

GIORNALE

DELLA

SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA

ANNO II.

Rovigno, 25 Giugno 1877.

N. 6.

MORALITÀ' DEL VINO.

Togliamo dalla " Rivista di Viticoltura ed Enologia Italiana ", il seguente brillante articolo dell' illustre e simpatico scrittore di cose agrarie, il sig. Cav. *Antonio Caccianiga*.

" Un giudice esperto nelle inchieste criminali, quando s' imbatteva in qualche delitto misterioso diceva; — cerchiamo la donna . . .

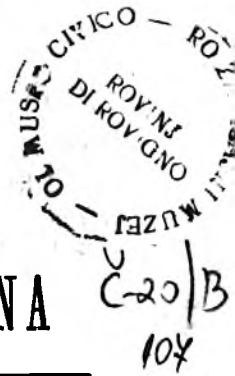
Così quei giudici che desiderano scoprire il movente principale di molte colpe, potrebbero dire sovente: — cerchiamo il vino . . .

Ma se la donna ed il vino sono assai spesso i fomiti fatali di delitti e di colpe, ciò non toglie che la donna sia più sovente ispiratrice d' alti sensi e di sublimi virtù, guida affettuosa, e soave conforto della vita; come il vino è deliziosa e salutare medicina del corpo e dello spirito, distruggitore delle noje, apportatore di benessere, di gioia, di coraggio, e di forza.

È la donna corrotta, sono i vini cattivi che fanno tutto il male possibile, si è l' abuso delle loro buone qualità che trascina l' uomo a tutte le colpe.

Pur troppo l' uomo abusa delle cose ottime, e ne cava pessimi effetti! Il libertinaggio non è altro che il pervertimento d' una santa cosa: l' amore. Come l' ubbriachezza è l' effetto dell' abuso d' una cosa eccellente: il vino.

Il vino esilara il cuore, l' ubbriachezza è un vizio turpe che degrada l' uomo e lo fa discendere al disotto della bestia. Seneca chiama l' ubbriachezza " pazzia volontaria ", e San Giovanni Grisostomo diceva: " il vino è opera di Dio, l' ubbriachezza è opera del diavolo! ", Ora se l' influenza della donna e del vino è immensa nella società,



1982

tanto nel bene che nel male, l'educare convenientemente la donna, e il fare il vino buono sono opere sante, e indizi di avanzata civiltà, come il trascurare la coltura della donna e la manifattura del vino sono colpe da popoli rozzi e selvaggi.

Ma lasciamo la donna a suo posto, per occuparci soltanto del vino.

Se il corpo ha una diretta influenza sullo spirito, come nessuno mette in dubbio, il vino avendo immensa influenza sul corpo è un gran motore morale.

L'uso o l'abuso del vino hanno dunque un diretto rapporto sulla pubblica moralità, e quindi sulle condizioni economiche e politiche delle nazioni.

Il Dottore Yellowlees osservò nella contea di Glamorgan due periodi di una diminuzione eccezionale del numero degli entrati nell'ospizio dei pazzi, e nelle prigioni. Fatta una inchiesta sulle cause di questo fenomeno, si venne a scoprire che i due periodi summentovati corrispondevano perfettamente a due scioperi nelle industrie del ferro e del carbone. Gli operai non avendo denaro da spendere nell'ubriachezza e nella dissolutezza, la loro forzata temperanza aveva influito direttamente sulla produzione della follia e del delitto. (*)

La temperanza è virtù eminentemente civile, perchè suggerita dalla ragione. Ella agisce parimente nella salute del corpo e nella integrità dello spirito. I popoli selvaggi sono eccessivamente intemperanti.

Le astinenze comandate dai culti sono semplici effetti della fede religiosa, ma la vera e buona temperanza proviene da un sistema severo d'educazione che insegna l'astinenza volontaria, (self restraint) per ragioni di scienza, per motivi fisici e morali. Gli uomini temperanti bevono moderatamente il vino buono, e si astengono affatto dal vino cattivo. Dessi incominciarono da poco tempo a poter bere in Italia i vini nazionali; e devono ancora scieglierli con somma cura. Gl'italiani che ora formano una sola nazione unita e concorde deplorano il caos nelle loro viti; gli stranieri che divisero il paese per soggiogarlo, lasciarono questa eredità frutto della separazione imposta; colla giunta della profonda ignoranza dei coloni, che anche questo formava istrumento di governo, e coopera a sciupare il paese.

(*) British Medical Journal, 4 Ottobre 1873.

La scienza viene applicata ancora per eccezione all'arte di fare il vino, generalmente si piantano vitigni plebei, e se ne guastano i grappoli nei tini, producendo delle ignobili bevande che ubbriacano il popolo a buon mercato.

Da tali disordini si formò un gusto corrotto nelle popolazioni che hanno il palato guasto dagli acidi ingurgitati; gusto che preferisce il pessimo all'ottimo, ignora il buono, e giudica con gran pretesa, ma erroneamente i prodotti delicati, soavi e pregevoli. Il prodotto generalmente in Italia da coloni ignoranti ci rammenta l'epoca della decadenza della scultura, quando si preferivano gli svolazzi scompiigliati e barocchi di assurdi vestimenti, alle divine nudità dell'arte greca.

Ma finalmente si risorge, ed oggi quasi ogni regione italiana ha trovato il suo Canova, che inaugura il felice risorgimento. Le nazioni straniere se ne sono già accorte, ci invidiano o ci applaudono secondo i loro interessi, e noi andremo avanti arditamente colla riforma, e faremo una guerra senza tregua a tutti i nemici della patria, . . . e ai vini cattivi.

Lasciamo che i pervertiti muojano nell'impenitenza, tanto peggio per loro, ma la gioventù deve formarsi il palato alla delicatezza del gusto ed alla finezza del profumo, burlandosi delle dense bevande ancora vantate dai venditori all'antica, e dai loro seguaci i beoni, che tracannano ingenuamente i più goffi elaborati dell'empirismo, torbidi, acidi, astringenti, indigesti, credendo in buona fede di bere del vino eccellente!

In quanto poi ai fabbricatori del vino, che perseverano nel perverso mestiere, l'affare diventa più grave; e noi non esitiamo un'istante a denunziare la loro ignoranza come una gravissima colpa nazionale. — Si Signori! . . . è assolutamente vietato dall'onore e dall'interesse d'Italia di mettere in commercio dei prodotti nocivi alla salute, facendo grave torto alla riputazione industriale del paese, spargendo nel popolo, a prezzo vile, un veleno che lo spinge all'immoralità ed al delitto, e rovinando gli stomaci del pubblico.

Se non è permesso di vendere il pane fabbricato con farine avariate, se è vietato di mettere in commercio le carni malsane e le frutta guaste, i Municipi incaricati di sorvegliare l'annona sono anche in obbligo di far gettare tutti i vini che avvelenano i bevitori. Ed ogni onesto cittadino deve denunziarli senza misericordia pei colpevoli, con vera pietà per le vittime.

Dice benissimo Mantegazza: " Per gl'individui come per i popoli *bever bene è ancora uno dei problemi più seri e che tocca da vicino la salute, la moralità e soprattutto la felicità* „ (*)

Per sciogliere questo problema non è possibile ricorrere al Codice penale, per le maglie del quale sfuggono molte colpe, ma bisogna indirizzarci alla pubblica opinione che è talora più potente del Codice per frenare gli abusi e punire i colpevoli. È indispensabile che la voce pubblica dichiari: che colui che pianta dei cattivi vitigni ove posson prosperare dei vitigni eccellenti è un asino in carne ed ossa, che merita universale disprezzo. Che colui che ha delle buone viti e fabbrica del vino pessimo, oltre di essere un asino, commette anche una cattiva azione, perchè si serve dei prodotti utili della terra per comporre un veleno. Chiunque fabbrica o vende vino cattivo, è infatti un cattivo cittadino, che scialaqua le ricchezze della nazione e guasta la salute del prossimo. Il vino cattivo è il fomite d'infiniti malanni fisici e morali; produce gravezza al capo, nausea allo stomaco, debolezza alle gambe, stupore narcotico, spinge alla collera, alla violenza, alle risse, trascina le sue vittime alla miseria ed al delitto, all'ospitale ed all'ergastolo. È un nemico che bisogna combattere a oltranza e farlo scomparire dal mondo.

Il vino buono è un balsamo, che consola gli affetti, ispira i poeti, esilara lo spirito affranto; riconforta il corpo stanco dal lungo lavoro. Bisogna usarne con moderazione, per goderne lungamente e vantaggiosamente. Esso onora l'Italia all'estero, come il più soave prodotto della nostra industria, e ci riporta in patria la ricchezza. Bisogna mandarne a tutti i popoli della terra, a conforto dell'umanità.

È se il vino può fare tanto male e tanto bene, tocca ai buoni cittadini, e alla colta gioventù rivolgere le loro cure per metterne in vista i pericoli e i vantaggi, cooperando a far evitare i primi e ad accrescere i secondi, facendo conoscere i caratteri dei vini pessimi, ed apprezzare i pregi dei migliori, consigliando la piantagione dei buoni vitigni, insegnando ai coltivatori le cure che si richieggono per ottenere buone uve ed ottimi vini indicando ai piccoli possidenti gli utili che possono ricavare dalla vendita dell'uva, ed agli industriali la bella speculazione di fabbricare dei vini eccellenti ove abbonda la

(*) Quadri della natura umana. Vol. I.

materia prima, resa deliziosa dai raggi ardenti del sole d'Italia.

Insomma chi si adopera per far sparire i vini cattivi si rende benemerito della pubblica salute e della morale; chi lavora per produrre dell'ottimo vino serve la patria e l'umanità!



LA ZAPPATURA ESTIVA DELLA VIGNA.

Se volete buon vino, zappate in Luglio le vostre viti! Fino ad ora nell'Istria (fatte poche lodevoli eccezioni) i vignaiuoli, sia per neghittosità, sia per eccessivo attaccamento alle loro invecchiate e tradizionali dannose abitudini, non praticarono mai nei loro vigneti che la cosiddetta zappatura di primavera e anche questa da pochi viene eseguita a dovere, sebbene essa sia della massima importanza specialmente nel nostro paese, ove in molti vigneti si scorge un sensibile deperimento, perchè vennero male scassati all'epoca del primo impianto delle viti e perchè loro non venne mai somministrata una sufficiente quantità di concime, la quale valga a restituire al terreno quelle sostanze minerali, e precisamente *fosfato di calce e di potassa e solfato di magnesia*, cui voi esportaste dal vostro vigneto sotto forma d'uva, di sarmenti ecc. Già pria d'ora uomini intelligenti ed autorevoli alzarono la loro voce per indurre i viticoltori Istriani a meglio coltivare le loro viti vangandole di sovente come si pratica con profitto in Francia e Germania ma la loro parola passò, come lieve venticello passa senza far breccia senza trovar chi loro faccia eco, furono parole gettate al vento.

Molti opinano che le frequenti vangature dei vigneti sieno non solo inutili, ma dannose, perchè secondo i loro erronei calcoli viene accresciuto il lavoro del vigneto e diminuita la rendita; cioè a dire essi credono che il prodotto in uva resti inalterato e che colle vangature si impedisca solo il crescere e lo sviluppo delle erbe, che verso l'autunno da loro vengono raccolte e usate come foraggio per bovini. Ma così non avviene in realtà; la perdita di quel poco d'erba che raccogliete fra le vostre viti e quelle poche giornate che impieghereste vangando bene e di sovente i vostri vitigni, non dovrebbero esservi di rincredimento, essendo questi due momenti diame-

tralmente opposti ad una razionale viticoltura e perciò svantaggiosi alla vostra economia domestica.

Diffatto vediamo che nei paesi ove la viticoltura è giunta puossi dire all'apice della perfezione, le viti vengono zappate almeno quattro volte all'anno cioè nei mesi di Marzo, Maggio, Luglio e Settembre. Colle frequenti zappature e vangature si raggiungono tre grandi scopi: s'impedisce lo sviluppo delle male erbe, si promuove la panificazione del suolo e si pone la vite nella possibilità di trovar incessantemente a sua disposizione quel grado di umidità necessaria al suo regolare e completo sviluppo.

La vite scevra dalle erbe cattive dà un prodotto molto superiore in quantità e qualità di quella che n'è contornata.

Come noi non potremmo sfamarci, nè crescere regolarmente, se una parte del cibo a noi occorrente ci fosse tolto e mangiato da altri, oppure se fossimo impediti di procurarcelo, così avviene della vite e delle piante in generale, se altre male erbe ne rubano i succhi al piede o se la terra troppo forte, compatta e dura impedisce alle loro radici di estendersi per andare in cerca d'alimento.

Le erbe cattive, oltre il nutrimento che rubano alla vite, producono colle loro foglie nel suolo una quintupla evaporazione, per cui la vite posta in tali condizioni in anni alquanto asciutti soffre di siccità; ove poi il concime viene interrato isuperficialmente, come succede tuttodi nell'Istria, esse si rendono ancor più dannose appropriandosi di tutte le sostanze nutrienti assorbibili, che mano mano nel concime si disaggregano.

Con frequenti vangature profonde si rende il terreno soffice facilitando l'espandersi delle radici, si estirpa le male erbe e si espone la terra ai raggi del sole e all'azione dell'aria talmente che le sostanze minerali e vegetali, che contiene, cotte e maturate dagli agenti fisici, divengono assorbibili dalle radici ed atte al nutrimento della vite.

La terra resa più sciolta da tale lavoro, s'imbeve d'acqua più facilmente e così si mantiene fresca più a lungo.

Dunque almeno nel mese di Luglio zappate a dovere le vostre viti, poichè da ciò dipende in gran parte il reddito delle stesse e chi continuerà a creder di poter fare buoni ed abbondanti raccolti senza prodigar alle sue viti le necessarie cure, trattandole sempre all'adamicca, finirà col persuadersi del suo errore e dello svantaggio sof-

ferto in passato per non aver voluto porre in pratica i precetti fondamentali dell'arte agraria.

Klosterneuburg, nel Giugno 1877.

Giuseppe Peschle

studente d' enologia e pomologia.

ANCORA DELLA LUPINELLA

• Sano - fieno.

Nel numero 4 di questo Giornale parlammo un pò estesamente sui vantaggi che procura e sul modo di coltivazione e trattamento di questa preziosissima pianta foraggiera, ed oggi ritorniamo sull' argomento non solo per eccitare nuovamente i nostri agricoltori, quelli specialmente che posseggono terre bianche e calcari, a voler tentarne l' introduzione, ma bensì per intrattenerci seco loro ancor più diffusamente sul modo di preparare il terreno che deve ricevere la semente della lupinella e sull' epoca adatta per noi Istriani di eseguire la seminagione.

Essendo l' Istria generalmente un paese arido e che troppo di frequente ha da soffrire per lunghe siccità, le quali non di rado in certe annate cominciano a farsi sentire fino dalla primavera, ritengo ci convenga meglio seminare la lupinella nell' autunno, poichè allora ha tutto l' agio di radicare con facilità e di trovarsi in caso nella successiva primavera al sopraggiungere dei calori di progredire nella vegetazione senza soffrirne danno, mentre se seminata appena in Aprile o Maggio potrebbe nascere assai irregolarmente e crescere senza alcun vigore.

Ammesso dunque per noi la seminagione autunnale come la più opportuna, come si dovrà procedere nella preparazione del terreno?

Anzi tutto devesi osservare che il miglior sistema si è quello di seminarla sola. A Giugno od al più tardi nei primi di Luglio non si trascuri, potendo, d' ingrassare copiosamente il suolo, poi lo si dissoda ad una profondità da 30 a 40 centimetri disponendolo in porche larghe da 15 a 20 metri. Successivamente, e fino all' epoca

della semina non si deve riarar più onde non risotterrare la terra vergine procuratasi con il dissodamento, e si deve contentarsi di erpicare o meglio ancora se i mezzi ed il basso prezzo della man d'opera il consentono di zappare il dissodato ogni 15 oppur 20 giorni, ciocchè equivarrà ad una seconda concimatura. A settembre nei climi freschi, ad ottobre nei mezzani ed a novembre nei caldi si semia la lupinella *sola e senza più riarare* alla dose di circa 500 litri per ettare (litri 287 per jugero), e si ricopre semplicemente con l'erpice. Ecco per tal modo formato un buon prato di lupinella, che può durare anche dai 5 agli 8 anni con un prodotto medio di 700 miriagramma per ettaro (400 miriagr. per jugero) di fieno eccellente specialmente per chi ha da allevare polidri.

Per le cure annue, i tagli da praticarsi ecc. rimandiamo i lettori a quanto scrivemmo già nel N. 4 di questo stesso periodico onde non fare una inutile ripetizione.

Il seme della lupinella perde facilmente la facoltà di germinare, e per esser *buono* bisogna procurar di averlo dell' *annata* e conservarlo in sito sano ed arioso.

Ma si domanderà, a chi dovremo rivolgerci per avere questa semente e quanto dovremo per essa spendere ?

La Società Agraria Istriana, nel vivo desiderio di veder diffusa fra noi pure questa utilissima coltivazione, si è assicurata del ritiro di semente dalle Romagne in qualsiasi quantità le venisse commessa dai solerti nostri agricoltori. I prezzi variano a seconda delle annate più o meno produttive. L'anno scorso e nella passata primavera veniva a costare circa italiane Lire 200 il quintale. Facendo però delle ordinazioni di qualche entità è certo che si hanno dei vantaggi sui prezzi, per cui sarebbe desiderabile che molti possidenti se ne facessero acquirenti, onde così render possibile una commissione in grande.

Tutti i signori agricoltori quindi che desiderano fare acquisto di semente da lupinella pel prossimo autunno non hanno che a rivolgersi alla Società Agraria Istriana indicando la quantità di cui desiderano provvedersi, la quale a tempo debito sarà consegnata regolarmente al destinatario.

L . . . H . . .

ORDINE DEL GIORNO

della Seconda Seduta di Comitato da tenersi addì

2 Luglio 1877.

- 1.** Lettura ed approvazione del verbale dell'antecedente seduta.
- 2.** Comunicazioni della presidenza.
- 3.** Fissazione dell'epoca del Congresso Generale e rispettivo Ordine del Giorno.
- 4.** Regolamento per le esposizioni bovine e fissazione dell'epoca in cui queste saranno da tenersi.
- 5.** Sul progetto di legge per l'arrotondamento dei possessi fondiari.
- 6.** Sull'impiego del sussidio di fl. 200 per il miglioramento degli animali ovini.
- 7.** Altre eventuali deliberazioni.

Rovigno, 24 Giugno 1877.

Dalla Società Agraria Istriana

LA PRESIDENZA.

LA CAMPAGNA BACOLOGICA

nell' anno 1877.

Buje, 14 Giugno 1877.

La quantità di seme bachi qui posti all' incubazione nel presente anno fu maggiore di quella dell' annata scorsa. I bachi nacquero regolarmente, i tempi umidi e freddi del mese passato ne ritardarono lo sviluppo e cagionarono anche la rovina di alcune piccole partite, che i campagnuoli tenevano in locali angusti e mal riparati senza alcuna cura. Ma presso gli allevatori più intelligenti quasi tutte le partite si trovano al bosco e promettono bene. Di malattie non se ne parla. La foglia dappprincipio fu causa il ritardato sviluppo e l' intemperie assai scadente, migliorò però col ritorno del tanto sospirato bel tempo. Di foglia v' è penuria perchè le piantagioni di gelsi non sono corrispondenti al consumo che se ne fa, e gli allevatori devono ricorrere ad altri comuni.

Portole, 15 Giugno 1877.

Il quantitativo del seme posto all' incubazione fu maggiore dello scorso anno, ed i bachi nacquero regolarmente, come pure l' allevamento procedette per bene, se nonchè dopo la quarta muta si spiegò in diverse partite in proporzioni piuttosto rilevanti l' ingiallimento dei filugelli, prodotto, ritiensi, dalla pessima foglia e dai tempi piovosi e freddi che per più d' un mese si susseguirono.

Ad onta di tutto ciò però il risultato definitivo fu generalmente discreto ed in particolare poi dal seme del sig. T. Sotto Corona si ebbe quasi pieno prodotto.

Pingente, 16 Giugno 1877.

La quantità del seme posto all' incubazione in questo comune locale poteva arrivare a circa oncie 60, cioè di molto inferiore del-

l'anno scorso. I bachi nacquero regolarmente, ed i tempi per nulla influirono sulla nascita. L'allevamento procedette bene presso gli allevatori esperti, che conducono la coltivazione secondo le regole additate dall'arte, non così presso alcuni contadini mancanti di conoscenza nell'allevamento, e privi di adattati locali. Presso costoro i bachi perirono in buona parte, o si convertirono in filugelli flosci, che finirono più tardi anche colla morte. La foglia fu piuttosto scadente causa i tempi stravaganti nella primavera; questa però fu sufficiente, anzi ne sovrabbondò. Il risultato definitivo dei bachi bene coltivati fu soddisfacente, e quelle partite ben riuscite produssero in media 30 chilogrammi di bozzoli per oncia.

Pisino, 16 Giugno 1877.

Quest'anno dobbiamo rimarcare un aumento sensibile nella quantità di seme posto a nascere — circa grammi 3000, — quantità che rappresenta quasi il doppio di quello dell'anno scorso. Il seme, eccettuati due cartoni originari giapponesi, è tutto di bozzolo giallo dei confezionatori Camus G. che ne somministrò circa grammi 1522 — Giorgis A. grammi 650 — Sotto Corona T. grammi 750. —

Posto il seme all'incubazione nella seconda metà di Aprile si dovette far ritardar la nascita perchè, a cagione dei rigori del clima, non erano ancor sviluppate che in poche località le foglioline del gelso. Questo processo rallentato cagionò fin d'allora qualche danno giacchè circa 200 grammi di seme, sottoposti forse ad un troppo improvviso abbassamento di temperatura, o non si schiusero più, o i bacolini dopo pochi giorni di vita, perirono tutti.

Altri inconvenienti causati dai tempi che si mantennero quasi a tutto Maggio sulla pioggia e sul freddo, non abbiamo a lamentare; è bensì vero che i bachi progredirono assai lentamente mancando loro e calore e talvolta il pasto necessario perchè la foglia, anche parecchie ore dopo raccolta, continuava a mantenersi troppo umida per poter esser somministrata, ma con tutto ciò si presentavano egualivi e di soddisfacente aspetto. Gli allevamenti però migliorarono d'assai al principio di Giugno favoriti da tempi sereni e costanti, e il caldo influi beneficamente tanto su quelle partite che erano rimaste

in ritardo, quanto facendo progredire celeremente le altre che, allevate in locali dove si aveva osservata la precauzione di mantenere una temperatura costante e più alta che non all'aperto, erano già avanzati alla quarta dormita.

Rari avvennero i casi che qualcuna delle malattie più note distruggesse quasi intieramente un allevamento. Qui in Pisino ne possiamo registrare un solo — una partita di grammi 75 seme Sotto Corona che, colpita dalla flaccidezza pochi giorni prima di salire al bosco, andò tutta a male. Dalla campagna i dati sono meno precisi perchè gli allevatori non comparvero ancora al mercato col prodotto ottenuto, ma da quanto ho potuto finora rilevare si riducono soltanto a duo o tre le località che soffersero una perdita maggiore della metà e di questa si deve incolparne o la mancanza di buona ventilazione, oppure gli allevatori stessi per l'incuria e nessuna polizia da loro osservata, giacchè partite di egual seme, allevate nelle case vicine, diedero pieno prodotto che fu di Kilogr. 25 ricavati da grammi 13 di semente. La partita Giorgis di circa 70 grammi di seme cellulare acquistato dal sig. F. . . . di Visinada e che sottoposto all'esame microscopico su 3500 deposizioni non ebbe che uno scarto di 35 di veramente corpuscolose, allevata dapprima qui in Pisino sino alla 5ta età, poi trasportata in S. Pietro in Selve non diede che scarsi 19 Kil. di prodotto ed anche questo assai scadente, mentre che partite di egual seme, allevate altrove e qui in Pisino stesso, diedero risultati ottimi. In questo caso non esiterei punto a ritenere che il trasporto dei bachi eseguito in giornate calde a due ore di distanza, sia stato principio d'un malessere che accresciuto da un pasto somministrato ai bachi con foglia riscaldata, abbia generata la flaccidezza che cagionò poi sì fatale risultato.

La flaccidezza fu la malattia che cagionò quasi tutto il danno, mentre l'atrofia si appalesò pocamente, sicchè si deve arguire e sperare che, persistendo ad osservare le prescrizioni stabilite per la confezione del seme e non trascurando gli esami microscopici, otterremo che l'atrofia cessi d'essere la sciagura dei nostri bachicoltori.

Se quest'anno il risultato definitivo sarà buono di confronto a quello degli anni scorsi, si deve ammettere che sarebbe stato di piena soddisfazione se non si avesse avuto da lottare con tante e sì diverse difficoltà. Al principio della stagione tempi freddi e foglia scarsa e cattiva per soverchia umidità; poi ancora foglia guastata dalla gran-

dine e dalle brine. Ho visitato alcuni allevamenti dove i bachi stessi rifiutavano cibarsi d'una foglia dura ed arida, oppur ingiallita, e che si pagava da 5 a 7 soldi il Chilogramma — ne ho visitato un altro dove il proprietario fu costretto pella durata d'una settimana a somministrare ai bachi foglie di spino rosso perchè quella dei gelsi non era ancor sbuciata, limitando poi a 2 o 3 i pasti fra il giorno nella tema di rimaner più tardi, al momento di maggior bisogno, sprovvisto di foglia. Se si eccettua il Comune di Pisino e poche altre località, il distretto offrì foglia scadente che si avrebbe dovuto assolutamente scartare, nel qual caso però la rimanente sarebbe stata insufficiente al bisogno. Gelsi non ne mancano e gli esistenti potrebbero anzi sopperire ad una quantità ben maggiore d'allevamenti che non sieno gli attuali, ma quest'anno la foglia si sviluppò tardi e poscia così lentamente che già nelle prime età dei bachi se ne erano spogliati una buona parte degli alberi.

Il risultato non si può ancora precisare in cifre, ma si deve ritenere che sarà discretamente buono. Finora non comparvero al mercato che poco più di 1600 chilogrammi di bozzoli nostrani e questi provenienti in massima parte dal comune di Montona, il rimanente, piccole partite, dai comuni più lontani da Pisino ed aventi clima più caldo come Zumesco, Cherbune, Topliacco ecc. Mi riserverò perciò in altro momento di comunicare l'esito finale.



Capodistria, 16 Giugno 1877.

Allettati i bachicoltori dai discreti prezzi praticatisi sul finire del mercato bozzoli del decorso anno 1876 misero all'incubazione nel corrente anno maggior quantità di uova bachi (la quantità precisa od anche approssimativa ci avrebbe voluto del tempo per verificare). I bachi nacquero regolarmente meno pochissime eccezioni d'uova non ischiusi, probabilmente per una non ben condotta ibernazione ed incubazione. A cagione dell'orrido tempo che durò quasi fino al termine della campagna serica, sino dalla prima muta (fatto rarissimo) si sviluppò in qualche allevamento il giallume o male del grasso o vacche come lo si chiama in dialetto, che andò sempre aumentando in modo che in parecchi bigattiere portò danni non indifferenti. Si

sa bene che le cause provocanti lo sviluppo della suddetta malattia sono: cattiva foglia somministrata ai bachi, difettosa ventilazione, abbassamento di temperatura, umidità nei locali di allevamento. L'anno scorso peraltro eravamo nelle identiche condizioni eppure il giallume non si fece vedere che in microscopiche proporzioni. Ai bacologi spetta quindi la soluzione di questo problema. Altre malattie, cioè flaccidezza e macilenzia, quantunque avessero trovati tempi propizi pel loro sviluppo, non colpirono che qualche singola partita in questi ultimi giorni di caldo soffocante. Subentrato repentinamente ad una temperatura molto bassa. La foglia fino al terzo assopimento era bruttissima e pochissimo sviluppata, per cui s'avea ragione di temere di esser costretti a gettare i bachi per mancanza di cibo. Fortunatamente si ebbe in seguito alcune belle giornate che la migliorarono sensibilmente, per cui i bachi ch'erano ancora indietro ne sentirono il beneficio, mentre quelli ch'erano più avanzati, avendo già nel loro organismo il germe del giallume, soccomberono egualmente nella massima parte.

Malgrado quindi che in qualche allevamento, causa l'incostanza dei tempi, si ebbero a lamentare delle perdite, tuttavia il raccolto è stato soddisfacente. Peraltro è da temersi che quest'anno sarà sommaramente difficile l'indicare la precisa quantità di bozzoli raccolti nel circondario di Capodistria perchè il mercato si è aperto con prezzi talmente vili in confronto d'altri dell'Istria ed ancora più del Regno che molti saranno costretti per vender meglio il loro prodotto di recarsi su piazze ove i compratori sieno meno egoisti. Desidererei essere un falso profeta, ma pur troppo ho l'intimo convincimento che il nostro mercato bozzoli, che era fino pochi anni addietro il primo della provincia, se i bachicultori non faranno lega contro il monopolio esistente, diverrà, che la vada bene, l'ultimo. Con quale scapito dei medesimi, anzi di Capodistria intiera, ognuno ch'abbia un po di buon senso può immaginarsi.

Montona, 17 Giugno 1877

La quantità del seme posta all'incubazione fu maggiore dello scorso anno, 120 oncie circa. Nel distretto giudiziario di Montona si può calcolare approssimativamente a 620 oncie la semente posta a nascere.

I bachi nacquero abbastanza regolarmente. Causa però i tempi piovosi e freddi furono ritardati nel loro sviluppo.

Vi fu qualche caso di flaccidezza e due di calcino, la foglia era molto scarta causa la grandine caduta al momento della vegetazione, però se ne ebbe in quantità sufficiente.

Il risultato definitivo fu abbastanza buono, e stante il prezzo dei bozzoli qui praticatosi un poco elevato è da sperarsi che i nostri bachicultori si vedranno incoraggiati per un maggior numero di allevamenti nella ventura stagione 1878.

Dignano, 18 Giugno 1877.

Ecco la breve relazione sull' allevamento bachi testè compiuto in questo distretto giudiziario, pigrissimo nella nobile industria agricola in parola.

Il quantitativo di seme posto all' incubazione fu di 32 oncie, quindi di oncie 12 maggiore dell' anno decorso.

I bachi nacquero dal 25 Aprile al 10 Maggio regolarmente, benchè i balzi di temperatura in quell' epoca avessero in altri distretti arrecata qualche parziale mortalità nel seme e nei nascituri bacolini. Le mute seguirono pure regolarmente. Il mio allevamento (12 oncie) imbozzolava a perfezione in 30 giorni, gli altri in 40.

Temevasi che la costante umidità del Maggio e la bassa temperatura di quel mese causassero degli insuccessi che dovevansi attribuire anche alla foglia sempre poco matura, ma se si eccettua qualche po' di giallume, tutte le partite imbozzolarono a perfezione.

Si raccolsero in media 50 chilog. per ogni oncia di 25 grammi di seme tutto confezionato a sistema cellulare.

V A R I E T A'

Scoperta bacologica. — I giornali francesi parlano d' una scoperta che interesserebbe direttamente i bachicultori. Una signora inglese, viaggiando in Australia, ebbe a notare la presenza in più

luoghi di bachi da seta neri, viventi allo stato libero, i quali tutti perivano per mancanza di alimento di foglie di gelso. Essa domandò al governo inglese una spedizione di gelsi, che le furono tosto inviati sopra tre navi mercantili. Quindi l'esperimento dei bachi ebbe luogo e riescì perfettamente. Questa signora si è testè recata in Francia per offrire i suoi servigi ai sericultori di quel paese. Caldamente raccomandata dal *Foreign Office*, essa fu indirizzata dal Duca De-cases al ministero per l'agricoltura, che prese molto interessamento della scoperta e si offrì d'appoggiarne gli esperimenti che saranno fatti alla Scuola d'agricoltura di Grignon ed allo Stabilimento agricolo di Montpellier. I bozzoli provenienti da questi bachi neri, sono di color bianco.

AVVISO !

Di giorno in giorno s'aumentano i lagni degli agricoltori che le devastazioni prodotte da animali parassiti sulle piante sative e forestali, sulle ortaglie, nei pometi e nelle vigne prendono una estensione che incute le più serie apprensioni. Senonchè i rimedi atti a combattere questi parassiti, sono basati, nella maggioranza dei casi, sopra puri mezzi empirici e rimedi fondati sulla scienza, non ne sono noti finora che pochissimi. Il motivo da cui dipende questo fatto deplorabile apparisce chiaro: sulla natura del maggior numero dei devastatori non si ha ancora esatta contezza, si conoscono bensì le conseguenze del malanno, i danni stessi, non però chi n'è la causa.

Partendo dal principio, che, innanzi di intraprendere una lotta, da cui possa sperarsi un successo, si debba conoscere con tutta la possibile precisione il nemico, noi sottoscritti abbiamo deciso di pubblicare un

Erbario patologico.

Come dice il titolo, servirà questa collezione quale mezzo intuitivo per la conoscenza e per lo studio delle malattie delle piante e specialmente di quelle sative. Essa comprenderà perfetti e abbondanti esemplari delle diverse alterazioni e ma-

lattie delle piante cagionate da animali parassiti, unicamente a quest'ultimi e, per quanto sarà possibile, anche i nemici naturali del parassito.

In tal guisa la cerchia degli interessati sarà messa nella possibilità d'intraprendere esatte ricerche e comparazioni, e di liberarsi spesso da danni, allorchè conoscerà, in che modo possono nuocere talvolta anche animali ritenuti finora innocui, e come devono essere i medesimi combattutti.

Anche allo scienziato fornirà *l'erbario patologico* ricco materiale a studi ed osservazioni, poichè le condizioni di vita ed i costumi di parecchie specie d'insetti sono o noti solo insufficientemente, o nulla affatto.

Possa così contribuire questa collezione alla diffusione di cognizioni utili e ad incremento della scienza della natura, e se la medesima raggiungerà questo fine, gli autori troveranno in esso la loro più bella ricompensa.

Klosterneuburg presso Vienna nel Febbrajo 1877.

Prof. Dr. L. Rösler.

F. de Thümen.

Condizioni d'associazione.

Annualmente escono due o tre volumi in 4° grande contenenti 50 numeri con minute leggende e, ove occorresse anche illustrazioni, il tutto in un elegante albo. Ogni volume commesso direttamente presso gli autori, costa 9 fior. 50 soldi V. A. (15 marche V. G. oppure 21 L. ital.); in via libraria relativamente di più. Nell'entrante estate escirà il primo volume.

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 fior. 2. —

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