura, non trascurando la rincalzatura dei sedani perchè meglio ingrossino e restino imbiancati.

Cadute appena le foglie potete incominciare la potazione degli alberi, ed anche delle viti, purchè sieno vecchie, per veder avvantaggiato il lavoro che il più delle volte si accumola di troppo nella primavera successiva.

L'uso del sale comune (sal agrario) nell'alimentazione degli animali domestici.

Il sal comune è di gran giovamento agli animali. Usandolo, si risparmia un buon quarto nella quantità ordinaria dell'alimento. Se i foraggi vennero mal raccolti, se non furono convenientemente preparati, se non fermentarono nel modo atto a produrre lo sviluppo dei principi aromatici delle piante che li rendono sì graditi al bestiame, il sale comune corregge i loro difetti, li libera dal cattivo odore, li priva delle proprietà nocive, contratte per le muffe o la ruggine.

Spesso negli animali bovini si osservano quelle depravazioni dell'appetito che li determina a leccare i muri, ad ingollare pezzi di mattoni nitrosi, la terra salata, gli stracci. Convieni persuadersi che sono condotti ad ingollare simili sostanze per bisogno di fornire al loro organismo il sale che vi manca; apprestandone ai medesimi, smettono quegli atti che accusano la negligenza del proprietario.

Qual vantaggio non ritrarrebbe l'agricoltura, se fra

noi divenisse di regola il condire con sale lo strame o la paglia che nell'estate si accumula nei finili per l'alimentazione del bestiame bovino nell'inverno!

Molti pastori si lagnano perchè muojono pecore di marciaia; se venisse a queste bestie propinato il sale con intendimento igienico, non ammalerebbero d'idroemia o di marciaia: ne fanno prova le pecore che vivono in vicinanza al mare, le quali sono immuni da questa malattia.

Le affezioni verminose, effetto di prava e scarsa alimentazione, della mancanza di sostanze aromatiche, di scarsità di sale, di difettosa stabulazione che spesso, sulle vacche lattaie massime, arrecano la morte sotto forma del *dictoma epaticum*, volgarmente bisciola, verrebbero impedito nel loro sviluppo se si facesse uso del sale.

« Quando i bestiami, insegna Liebig, non trovano sale nei foraggi, nell'acqua o nella terra, le femmine di vengono meno feconde, il bestiame diminuisce rapidamente. »

I vecchi cavalli che muojono da coliche prodotte da grandi ammassi di materie indigeste accumulate nell'intestino ceco, se trovassero del sale nei loro alimenti, recherebbero maggiori vantaggi ai loro proprietari.

Pare pure ragionevole il ritenere puranco che coll'uso del sale si impedirebbe nel maiale lo sviluppo delle idattidi che lo rendono granelloso con tanto danno di chi fa uso delle sue carni.

« I nostri allevatori, scrive Raspail, perdono tanti animali, perchè in questo sono meno intelligenti delle bestie selvaggie. Il cane ricorre alla gramigna appena che sente la menoma indisposizione. La pecora ed i piccioni si slanciano avidamente sul sale. La vacca ed il cavallo cercano il foraggio asperso di sale. I pesci si lasciano adescare dall'odore dell'aglio e della canfora. »

Non senza vantaggio opera il cloruro di sodio, per preservare gli animali domestici dalle affezioni in questi circondari: una sostanza infatti, che dona attività all'apparecchio digerente, che promuove più abbondante secrezione dei succhi solventi od estraenti le parti assimilabili, non può mancar di esercitare una benefica influenza sulla sanguificazione.

Giova a preservare i bovini dalla polmonea (pleuropneumonia caudativa) per la ragione anzidetta, e perchè è una malattia raramente disgiunta da una alterazione del fegato causata dalla presenza dei distomi.

È utilissimo il suo uso nel tifo epizootico dei cavalli, e ce ne persuade il considerare, che gli animali sono preparati a quella malattia da uno stato di languore, forse sotto miasmatico influo, detto altre volte stato putrido od adinamico.

« Il sale, per ripetere la classica idea del Liebig, agito al foraggio, dà agli animali il mezzo indispensabile per resistere ai perturbamenti prodotti nell'orga-

« nismo da influenze esterne. Fra i mezzi preservativi « di questa malattia anche il celebrato Bernarnad suggerisce l'uso moderato del sal comune, le bevande d'acqua « ferruginosa, e le sostanze toniche amministrate di volta « in volta. »

La buona pratica di amministrare a scopo igienico il sale agli animali cavallini è assai diffusa in Francia, e lo consigliano il Samson ed il Magne nei loro trattati di Zootecnia.

La grande compagnia degli omnibus e delle vetture da piazza di Parigi dà il sale ai suoi sette mila cavalli.

L'aggiunta del sale agli alimenti secchi, destinati ai nostri animali domestici, in conseguenza delle cose premesse, dev'essere ritenuta indispensabile.

(Dall'Italia Agricola).

LA VENDEMMIA e la fabbricazione dei vini. (Continuazione.)

La vendemmia dovrà esser regolata per modo, che ogni sera vengano riempiti uno o più tini, non dovendosi giammai attendere, come talvolta succede, due o tre giorni per colmarli; essendo questo un barbaro sistema. L'ultima uva che sorviene col raffreddamento interrompe la fermentazione già principata o che sta per cominciare nel primo mosto, disseminansi fra l'uva i germi della fermentazione acetica, ed il vino che se ne ottiene propenderà sempre ad acetire o subire altre alterazioni.

Ma più barbaro e riprovevole uso ancora si è quello di lasciare appositamente riscaldare l'uva nei tini per parecchi giorni. Per certo novantanove sopra cento di vini così prodotti dopo un anno saranno acetiti od avranno subite altre gravi alterazioni.

L'uva dunque appena trasportata nei tini ed ancor fresca devesi tosto pigiare, se vuoi si ottenere un vino che per lungo tempo si conservi.

Nessun vino giunge a perfezione prima d'un anno di età, e se tanto non dura vuol dire ch'esso fu male fabbricato e peggio custodito.

Le basi fondamentali per la produzione di un vino serbevole sono: l'uniformità della fermentazione e la preservazione dal contatto dell'aria esterna.

Chi ha fatta buona scelta dell'uva può dirsi sulla via per produrre anche buon vino. Per ben pigiare l'uva è assolutamente necessario di smettere l'antica usanza dei grandi tini, perchè è impossibile poter sperare bene con tanta quantità di uva da pigiare in una sol volta, se anche vi lavorassero tre o quattro uomini anzichè uno. Il modo più semplice e che nessuno dovrebbe trascurare, è quello di servirsi di piccole tinozze. Queste si collocano sopra piano inclinato acciò il mosto non vi stagni, ed ogni quantità d'uva si ripassa almeno tre volte. Alcuni però contrappongono che così otterrassi un vino troppo torbido.

Ma ciò non toglie che adottando questo sistema, il mosto si appropria tutti gli elementi naturali dell'uva, la fermentazione sebbene più lunga sarà più completa ed il vino riuscirà più gradevole e serbevolissimo.

All'atto della pigiatura ed a misura che il mosto esce, lo si versa nei tini o meglio nelle botti a sportello, ove si vuol far fermentare.

I migliori risultati si ottengono sempre coi tini chiusi ed a vinacce sommerse. L'aria è indispensabile bensì per produrre la fermentazione, ma dopo incominciata la sovrabbondanza dell'aria stessa riesce nociva, e perciò allora è necessaria la chiusura, mai però ermeticamente.

Si tolga una volta per sempre il brutto uso di medicare botti ammuffite con il mosto, il quale per tal modo acquista un sapore disagiata e sarà di nocumento puranche alla buona qualità del vino.

Ed i graspi si dovranno pure mettere assieme col mosto? Certamente, ma senza abusare di troppo, poichè, per quanto altri sostengano il contrario, i graspi sono utilissimi tanto al mosto ricco di materie zuccherine fornendo al fermento di che nutrirsi per tramutare più facilmente le sostanze in alcoole, acido carbonico ecc., come pure al mosto povero di zucchero aumentandone il tannino, senza cui il vino è di poca durata; ad ogni mosto insomma rendendo il vino più corroborante, di maggior corpo ed austerità, nonchè di più vivo colorito.

È deplorabile invece che alcuni facciano fermentare i vini bianchi con le vinacce, dovendosi porre il mosto solo, perchè altrimenti il vino risulta di colorito soverchiamente giallo, aspro, senza fragranza e sapore.

Riempiti dunque i tini o le botti a sportello fino a 30-25 centimetri sotto l'apertura od estremità superiore, con una specie di pala da forno si squassa energicamente il mosto, ripetendo più volte tale operazione, la quale serve a porre in contatto fra loro tutti gli elementi, ad introdurvi molta quantità di ossigeno e porre i graspi in contatto coll'aria atmosferica. Si eviti assolutamente di eseguire quest'operazione dopo cominciata la fermentazione e le vinacce hanno già formato il cappello, perchè allora la fermentazione stessa viene turbata e non prosegue uniforme, e si corre anche pericolo d'immergere nel mosto parte di vinacce diggià acetite.

L'epoca della svinatura non si può indicare in via assoluta, perchè questa dipende dalla qualità dell'uva e da molte altre circostanze. In generale puossi raccomandare d'anticiparla per i vini ricchi di acidi e ritardarla per quelli invece che posseggono in abbondanza materie zuccherine. In ogni modo la svinatura non devesi procrastinare di troppo, e si estragga pure il vino ancora carico e torbido, lo si rimetta nelle botti e riprenderà la fermentazione e la compirà a meraviglia. La svinatura stessa poi non devesi eseguire a casaccio. Non si faccia uso delle tinozze, in cui il vino svapora di soverchio,

ma si operi con bigonce e canella a chiave sormontata da un tubicino foracchiato che permetta solo al vino d'uscire e non alle buccie ed ai vinaccioli. Quando le bigonce sono per $\frac{2}{3}$ riempite, si versa tosto il vino nelle botti ben risciaquate e leggermente solforate.

Compiuta la fermentazione nelle botti non trascurate in seguito le colmature.

Posto così il vino nelle botti non sono terminate le cure del proprietario, ed altre operazioni ancora si mostrano necessarie per la conservazione dei vini, e di queste a suo tempo vi terremo pure parola con la speranza che la povera nostra voce non sarà sparsa invano.

IL PAEDERUS LONGIPENNIS

Insetto rinvenuto nelle pannocchie del frumentone.

Il signor Giuseppe de Susanni possidente in Chersano inviava nel decorso mese di Agosto alla Società Agraria vari esemplari d'un piccolo insetto trovato in pannocchie guaste ed in parte distrutte di frumentone coltivate in una sua campagna in prossimità ad un canneto.

Il signor de Susanni allora partecipava quanto segue:

« Le pannocchie sono guaste in due diversi modi: »

« 1. Le foglie o cartocci che vestono la pannocchia sono aperti solo alla cima. Questa operazione non si può ascrivere ad insetti, ma bensì ad uccelli come corvi, corvacchie, gazze ecc. »

« 2. Le foglie o cartocci sono dalla cima fino ad un certo punto della pannocchia corrosi, e con essi anche i grani. Questo lavoro di devastazione potrebbe ascriversi a topi, od a gliri stante la vicinanza del bosco. »

« Non trovai pannocchie totalmente distrutte, ed in tutte quelle ove erano ancora grani vestiti dai cartocci trovai numerosi insetti della specie medesima che invio a codesta rispettabile Società. »

« Non trovai nelle pannocchie danneggiate insetti d'altra specie, come ad esempio afidi ecc., ma bensì in una di quei vermi che più o meno infestano tutti i nostri frumentoni. »

« Gl'insetti da me incolpati li ritengo tuttora non come i primi autori del danno, che ascrivo ad uccelli o rodenti, ma come dannosi in quei casi che i cartocci delle pannocchie vengono aperti o corrosi e così facilitato a loro l'accesso. Non si potrebbe altrimenti spiegare la numerosa loro presenza nelle pannocchie ed i grani corrosi alla parte inferiore sebbene ancora coperti dalle foglie. »

« Conclusione. Il danno non è grave ed è possibile, anzi verosimile, ch'esso sia cagionato da uccelli e rodenti; tuttavia questi insetti meritano essere studiati onde constatare se sono soltanto insettivori oppure se essi medesimi divorano i grani della Zea Mais. »

« Io ritengo ch'essi mangino il grano. »

Alcuni esemplari di quest'insetto venivano in seguito inviati al signor Comm. Cav. Muzio de Tommasini in Trieste, il quale con lettera diretta al signor de Susanni riferiva quanto segue:

« Recai intatto l'involto al nostro Museo Massimiliano, « ove assieme col Direttore Dott. Syrski si trovavano alcuni cultori delle scienze naturali, fra gli altri il professore Accurti. Ivi aperto lo scatolino furono trovati gl'insetti però già morti, e vennero riconosciuti appartenere alla famiglia dei così detti *Raubkäfer* distinti col nome scientifico di *Stafilidi*, del genere *Paederus* e precisamente il *Paederus longipennis* specie prossima al comune *Paederus riparius*. »

« La cosa più interessante nel particolare si è, che questo *Paederus* al pari di tutti gli *Stafilidi*, è distruttore vorace, non già di vegetabili e loro parti, ma, come lo dinota la denominazione di *Raubkäfer*, accerrimo nemico e distruttore di altri insetti, e particolarmente degli afidi di vario genere che infestano notoriamente molte piante. Sotto questo punto di vista essi sono, a dire del Dott. Syrski, da considerarsi quali insetti utili, anzichè nocivi all'agricoltura. Resterebbe ad esaminarsi se nel caso presente sieno realmente le piante di frumentone su cui trovasi il *Paederus* infestate da afidi. »

Il *Paederus longipennis* si distingue dal comune *Paederus riparius* principalmente pel colorito nero della parte inferiore del petto.

Il Dott. Syrski poi afferma che l'insetto potresti incolpare soltanto nel caso che venga colto in flagrante, cioè nell'atto in cui divorasse parte della pianta.

Il signor de Susanni inoltre riguardo alla presenza di afidi nelle pannocchie del frumentone trovate cariche di *Paederi* ci comunica quanto segue:

« È un fatto che nelle pannocchie aperte da beccata di uccello o da morso di rodenti si trovò, finchè i grani erano ancora in latte, moltissimi *Paederi* senza traccia veruna di afidi o d'altri insetti. »

« Le afidi, ch'io ben conosco e che vidi anche sulla *Zea Mais*, invadono la pianta quando è ancora giovanissima succhiando la tenue canna ricca di zucchero nella quale configgono le loro proboscidi. »

« Essendo il frumentone in queste parti già maturo non si potranno più fare osservazioni, ma bisognerà stare attenti nel prossimo anno. »

Su ciò richiamiamo l'attenzione degli agricoltori Istriani affinchè dietro gli schiarimenti ottenuti vogliano fare nel prossimo anno le opportune osservazioni comunicandone i risultati alla Società Agraria, che riconoscendo mai sempre accoglierà ogni partecipazione riguardante gl'interessi della patria nostra agricoltura.