

GIORNALE

DELLA

SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA

ANNO II.

Rovigno, 25 febbrajo 1877.

N. 2.

**Gli elementi non sono la sola causa
della mala riuscita dei raccolti,
ma l'agricoltore pure vi ha la sua parte
di colpa !**

Ogni qualvolta ci è dato imbatterci in qualche agricoltore e di discorrere seco lui delle condizioni dell' agricoltura non potremo certamente esimerci dal sentirci predicare a lungo che le annate corrono pessime, una peggiore dell' altra, che i terreni non rendono più come dovrebbero e che pel povero possidente riescono quasi un peso; le stagioni sono avverse, l' umido od il secco, le brine, la grandine e mille altri malanni ci perseguitano, c' incalzano e non ci lasciano un momento di riposo. Sicchè a giudizio del maggior numero i meschini raccolti son effetto unicamente degli elementi contrari e l' uomo non vi avrebbe in ciò la benchè minima colpa. Ma esaminando un poco più dappresso la questione, studiandola attentamente nei minimi suoi particolari, vedremo che molto spesso quanto viene attribuito a colpa del Cielo, se non per intiero in gran parte al meno, non è che conseguenza naturale della trascuratezza e crassa ignoranza dell' agricoltore medesimo.

L' uomo, e l' agricoltore in ispecialità, è destinato non a distruggere, che sarebbe opera per lui impossibile, ma ad assecondare o modificare la natura. Quando si vuol opporsi direttamente alla natura si spreca tempo e fatica senza alcun utile risultato.

Così per es., volendo ostinarsi a coltivare certe piante in paese ove clima e suolo vi si addimostrano decisamente sfavorevoli non si otterranno che dei risultati meschini ed impari alle cure ed al capitale



C-201/E

104

1982

sacrificatovi. E ciò avviene pur troppo anche nell'Istria. Gran parte della nostra provincia è arida e soffre grandemente per le prolungate siccità estive; ebbene ad onta di ciò si vuole costantemente coltivare il formentone, il quale soffre perciò assai e procura per conseguenza prodotti niente affatto remuneratori. Qui dunque sarebbe il caso di replicare a coloro che ci fanno lunghe Geremiadi sulle annate infelicissime: Sì, avete ragione, il raccolto è scarsissimo e ben di raro, o forse mai, l'avrete abbondante. Ma, fatemi un po' il piacere, ponetevi la mano al petto, esaminare la vostra coscienza e ditemi: di chi n'è la colpa? Vostra certamente, perchè conoscendo il vostro suolo arido e l'estate di regola secca dovete pur sapere che il formentone in tali condizioni non fa mai buona riuscita, e perciò, pel vostro stesso tornaconto, dovete pensare a surrogarlo con altra coltivazione che si adatti alle condizioni del vostro clima e del vostro suolo. Pensateci bene!

Ma la natura del suolo medesimo potrà essere in parte modificata con opportuni ammendamenti e lavorazioni. Specialmente se trattasi di terreno che soffre per siccità e manchi della freschezza necessaria perchè le piante vi possano prosperare, con le frequenti e profonde arature lo si rende soffice e fresco, e quando bene e ripetutamente smosso non teme che in proporzioni assai minori gli effetti dannosi della siccità. Se invece il terreno è troppo umido vi si ripiega con i frequenti fossi di scolo o meglio ancora mediante il drenaggio o fognatura.

Conveniamo che talvolta l'opera anche la più attiva ed intelligente dell'uomo possa esser soverchiata dalle forze naturali, ma non perciò resta men vero che parte dei danni che si hanno a lamentare potrebbero esser tolti di mezzo o per lo meno attenuati di molto con l'industria umana. Non incolpiamo dunque unicamente il Cielo e la natura se le annate non vanno a seconda dei nostri desideri, ma per esser giusti rintuzziamo un poco la nostra superbia e confessiamo puranche la nostra ignoranza ed infingardaggine.

Ma quello che maggiormente ci sorprende ed a cui non potremmo prestar fede se la giornaliera esperienza non ce lo provasse, è il sapere come coloro medesimi i quali non fanno altro che piangere sulle proprie sventure ed asserire ripetutamente, che, se le cose non cangian in meglio, si troveranno al caso di vedersi mancare perfino i mezzi di sussistenza, ci sorprende, ripetiamo, vederli ripu-

diare immensi tesori che hanno a loro disposizione i quali potrebbero fare la loro fortuna, e sdegnare quasi di abbassarsi per raccogliarli. Ciò ci fa l'effetto dello scimunito, al quale se gli porgete una moneta d'oro la getta via, dicendo che egli ha fame e vuol pane e non denaro, ignorando che col denaro può acquistarsi il pane per isfamarsi. — E non credete forse che molti agricoltori rappresentino spesso la parte dello scimunito affamato? Ebbene, ve lo proveremo.

Anche l'agricoltore il più rozzo va convinto che il suolo per continuar a produrre abbondantemente ha bisogno d'esser sussidiato oltrecchè con le lavorazioni, anche coi concimi. Non è il suolo che si stanchi di produrre, poichè gran parte della massa terrosa non fa che l'ufficio di ambiente meccanico, ma è per la mancanza o deficienza dei principi nutritori contenuti nel suolo medesimo che le piante non vi possono prosperare. Offrendo al suolo le materie adatte pel nutrimento delle piante, queste continueranno a vegetare e produrre abbondanti raccolti. Ma da molti si crede che il concime di stalla sia sufficiente a procurare al terreno gli elementi necessari perchè le coltivazioni possano trovarvi tutto ciò di cui abbisognano, e seguendo questa falsa e dannosa credenza nessuna materia fertilizzante si ritiene migliore dello stallatico e per conseguenza si trascurano e lasciano disperdere un'infinità d'altre sostanze preziosissime e d'un valore quasi incommensurabile.

È assioma accettato in agricoltura, che il terreno come anche il concime saranno tanto più ricchi e pregevoli quanto più saranno complessi, composti cioè d'un gran numero di sostanze. Ed è naturalissimo, perchè non tutte le piante si nutrono delle medesime sostanze e nemmeno tutte d'una sola, per cui se il terreno ne avrà in quantità, ogni pianta troverà quelle che meglio le conviene, ed il terreno per conseguenza si adatterà alla coltivazione di gran numero di piante. Per la stessa ragione quindi il concime dev'esser tanto più buono quanto maggior numero di sostanze contiene, le quali poi servono a render il terreno complesso e perciò migliore.

Il solo concime di stalla non può contenere tutti i principi necessari ad un gran numero di piante, per cui esso solo non è sufficiente a fertilizzare come si conviene il suolo. Il savio ed accorto agricoltore quindi deve ricorrere ancora ad altri ingrassi, che non sarà difficile di trovare, e che generalmente vanno perduti senza utilizzarli.

Tutte le ceneri (pure o liscivate), la fuliggine, la polvere d' ossa, le urine, la polvere di strade, scopature, avanzi di fabbriche, ecc, tutto questo giova immensamente a fertilizzare il terreno.

Ma il concime più prezioso di tutti, il più efficace e potente è quello appunto che si trascura affatto, che si sprezza e non si vuol saperne d' utilizzarlo, vogliam dire gli escrementi umani.

Nella nostra Provincia gli escrementi umani, solidi e liquidi, vanno tutti dispersi, salvo qualche rara eccezione, ma tale eccezione è tanto meschina da poter dire che tutta la massa di concime prodotto dai 255,000 abitanti, che conta l' Istria, va miseramente perduto. E tutta questa quantità di ingrasso perduto di quali risorse non potrebbe riescire per la patria agricoltura? A renderci viemmaggiormente convinti dell' importanza somma di questo argomento, riportiamoci al potente linguaggio delle cifre e vediamo cosa si getta via in un anno.

Facendo tesoro delle numerose analisi chimiche degli escrementi solidi e liquidi dell' uomo fatte da distintissime autorità, si può stabilire che la quantità di escrementi per ogni individuo e nel periodo di un anno sia in media la seguente:

Escrementi solidi	Kilogrammi	. .	48 : 50
„	liquidi	„ . .	438 : —

Assieme K. 486 : 50

Sicchè ogni individuo produce annualmente in escrementi tra solidi e liquidi Kil. 486; or bene moltiplicando questi per 255.000 abitanti avremo che l' Istria fornisce annualmente di tali escrementi la bella somma di chilogr. 123,930,000 (diconsi chilogrammi centoventitre milioni novecento e trenta mila!).

Gli escrementi d' ogni individuo contengono come segue:

Escrementi solidi	{	Azoto	Kil. 1 : 010
Kilogrammi 48.5		Ac. Fosforico	» 0 : 493
Contengono		Potassa	» 0 : 171
Escrementi liquidi	{	Azoto	» 4 : 400
Kilogrammi 438		Ac. Fosforico	» 0 : 650
Contengono		Potassa	» 0 : 853

Computiamo ora il valore in denaro di questa massa di sostanze lasciate in abbandono:

Escrementi solidi	{	Azoto	K. 1 : 010 a fl. 1 : —	fl. 1 : 01
		Ac. Fosforico	» 0 : 493 » » 0 : 32	» 0 : 16
		Potassa	» 0 : 171 » » 0 : 28	» 0 : 05

Escrementi liquidi	(Azoto	fi. 4:400	» »	1:—	fi. 4:40
	(Ac. Fosforico	» 0:650	» »	0:32	» 0:21
	(Potassa	» 0:853	» »	0:28	» 0:24

Valore fl. 6:07

Ascendendo il valore degli escrementi di ogni individuo a fior. 6:07, moltiplichiamo questi per 255.000 ed avremo il valore degli escrementi umani dell'intera Istria.

Fiorini 6:07 \times ab. 255.000 = fior. 1.547.850 Diconsi fiorini *Un milione cinquecentoquarantasette mila ottocento cinquanta!*

Si aggiunga inoltre la gran quantità di concime che si lascia disperdere per incuria nella conservazione, e si calcolino le belle somme che volontariamente si sprecano a danno dell'Agricoltura.

Se tutti i 123 milioni chilogr. d'escrementi umani assieme alle tante altre materie fertilizzanti di cui l'agricoltore non tiene conto venissero utilizzate nella concimazione del nostro suolo, si avrebbe forse ancora a lamentare la grande scarsezza dei raccolti?

Ripetiamolo dunque ancora una volta, i meschini prodotti non sono l'effetto soltanto delle cattive stagioni, ma l'incuria nostra vi ha pure gran parte di colpa.

Si pensi dunque, ma seriamente, a trar profitto dai tesori che insensatamente noi trascuriamo, si studi bene la propria arte e si operi razionalmente, e noi vedremo allora come per incanto i nostri campi riboccanti di messi e la nostra prosperità sarà assicurata. **L. H.**

Quali sono i vantaggi e quali i danni che recarono finora le Società Enologiche, e come dovrebbero essere indirizzate pel maggior utile presente e futuro della produzione vinicola italiana.

RELAZIONE

del

Dottor A. Carpenè

direttore della Società Enologica di Conegliano

AL II CONGRESSO ENOLOGICO ITALIANO

di Verona.

(Continuazione, e fine vedi numero 1).

Le Società dovranno specializzare, voglio dire, alcune fabbricheranno soli vini da pasto asciutti, altre soli vini spumanti, altre vini di

imitazione, altre infine vini più o meno lavorati con aggiunte di sostanze estranee ai componenti dell' uva, quali sono ad esempio i vermouth. Queste Società dovrebbero pure mantenersi tra loro di buon accordo, lasciare a parte qualsiasi gelosia di mestierie, scambiarsi all' occorrenza i prodotti per migliorarli ed uniformarli ed aiutarsi a vicenda per lo smercio.

Sarà pure utile, sebben forse prematuramente, che s'organizzi qualche Società per fondare un magazzino di deposito di ottimi vini per l'esportazione, per ora, ad esempio, a Genova od a Napoli.

Sarebbe poi assai opportuno, come molto saggiamente consiglia il Cerletti, per porci maggiormente al riparo dagli insuccessi dei nostri vini all'estero e facilitarne l'esportazione, che gli Stabilimenti Enologici si mettessero d'accordo per istabilire nelle principali piazze estere delle case italiane di smercio che abbiano, unitamente al deposito dei vini, una bottiglieria per lo smercio al minuto. Intanto, fa riflettere il Cerletti, "questa vendita al dettaglio dà assai facilmente il giusto criterio dei gusti degli acquirenti, per sapere quali sono le qualità dei vini che possono incontrare, quali invece non piacciono e per quali ragioni. „ "Il deposito, d'altra parte sta bene, in mano a nazionali esperti, i quali possono far scomparire i difetti, se rimediabili, come ad esempio un po' d'intorbidamento, l'eccesso di colore, la troppa asprezza, etc. e si ha salva almeno la fama se i difetti sono grossi, consegnando il vino avariato alla più vicina distilleria. „ Così viene servito direttamente il consumatore per quantità ed in circostanze che non è sì facile dien luogo a reclami e nuove avarie, e con un guadagno maggiore che non passando per l'intermezzo del negoziante straniero. „ In tal modo il Cerletti coadiuvò all'organizzazione di un deposito di vini nazionali presso il vice-console italiano di Stoccarda, prof. G. Bonifacio; e similmente funziona una Società enologica, diretta dal sig. Raffo, per lo smercio dei vini italiani a Berlino, e trovano favore e danno pure eccellenti notizie altri nostri connazionali stabiliti all'estero per questo scopo. „

Non so se le mie idee, che però credo in parte divise con altri, siano storte; ammettendo che alcune rispondessero ai bisogni attuali dell'industria vinicola, sorgerebbero delle obiezioni a fare; infatti si potrebbe dire dov'è lo spirito d'associazione, dove i capitali per questa istituzione? Io credo, o Signori, che se l'Italia non fosse in grado di far crescere quello spirito che anima e vivifica i paesi, che dà

impulso al lavoro e fa scaturire le risorse, bisognerebbe lasciar andare l'acqua per la sua china, piangere sull'incapacità nostra, disperare dell'avvenire della Nazione e chiamare il buon Dio che faccia piovere sulle nostre teste la manna dal cielo. Io non dispero punto sull'avvenire economico del nostro Paese. Anche l'industria vinicola da pochi anni in qua fece passi progressivi. La Francia per organizzare una esportazione di soli annui tre milioni d'ettolitri di vino, sopra 80 che ne produce, per acquistarsi una reputazione nel mondo, dovette anch'essa sebbene in tempi men' difficili, attraversare difficoltà molte e solo la rettificazione di errori, l'acquisto dell'esperienza a prezzo di capitali colossali ed il lungo tempo, valsero a sederla al posto in cui si trova.

Del resto, s'è ripetuto le mila volte che l'esportazione sarà ben poca cosa in confronto della produzione. In un tempo non lontano, lo speriamo, la nostra produzione vinicola s'avvicinerà a quella della Francia. Il pensare di superare quella Nazione nell'esportazione, per ora almeno, sarebbe arditezza. Ma il vino dovremo pure consumarlo in casa nostra.

In molte, anzi nella maggior parte delle Provincie d'Italia, il vino è un alimento accessibile soltanto alle persone un pò agiate; l'operaio ed il contadino, i quali maggiormente hanno bisogno di farne un consumo giornaliero, non bevono che alla festa ed in poche altre occasioni, spesso per ubbriacarsi e più di frequente si danno ai liquori a detrimento della salute.

In generale, l'uomo che non beve vino è melanconico, tetro, le sue forze sono affievolite come il suo spirito; l'uomo che beve moderatamente, ma normalmente, è allegro, più robusto, più atto al lavoro ed alle generose azioni. Ciò ripetasi per le Nazioni. Una nazione che non beve, è melanconica, debole, poco capace di azioni generose. La nazione che beve vino è piena di brio, di vita, e di risorse. Dimostra ciò anche il Goyot che, nell'ultima sua grande opera, fa spiccare la differenza esistente e marcata fra le popolazioni dei dipartimenti non vinicoli e quelle dei più vinicoli della Francia. È adunque compito nostro, per l'interesse del produttore e pel benessere sociale, popolarizzare con tutti i mezzi il principio, che è una necessità economica, una necessità igienica ed anche politica metter tutti nella possibilità di beber vino, quantunque modesti ne siano i mezzi economici. Soltanto in questo modo le difficoltà dello smercio verranno su-

perate e nessuno potrà farsi ombra dell'aumento di produzione, che significherà vero aumento di ricchezza agricola. È infine compito nostro muover guerra ai vini mal fatti e difettosi, ed una Società che si istituisse nei paesi, come recentemente propose il patriottico e brillante scrittore di cose agrarie cav. Caccianiga, contro i vini cattivi, gioverebbe non poco a far modificare i gusti predominanti in Italia ed a costringere il produttore a fabbricare il vino con regole più razionali.

Io non ho il vanto, o Signori, di aver sciolto il quesito propostomi, ma mi resta il desiderio ardentissimo che qualcuno si faccia avanti a proporre di meglio, perchè ci avvicineremo di più alla soluzione di un problema sommamente interessante all'intero Paese.

Presento infine una proposta avanzata alla Presidenza del Congresso, dal Sig. E. Alloatti. Qual relatore al 2.^o quesito, dò soltanto il mio parere in questo senso, non essere cioè la proposta Alloatti meritevole di venire, dal Congresso, presa in considerazione.

Ho pertanto l'onore di presentare all'esame ed approvazione del Congresso le seguenti mie conclusioni:

1. Il Congresso enologico italiano, nello stato attuale della viticoltura e vinificazione in Italia, riconosce l'opportunità delle Società Enologiche, pel buon avviamento del commercio vinicolo di esportazione.

2. Confida, che rilevati gli errori cui andarono incontro le Società Enologiche, verranno in seguito dirette, tanto dal lato amministrativo, quanto da quello tecnico, nel modo più rispondente all'interesse dell'industria vinicola italiana ed al decoro della stessa.

3. Fa voti affinchè le Società Enologiche abbiano per iscopo, se non unico, principale, quello di confezionare vini per l'esportazione, ponendoli in commercio, quando abbiano conseguito una stagionatura bastante, onde si mantengano limpidi ed inalterati.

4. Il Congresso riconosce quindi l'opportunità di lasciare ai privati produttori il compito della fabbricazione di vini ordinari pel consumo locale.

5. Il Congresso proclama razionale la massima della specializzazione anche nell'industria del vino e quindi fa voti affinchè, le Società enologiche abbandonino la costumanza di confezionare svariate qualità di vini, limitandosi a pochi tipi, escludendo quelli che meglio riescono in altri climi ed in altre località.

6. Il Congresso fa appello al senno ed al patriottismo degli agricoltori italiani affinchè organizzino nuove Società con capitali modesti, tanto nelle regioni dove il prodotto dell' uva abbonda, quanto in quelle meno progredite nella viticoltura. Raccomanda che, specialmente in queste ultime regioni, le nuove Società si prefiggano anche lo scopo di diffondere le buone regole di viticoltura e vinificazione, di conseguire cioè nel più breve tempo i progressi indispensabili a rendere possibile l' industria vinicola.

7. Il Congresso fa voti perchè Governo e Provincie favoriscano la fondazione di Società Enologiche e le incoraggino con tutti i mezzi convenienti.

Prega il Ministero d' Agricoltura a voler d'urgenza disporre onde quelle Società Enologiche che diedero e danno luminose prove di fatto di giovare al progresso vinicolo coll' istruzione, in qualsiasi modo acconcio impartita, vengano dal Governo ufficialmente riconosciute di utilità pubblica e dallo stesso sollevate, almeno in parte, delle esorbitanti tasse che ostacolano di assai il loro cammino progressivo, anche a danno delle finanze dello Stato.

8. Il Congresso desidera che le Società Enologiche si pongano d' accordo per dar principio alla fondazione, nelle principali piazze estere, di magazzini di deposito di vini per lo smercio all' ingrosso ed al minuto, e ciò allo scopo precipuo di meglio incrementare l' estero commercio vinicolo, di innalzare il credito dei vini italiani e infine a quello di informare i produttori sopra le varietà di vino più ricercate dai principali centri esteri di consumo.

9. Il Congresso riconferma la necessità di Scuole di viticoltura ed enologia, per preparare, non solo capaci vignaiuoli e capaci cantinieri, ma bensì anche per preparare il personale tecnico necessario agli Stabilimenti industriali vinicoli.

10. Fa voti infine perchè sorgano in Italia delle associazioni allo intento di modificare i gusti dei consumatori di vino, facendo guerra con tutti i debiti mezzi ai vini difettosi o guasti, e ciò, non solo per giovare all' igiene pubblica, ma bene anche per mettere i produttori nella condizione di dovere o potere modificare, poco per volta, o cangiare i vieti sistemi vinicoli attualmente generalizzati.



Sulle Associazioni dei piccoli viticoltori (*)

RELAZIONE

del Comm. G. GIONGO al Congresso Enologico di Marburgo.

Invitato dall'onorevole Relatore generale di questo rispettabilissimo Congresso ad assumere il referato del 9° quesito da pertrattarsi nel Congresso medesimo, accettai l'onorifico incarico convinto dell'importanza dell'argomento che credo meritevole di seria considerazione poichè si tratta di proporre un mezzo che può forse corrispondere a migliorare quel prodotto dal quale molti paesi ritraggono il principale provento.

Quantunque riconoscessi insufficienti le mie cognizioni per isvolgere convenientemente questo tema sperava di poter trovare sufficiente appoggio in buon numero di fatti, che mi avrebbero comunicato le associazioni di viticoltori, già da qualche tempo istituite, riguardanti le norme che regolano la loro attività, gli scopi che si sono prefissi ed i risultati fino ad ora ottenuti. Mi lusingava poi che non mi sarebbero mancate notizie ed informazioni riguardo allo stato della produzione viticola delle provincie ammesse al Congresso; sicchè col corredo di tutti questi dati avrei potuto illustrare e svolgere convenientemente il quesito e concretare le proposte da sottoporre alle eventuali discussioni e deliberazioni di questa Onorevole Adunanza. Ma per circostanze che non giova accennare rimasi in gran parte nell'aspettativa e perciò devo presentarmi innanzi a voi, Onorevoli Signori, con quel poco materiale che ho potuto procurarmi, cercando con questo di corrispondere meglio che posso all'incarico assunto e confidando nella vostra indulgenza.

Entro quindi senz'altro nell'argomento che forma oggetto di pertrattazione nell'odierna adunanza, il quale è concepito nei seguenti termini:

(*) L'argomento è di tanta importanza per la nostra provincia, che la Redazione avrebbe ritenuto di mancare al suo compito non pubblicando la presente pregevolissima relazione, che si spera riuscirà oltrecchè gradita, di vantaggio pure ai lettori. N. D. R.

„ In qual modo si può mediante associazione di piccoli viticoltori favorire la produzione vinicola. „

Non del tutto concordi sono i pareri e le relazioni pervenutemi dai distretti viniferi delle provincie ammesse al Congresso riguardo all'opportunità di istituire associazioni di viticoltori. In generale però e principalmente in molti distretti viniferi meridionali prevale l'opinione che nelle presenti circostanze tali associazioni siano il primo passo da farsi per rimuovere gli ostacoli che inceppano il commercio del vino e quindi lo sviluppo della produzione vinicola.

Questi ostacoli non si presentano ovunque nelle stesse proporzioni, ben diverse essendo nelle varie provincie le condizioni rispetto al clima, alle colture, all'industria e relativo commercio. Ostacoli però se ne incontrano più o meno dappertutto, e maggiori si presentano là dove male appropriati o difettosi sono i sistemi praticati per la coltivazione della vite e per la confezione del vino. Nelle provincie dove invalsero tali difetti è impossibile una buona produzione, nè si può quindi tentare con profitto l'esportazione, ma si è costretti a consumare in casa propria quel prodotto che dovrebbe portare denaro al produttore ed al paese.

In questo stato di cose è ben naturale, che in quelle provincie più che altrove sia sentito il bisogno di cercare ogni mezzo per guadagnare credito alla produzione e procurar che meglio soddisfi alle esigenze del consumo e del commercio.

Sappiamo che queste esigenze consistono: nel preparare un vino corrispondente al gusto di chi lo deve consumare, nella costanza del suo tipo, nella serbevolezza e nel produrne quantità sufficiente e uniforme da soddisfare ogni eventuale ricerca.

Sappiamo ancora che per ottenere un prodotto fornito di questi indispensabili requisiti, oltre alle favorevoli condizioni naturali si richiede un razionale e ben applicato sistema di coltivazione, poche e buone qualità di vitigni adatte al clima ed al terreno, buona metode di vinificazione, e finalmente l'esistenza dell'industria enologica, per l'uniforme trattamento di grandi quantità di vino.

Molti distretti viniferi delle provincie ammesse al Congresso sentono il pressante bisogno di dover migliorare la propria viticoltura e vinificazione; ma soprattutto quelli nei quali prevale il difettoso sistema della coltura mista, tanto dannosa alla qualità del prodotto, e dove

i sistemi razionali di viticoltura e vinificazione sono assai poco radicati o affatto ignoti.

Si è appunto per questi distretti che più specialmente dovrebbero tornar utili le associazioni di viticoltori per facilitare con concorso di molte forze tendenti tutte al medesimo scopo, il perfezionamento di quella produzione dalla quale devono ricavare i mezzi per far fronte a più imperiose esigenze.

Si dice che precipuo compito delle associazioni di viticoltori debba essere quello di occuparsi della confezione del vino: uomini autorevoli e competenti dichiarano apertamente che queste associazioni devono mirare a tale scopo. Però le associazioni gioverebbero anche sotto l'aspetto di far progredire la viticoltura precipuamente nei distretti nei quali conviene pensare anzitutto a perfezionare la materia prima (i mosti), e dove i produttori, contrari in massima alle innovazioni, non mai da per sé soli s'indurrebbero a migliorare i loro vitigni.

Lo stimolo dell'esempio, la molteplicità degli esperimenti posti sotto gli occhi dei viticoltori, la scelta dei migliori vitigni e la cura di provvederli a seconda del bisogno, le disposizioni per un concorde procedere, il pronto consiglio e la direzione nei lavori, le conferenze e l'istruzione, la cura di facilitare lo smercio delle uve e dei mosti son tutte cose delle quali le associazioni di viticoltori potrebbero incaricarsi a vantaggio della viticoltura. Mi si dirà che a ciò provvedono anche le società agrarie, e noi siamo pronti ad ammetterlo. Tuttavia vuolsi osservare, che in generale le società agrarie non sempre si trovano in rapporto diretto coi piccoli possidenti, e perciò non possono esercitare la loro benefica influenza, inquantochè l'agricoltore volgare dobbiamo cercarlo nel suo campo, anzichè attendere ch'egli si porti in persona a sentire i consigli di chi può ammaestrarlo. In questo riguardo io scorgerei nel maestro ambulante per la viticoltura e pomologia un potente aiuto per le associazioni di viticoltori.

Le Società ed i comizi agrari della provincia cui appartengo sarebbero pure del parere, che presso a noi quelle associazioni riuscirebbero molto efficaci a risolvere i fondamentali problemi della coltura razionale della vite, a constatare mediante numerosi esperimenti quali varietà di vitigni indigeni od esteri più convengano al nostro clima e ai nostri terreni, e a determinare il sistema di colti-

vazione da adottarsi; a fornire insomma all'industria enologica una buona materia prima, la base fondamentale di una buona vinificazione

Su questi principii fu pure fondata l'associazione di viticoltori in questa città, ove risiede il Congresso. I suoi statuti, estesamente elaborati, espongono chiaramente lo scopo che si prefigge, quello cioè di perfezionare la produzione coll'introdurre le migliori specie di vitigni e diffondere le opportune cognizioni per una razionale coltivazione della vite e confezione del vino. A tal uopo una parte dei soci s'incarica delle coltivazioni sperimentali da tentarsi in diverse località e terreni e con varie specie di vitigni, il prodotto dei quali, in una prestabilita quantità (circa 5 emeri o litri 280) per ciascheduna specie deve essere consegnato alla cantina sociale per la confezione del vino.

Questo prodotto in capo a 5 anni, dopo un esame comparativo e pubblico assaggio, viene restituito al rispettivo proprietario nella quantità che ancora rimane. Per tal modo si viene a verificare quali sieno i migliori vitigni da coltivarsi e quali le località ed i terreni adatti alla coltivazione d'ogni singola specie. L'obbligo dell'annuale consegna delle uve, nella quantità stabilita, va a cessare in capo a 5 anni da calcolarsi dal primo anno di produttività del rispettivo vitigno.

La Società dispone di una biblioteca agraria, convoca conferenze e riunioni e tiene vivaj per la propagazione delle viti. Questa Società ha precipuamente di mira di migliorare la produzione viticola nell'interesse generale del circondario; l'interesse speciale e privato dei soci si limita nell'essere i primi ad usufruire delle fatte esperienze. Ma per intanto questa associazione non facilita ai soci lo smercio del loro prodotto mediante la razionale confezione dei vini nella cantina sociale e mediante la cumulativa vendita degli stessi.

Una delle cause principali per cui la nostra produzione è poco progredita e non apporta l'utile che si dovrebbe attendere, io lo scorgo nel fatto, che nella maggior parte dei distretti o circondari vinicoli, manca la vera industria enologica.

Nei nostri distretti vinicoli fatte poche eccezioni quest'industria non sussiste, poichè non merita il titolo d'industria enologica la vinificazione esercitata dal contadino. I piccoli viticoltori digiuni di cognizioni, mancanti di capitali, di utensili e di buone cantine la esercitano a casaccio e senza sapersi dare ragione alcuna del loro

modo di regolarsi nel preparare i vini. Ma quand' anche ai viticoltori non mancassero le cognizioni ed i mezzi, la produzione vinicola non si avvantaggerebbe gran fatto, trovando un grave ostacolo nel commercio del vino, qual' è la varietà dei tipi, un' inevitabile e pregiudicevole risultato derivante dagli svariati e improvvidi mezzi di manipolazione praticati nelle piccole cantine.

Quando avanti non molti anni in queste provincie meridionali il bachicoltore era anche filandiere, ricavava dalla sua seta greggia un terzo meno dell' industriale, e mi è occorso più d'una volta di fare riflesso al danno che ne deriva pel significante reddito che veniva a mancare al paese. Ma oggidì non sarebbe più possibile ritornare a quelle condizioni, e sarebbe pur tempo di persuadersi che anche nell' industria enologica convenga governarsi in modo, che il viticoltore lasciasse la cura della confezione e successivo trattamento dei vini destinati pel commercio ad industriali o società a tal uopo costituite. Converrebbe quindi che in ogni distretto vinicolo sorgesse una ben diretta industria enologica sia per iniziativa di qualche speculatore privato, sia per mezzo delle associazioni di viticoltori che coi loro prodotti concorressero a formare le grandi cantine, nelle quali il commercio potesse trovare il vino di tipo uniforme e costante, ed in qualità sufficiente da corrispondere a rilevanti ricerche.

Di queste associazioni più o meno grandi ed estese ne sussistono in molti luoghi e paesi; e qui accennerò a quella fondata circa 20 anni fa, a Neckarsulm, la quale sino al presente ha dati tali risultati da invogliarci a proporla come modello. Della medesima mi sono pervenuti gli statuti che constano di 17 articoli, in base ai quali ogni membro di quella società è obbligato alla consegna delle proprie uve, salvo di indicare alla Direzione la qualità ed il quantitativo che intende di conservare per se. Il socio deve eseguire la vendemmia secondo le prescrizioni statutarie, basate sul sistema razionale e dietro le indicazioni della Direzione della Società.

La Direzione poco prima della vendemmia fa visitare i vigneti a fine di classificare le uve a seconda del merito o per poi rifiutarle se danneggiate o cattive. Ciò che merita considerazione si è la disposizione di classificare i vigneti dei soci, e la divisione in classi e categorie delle varie specie di uve a seconda delle quali vengono confezionate separatamente le varie qualità di vino.

Il vino viene poi venduto al miglior offerente, e col ricavato,

dedotte le spese che si calcolano in ragione di peso delle uve consegnate, vengono pagati i Soci in proporzione delle fatte consegne per ogni singola classe e in proporzione del ricavato dalla vendita del vino appartenente alla classe delle uve consegnate. Chi non fosse soddisfatto della classe assegnata alle sue uve può serbarlo per sè.

Ogni socio versa come tale un annuo contributo di fiorini uno nella classe sociale. Questa associazione, i Statuti della quale portano la data del 1858, ha fruttato ai suoi membri degli utili non indifferenti. Essa facilitò la vendita del prodotto dei soci, ricavando un prezzo maggiore di quello che ciaschedun socio avrebbe da sè solo ottenuto. Crebbe perciò in pochi anni dalla sua istituzione il numero dei soci per modo, che questi costituivano nel 1874 la metà circa di tutti i produttori del luogo.

Su questa base e simile indirizzo sorsero nei paesi vinicoli della Germania altre associazioni di viticoltori che più o meno raggiungono lo scopo per cui sono istituite. La Società di Neckarsulm si propone specialmente di procurare l'interesse individuale dei soci, assicurando ai medesimi lo smercio del loro prodotto a prezzi favorevoli. In pari tempo però accredita i vini del paese e indirettamente coopera ad aumentare e migliorare la produzione.

Nel 1871 fu istituita in Pergine da un ristretto numero di possidenti di vigne una Società, allo scopo di confezionare con metodo razionale il vino ricavato dalle uve dei propri vigneti e curarne la vendita cumulativa. A stabilire i prezzi delle uve dei soci servono di norma i prezzi medi praticati all'epoca della vendemmia per le uve della medesima località. Le spese dell'azienda sociale furono da principio sostenute dai soci in proporzione delle fatte consegne.

Nel primo anno la Società si addebitò verso i soci dell'importo delle uve consegnate e dei versamenti fatti in denaro per sopperire alle spese di primo impianto. Negli anni successivi i soci ricevettero il prezzo delle uve consegnate e vennero accreditati degli utili o addebitati delle risultanti dal bilancio in proporzione dell'ammontare delle singole quote di credito. Questa Società confeziona una sola qualità di vino rosso, e quale lo dà l'uva pavana estesamente coltivata in quella zona. I risultati sino ad ora ottenuti da questa associazione sono abbastanza soddisfacenti, tenuto calcolo delle difficoltà riscontrate in questi due ultimi anni nel commercio del vino, per cui il prezzo fu ridotto assai per facilitarne lo smercio. Del re-

sto la qualità del vitigno non permette di aspirare a prezzi elevati, e meglio sarebbe sostituirlo con altro migliore e più corrispondente al clima ed al terreno.

Una scelta più accurata delle uve ed un metodo più razionale di vendemmiarle restano ancora sempre pii desideri.

Questa associazione ha però raggiunto lo scopo di esportare i suoi vini e quindi assicurare ai soci la vendita del loro prodotto.

In vari altri luoghi si cerca di promuovere la produzione vinicola mediante associazioni, e di recente in Rovereto si è costituito un Consorzio di viticoltori, il quale affidò la confezione dei vini ad un enologo francese; mentre in Borgo di Valsugana una simile associazione affidò il trattamento del vino ad un allievo della scuola di Klosterneuburg. I prodotti di queste due cantine, quantunque per tipo e per merito ben diverse fra loro, presentano, per quanto mi consta, i caratteri corrispondenti ad un vino atto all'esportazione, la qual cosa, rispetto a noi, è già un passo che condurrà ad un avvenire migliore.

Il complesso della produzione vinicola delle provincie, rappresentate al Consiglio dell'Impero, ammonta, secondo la esposizione (Denkschrift) fatta dall'onorev. Schlumberger alla Camera di Commercio e Industria della Bassa Austria al principio di quest'anno, a 5 milioni di ettolitri in cifra minima, che rappresentano un valore medio di 50 milioni di fiorini ed occupa un'estensione di terreni di 206,157 ettari.

È questo un campo abbastanza vasto, al quale i viticoltori delle dette provincie devono applicarsi con solerzia ed amore nel proprio loro interesse ed anche a vantaggio di tutto il paese, imperocchè dove prospera la vite, ogni altra coltura non mai darebbe il provento del vino. Questo campo, aperto all'attività delle Associazioni di viticoltori, riuscirebbe maggiormente produttivo se queste si adoperassero non solo a migliorare la produzione, ma ben anche a curare l'economia del lavoro.

Non conviene tuttavia nascondere le difficoltà che ostano all'attuazione delle associazioni di viticoltori; questi non vogliono mai investigare le vere cause del fallito o cattivo raccolto, e perciò non si curano di rimuoverle; generalmente sono fatalisti, attribuiscono il tutto al caso anzichè alla loro ignoranza o negligenza. In massima il piccolo possidente esita a partecipare alle associazioni perchè è dif-

fidente. Nel caso nostro poi il viticoltore è più che mai attaccato al suo prodotto che vuol confezionare da sè, presumendo che debba piacere agli altri, perchè piace a lui. Un altro grave ostacolo per le Associazioni è quello che i soci devono assoggettarsi a spese anticipate, quali le domanda la stessa Associazione e specialmente là dove si deve sostituire agli esistenti nuovi migliori vitigni.

Il piccolo viticoltore, generalmente parlando, scarseggia di mezzi, quindi non potrebbe sobbarcarsi di subito a gravami di qualche rilievo, e perciò è costretto di fare a poco a poco ciò che il grande possidente fa d'un tratto. Il piccolo viticoltore inoltre ha bisogno di vendere al più presto possibile il suo prodotto, se non per soddisfare ad impegni già contratti, per poter sopperire alle spese correnti. Dove mancano poi le cantine, le botti, le macchine e tutto ciò che occorre ad una razionale confezione dei vini, e manca l'enologo capace a dirigere le operazioni, qui gli ostacoli si fanno grandi. Tutte queste difficoltà, che variano più o meno secondo le circostanze dei luoghi, devono porre certamente in imbarazzo chi si prefigge di promuovere le Associazioni dei viticoltori. In ogni modo soltanto a queste sarebbe dato di assumere degl'incarichi speciali, di attendere a quegli scopi che più corrispondono ai bisogni e alle circostanze locali dei distretti o circondari vinicoli nei quali vengono istituite.

In quei distretti, dove è palese il bisogno di migliorare più o meno radicalmente la coltivazione delle viti, e a tal uopo si istituissero Associazioni di viticoltori con buon numero di soci, dovrebbero i rispettivi Comuni assegnare ad esse gratuitamente un tratto di terreno per i necessari vivai di viti, e sarebbe opportuno, io credo, che l'Eccelso Ministero per l'agricoltura provvedesse alla necessaria istruzione mediante un maestro ambulante.

Un forte impulso poi alla istituzione delle Associazioni ed al perfezionamento della viticoltura, lo darebbero, per quanto vale il mio debole parere, i concorsi a premi proposti dal Ministero medesimo.

I premi di tali concorsi dovrebbero venire aggiudicati da una apposita Commissione tecnica in capo a 5 anni dal giorno dell'aperto concorso, e ciò per lasciar tempo ai viticoltori di soddisfare alle poste condizioni. Potrebbero aspirar a questi premi quei viticoltori che avessero ridotti nuovi vigneti con impianto di buoni vitigni di un limitato numero di varietà corrispondenti al clima ed al terreno,

e che nella coltivazione degli stessi avessero seguito un sistema razionale di coltura.

Egli è ben certo che il viticoltore, quale ha davanti di sè la prospettiva di poter forse acquistare un premio che lo indennizzi in parte delle spese incontrate per la riduzione o rinnovazione del suo vigneto più facilmente s'invoglia a fare questo lavoro, di quello che (mancandogli questo forte stimolo) seguire i consigli e gli esempi che gli vengono dati.

Le associazioni di piccoli viticoltori, a scopo puramente enologico, per quanto mi sembra, possono effettuarsi e più facilmente corrispondere allo scopo in quei luoghi e paesi nei quali non v'è difficoltà a vendere subito i vini non ancor fatti ad industriali che si occupano del successivo trattamento e manipolazione dei medesimi. Dove invece queste pronte vendite non possono aver luogo, e occorre portare a perfetta maturazione i vini per smerciarli pronti pel consumo, qui si richiedono forti capitali, dei quali i piccoli viticoltori non possono certamente disporre, mentre dovrebbero differire a tempo troppo protratto la realizzazione del capitale di cui non possono fare a meno.

Per rimediare anche in questi luoghi alla mancanza dell'industria enologica ed al difetto della bontà ed uniformità del tipo della confezione dei vini, dovrebbero i maggiori possidenti viticoltori che si trovano pure in cattive condizioni rispetto allo smercio dei loro prodotti, costituirsi quali soci fondatori delle dette associazioni, raccogliendo i necessari capitali in quella guisa come si praticò nell'istituzione della Società vinicola di Pergine, di cui sopra ho parlato. Il capitale di fondazione verrebbe per la massima parte a formarsi colla consegna dei prodotti degli stessi soci fondatori e su questo potrebbe venir garantito l'annuale interesse. Una grande facilitazione sarebbe fatta alle associazioni col poter disporre delle cantine comunali, ove queste esistessero. Costituite su questa base le associazioni potrebbero anche trovarsi facilmente nel caso di accordare fra l'anno ai piccoli viticoltori delle sovvenzioni e anticipazioni sul prossimo raccolto; ad ogni modo poi garantire ai medesimi il collocamento e la vendita del prodotto.

Le associazioni di viticoltori esistenti in più distretti hanno certamente degli interessi comuni da tutelare, e perciò dovrebbero essere solidali fra loro, tanto per un concorde procedere a conseguire

la possibile uniformità dei tipi quanto all' intento di rimuovere gli ostacoli per lo sviluppo della produzione da eventuali danni che la minacciassero.

Pongo termine finalmente, onorevoli Signori, a queste mio incompleto referato concretando le seguenti proposte di deliberazioni:

1. Le associazioni di viticoltori con attribuzione agricola, disponendo di vivai comunali, coadiuvate dall' opera dei maeslri ambulanti e dei concorsi a premi, posson favorire la produzione vinicola eccitando e aiutando il piccolo viticoltore al miglioramento della coltivazione della vite. La Società vinicola di Marburgo offre una base all' istituzione di queste associazioni.

2. Le associazioni di piccoli viticoltori, nei paesi dove sussiste la grande industria enologica, posson favorire la produzione vinicola seguendo le norme contenute negli Statuti della Società vinicola di Neckarsulm.

3. Le associazioni di viticulturi a scopo industriale enologico, disponendo di un capitale di fondazione fornito dai migliori possidenti viticoltori mediante la consegna dei loro prodotti e capitalizzazione del ricavato degli stessi, possono favorire la produzione vinicola confezionando grandi quantità di vino di tipo uniforme e costante e soccorrendo i piccoli viticoltori con anticipazioni in denaro da conguagliarsi alla prossima vendemmia mediante consegna di uve.

4. Le associazioni di piccoli viticoltori possono favorire la produzione vinicola mediante il concorso dei soci per l' acquisto delle macchine ed apparati più necessari per una razionale vinificazione da adoperarsi in comune e per assoldare un enologo che diriga le operazioni enologiche dei singoli soci.

V A R I E T A

Inaugurazione della prima scuola italiana di viticoltura ed enologia. — Togliamo da una corrispondenza all' « *Italia Agricola* » da Conegliano dell' esimio scrittore signor A. Caccianiga quanto segue:

« Non posso dissimulare ai miei benevoli lettori che provo una vivissima soddisfazione. Il 15 Gennaio 1875 usciva in questo mede-

simo Giornale un mio articolo, nel quale io cercavo di dimostrare la somma necessità di fondare in Italia una scuola di viticoltura e di enologia, e dicevo fra le altre cose:

« Se tutte le colline coperte di ginestre da scopo si coprissero di viti, e se coll'uva ricavata si facessero degli ottimi vini da spedire a tutti i paesi che non ne hanno, l'Italia sarebbe una ricchissima nazione, potrebbe gettare sul fuoco tutta la carta monetata, e pagare i suoi debili.

« Per ottenere questo scopo bisognerebbe incominciare dall'aprire delle scuole di viticoltura ed enologia ecc. »

(Vedi *Italia Agricola*, Anno VII, N. 1, 15 Gennaio 1875).

Due anni dopo, giorno per giorno, e precisamente il 15 Gennaio corrente si inaugurava in Conegliano la prima scuola italiana di viticoltura ed enologia, ed io stesso avevo l'onore di prender parte a tale solennità, come presidente del Consiglio provinciale di Treviso, e membro del Consiglio Amministrativo della stessa scuola.

La semente era caduta sopra un ottimo terreno, apparecchiato opportunamente da Nane Gastaldo (dottor G. B. Bellati), coltivato con perseveranza instancabile da Carpenè e da Cerletti, fecondato dal coraggioso Municipio di Conegliano, e dal Consiglio provinciale di Treviso, che patrocinò sempre largamente tutte le utili imprese.

La festa inaugurale fu veramente solenne. Il venerando senatore conte Arrivabene rappresentava il Ministro; il decano degli agricoltori veneti, conte Gherardo Freschi, rappresentava la scienza agricola, Carpenè e Cerletti rappresentavano la scienza enologica. Il sindaco cav. Grassini rappresentava la cortesia somma e la gentile ospitalità di Conegliano, colle quali vennero accolti i numerosi invitati. Tale solennità resterà lungamente scolpita nell'animo di tutti, e a renderla più gioconda vi prese una larga parte anche il *Sole d'Italia* che pareva lieto dell'avvenire che si apparecchia ai nostri vigneti, ai cui grappoli d'oro e di porpora egli infonde lo spirito, la dolcezza e la vita coi suoi splendidi raggi.

Visitando il nuovo Istituto, nessuno potrebbe crederlo appena nato. Il suo terreno è in piena attività di lavoro; l'atrio della scuola è occupato dalle macchine, le pareti sono ricoperte di quadri e disegni relativi alla viticoltura ed enologia; la biblioteca ha un lungo tavolo già ricoperto di giornali. Si sta componendo il primo numero della *Rivista di viticoltura ed enologia* che sarà l'organo della scuo-

la non solo, ma di tutti i progressi italiani della vite e del vino, ed uscirà due volte al mese.

Mancano ancora i gabinetti, alcuni professori non sono nominati e tuttavia vennero iscritti circa trenta studenti, ed altri domandano d'esser ricevuti agli esami di ammissione.

Il prof. Cerletti, direttore della scuola, si è messo all'impegno di riuscire, e riuscirà di certo a dare ottimi risultati. Bellati e Carpenè sono miei colleghi nel Consiglio di Amministrazione, e uniti agli onorevoli rappresentanti delle altre provincie consorziate, animati dal buon successo, andiamo avanti con coraggio, e speriamo di dare all'Italia un Istituto che faccia onore al suo nome. »

Acqua del mare resa potabile. — Il Sig. C. Wilson immaginò un apparecchio per mezzo del quale si può, con acqua di mare e sotto l'azione diretta del sole, procurarsi acqua potabile gradita al palato. Quest'apparecchio è dei più semplici, giacchè non si compone che di un truogolo in legno ricoperto d'una lastra di vetro. — Il truogolo o la scatola è lungo 14 piedi circa, largo 2, alto 6. Le pareti hanno un pollice di spessore. La parte superiore è chiusa con una lastra ordinaria avente un'inclinazione di un pollice e mezzo. Alla parte inferiore del perimetro della lastra è fissato un canale semicircolare, specie di piccola doccia, destinata a ricevere l'acqua potabile che si condensa sulla superficie interna della lastra. Si introduce l'acqua di mare nella scatola, fino all'altezza di un pollice circa, e si espone allora ai raggi del sole, che sono abbastanza potenti per portarla ad una temperatura di 67°. a 70°. Ben tosto ha luogo una attivissima evaporazione. Una lastra di un metro quadrato può fornire quotidianamente 9 e più litri d'acqua pura.

Quest'invenzione sarebbe di eccellente uso in molte località nelle quali l'acqua potabile fa difetto, ed in cui i raggi solari hanno potenza bastante a provocare una sufficiente evaporazione.

Contro il tifo bovino. — Dicesi che aceto ed acqua fatti bollire nella stalla sono un preventivo molto buono, non solo, ma rimedio anche bastevole a guarire le bestie già affette dal male.

E L E N G O

**dei periodici che pervengono alla Biblioteca sociale in cambio
o per abbonamento.**

**Atti della Società d' Acclimazione e di Agricoltura in Sicilia,
Palermo.**

Atti e Memorie dell' i. r. Società Agraria, Gorizia.

Bollettino di Bachicoltura, diretto dal prof. Enr. Verson, Padova.

Bollettino dell' Associazione Agraria Friulana, Udine.

Bollettino del Comizio Agrario, Zara.

Bollettino della Società zoofila triestina, Trieste.

Bollettino della Società Adriatica di scienze Naturali, Trieste.

Bollettino del Comizio Agrario, Vicenza.

**Giornale di Agricoltura, Industria e Commercio del Regno di
Italia, Bologna.**

Giornale Agrario Italiano, Forlì.

Giornale Agrario, Organo dell' i. r. Società Agraria, Rovereto.

**L' Amico dei campi, periodico di Agricoltura ed orticoltura della
Società Agraria, Trieste.**

L' Orticoltore Ligure, Genova.

L' Apicoltore, Milano.

L' Italia Agricola, Milano.

**L' Agricoltore, Giornale del Consorzio Agriario Trentino e suoi
Comizi, Trento.**

L' Unione, Cronaca Capodistriana, Capodistria.

La Provincia dell' Istria, Capodistria.

**Rivista di Viticoltura ed Enologia Italiana, diretta dai professori
Ing. G. B. Cerletti e Dott. Ant. Carpenè, Conegliano.**

**Landwirtschaftliche Zeitschrift, Organ der k. k. Landwirtschafts-
Gesellschaft, Linz.**

**Landwirtschaftliche Blätter, Organ der k. k. Landwirtschaft-Ge-
sellschaft, Innsbruck.**

Mittheilungen des k. k. Ackerbau-Ministeriums, Wien.

Mittheilungen des Vereins für Landescultur im Herzogthum Bukovina, Cernowitz.

Mittheilungen des Landwirtschafts-und Gartenbau-Vereins, Bozen.

Österreichisches Landwirtschaftliches Wochenblatt, Wien.

Verhandlungen und Mittheilungen der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft, Wien.

Verordnungsblatt für den Dienstbereich des k. k. Ackerbau-Ministeriums, Wien.

Wiener Landwirtschaftliche Zeitung, Wien.

Abbonamento a Giornali

L' ITALIA AGRICOLA

Giornale

dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali.

Fondatore e Direttore — **G. Chizzolini.**

Si pubblica ogni quindici giorni in fascicoli di pag. 24, illustrati.

Il prezzo d'abbonamento per la Monarchia Austro - Ungarica è di italiane lire 18, anticipate.

Ufficio del Giornale: Galleria Vitt. Em., Scala N. 18, I. piano, Milano.

G I O R N A L E

di Agricoltura, Industria e Commercio del

REGNO D' ITALIA.

Diretto dal professore T. Bellenghi.

Si pubblica in fascicoli di 32 pagine in 8.vo il 10, 20, 30 di ogni mese.

Il prezzo d'abbonamento è di Lire 20 anticipate.

Ufficio del Giornale: Piazza S. Martino, 1470, Palazzo Santinelli, Bologna.

RIVISTA

di Viticoltura ed Enologia Italiana

diretta dai professori

Ing. G. B. Cerletti, Direttore della R. Scuola di Viticoltura ed Enologia in Conegliano.

Dott. Antonio Carpenè, Direttore della Società Enotecnica Trevigiana in Conegliano.

Si pubblica due volte al mese.

Abbonamento annuale per l' Austria lire 14: —

Spedire Vaglia postale all' Amministrazione della Rivista di Viticoltura ed Enologia, in Conegliano.

GIORNALE AGRARIO ITALIANO

Industriale e Commerciale

Continuazione del Giornale Agrario Toscano e dell' Industriale Italiano di Forlì

diretto da

FRANCESCO CAREGA DI MURICCE

Libero docente d' Agronomia ed Estimo Rurale nella
R. Università di Bologna.

Si pubblica ogni 15 giorni in fascicoli di 32 pagine in 8.vo

Il prezzo d' abbonamento per l' interno è di Lire 16 anticipate, per l' Estero le spese postali in più.

Editore proprietario Fede Ghisardi di Forlì nell' Emilia,

Via S. Salvatore N. 5.

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 flor. 2. —

Rovigno Tip. Coana. — Società Agraria Istr. edit. — N. Sbisà red. resp.