

# GIORNALE

DELLA

## SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA

ANNO I.

Rovigno, 25 Ottobre 1876.

N. 10.

N. 518

### AVVISO DI CONCORSO

Allo scopo di contribuire al miglioramento degli animali bovini delle nostre razze da lavoro la sottoscritta Presidenza della Società agraria istriana apre il concorso di premi per tori e vacche da accordarsi anche quest'anno da appositi giuri secondo le modalità del seguente regolamento.

#### CAPO I.

#### Degli animali da premiarsi.

- §. 1. La razza da premiarsi sarà di massima quella da lavoro.
- §. 2. I tori riproduttori presentati al concorso dovranno aver raggiunto l'età di almeno due anni e mezzo.
- §. 3. Il toro premiato non potrà essere castrato prima che non sia trascorso almeno un anno, dacchè ottenne il premio, e durante quest'anno dovrà essere destinato alla riproduzione e rimanere nell'Istria.
- §. 4. Le vacche esposte al concorso dovranno aver raggiunto l'età di almeno tre anni e non sorpassare quella di cinque.
- §. 5. Gli animali esposti al concorso dovranno essere di provenienza dello scompartimento territoriale, in cui si conferisce il premio, ed essere stati nello stesso allevati.
- §. 6. Nessun animale può concorrere al premio per due volte o in due scompartimenti.

ROZARICA  
ROVINO  
DI ROVIGNO  
C. 20/E  
104  
1982

- §. 7. Anche ~~la~~ ~~ove~~ fosse destinato un premio per vacche, questo verrà conferito a tori, qualora non si presentassero vacche all'esposizione o le presentate non fossero meritevoli di premio.
- §. 8. Qualora si presentassero all'esposizione tori e vacche non meritevoli di premio, sia per mancanza di pregio sia per difetto delle richieste qualifiche, il premio non verrà conferito.
- §. 9. Il proprietario originario o successivo del toro premiato resterà obbligato a permettere la monta dello stesso almeno per un anno dal giorno del conferimento del premio.
- Egli avrà però il diritto di riscuotere una tassa per ogni monta non superiore di fiorini uno, nè potrà essere astretto ad indebolire il toro con accoppiamenti troppo spesso ripetuti.
- §. 10. L'espositore che ingannasse il giuri o mancasse ai patti, e specialmente per quanto riguarda le condizioni portate dai §§. 3-9, dovrà perdere il premio e restituire la somma ricevuta, e verrà a ciò costretto dall'autorità politica distrettuale.

## CAPO II.

### Dei premi.

- §. 11. Per facilitare il conferimento dei premi viene divisa l'Istria in otto scompartimenti.
- §. 12. Il primo scompartimento è composto dei distretti giudiziari di Veglia, Cherso e Lussino, ove quest'anno non si terrà l'esposizione.
- §. 13. Il secondo scompartimento è composto dei distretti giudiziari di Pola, Rovigno e Dignano con due premi per tori, l'uno di fiorini 45, l'altro di fiorini 30, ed un premio per vacche di fiorini 25.
- §. 14. Il terzo scompartimento è composto del distretto giudiziario di Pisino con tre premi per tori, uno di fiorini 45 e gli altri due di fior. 30 per cadauno, ed un premio per vacche di fiorini 25.
- §. 15. Il quarto scompartimento è composto del distretto giudiziario di Albona con due premi per tori, uno di fior. 45, l'altro di fior. 30, e due premi per vacche, uno di fior. 25 e l'altro di fior. 20.
- §. 16. Il quinto scompartimento è composto dei distretti giudiziari di

Montona e Parenzo con due premi per tori, uno di fior. 45, l'altro di fior. 30, ed un premio per vacche di fior. 25.

- §. 17. Il sesto scompartimento è composto dei distretti giudiziari di Castelnuovo e Volosca con tre premi per vacche, dei quali due di fior. 30 ed uno di fior. 25.
- §. 18. Il settimo scompartimento è composto dei distretti giudiziari di Pinguento e Capodistria con due premi per tori, uno di fior. 45 e l'altro di fior. 30, ed un premio per vacche di fiorini 25.
- §. 19. L'ottavo scompartimento è composto dei distretti giudiziari di Buje e Pirano con due premi per tori, uno di fior. 45, l'altro di fior. 30, ed un premio per vacche di fior. 25.
- §. 20. Ogni espositore riceverà fior. 1 d'indennizzo di viaggio per ogni animale bovino presentato all'esposizione e che non appartenesse al distretto giudiziario dello scompartimento, nel cui capoluogo si tiene l'esposizione.
- §. 21. Il giuri di ogni scompartimento proporrà alla presidenza un premio di fior. 50 per quel possessore di un toro premiato nell'antecedente esposizione, il quale comproverà di meritarsi a preferenza di altri quest'indennizzo per essersi prestato con zelo durante l'anno decorso alla riproduzione col toro premiato, avuto anche riguardo alle spese, alle cure ed alla difficoltà dell'allevamento e del mantenimento.

Questo premio potrà essere anche diviso in due premi da fior. 25, qualora speciali condizioni sembrassero richiederlo.

- §. 22. Gli importi non impiegati verranno restituiti alla presidenza della Società agraria istriana.

### CAPO III.

#### Del Giuri.

- §. 23. Il giuri sarà composto:
- a) di un rappresentante spedito a cura dell' i. r. Governo;
  - b) di due fiduciari proposti dalle deputazioni comunali dei capoluoghi dello scompartimento di esposizione;
  - c) di un rappresentante della Società agraria istriana.

- §. 24. La nomina dei fiduciari comunali è riservata alla presidenza della Società agraria istriana.
- §. 25. Ove uno scompartimento sia composto di due capoluoghi giudiziari (V Montona e Parenzo — VI Castelnuovo e Volosca — VII Pingente e Capodistria — VIII Buje e Pirano) ciascuna delle due deputazioni comunali proporrà un fiduciario senza essere limitata nella sua proposizione ai membri della Società agraria istriana.
- §. 26. Ove lo scompartimento consista di tre capoluoghi giudiziari, allora i due fiduciari verranno proposti soltanto da due deputazioni dello scompartimento e sarà esclusa dal diritto di proposizione la deputazione di quel capoluogo, ove avrà sede il giuri (I e II scompartimento).
- §. 27. Ove lo scompartimento consista di un solo capoluogo giudiziario (III Pisino — IV Albona) ambedue i fiduciari saranno eletti dalla relativa deputazione comunale.
- §. 28. Qualora una deputazione comunale non proponesse il fiduciario oppure non lo facesse entro il termine fissato, o in fine il proposto fiduciario non accettasse l'incarico, potrà la presidenza della Società agraria nominare un fiduciario comunale senza precedente proposizione.
- §. 29. I membri del giuri si ritengono eletti per un anno soltanto, ma possono essere rieletti.
- §. 30. Le prestazioni dei fiduciari sono gratuite, è però ammesso l'indennizzo delle spese di viaggio.
- §. 31. Gli animali dovranno essere presentati prima delle 11 ore del mattino fissato per l'esposizione. Ad animali che si presentassero dopo quest'ora non potrassi aver riflesso alcuno.
- §. 32. Il giuri nomina il proprio presidente dai membri che lo compongono.
- §. 33. Il giuri giudica inappellabilmente a maggioranza di voti e consegna subito il premio.
- §. 34. I fiduciari restano incaricati della vigilanza per la esecuzione dei patti assunti dall'espositore premiato.
- §. 35. Dopo compiuta l'esposizione verrà fatto relativo rapporto alla presidenza della Società agraria istriana dal suo rappresentante.

CAPO IV.

**Della sede dei giuri e dei giorni di esposizione.**

§. 36. Il giuri avrà sede per questo anno:

pel	II	scompartimento a	Dignano
»	III	»	» Pisino
»	IV	»	» Albona
»	V	»	» Parenzo
»	VI	»	» Castelnuovo
»	VII	»	» Pinguento
per l'	VIII	»	» Buje

§. 37. L'anno venturo potrà cambiare la sede del giuri entro lo stesso scompartimento, esclusi però sempre Volosca e Lus-sinpiccolo.

§. 38. L'esposizione ed il conferimento dei premi avranno luogo per questo anno:

in Dignano	ai	3	di	Novembre
» Pisino	»	4	»	»
» Albona	»	6	»	»
» Parenzo	»	8	»	»
» Castelnuovo	»	10	»	»
» Pinguento	»	13	»	»
» Buje	»	15	»	»

Rovigno, 1. Ottobre 1876.

Dott. CRISTOFORO DE BELLI, presidente

ANTONIO CECON, vicepresidente

L. Hasch, segretario

N. 534.

**NONO CONGRESSO GENERALE**  
**DELLA SOCIETA' AGRARIA ISTRIANA**  
**tenutosi nella città di Pola**  
**nei giorni 11 e 12 Settembre 1876.**

Per deliberato dell'ottavo Congresso Generale era stata eletta la città di Pola a sede del nono Congresso, ed in seguito ad invito

della presidenza 17 Agosto 1876 N. 400, si raccolsero colà nei giorni 11 e 12 Settembre a. c. circa 100 membri della Società Agraria a Generale Riunione per trattare gli argomenti del rispettivo Ordine del Giorno.

## ARGOMENTO I.

### Inaugurazione del Congresso.

Alle ore 10 antimeridiane del giorno 11 Settembre venne solennemente inaugurato il Congresso nel Teatro Ciscutti, gentilmente messo a disposizione della Società Agraria, e fregiato dello stemma della Provincia e delle principali città dell'Istria.

Occupava il seggio presidenziale l'egregio sig. presidente Dott. Girolamo Manzutto, assistito dal vicepresidente sig. Antonio Cecon e dal segretario signor Luigi Hasch.

Intervennero a rappresentare l'Eccelso Ministero d'agricoltura l'i. r. Capitano Distrettuale e referente Luogotenenziale sig. Antonio nob. de Krekich, e la Provincia, il sig. Capitano provinciale Cav. Comm. Dott. Francesco Vidulich.

Rappresentavano inoltre:

*Il sig. presidente* — L'i. r. Società Agraria di Lubiana, il Comizio Agrario di Zara e Palermo, il Consorzio Agrario di Trento e la Società Adriatica di Scienze naturali in Trieste in assenza del bar. Carlo de Pascotini, delegato della Società suddetta; ed in assenza del Direttore signor Tommaso Sotto Corona anche l'i. r. Società Agraria di Vienna e di Rovereto.

*Il bar. G. Paolo de Polesini.* — L'i. r. Società Agraria di Graz.

*Il sig. Dott. Angelo Demartini.* — La Società Agraria di Trieste.

*Il sig. Cav. Pietro Ciscutti.* — La Camera di Commercio e d'Industria dell'Istria.

*Il segretario sig. Luigi Hasch.* — L'i. r. Società Agraria di Linz e Gorizia, e l'Associazione Agraria Friulana.

Il signor presidente inaugurava il Congresso con adatto discorso congruamente applaudito. Prendevano indi la parola il rappresentante Governativo ed il signor Capitano provinciale porgendo ciascuno un saluto al Congresso a nome dell'Autorità che rappresentavano.

Il segretario poscia lesse il resoconto morale della Società, dal quale emersero i progressi fatti ed i vantaggi ridondanti all'Istria dal

concorso di tanti patrioti, i quali prestano assiduamente l'opera loro nell'intento di raggiungere gli scopi prefissi dallo Statuto.

Essendochè il verbale dell' anteriore Congresso è stato diggià stampato l' Adunanza ritiene inutile darne lettura, per cui passa tosto all' approvazione del medesimo come già pubblicato.

#### ARGOMENTO IV.

##### **Resoconto economico (consuntivo 1875 e conto di previsione del 1877.)**

Il segretario dietro invito del signor presidente, dà lettura del Conto Consuntivo per l'anno 1875 nonchè della Relazione dei revisori, da cui risulta per l'anno trascorso un Introito di fior. 2431:61 ed un Esito di fiorini 2858:11, quindi un disavanzo di fior. 426:50, e dallo Stato della facoltà sociale a tutto 31 Dicembre 1875 un Attivo di fior. 2480:50 ed un passivo di fior. 426:50, per cui una facoltà netta di fiorini 2054:00 —

Vengono in seguito a ciò accolte le seguenti proposte dei revisori:

1. di approvare il Conto Consuntivo sociale dell'anno 1875.
2. di riconoscere ed approvare l'anticipazione di fior. 426:50 fatta alla Società dalla spettabile presidenza cogli altri fondi da essa amministrati e di autorizzarla alla restituzione coll'incasso dei canoni arretrati ammontanti a fiorini 1512. —

Viene indi data lettura del conto di previsione per l'anno 1877 portante un introito di fior. 2790, ed un esito di fior. 1874, un avanzo di cassa quindi di fior. 916.

Non essendosi fatta alcuna eccezione il conto suddetto resta approvato negli importi proposti dalla presidenza.

#### ARGOMENTO V.

##### **Proposta di modificazione allo Statuto sociale presentata dalla presidenza per deliberato del II Congresso Generale.**

Secondo il paragrafo 60 dei vigenti Statuti, modificazioni ai medesimi non possono introdursi che con la maggioranza di due terzi di voti dei presenti al Congresso, i quali devono rappresentare almeno il quarto dell'intera Società. Ammontando il numero dei membri della Società a 600, dovrebbero trovarsi presenti per poter passare alla votazione 150. — Verificatosi che il numero degli interve-

nuti non è tale, questo punto dell'Ordine del Giorno viene nuovamente rimesso alla pertrattazione di un congresso successivo.

## ARGOMENTO VI.

### Nomina del presidente, del vicepresidente e di tre direttori.

Vengono scelti a scrutatori i soci:

Sig. Artusi Dott. Lodovico

„ Bradicich Giuseppe

„ Sbisà Dott. Pietro.

La seduta viene sospesa per pochi minuti allo scopo di render possibile ai soci di concertarsi sulle nomine.

Raccolte quindi le schede e fattone lo spoglio, gli scrutatori annunciano essere risultati eletti:

a Presidente:

Il sig. Dott. Cristoforo de Belli, con voti 66

a Vice presidente:

Il sig. Antonio Cecon, con voti 66

a Direttori:

Sig. Basilisco Dott. Giuseppe, con voti 66

„ Cav. Matteo Rismondo „ „ 67

„ Sotto Corona Tommaso, „ „ 67

L'annuncio di queste nomine viene dall'Assemblea accolto con applausi. —

Il neo - eletto presidente, Dott. Cristoforo de Belli, ringrazia del voto di fiducia esternatogli e dichiara di voler accettare l'onorifico incarico nella sola speranza di potere, per quanto le sue forze il consentono, riescir utile all'amato suo paese.

Tale dichiarazione è susseguita da prolungati applausi.

## ARGOMENTO VII.

### Nomina di sedici Membri di Comitato.

Raccolte le schede per la nomina del Comitato e fattone lo spoglio, gli scrutatori annunciano risultare eletti i seguenti signori soci.

*Bembo Tommaso*, con voti 64. — *Biscontini Eugenio*, con voti 64. — *Campitelli Dott. Matteo*, con voti 64. — *Canciani Dott. Giovanni*, con voti 65. — *Corazza Angelo*, con voti 64. — *Corva-Spinotti Nicolò*, con voti 65. — *Di Bello Dott. Nicolo*, con voti 64. — *Franco Dott. Giorgio*, con voti 65. — *Lazzarini bar. Giacomo*,



con voti 64. — *Manzutto Dott. Girolamo*, con voti 64. — *Murchesi Alberto*, con voti 64. — *Mrack Dott. Egidio*, con voti 64. — *Polesini bar. G. Paolo*, con voti 64. — *Rizzi Nicolò*, con voti 64. — *Slocovich Leopoldo*, con voti 64. — *Dancelon Andrea*, con voti 64. —

## ARGOMENTO VIII.

### Nomina di tre revisori di Conti.

Il socio Dott. Luigi Barsan, chiesta ed ottenuta la parola, propone che a revisori sieno conservati gli stessi dell'anno scorso.

Posta a voti, la proposta viene accolta a grande maggioranza.

Per l'anno 1876 - 77 quindi vengono confermati a revisori di conti i signori:

Basilisco Antonio  
Monfalcon Francesco  
Zaratin Francesco.

Su di che il signor presidente dichiara sospesa la seduta, che verrà ripresa l'indomani alle ore 10 ant.

L'indomani all'ora stabilita il Congresso si riunisce di nuovo per trattare i successivi punti dell'ordine del Giorno.

## ARGOMENTO IX.

### Determinazione del luogo di Riunione della X. Generale Adunanza.

Il signor presidente comunica com'era intenzione di scegliere a sede del futuro congresso la città di Lussinpiccolo, e che all'uopo venne interpellato quel podestà direttamente dal signor capitano provinciale Comm. Dott. Francesco Vidulich, il quale oggi trovasi assente.

Fu anche risposto, ma il sig. presidente non conosce il tenore del telegramma di riscontro per cui prega a volerne dare comunicazione se qualcuno dei signori presenti ne fosse a cognizione.

Il sig. Dott. Basilisco in seguito a ciò dice d'aver letto il telegramma, del quale al momento non si sovviene le precise parole, bensì però il senso del medesimo.

La risposta era della deputazione comunale, essendo il signor Podestà assente. Essa diceva, che la città si terrebbe onorata d'ospitare i signori membri della Società Agraria, ma dichiarava poi che per vari motivi riteneva che Lussinpiccolo non fosse luogo adattato per un Congresso Agrario.

In seguito a tale dichiarazione l'Adunanza è unanimemente del

parere di dover scegliere altra città per la Riunione nel venturo anno.

Avendo dapprima alcuni proposto Rovigno, altri in seguito Cherso, in vista al divario d'opinioni, si passa alla votazione.

Vengono di nuovo scelti a scrutatori i signori *Artusi Dott. Lodovico*, *Bradicich Giuseppe* e *Sbisà Dott. Pietro*.

Raccolte le schede e fattone lo spoglio risulta che 61 portano il nome di Cherso, per cui questà città è proclamata a sede della X. Generale Adunanza della Società Agraria Istriana.

## ARGOMENTO X.

### **Lettura dei referati sulla olivicoltura ed oleificazione, e sulla viticoltura.**

Il signor presidente invita il sig. barone G. Paolo de Polesini a voler dare lettura del suo operato sull' olivicoltura ed oleificazione. Esso prelegge quindi la sua dotta memoria (\*), che viene accolta con segni di approvazione.

Il signor presidente in seguito invita l'Assemblea a voler avanzare eventuali proposte in riguardo agli argomenti svolti dal referente.

Il Dott. Cristoforo de Belli, neo - eletto presidente, propone che questa interessantissima memoria venga pubblicata nel Giornale della Società.

È accettato.

Il socio sig. Leopoldo Slocovich indi dà pure lettura del suo referato sulla viticoltura (\*\*)

Viene poscia aperta la discussione sopra gli argomenti svolti dal referente. —

Il Dott. Amoroso dice che per stabilire quali terreni sieno più adattati per la coltura d'una anzichè d'altra specie di viti e per giungere a conoscere quali uve conviene prescegliere, sia per la maggiore quantità come pure bontà del prodotto, bisogna abbandonare l'empirismo ed accogliere soltanto le risultanze di studi scientifici, che si dovranno intraprendere e che in parte furono anche diggià intrapresi presso la stazione provinciale di viticoltura in Parenzo. Il primo passo

---

(\*) Questa Memoria trovasi pure inserita per intiero nel presente numero a pag. 176.

(\*\*) Questo elaborato trovasi pure inserito per intiero nel presente numero a pag. 181.

da farsi si è quello d'intenderci anzitutto sulle denominazioni delle varie qualità di viti, necessaria quindi un' *ampelografia* della nostra Provincia. Tale interessantissimo studio, condotto con tutta diligenza, ci sarà guida sicura per gli ulteriori passi nel miglioramento della nostra viticoltura.

Il Dott. Matteo Campitelli dice che anche la Società Agraria si è diggià occupata di questo importante argomento, e che anzi presso l'ufficio sociale debbono trovarsi delle Memorie rilasciate dal defunto capitano distrettuale Cav. Mayersbach.

Il sig. presidente fa conoscere come presso l'Ufficio della Società non vi esista che una *Carta Enologica del Litorale Austriaco*, senza alcuno scritto, nè memoria.

Il Dott. Campitelli replica, che siccome tale lavoro era stato eseguito per incarico dell'Eccelso Governo, è probabile che scritti che vi hanno riferimento possano trovarsi presso gli Uffici dell'Eccelsa Luogotenenza, per cui vorrebbe interessare il signor Commissario governativo ad informarsene ed al caso a volersi prestare acchè qualsiasi documento relativo venisse rimesso alla Società Agraria.

Il sig. Commissario risponde nulla constargli dell'esistenza di documenti siffatti presso la Luogotenenza, ma che esso ben volentieri cercherà d'informarsene e si presterà pel rilascio dei medesimi alla Società.

Il Dott. Cristoforo de Belli indi propone che qualsiasi memoria esistente presso l'ufficio sociale, e che potesse servir di guida o di ajuto allo studio che si ha in mira d'intraprendere, venga pubblicata nell'Organo sociale.

È accettato.

## ARGOMENTO XI.

### **Eventuali deliberazioni sopra oggetti non annunciati nell'Ordine del Giorno.**

Il Dott. Cristoforo de Belli propone un voto di ringraziamento allo Spettabile Municipio di Pola, al Comitato Ordinatore del Congresso e ad altre private associazioni per la cortese ospitalità ricevuta.

È accettato.

Il cessante presidente, Dott. Girolamo Manzutto, ringrazia quindi del compatimento usatogli nei due anni ch'ebbe l'onore di trovarsi a capo della Società, ed esterna la speciale sua gratitudine ai signori membri della presidenza e del Comitato per l'attiva loro coadjuvazione

e particolarmente al signor vicepresidente, e dichiara indi chiuso il Nono Congresso Generale della Società Agraria Istriana.

Sciolta così la Seduta, i signori soci passarono ad un assaggio di varie qualità di vini confezionati presso la stazione enologica provinciale, nel qual incontro ebbero campo di viemmaggiormente convincersi dei grandi vantaggi del razionale confezionamento dei vini, ed in pari tempo dell'attività della bella istituzione creata dalla benemerita rappresentanza provinciale, che oltre a formarne vero ornamento sarà causa precipua di vero progresso nel più importante ramo della nostra industria agricola. —

---

## L' OLIVO E LA CONFEZIONE DEGLI OLI IN ISTRIA.

**Memoria del bar. G. PAOLO de POLESINI, letta  
al nono Congresso Generale di Pola.**

Se vi ha ramo d'industria agraria al quale la nostra Società abbia prodigato più svariati mezzi di azione per farla progredire, egli è certamente l'industria della confezione dell'olio d'oliva.

Incominciò dal tenere nell'occasione del IV. Congresso a Parenzo una esposizione di oli, per riconoscere in primo luogo lo stato e condizione di detta industria in provincia. Successivamente con autorizzazione e coi fondi dell'imperiale governo, veniva incaricato il signor *Giuseppe de Susanni* ad intraprendere un viaggio nei paesi maggiormente oleiferi, ad oggetto di investigare e suggerire quei pratici miglioramenti i quali fossero più facilmente applicabili nell'Istria.

Il medesimo signor de Susanni tenne in quell'anno stesso una proficua conferenza sull'olivicoltura ed oleificazione in occasione del Congresso di Dignano. E finalmente la spettabile presidenza, meritandolo veramente per mitidezza di forme ed utili notizie, fece stampare a spese della Società, il rapporto del signor de Susanni, da un mese circa distribuito in dono a tutti i soci.

Dopo questi atti sembrerebbe esaurito ogni mezzo a disposizione della Società nostra, almeno pel momento, per dare impulso ed ajuto all'industria oleifera, e procurarne il miglioramento.

Nulla o poco quindi rimane a dirsi da parte del referente su

tale proposito La qualità di olio che l'Istria produce è perfettamente conosciuta. Libri ed istruzioni non difettano: e la Società stessa non ommise distribuirne ai vari comizi, e tra altri il prezioso trattato del professore Caruso ed il citato rapporto del signor Susanni al quale è unita una egregia memoria del signor Ant. Craglietto da Lussin-grande. Altro quindi al momento non resta se non se attendere che l'azione dei privati, stimolati da codeste sollecitazioni e dal personale tornaconto vedano come e dove convenga di praticare quei miglioramenti, semplici e conosciuti, i quali valgono a tramutare la produzione dell'olio ordinario nella produzione di olio più fino per uso di tavola.

Non vi ha produzione agraria la quale da mezzo secolo a questa parte abbia subito maggiori peripezie dell'industria olearia. Fino a pochi anni addietro, e come sostanza culinaria nei paesi specialmente meridionali, e come mezzo illuminante in tutto il mondo incivilito, l'olio d'oliva teneva il primo posto, per non dirsi l'esclusivo.

Fu il gas illuminante che incominciò a muovere la guerra all'olio di oliva; e nel volgere di pochi anni lo surrogò nell'illuminazione delle grandi città. Sono dieci anni o poco più, che il petrolio lo soppiantò affatto non solamente per la illuminazione delle città minori, ma non vi ha, si può dire, casolare il più remoto in cui il petrolio non serva quale unica sostanza per l'illuminazione,

Per l'uso culinario i vari surrogati non fecero irruzione così rapida; non ostante l'olio di *sesamo* o come dicono in commercio olio di *giorgiolina*, sebbene carissimo, fa all'olio di oliva una potente concorrenza, e così dicasi gradatamente dell'olio di *arachide*, di *colza*, di *ravizzone*. Però il surrogato o nemico più pericoloso è il nuovissimo comparso, l'*olio di cotone*.

I paesi nei quali non alligna l'olivo, usano parcamente l'olio d'oliva come sostanza culinaria; ma essendo vasto il territorio e ricco di popolazione ne consuma in grandissima abbondanza. Non ne valuta però i pregi perchè vi arriva per la massima parte adulterato. In quei paesi l'olio viene tanto più stimato e considerato quanto più fino, più limpido e leggero, senza curarsi gran fatto del sapore. A renderlo tale si presta molto bene l'olio di cotone il quale con facili e poco costose depurazione può essere ridotto leggero ed inodoro; tagliato coll'olio di oliva viene preferito all'olio di oliva puro, perchè appunto il taglio o la miscela dei due oli, lo fa diventare limpido e leggero. Non parliamone del sapore che è nullo e scipit

Ad onta di tali peripezie, le quali sembrerebbero sufficienti per togliere ogni tornaconto alla coltivazione dell' olivo, il prezzo dell' olio si mantiene nonostante ad un livello remuneratore e non solamente nei paesi veramente oleiferi, come sarebbero l' Italia meridionale, la Grecia, la Spagna ecc, ma anche nell' Istria dove l' olivo trovasi a vegetare nell' estremo lembo di terra che ne permetta la coltivazione, e dove non dà discreto prodotto che a merito di cure costose e diligenti. Questa fortunata congiuntura non è dovuta già al consumo dell' olio da tavola e meno che meno all' olio da illuminazione, ma all' olio ad uso di macchine, il cui consumo sempre crescente bilancia la perdita che avrebbe subito a causa, come si disse, del gas, del petrolio e degli altri surrogati culinari. E, Dio non voglia, per nostro interesse, che una impreveduta scoperta chimica non trovi un surrogato anche per ungere le macchine, come ne trovò l' olio da tavola e l' olio da illuminazione.

Nelle condizioni attuali, finchè perdureranno, l' olio di oliva può essere quindi diviso in due distinte categorie: *olio da tavola ed olio da macchine*.

L' Istria in generale non produce olio fino da tavola, sebbene ne produca alcun poco e potrebbe certamente produrne di più. Peraltro se non può considerarsi fino o mezzo fino, non può dirsi spregevole, e per chi ne sia abituato riesce sopportabile e mangiabile. Produce all' incontro un eccellente olio da macchine.

Molte sono le circostanze per le quali nell' Istria si è necessitati a non produrre olio da tavola. In primo luogo la produzione non è così abbondante e ricca, come da taluno si crede. Questa poca quantità non può fomentare l' erezione di grandi stabilimenti per la spremitura dell' olio di oliva, alla quale inoltre le abitudini locali e secolari presenterebbero non poche difficoltà a superarsi.

L' olio in certa relativa quantità non si produce che a Rovigno, Pirano e Cherso. A Rovigno, come negli altri luoghi, si può dire che ogni possidente sia proprietario di olivi, e questi desidera ricavare, almeno per suo consumo, e se ne consuma molto, l' olio della propria oliva. Il numero poi dei torchi è molto limitato; ed esigendosi, per ricavare l' olio fino, esclusa l' idea della grande industria a vapore, o la spremitura dell' oliva appena raccolta o dell' oliva conservata incolume da qualunque fermentazione, bisognerebbe, per raggiungere lo scopo, o moltiplicare più volte il numero dei torchi, o costruire

vasti magazzini per la conservazione dell'oliva sopra vasti mattonati. Preservarla dalla fermentazione colla salamoia è parimenti molto costoso, ed è quindi per lo meno lecito dubitare che vi possa essere tornaconto nell'intraprendere una mutazione così rivoluzionaria e radicale, la quale rivolterebbe di punto in bianco tante secolari abitudini. Ciò che vale per Rovigno, su per giù vale per gli altri distretti.

Che se da una parte è necessario l'olio da tavola più fino e più costoso non è meno necessario l'olio ad uso di macchine. Anzi se badiamo alla quantità e quindi al valore complessivo, forse appena una centesima parte viene richiesta dal commercio come olio da tavola. Il grande consumo è dell'olio da macchine, consumo sempre crescente per la molteplice applicazione delle macchine a vapore, le quali hanno assolutamente e necessariamente bisogno dell'olio d'oliva, del puro olio d'oliva senza tagli e miscele. Importa quindi come stanno le cose attualmente nell'Istria, di produrre la maggiore possibile quantità di olio d'oliva, non accrescendo, per quanto si possa farlo, le spese di produzione.

Sotto questo punto di vista non è quindi da biasimarsi l'abitudine generale di ritardare la raccolta delle olive fino a perfetta maturità, nè l'altra di ritardarne la spremitura facendo anche macerare l'oliva, inquantochè è certo e comprovato essere verissimo l'antico detto, che *tanto più l'oliva rende quanto più dall'albero pende*; ed è comprovato del pari che l'oliva anche macerata e spremuta molti giorni dopo essere staccata dall'albero produce maggiore quantità di olio di quanto avrebbe prodotto se staccata non perfettamente matura, (1) od appena raccolta subito macinata e spremuta.

Che se quindi le circostanze non permettono di produrre olio fino da tavola è naturale e logico di cercare almeno il mezzo di produrre una quantità maggiore.

Alcuni esperimenti ed alcuni dati certi, sebbene non abbastanza ripetuti, farebbero credere che gli olivi dell'Istria o per lo meno le

---

(1) Si può calcolare, che mille granella di oliva, raccolta a perfetta maturità, e cioè quando la polpa e persino il nocciuolo sia diventato nero, il che avviene in febbrajo ed anche più tardi, darebbero dal 25 al 30 per cento di più di quanto avrebbero dato altrettante mille olive raccolte dallo stesso albero, ma raccolte e spremute quando l'oliva fosse diventata appena rosso-nerastra, il che avviene ordinariamente verso la prima metà di Novembre.

varietà più diffusamente coltivate non sieno quelle le quali producono sopra un determinato peso di oliva, la maggiore quantità di olio. Tutte le varietà di olivo non sono eguali fra loro; altre si distinguono per la squisitezza e preziosità del prodotto, altre per la maggior rendita in olio sopra un determinato peso, altre per abbondanza e costanza di produzione, altre infine per robustezza di vegetazione, e resistenza alle vicende atmosferiche. Studi comparativi su tale proposito sono tuttavia da farsi.

Sembra che gl'impianti vecchi e novelli dell'Istria siensi fatti a caso, ed intendo senza curarsi gran fatto della scelta delle varietà. Le piante, le talee, gli uovoli si sono presi nel campo vicino, dalla possidenza propria od acquistati da qualunque venditore senza informarsi della varietà. A quanto è a cognizione del referente a Rovigno soltanto, dove la coltura dell'olivo è più progredita che in qualunque altro distretto, si vede dare la preferenza ad una conosciuta varietà, e questo è l'olivo così detto *rossignolo*, il quale sia per ricca che robusta ed elegante vegetazione nulla lascia a desiderare. In tutto il rimanente dell'Istria si osserva un miscuglio di varietà senza scelta e preferenza.

Su questo proposito resterebbe qualcosa a farsi, trovandosi chi avesse tempo e perseveranza da intraprendere degli studi comparativi. Potrebbe in primo luogo introdurre dalle regioni maggiormente oleifere delle nuove varietà di olivo ben note per abbondanza o preziosità di prodotto ed in Istria non conosciute; ed in pari tempo sperimentare l'oliva delle varietà già note e coltivate onde venire, però non è a tacersi appena in capo a molti anni di pazienti ricerche, alla conclusione di raccomandare per la maggior diffusione una piuttosto che altra varietà. — A ciò potrebbe prestarsi ed essere di valente appoggio la nostra Società, tanto colla sua influenza direttiva quanto coi suoi mezzi pecuniari.

Qualunque sieno adunque i mezzi da impiegarsi per progredire, importa soprattutto di produrre molto, perchè i bisogni, tutti i bisogni, crescono giornalmente ed in proporzione maggiore della crescente produzione. Ma se da una parte fa duopo di produrre molto, fa molto più di bisogno di produrre e vendere onestamente onde mantenere incolume da ogni macchia lo smercio dell'olio.

E conchiuderemo per non attediare ulteriormente gli onorevoli e pazienti uditori, colla raccomandazione di non praticare miscele col



nostro olio puro di oliva. Il credito è denaro. Il nostro olio, eccellente per macchine, cadrebbe in grave discredito e non si potrebbe più vendere, se una porzione soltanto entrasse in commercio adulterato.

Non è infondato il timore che fra poco il commercio dell'olio d'oliva nelle piazze commerciali arriverà ad un punto, che non sarà facile più di ritrovare olio puro e schietto d'oliva. Sarebbe il massimo degli spropositi quello di correr dietro ad un facile momentaneo ed anche disonesto guadagno, per correr poi il rischio di non poter più vendere a patti vantaggiosi una derrata la quale, sebbene non sia, come si disse, di grande e diffusa entità, costituisce pure un cespite di rendita molto importante per alcuni distretti della provincia. —



## LA VITICOLTURA DELL' ISTRIA.

**Memoria del sig. LEOPOLDO SLOCOVICH, letta al nono Congresso Generale di Pola.**

*Illustre Congresso!*

Nella Seduta di Comitato del giorno 11 Giugno ult. decorso mi veniva affidato l'incarico di svolgere il tema « *Sulla propagazione, allevamento e coltura della vite,* » e di riferire all'occasione dell'odierno Congresso.

Corrispondendo volenterosamente all'incarico ricevuto mi pregio di esporre quello che potei apprendere in proposito, e dell'esperienza e dalla voce pubblica. Comprendo bene d'esser lontano dal saper dare un soddisfacente svolgimento all'interessante quesito; però la seguente esposizione potrà se non altro servire di direttiva alla discussione, i risultati della quale, concretati, sarebbero istruzione e precetti per conseguire lo scopo.

Per *propagazione* intendo l'aumento dei vigneti e la scelta dei vitigni. In quanto al primo qui non v'ha bisogno di eccitamenti, perchè le piantagioni che si fecero negli ultimi anni, e che tuttora si continuano a fare, sono tante da sembrar quasi soverchie per poter essere accudite dalla popolazione con lavoro e cure corrispondenti.

In quanto alla scelta dei vitigni è cosa naturale che dovrebbero

raccomandare i più idonei per le diverse plaghe e territori, e di facilitare l'acquisto a chi ne desideri. Però un tanto non si può ottenere sinchè non verrà constatato quali vini commerciabili si possono produrre dalle differenti qualità di uve. Il *terrano* viene coltivato in più della metà della regione vinifera dell'Istria. Per supplantare questo con viti migliori ci vuole attendere parecchi anni d'esperienze da farsi presso la Stazione enologica provinciale.

In quanto alle *uve bianche*, le quali riescono tanto bene nei *paesi del tassello*, dovrebbero fare degli esperimenti per produrre vini sia d'ogni qualità separatamente, sia mescolando varie sorta in date e costanti proporzioni, sempre tendendo allo scopo di fabbricare vini a caratteri costanti, di bel colorito, robustezza ed armonia delle sostanze, in una parola noi dovremmo far vini di esportazione di prima qualità, qualora si seguissero i metodi razionali di confezione, che appunto ognuno può facilmente apprendere dal *Sunto teorico-pratico di enologia* dell'esimio *Dott. Carpenè*; in quel prezioso opuscolo, che or ora l'Inclita Giunta provinciale sarà per distribuire, si trova chiaramente descritto tutto il *razionale trattamento* all'uopo.

Per guadagnar tempo parmi si dovrebbe ancora quest'anno avviare la prova con circa quattro qualità di uve bianche ed in discreta quantità procurandosele con tutta cura. Fra le quattro qualità proporrei il *Trebbiano* perchè è molto diffuso e produce molto, onde poter venir a conoscere se meriti o no d'esser coltivato.

In oggi, prima delle volute esperienze credo non si possa stabilire altro in quanto alla propagazione.

Pell'*allevamento* intendo il modo di piantare ed educare la vite perchè diventi pianta robusta e produttiva. Quest'operazione è pur troppo la più ignorata da moltissimi dei nostri agricoltori.

I belli insegnamenti che si leggono nel libretto che porta il titolo « *I Ricordi di Nane Castaldo* » assai pochi s'immaginano che debbano essere attuati; l'esposizione è chiara e facile, però anche persone intelligenti e volenterose, all'atto di voler farne pratica, non seppero come appigliarsi e si trovarono imbarazzate. Ci vogliono dunque esempi palpabili, e persone impraticchite per bene che insegnino. Ci vuole nè più nè meno d'un *vigneto modello*, e non soltanto quello annesso alla stazione enologica di Parenzo, ove di certo non tutta l'Istria si muoverà a prendervi cognizione, ma uno ancora nel *centro materiale* della Provincia nostra, a che imparzialmente e

per cognizione di causa propongo un sito qualsiasi nei pressi di Pisino, luogo ove convengono e s'intersocano le maggiori comunicazioni e movimenti di persone di quanto altrove nella provincia.

Fu conseguito un grande risparmio col non aver attuata la Scuola Agraria dalla quale non avremmo nulla più appreso di quello che sappiamo circa la coltura dei cereali, de' prati e dei boschi, purchè si abbia l'opportunità di applicare le nostre cognizioni; *provochiamo* adunque la spesa per questo vigneto modello, poichè non essendovi migliore e più sicura risorsa per l'Istria di quella della produzione di molto e buon vino, ne è indispensabile la scuola speciale di viticoltura. È diffatti doloroso il vedersi come vengono in qualche parte allevate le viti, le quali non soltanto s'impiantano in buche anguste anzichè in larghe fosse, ma i getti della vite stessa vengono lasciati in tutta la loro lunghezza, dimodochè la pianta viene indebolita, resta esile, produce poco e presto invecchia, per cui, tutto calcolato non v'ha dubbio, che causa quest' insano maltrattamento della pianta, va perduto un buon terzo del prodotto complessivo del vino che sarebbe in istato di fornire la nostra provincia. Il proposto vigneto modello non dovrebbe certamente riescir passivo.

Per *coltura* intendo l'*adattamento* delle varie qualità di viti alle differenti regioni della provincia, e la convenienza di preferire le une o le altre sempre in rapporto colla produzione di vino a vantaggioso commercio.

Non so spiegarmi scientificamente il motivo, ma si vede, che nell'Istria a terra rossa, sul suolo arido del grande piano inclinato che dall'interno si estende verso il mare, fa bene il terrano, e non così le uve bianche; che nel paese collinoso marnoso dell'interno vi è abbondevole la produzione di uve bianche, le quali pervengono anche a perfetta maturità; laonde risulta evidente che bisognerà assecondare tale disposizione naturale. Nella zona poi che s'intercala fra le dette due regioni, e propriamente in vari tratti di paese fra Pisino ed Albona si dovrebbe piantare terrano anzichè uve bianche, poichè con quello si potrà produrre del vino nero alquanto più scadente, ma sempre commerciabile, mentre il bianco scadente non passerà mai i confini della provincia, e quivi pure non lo si potrà smaltire che stentatamente e sempre a vil prezzo.

Ora poi dopo l'attivazione della ferrovia si deve con tutta certezza fare calcolo di reddito considerevole dalle uve mangerecce.

Nella parte collinosa vi sono tante località ove l'uva anticipa la maturazione di qualche settimana, e se ne trova di squisitissima; di queste uve si potrebbero conservare quelle che corrispondessero al gusto dei consumatori delle grandi città, ed in ispezialità di Vienna, e quindi sarebbe di raccomandarle pella diffusione; in pari tempo poi si dovrebbe cercar di diffondere anche delle viti forestiere precoci e diggià ben note come producenti uva mangereccia buona e ricercata.

Non v'ha dubbio che da parte della Società Agraria e della Stazione Enologica verranno prodigate tutte le possibili cure, e se ne avrà tutto l'appoggio perchè venga promossa la viticoltura, il confezionamento dei vini, e tutto ciò che vi stesse in relazione; ma se d'altro canto non si presteranno i possidenti stessi, in prima e tosto i più ricchi ed intelligenti, e poscia per imitazione tutti gli altri, a porre in pratica i sani dettami della scienza per trarne indubbiamente dei rilevanti vantaggi, di certo le cose non potranno procedere meglio di quanto il fecero finora.

Non presumo certo, con questa mia breve e disadorna esposizione, di dettarvi un trattato di viticoltura. Tale argomento è già svolto in tutti i modi nei rispettivi diversi libri ben noti ai colti e premurosi possidenti. Questa riferita non è una lezione a persone ignare di quanto il buon senso e la pratica razionalmente raccomandano; per tali persone, che pur troppo formano la maggioranza dei nostri agricoltori, tutto ciò non basterebbe, e desse devono apprendere il da farsi direttamente dai *buoni esempi*, che loro sapranno offrire in ogni dove gli agricoltori più intelligenti.

Sicchè a conseguire il desiderato intento basta per così dire un impulso, per cui i signori soci qui riuniti si eccitino reciprocamente, proponendosi di far bene pel proprio meglio e si diano a principiare tantosto, se anche in piccole proporzioni, ad introdurre le *riforme essenziali* della viticoltura a seconda del carattere speciale delle località in ogni parte della provincia. E la riforma principale sia la *«specializzazione della coltura delle viti con vigneti a palo secco.»*

I vantaggi della specializzazione, vale a dire il destinare uno o più appezzamenti di terreno *esclusivamente* per le viti senza intramezzarvi altre colture, è cosa talmente riconosciuta proficua, sia per la possibilità di prestare in un sol luogo ogni cura all'uopo, sia per impedire che le varie colture reciprocamente si apportino pregiudizio,

che non vale intrattenersene più oltre; nè occorre tener parola per raccomandare l'uso del *palo secco* perchè tutti sanno che con questo sistema l'uva riesce senza confronto migliore di quella prodotta dalle viti a filari. Basterebbe un sol esempio nei luoghi dove non si costumano i vigneti per far vedere come lo scoglio principale che si vuol far credere impossibile ad evitarsi, quello cioè della scarsezza dei pali, non sia che illusorio; essi possono essere benissimo sostituiti dalle canne; che trovano pure terreni di discreta profondità atti alla loro coltivazione. Con un'estensione di 1000 mq. (circa mezza giornata di arare), si possono ottenere ogni anno circa 9000 canne. Il buon esempio poi farà pure che nei vigneti venga accettato a poco a poco il filo di ferro zincato, o filo di zinco, che viene fabbricato a bella posta per sostegno delle viti, e che presso lo *stabilimento industriale di St. Egidio* (nella Stiria) non è più caro di un soldo per metro andante, e dura 14 anni.

Riassumendo dunque le cose sovraccennate, riduco ai punti seguenti ciò che intendo suggerire riguardo alle modificazioni da adottarsi a vantaggio della nostra viticoltura.

1. *Specializzazione della viticoltura, con vigna bassa ed a palo secco.*

Il modo d'impianto e di coltura apprendesi in ogni trattato di viticoltura; raccomanderei però l'opuscolo che porta il titolo « *I Ricordi di Nane Castaldo* ».

2. *Scelta di buone qualità di viti e di buone plaghe, con attenzione di porre per appezzamenti separati le singole qualità.*

L'indicazione delle qualità preferibili dovrà attendersi, com'ebbi ad avvertire, dalle risultanze ottenute dagli esperimenti presso la Stazione enologica provinciale.

3. *Facilitazione da parte della Stazione enologica per la diffusione delle varie sorta di viti per uve mangerecce forestiere, mediante cessione delle barbatelle ai possidenti che ne facessero richiesta al puro prezzo di costo.*

4. *La formazione di un vigneto modello, sia pure piccolo, nei pressi di Pisino, considerato qual centro materiale della Provincia, ed ove concorrendo gran numero di persone la buona coltura potrebbe facilmente diffondersi ovunque grazie il buon esempio.*

Son ben lungi dal ritenere d'avere con ciò completamente esaurito il tema propostomi dall'Inclita Presidenza, ma spero di aver al-

meno delineato, per quanto permettono le mie esperienze i punti più salienti d'un argomento della massima importanza per la nostra Provincia e non mai a sufficienza studiato.

---

## Sull'afide delle Fave.

(*Aphis papaveris*, Linneo. — volg. *Fulissi*).

I danni rilevantissimi cagionati annualmente da numerosi insetti alle fave, specialmente nel territorio di Rovigno ove vengono coltivate piuttosto estesamente, indussero la Società Agraria Istriana ad attingere informazioni e suggerimenti, onde rilevare tutti i mezzi conosciuti di maggior efficacia per combattere il flagello.

Ottenute le dilucidazioni desiderate crede ora suo dovere renderle di pubblica ragione, onde ognuno possa prevalersene in caso di bisogno:

“ L'insetto, in Istria volgarmente appellato “ *Fulissi* „ appartiene alla vasta famiglia degli *Afidi* ossia *Gorgoglioni*, e viene scientificamente designato col nome di *Aphis papaveris*.

Assai grande è il numero degli *Afidi*, di cui molti non peranco noti all'entomologo; ma è però ben lungi dal vero ciò che asseverano molti, non esservi cioè una pianta senza la sua particolare specie di afidi. Nello stesso modo che la specie medesima viene talvolta su molte piante differentissime, come accade di quella delle fave, che osservata dapprima sul papavero dei giardini si ebbe da Linneo il nome di *Aphis papaveris*, e fu poi vista a milioni non solo sulle fave, ma su molte altre piante disparatissime; così vi sono molte specie e persino intiere famiglie di piante che sinora non hanno offerto all'osservazione veruna specie di *Afidi*.

L'*Afide delle fave* appartiene a quelle specie che sono *polifoghe* per eccellenza, perchè non s'accontentano dell'alimento che loro somministra la pianta di cui sono indigene, ma divagano su piante diverse. La si vede durante l'estate assai facilmente sulle *Fuchsie* e su altre piante da vaso.

Non riesce facile impedire i danni che troppo spesso da tale *afide* produconsi fra le coltivazioni di legumi, e delle fave in ispecie. Sarebbe necessario che al primo comparire degli *afidi* in un campo

di fave si prendesse cura di recidere le sommità delle piante, e si potrebbe per tal modo esser certi d'evitare il flagello. Un tal mezzo che a prima vista parrebbe insufficiente qualora si trattasse con esso di rimuovere dalle fave tutti gli afidi capaci di propagarsi, sembra dovere la sua efficacia a ciò, che gli afidi distruttori delle fave provenendo da individui alati che già svilupparonsi su piante diverse, hanno bisogno per crescere e quindi per moltiplicarsi di trovarsi sulle parti più tenere delle fave, che sono appunto le sommità, tolte le quali manca alle novelle generazioni ogni modo di sviluppo e di accrescimento.

Volendo praticare in grande tale bisogna, un uomo armato di falce percorrendo i solchi delle fave potrebbe abbastanza facilmente compir l'opera, tanto più se trascuri, come non sembra necessario, di raccogliere le cime recise.

Un rimedio riferito dal Halterbach come assai efficace si è l'uso delle ceneri di torba (ogni cenere dovrebbe esser buona) mista a sale finamente polverizzato, nella proporzione di dieci libbre di sale per ogni due sacchi di cenere. Siffatto miscuglio sparso in giornate asciutte su un campo di piselli infestato dagli afidi ne lo avrebbe liberato entro 24 ore.

Riflettendo quanto malagevole riesca la recisione delle sommità delle piante infette quando debba essere estesa su vaste piantagioni, rendendosi pure, se non affatto necessario, prudente almeno di raccogliere ed annientare le sommità recise e con esse gl'insetti giovani che rimangono aderenti onde impedire che pervengano a perfetto sviluppo, parrebbe doversi dare la preferenza all'uso della cenere di torba, ed ove questa non si potesse avere in pronto, come in generale, sarebbe da procedersi a mezzo dei suffumigi di zolfo o foglie di tabacco, ovvero di spruzzamenti con liquidi impregnati di sostanze acri, come viene raccomandato dal prof. Moretti nella Biblioteca agraria Vol. VII., ove tratta degl'insetti nocivi, avvertendo però esiger l'uso di questi mezzi varie cautele e pratica da acquistarsi con analoghi esperimenti affinchè riescano efficaci.

---

### **La Scuola di viticoltura ed enologia DI CONEGLIANO.**

Riportiamo ben volentieri questi cenni dall'« *Italia Agricola* » sulla istituzione d'una scuola di viticoltura ed enologia in Cone-

*gliano*, ben certi di far cosa gradita agli intelligenti agricoltori della Provincia, i quali non possono veder sorgere che con piacere a noi sì dappresso un simile istituto, che offre l'opportunità di poter farvi istruire i nostri giovani, i quali troveranno facilitato il compito, non facendo duopo la conoscenza di lingue straniere.

Ecco quanto il suddetto giornale riferisce in proposito :

“ Quantunque non sia ancora stato pubblicato il regolamento e programma che determineranno l'ordinamento e funzionamento della scuola di Conegliano, pure crediamo opportuno di far conoscere alcuni dei principii già ammessi ed approvati dal relativo Consiglio di Amministrazione affinchè, chi intende farsi inscrivere presso quell'Istituto, lo possa già nel corrente anno scolastico, essendo deciso che i corsi cominceranno immancabilmente nel prossimo Novembre.

Nella Scuola di Conegliano vi saranno due corsi distinti: l'uno inferiore, per esser ammessi al quale basta aver assolto lodevolmente le 4 classi elementari, avere 15 anni compiuti e subire un esame d'ammissione di grammatica italiana ed aritmetica. Questo corso durerà due anni, e l'istruzione sarà per circa 3 ore giornaliere teorica, il resto della giornata pratica in lavori obbligatori nelle vigne e cantine sperimentali. Questi allievi non pagano tassa, anzi percepiranno almeno lire 50 l'anno, come parziale compenso del lavoro prestato. Con questo corso si ha in mira di formare degli esperti e laboriosi viticoltori e cantinieri, sia per condurre piccole proprietà, che per fornire una intelligente mano d'opera alle grandi aziende.

Il corso superiore comprenderà tre anni, il primo preparatorio, gli altri due professionali. Nell'anno preparatorio saranno ammessi i licenziati dal Ginnasio e dalle scuole tecniche; i licenziati dalle sezioni agronomiche degli istituti tecnici sono ammessi senz'altro nel primo anno professionale; a detto anno vi potranno essere accettati anche i licenziati dal liceo, purchè si sottopongano ad un esame di agronomia, chimica e disegno. Oltre all'istruzione professionale in tutti i rami della viticoltura ed enologia, saranno in detti corsi insegnate anche le scienze naturali ed ausiliarie, si faranno esercitazioni chimiche, di microscopia e di disegno. di più, dimostrazioni pratiche e lavoro nelle vigne e cantine, facoltative per chi ne ha desiderio. Questi ultimi saranno soggetti ad una modica tassa scolastica. Scopo di questo corso è di formare dei futuri possidenti di aziende



viticole e commercianti di vino, dei dirigenti aziende o società enologiche e degl' insegnanti di viticoltura ed enologia.

In esecuzione del R. Decreto di fondazione 9 Luglio 1876, essendo la scuola in massima già costituita, fra pochi giorni si potrà già avere il Regolamento organico; coloro quindi che intendono di frequentare nell'imminente anno scolastico, quella scuola, possono fin d'ora farsi inscrivere presso la relativa Direzione a Conegliano. „

---

### INGRASSAMENTO DEI MAIALI.

L'Inghilterra si può dire il vero paese della carne. Nessun altro ha finora saputo meglio di lei procacciarsi razze di ogni specie di animali domestici, onde utilizzare il nutrimento che le diverse condizioni delle loro terre naturalmente possono produrre. Lasciando stare gli stupendi animali da lavoro e di lusso che non hanno rivali in nessuna altra parte del mondo, e venendo solo alla produzione della carne, troviamo che colà si è sempre in prima fila rispetto all'economia della produzione ed all'eccellenza dei prodotti bovini, ovini, suini, gallinacci, ecc. d'ogni maniera di razza e tutti eccellentissimi.

Il maiale vi forma una produzione veramente enorme, onde si utilizzano sostanze che andrebbero altrimenti perdute o poco frutterebbero all'industria od all'alimentazione pubblica. Porgerebbe materia di grossi volumi la descrizione di tutte le varietà di razze suine che si trovano nel Regno Unito, così per gli usi diversi a cui servono come per approfittare dei variatissimi cibi che quà e là si trovano o come residui di altre produzioni o come prodotti da utilizzare.

Vano per noi tornerebbe ed impossibile il voler seguire servilmente nei nostri allevamenti le pratiche inglesi, come pure di qualsiasi altro paese posto in condizioni diverse dalle nostre. Noi non abbiamo le loro razze, i loro mangimi, la loro arte. In fatto d'allevamenti ciascun luogo non può avere se non i suoi proprii che rispondano ai bisogni particolari ed utilizzino i prodotti locali. E poi dove sono i nostri studi in queste materie, dove le nostre esperienze, i nostri allevatori?

Se però la materiale imitazione sarebbe semplicità ridicola, la

cognizione dei risultati sperimentali, in qualunque luogo ottenuti, ci può sempre riuscire d'utilità grandissima. Eccoci pertanto a riferire alcuni dati che a tutti possono tornare di profittevole guida e regolamento.

S'ingrassavano una volta i maiali quasi esclusivamente con una sola sostanza, quella, s' intende che più abbondante si trovava nel luogo. Si venne poscia a riconoscere che se una sostanza unica o soverchiamente preponderante sviluppava a preferenza certe proprietà dell'animale, non rendeva in complesso i migliori risultamenti; e tosto si mutarono i metodi. Ed ecco come un'osservazione negativa fece conoscere fatti positivi che furono immediatamente messi a profitto.

Convieni anzitutto stabilire che due sono i periodi dell'allevamento: la costituzione dell'animale e il suo ingrassamento. Il primo vuol essere condotto diversamente dal secondo: l'animale abbisogna in quello di tutti gli elementi costituenti il suo corpo, nelle giuste proporzioni della sua speciale organizzazione. Il nutrimento vorrà dunque essere complesso, ossia formato di sostanze diverse. Giovano all'uopo i residui delle latterie, le erbe fresche, le ghiande, la crusca, i residui dei granai, l'avena segnatamente.

Il secondo periodo richiede alimentazione più specializzata, formata cioè di una o poche materie, ma pur sempre accompagnate da altre di minor costo. La varietà alletta, perfeziona e produce risultati più completi.

Il miglior nutrimento è il latte o i residui delle latterie. Tengon dietro i grani dei cereali e di alcune leguminose, le loro farine o i loro detriti e le castagne. Fra quelli la meliga favorisce la formazione del grasso più d'ogni altro; il frumento, l'avena, la segale ed i piselli fanno buoni muscoli. Tutti danno tessuti eccellenti.

La crusca in questo periodo si abolirà o amministrerà parcamente. Le ghiande sole darebbero carne dura ed indigesta, ma come complemento, in piccola dose, giovano così le fave, i fagiuoli, i ceci, le lenti ecc.

I panelli oleiferi ingrassano molto, ma conviene sopprimerli per tempo, perchè danno carni molli, untuose, e di gusto sebaceo.

Le patate, i topinambur, le zucche, le frutta fanno tessuti acquosi, leggieri, insipidi.

Le carni d'altri animali ed i residui dei macelli, già tanto usati,

furono riconosciuti nocivi alla qualità della carne. Si possono usare purchè con gran parsimonia e cotte, massime se non fresche.

Le castagne si danno cotte, ma le guaste non convengono nè cotte, nè crude.

Le vinacce come condimento delle profende, in poca quantità, tornano profittevoli. Così le barbabetole.

Due settimane prima del termine dell'ingrassamento si escluderanno tutte le altre sostanze e si ridurrà la profenda al latte o resti delle latterie, ed ai detriti di frumento, orzo, avena, riso, meliga, e quest'ultima non mai sola.

Assai contribuisce al perfezionamento delle carni ed alla sanità nell'animale, l'amministrare tanto in principio quanto in fine, qualche foglia di erbe fresche o di ortaggi o frutta fresche.

I maiali destinati a far salami richiegono nella loro nutrizione una dose alquanto maggiore di ghiande.

Non presumiamo qui di esporre un sistema di allevamento; ma solo di far conoscere alcuni dati dell'esperienza inglese, onde i nostri contadini ne approfittino.

*(Dalla Gazzetta delle Campagne).*

---

### ELENCO DI SOCI NUOVI.

Appolonio Appolonio, Umago  
Andreoli Gerolamo, Pola  
Bonetti Carlo, Buje  
Bossi Dott. Giovanni, Pola  
Crevato Giuseppe, Portole  
Cociancich Don Carlo, Cittanuova  
Cocevich Matteo, Pola  
Dell'Oste Giovanni, Portole  
Doz Mattio, Castagna  
Diminich Giacomo, Pola  
Depangher Dott. Giacomo, Rovigno  
Danblensky bar. Massimiliano von Sterneck e Ehrenhausen  
Contr' Ammiraglio, Pola  
Frank Carlo, Pola,  
Fragiacomo Antonio, Pola  
Ficato Angelo, Pola

Gelsomini Luciano, Cittanova  
Gabrielli Italo, Pirano  
Garais Antonio, Pola  
Hutter Enrico, Pola  
Hubsmann Giovanni, Pola  
Hasch Luigi, Rovigno  
Iaschi Enrico di Francesco, Pola  
Lupetina Fortunato, Pedena  
Mattiassi Giovanni, Pola  
Mohn Enrico, Pola  
Pauluzzi Giuseppe, Verteneglio  
Quadri Giovanni, Pola  
Rinaldi Francesco Giorgio, Portole  
Rota Antonio Pola,  
Rossi Antonio „  
Rudan Giovanni, „  
Riboli Giuseppe „  
Riboli Michiele, „  
Srebarnich Mattio, Cepich di Portole  
Sprocani Dott. Lodovico, Pola  
Schrinner Guglielmo, „  
Sauder Emilio, „  
Schmidt Guglielmo, „  
Stimpel Riccardo „  
Stenta prof. Dott Michiele, Trieste  
Timeus Giovanni, Portole  
Timeus Francesco, Trieste  
Vintschgau cav. Giov. i. r. capitano distrett. Pisino  
Vidali Marcello, Dignano  
Vittori Francesco „  
Valerio Enea, Pola  
Zacchigna Giorgio, veterinario, Pola

---

### **Malattie di animali domestici trasmissibili all' uomo.**

Credeasi utile cosa avvertire i custodi del bestiame e tutti coloro che si avvicinano ad esso, che vi sono alcune malattie a cui vanno soggetti i nostri animali domestici, quali essi possono qualche volta contrarre.

*Il carbunchio* — Esso è un tumore infiammatorio che spesso si risolve in cancrena con notevole alterazione del sangue. Se non apparisce esternamente nei buoi, dicesi allora febbre o tifo carbonchioso. Il male si diffonde a cagione di un *virus* fisso residente nel sangue o negli altri umori dell'animale. Il contatto delle carni crude, l'uso del latte delle vacche infette, e financo l'adopramento delle lane dei montoni periti di questa malattia, tornano pericolosi. Ragione di pubblica igiene richiede l'immediato seppellimento di tutte le bestie morte per questa causa, con istudio accurato che nè uomini nè animali possano cibarsene.

Il *moccio* del cavallo è pure trasmissibile all'uomo per mezzo del contatto della materia mocciosa con una ferita. La malattia che all'uomo ne consegue è funestissima, e perciò gli animali che soffrono di moccio devono essere sacrificati, e rigorosamente sepolti.

Il *farcino o mal del verme*, accagiona indelebili cicatrici, se ne segua l'innesto sopra una parte dell'uomo lacerata; e da bestie siffattamente ammalate dobbiamo diligentemente guardarci.

La *rabbia* sviluppassi nelle famiglie dei cani e degli scojattoli, e si comunica col morso a cui detti animali sono spinti. La loro saliva venefica trasmette un'afezione analoga all'uomo ed agli altri animali a sangue caldo. L'innesto pure di altri umori animali può riprodurre la malattia, ed in grado minore è ad altrui trasmissibile. — I cani specialmente non devono essere aizzati — e quando idrofobi, sfuggiti da vivi, e profondamnte sotterrati da morti.

La *scabbia o rogna* del cavallo, bue, cane, gatto, leone può essere comunicata all'uomo, avvegnacchè i segni caratteristici differiscano fra loro.

La *febbre aftosa* è pure da schivarsi. Vuolsi da molti che il latte munto durante il dominio di questa malattia nelle vacche possa partecipare tale malattia agli animali ed alle persone che ne fanno uso. Altri, ciò pure affermando, sostengono che il contagio importato da questo umore animale dipenda dal mescolarsi di esso colla sierosità delle ulcere della mammella.

Il *vaccino cow-pox* — Tutti conoscono l'attività di questo prodotto morboso dell'uomo.

Il *paronicchia*, acque alle gambe, fimatosi, che è un esantema pustoloso proprio del cavallo può parteciparsi all'uomo promuovendo un'eruzione che presenta i caratteri del vaccino, ma insieme è causa di ulcere e d'infiammazioni.

L'icore della cancrena, trasportasi da un animale ad un altro, spesso accagionando la morte.

L'irritazione istessa degli organi genitali delle vacche nel prolungato travaglio del parto è causa di tumori foruncolari alla mano dell'esploratore, tumori accagionanti ulceri e febbri.

Fra la medicina dell'uomo e quella degli animali v'è in fatto questo campo di contatto interessante, che addinanda l'antiveggente cautela di chi è obbligato a interporci.

---

## V A R I E T A'

**Le vacche e l'igiene pubblica.** — Le vacche nell'economia agricola sono destinate a produrre, oltre ai vitelli, latte più o meno abbondante per alimentare le industrie del caseificio; oltre a ciò, possono venir ingrassate e vendute per il macello.

Onde poter trarre dalle vacche prodotti in latte, burro e carne compensanti l'allevatore senza produrre inconvenienti per la pubblica igiene converrebbe che dopo il 5. o 6. vitello venissero sacrificate; perchè quando esse giungono ad avere dato 9 o 10 vitelli, generalmente vengono attaccate da malattie toraciche e dalla tubercolosi, che può essere trasmessa alle vicine per infezione comunicata ai vitelli ultimi nati, ed in tal caso divenire ereditaria e, quel che più monta, trasmissibile all'umana famiglia. Arrivate a questo stadio, cioè al di là del 12. anno, il latte di tali vacche, secondo le analisi fatte recentemente, è povero in materie azotate, grasse e zuccherine e sovrabbondante di sali calcari e di siero; epper ciò mancante dei suoi principii costitutivi normali, e dannoso alla salute.

Anche le carni di siffatti animali hanno perduta la massima parte dei loro principii nutritivi e chi ne fa uso ed anche chi le manipola per ragioni di commercio, corrono pericolo di contrarre la tubercolosi; su che devesi richiamare l'attenzione di chi è preposto alla salute pubblica; ed è appunto per cooperare per quanto sta in loro alla conservazione dell'umana famiglia che moltissime Società d'assicurazione del bestiame non assicurano le vacche da prodotto al di là dei 12 anni.

Arrogi che, anche dal punto di vista economico, è vantaggioso non lasciar di troppo invecchiare le vacche da prodotto: perchè sostituendo alle vecchie delle giovani, si aumenta il numero dei capi ed il capitale bestiame, e le spese di alimentazione e di governo ver-

ranno a bilanciarsi colla rendita per la migliore qualità di latte e di carne, che si ottiene dagli animali giovani. —

**Equilibrio della vegetazione degli alberi fruttiferi.** — Per poco che si badi alla vegetazione degli alberi fruttiferi quando il loro sviluppo è a loro stessi abbandonato, si riconosce facilmente che la linfa tende sempre ad innalzarsi ed a far sviluppare con maggior vigoria le parti superiori sia degli alberi che dei rami, a detrimento delle parti inferiori. — Non di rado riscontransi alberi tutt' affatto spogli di vegetazione nelle parti basse, mentre nelle alte i succhioni vi abbondano. — È vero però che con assidue cure si può mantenere l'equilibrio in tutte le parti della pianta; ma ciò oltre al richiedere molto tempo, prezioso pel coltivatore, riesce di danno alla vita dell'albero, dovendosi costantemente far energica opposizione al moto d'ascensione della linfa — Perciò il sig. Reynaud suggerisce un mezzo onde evitare gl'inconvenienti più sopra citati. Ecco dunque quanto egli disse nella *Gazette du Village*: Non s'ammettano alla piantagione che specie di piante di una data vigoria.

Si formerà il tronco dell'albero come usasi comunemente, e quando avrà raggiunto un terzo del suo sviluppo lo si innesta con una varietà un poco meno vigorosa. Questo innesto consiste nel collocare nel mese di Agosto un occhio su ogni ramo, e propriamente in quella parte dove la pianta si deve tagliare nella vegnente primavera. Lo sviluppo di quest'occhio servirà di continuazione al tronco dell'albero, poi quando l'albero avrà raggiunto i due terzi del suo sviluppo, lo si innesterà di nuovo con una varietà meno vigorosa ancora di quella innestata precedentemente, operando nello stesso modo di prima.

È coi rami che si svilupperanno da quest'ultimo innesto che si otterrà la ramificazione definitiva dell'albero, cioè quella che dovrà fruttificare.

Operando così si rimedierà perfettamente all'ineguaglianza di vigoria delle varietà, e la linfa sarà ripartita egualmente in tutte le parti dell'albero. Questo sistema può applicarsi a qualunque sorta di alberi fruttiferi, e sotto tutte le forme; ma i suoi effetti saranno tanto più efficaci, quanto più i rami dell'intera impalcatura saranno perpendicolari.

**Valore d'una nidia di uccelli!** Riportiamo da un giornale tedesco:

Caro agricoltore! Tuo figlio prende una nidia di capineri, pettirossi, passeri od altri uccelli, sia colle uova o coi piccini; supponiamo che ve ne siano cinque.

Ognuno di questi piccini consuma giornalmente 50 bruchi, od altri insetti.

Tale consumazione dura 4 o 5 settimane; prendiamo la media di 30 giorni, che fa  $50 \times 5 \times 30 = 7500$  insetti per ogni nidia.

Ogni bruco mangia giornalmente tanti fiori, foglie ecc. eguali al suo peso, fino a compimento della sua completa crescita, cosicchè in 30 giorni esso mangia giornalmente un fiore che formerebbe un frutto. Così mangia nei 30 giorni 30 frutti, ed i 7500 bruchi insieme mangiano 225,000 di questi fiori.

Se tuo figlio avesse lasciato a suo posto quella nidia, si avrebbe risparmiato 225,000 mele, pera, albicocchi ecc.

Questo è il valore d'una nidia d'uccelli!

**Decalogo degli Apicoltori.** — 1. Coltiverai le api per divertimento ed usufrutto, in quantità relativa ai vegetali ed al pascolo.

2. Non allevi le api nel tronco delle piante, ma negli alveari.

3. Attingi la natura e l'istinto delle api dalle proprie osservazioni, come anche dalla lettura dei trattati competenti per non diventare un guasta mestieri e andar tastone nell'oscurità.

4. Stima e ama l'ape domestica; non dare preferenza alla roba ferestiera, perchè non tutto che è lodato, è migliore.

5. Non ammazzarai neppure una sola ape, come fanno quelli che hanno cura delle pecchie, ma estrarrai il miele per mezzo d'appositi utensili.

6. Fa degli sciami per tempo e sempre colla madre o regina delle api, e procura assiduamente nella primavera col miele, colla farina e colle celle dei favi vuote di ottenere degli sciami precoci e naturali.

7. Non dar luogo al ladronaggio coll'allevamento di api deboli e senza regina.

8. Non sprecare nemmeno un pezzettino di favo, rammemorando che sopra una parte occorrono 20 parti di miele.

9. Fa svernare le api con provvista sufficiente, in posizione adatta e ispeziona diligentemente durante la fredda stagione.

10. Non entrare senza bisogno negli alveari, per non raffreddare le api; porgi nutrimento nel bisogno e distruggi, quanto ti sarà possibile i nemici delle api. —

---

*Il Giornale viene distribuito una volta al mese gratuitamente a tutti i Soci ed ai Comizi agrari e Municipi della Provincia. —*

*Per gli altri il prezzo d'abbonamento per un anno, compreso il porto posta è di for. 2. —*

---