

GIORNALE

DELLA

SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA

ANNO III.

Rovigno, 25 Settembre 1878.

N. 9.

ECONOMIA DELLE MATERIE FECALI

Nei disegni dei grandi edifizî civili ed anche delle abitazioni private da erigersi in uno spazio ristretto e con predeterminate disposizioni dei locali, la collocazione dei pozzi neri e delle latrine costituisce un problema molto difficile a bene risolversi tanto pei riguardi della igiene e della decenza, quanto per la preservazione della muratura dai perniciosi effetti delle esalazioni gazoze e delle infiltrazioni.

Ricorrendo all'applicazione dei cippi a valvola ed a robinetto di acqua, nonchè ai ventilatori che si sfogano con una lunga canna d'aspirazione sopra il tetto, la soluzione di questo quesito venne alquanto semplificata e resa più agevole che pel passato. Ciò non pertanto i danni prodotti dalla permanenza nei fabbricati di quel fomite di esalazioni e filtrazioni nocive alla salute ed alla durata della muratura, spingono gli architetti a studiare un mezzo economico e comodo, onde allontanare dalle abitazioni le materie fecali, che anche col sistema di spurgo pneumatico non cessano di essere causa di gravi inconvenienti.

In Francia, in Inghilterra ed in Germania la questione dell'allontanamento delle materie fecali venne in questi ultimi tempi sottoposta a diligenti studi e ad esperienze su vasta scala sia sotto i riguardi igienici, sia riguardo ai vantaggi che ne possono derivare all'agricoltura.



L'esportazione continua di dette materie col mezzo di una corrente d'acqua che le raccolga e le conduca fuori dell'abitato, per adunarle in un serbatoio, ovvero per diramarle ad irrigare le campagne, è riconosciuta generalmente come il miglior partito cui attenersi, ogni qual volta le circostanze locali permettano di tradurla ad effetto.

Londra prima del 1866 scaricava tutte le proprie immondizie nel Tamigi; ma ora con acconci canali laterali al fiume le esporta dalla città, ed una apposita Compagnia vi studia a Lodge-farm il modo di adoperarle per l'irrigazione delle campagne. In Parigi già una parte delle materie fecali viene convogliata dall'acqua sulla pianura di Gennevilliers. Gli scoli di Edimburgo irrigano praterie i cui tagli si affittano persino a 2500 franchi all'ettaro. Bambury città di 11 mila abitanti utilizza i propri scoli per irrigare una fattoria, il cui reddito (compreso l'interesse del capitale di 100 mila franchi pei lavori d'irrigazione) sopra 54 ettari, sale a circa 9 mila franchi. Norwood con soli 4000 abitanti realizza, irrigando colle acque di scolo una fattoria, un reddito di 3700 franchi; ed a Croydon città di oltre 30 mila abitanti si irrigano 100 ettari di praterie che producono oltre 100 mila chilogrammi d'erba all'ettaro. In Italia poi si ha l'esempio delle acque della Vettabbia, dove si versano le immondizie di parte della città di Milano, le quali irrigano le marcite del reddito all'ettaro di oltre 100 mila chilogrammi di erba.

Ma non da per tutto si ha l'opportunità di potere mettere in pratica questo sistema di permanente espurgo e di immediata utilizzazione agricola delle materie fecali. Laddove ciò non riesce possibile, si possono però realizzare i vantaggi di questo immediato allontanamento di dette materie col mezzo delle fogne a botte, ideato dal Dr. Carlo Mittermajer e tradotto in pratica nel 1868 nella città di Heidelberg. La cisterna è soppressa ed in suo luogo si collocano delle botticelle montate su ruote, o facilmente caricabili su appositi traini, la quale si surrogano con altre botticelle vuote ogni volta che vengono estratte per tradurle alla vasca di deposito delle materie.

In molte città anche cospicue l'economia delle materie fecali lascia alquanto a desiderare non meno pei riguardi della pubblica igiene, che per gl'interessi dell'agricoltura. In parecchi luoghi mancano i pozzi neri, o questi sono semplici buche praticate in terreni permeabili, che si imbevono della maggior parte delle materie solubili. Costà coll'uso delle fogne a botte l'igiene, la decenza e l'agricol-

tura farebbero un grande guadagno. Non si dovrebbe pertanto indugiare a farne uso.

Prof. CARLO HUGUES.

LA RAZIONALE COLTURA DELLA VITE

Sunto dell'opuscolo « I Ricordi di Nane Castaldo. »

(Continuazione, vedi n. 8.)

CAPITOLO QUINTO.

Delle propaggini e del modo di surrogarle coi capovolti.

141. Un mezzo conosciutissimo per propagare la vite, e quasi universalmente usato per riempire i vuoti dei Vigneti, è il propagginamento. Vi sono varie specie di codesti propagginamenti, ma il più conosciuto e diffuso fra noi, è quello che nel nostro dialetto si chiama *refosso*, e che si eseguisce nel modo seguente.

In Primavera si piega all'ingiù e si distende, entro a fossatella previamente apparecchiata, un tralcio di vite dell'anno antecedente; lo si concima ben bene, e prima di ricoprirlo con terra lo si guida in maniera da costringere la sua cima a sporgere alquanto dal suolo nel punto dove prima esisteva la vite morta che ora si vuol rimettere: quella cima la si taglia poi a due occhi e la si raccomanda ad un paletto, ed ecco così costituita la nuova vite.

142. Mezzo ingegnossissimo e preferibile agli altri sarebbe quello dei *tralci capovolti* o semplicemente dei *capovolti*, il quale non è una propaggine, ma ne funge convenientemente l'ufficio, è una propaggine fatta nell'aria piuttosto che nella terra.

Ecco come dovrete procedere per usare dei capovolti. Supponiamo che nel vostro Vigneto, tenuto secondo il sistema razionale, manchi una vite in un punto qualunque. Orbene, in primo luogo get-

tate via subito la terra che stava intorno al ceppo morto, e sostituirla con altra nuova mista a del buon concio: quest'operazione è sempre necessaria quando trattasi di rinnovare qualsiasi piantagione.

Piegate quindi ad arco il capo fruttifero della vite vicina in modo che la sua cima vada precisamente a cadere dove era prima il ceppo morto: ivi approfondate quella cima stessa di un venti centimetri circa nel suolo, pigiatevi ben bene attorno la terra, e il *Capovolto* senz'altro è bell'e costituito. Quella cima manderà fuori immediatamente le proprie radici senza che la pianta madre ne risenta il menomo nocumento, continuando anzi a dare placidamente i suoi frutti.

Venuta la Primavera dell'anno appresso, separate con taglio la madre dalla figlia; potete la madre precisamente come la potaste tutti gli altri anni; e quanto alla figlia, essa costituirà da questo momento una pianticella a sè, affatto indipendente dalla madre: ed in ciò sta appunto la differenza fra i capovolti e le propaggini, poichè questi ultimi continuano a vivere per molti anni ed anche sempre a spese della madre.

143. In taluno dei paesi dov'è in uso cotesta maniera di propagare la vite, si accostuma di accecare tutti gli occhi del tralcio fruttifero, meno i due posti all'estremità.

Ma in tal caso perdereste quasi tutto il prodotto della vite madre. Questa pratica può essere necessaria quando il terreno fosse magro eccessivamente, e quando la vite madre non fosse molto robusta.

CAPITOLO SESTO

Dei diversi modi di moltiplicare la Vite.

144. Abbiamo già veduto non esservi per moltiplicare la vite mezzo migliore di quello d'usare delle talee o *rasoli*.

Potrebbe però darsi il caso che, possedendo pochissimi tralci di preziosissime viti, volessimo pur trarre da quelli il massimo numero di pianticelle che fosse possibile. Questo problema venne già risoluto colla seminazione degli occhi della Vite, conciossiachè ogni occhio o gemma contiene il germe d'una pianticella completa; e questo germe, posto che sia nelle condizioni necessarie pel suo sviluppo, riproduce l'identica pianta da cui fu tratto.

145. Se desideraste tentare un esperimento, fate così:

Dal Dicembre al Maggio, di quel tralcio che volete moltiplicare ritagliate dei piccoli pezzettini, che abbiano appunto nel bel mezzo la gemma ad occhio, e poscia riponeteli in cantina a strati alternati con altri strati di sabbia o terra finissima. Venuto il Maggio, traeteli di là e seminateli coll' occhio rivolto all' insù, alla profondità di 40 centimetri entro un terreno scioltissimo frammisto a concio parimenti leggero; ricopriteli dapprima con terra battendovela pian pianino col rovescio della vanga, e poscia stendete su quella un sottile strato di paglia, onde così le tenere pianticelle rimangano difese dall' aria e dai raggi del Sole; inaffiatele in seguito non appena ne vedrete il bisogno, tenetele nette dall' erba, e muovete loro d' attorno delicatamente la terra.

Se continuerete anche in seguito a circondarle d' ogni possibile attenzione, potrete ottenere in tre anni di belle viti fruttifere.

CAPITOLO SETTIMO

Dell' Incisione anulare.

146. Se la supremazia degli stranieri nella coltura della Vite e nella fabbricazione dei vini può dispiacervi, siccome però ciò non toglie che sia vera, reale, incontrastabile, così val meglio confessarla con franchezza, facendo contemporaneamente il nobile proposito di presto emularla. Al che riusciremo se adesso non ci vergogneremo d' incominciar a studiare quello ch' essi già sanno. Impariamo pertanto anche noi alcune di quelle speciosità di cui ci stiamo ora occupando, perchè se esse non costituiscono l' essenza dello studio della Viticoltura, ne formeranno almeno l' ornamento.

147. Una di queste è appunto l' incisione anulare.

Sapete già che il succhio ascendente contiene pochissime sostanze nutritive, e che sale su per la pianta internamente presso il legno novello; così pure vi ricorderete che il succhio discendente è nutritivo per eccellenza, e che discende giù più esternamente presso la corteccia. Or bene sembra che l' incisione anulare sia destinata a trattenere nella parte superiore delle piante il succhio nutriente interrompendo la continuazione dei vasi che lo condurrebbero nella parte inferiore. Questa interruzione si ottiene tanto levando via un pezzettino di corteccia largo dai tre ai cinque millimetri in forma d' anello; co-

me mediante un semplice taglio eseguito tutt'intorno il ramo che si vuol incidere senza nulla levar della corteccia. Tanto in un caso che nell'altro state guardinghi onde il taglio non si approfondi neppur di una linea oltre la pura corteccia, perchè oltrepassandola, offendereste l'alburno, ossia il legno novello, pei canaletti del quale passa il succhio ascendente; in forza di che restaudo impedita l'ascesa del medesimo, ne seguirebbe la morte della parte superiore del tralcio inciso.

Soffermandosi poi il succhio nutriente nella parte superiore alla incisione, produce lassù un più rapido e ricco sviluppo nei frutti che è quanto dire una maggiore abbondanza e precocità dei medesimi.

148. Ma quanto l'incisione anulare favorisce la formazione del frutto, altrettanto pregiudica il progressivo sviluppo del legno, laonde non devesi assolutamente eseguire in quelle parti della pianta che devono essere conservate. Quindi noi incideremo nella vite il solo capo a frutto, guardandoci bene dal toccare i capi a legno.

149. La vite devesi incidere fra l'ultimo occhio più basso del capo a frutto ed il ceppo, senza toccare menomamente lo sperone ed i suoi tralci, ai quali è affidata la produzione del legno.

Che se la vite da incidersi fosse priva di sperone e se in conseguenza la produzione del legno fosse devoluta ai due occhi più bassi dello stesso tralcio fruttifero, in questo caso eseguireste la incisione superiormente ai predetti occhi, onde non disturbare la vegetazione nei due pampini che verranno fuori dai medesimi.

150. Che l'incisione anulare sia un'operazione di effetto assai potente, non c'è dubbio, e potrete verificarlo da per voi stessi eseguendola sopra un tralcio fruttifero frammezzo a due grappoli d'uva; con che vi accadrà vedere il grappolo superiore prospero e maturo, quando ancora l'inferiore è mingherlino ed acerbo.

Per eseguire coteste incisioni s'inventarono opportuni istrumenti, come sarebbe a dire tanagliette, forbici a doppio taglio ecc., serve però medesimamente all'uopo qualunque coltellino bene affilato, perchè l'essenziale dell'operazione consiste nell'interrompere la continuazione di tutti i filamenti che compongono la corteccia.

CAPITOLO OTTAVO

Seguito dell'incisione anulare e della cimatura del grappolo.

151. Il momento più opportuno per eseguire l'incisione anulare

è otto o dieci giorni prima della fioritura, essendo ormai provato che premettendo quest'operazione, l'uva evita il pericolo di disperdersi e fiorisce meglio. Perciò nei nostri paesi dovremo incidere le viti circa alla metà di Giugno. Essendo però l'incisione finora assai poco conosciuta e diffusa, non sarebbe male, se a titolo d'esperienza, la si praticasse ancora, sia durante la fioritura che dopo, per conoscere e studiarne meglio gli effetti.

152. All'Esposizione Universale di Parigi ancora del 1867, il Giuri ebbe a pronunciare il seguente Verdetto.

1. L'incisione anulare impedisce il disperdimento (*coulure*) dell'uva all'epoca della fioritura, è dà molta forza così al legno come al frutto, in quelle parti che stanno al di sopra di esso.

2. L'incisione favorisce inoltre la maturazione, rendendola più precoce, e nello stesso tempo accresce la bellezza e bontà sia degli acini che dei grappoli dell'uva.

Il signor Ballet in un Rapporto al Governo Francese dice peraltro:

Essere l'incisione anulare un'operazione da doversi eseguire con prudenza e giudizio, e da limitarsi esclusivamente a quelle parti fruttifere della pianta che devono poi esser tagliate via.

L'incisione anulare quindi è un'operazione veramente preziosa quando si usi di essa con *cognizione di causa*.

153. Nel dipartimento del Giura i Vignaiuoli conservano da tempo immemorabile l'abitudine di levar via la punta ai grappoli per natura un po' lunghi.

Voi sapete già che la parte estrema del grappolo è dell'altre la più imperfetta e la meno matura. La parte del grappolo che prima viene al mondo è la punta: perciò essa sortirà i natali quando la stagione è ancor fredda ed incostante e porterà seco fin dalla nascita il peccato *originale*. E quei montanari del Giura la capirono giusta, se pensarono subito alla *riparazione*.

Essi dunque prima che l'uva fiorisca, mozzano via coll'unghie l'estrema parte del grappolo. L'operata *circoncisione* produce infatti il vero miracolo di convertire l'uva a grappolo lungo e ad acini chiari in altra pienotta ad acini fitti e grossi; ma questo miracolo è un nulla in confronto dell'altro ben più portentoso, che il grappolo *circonciso* dà molto maggiore quantità di mosto del grappolo *incirconciso*.

Quantunque questa cosa l'abbia detta il Guyot pure ci sembra

troppo grossa; epperò noi ve la vendiamo per quello che vale; e se vorreste farne esperienza, poco ci perdereste certamente, perchè niente costa meno al mondo quanto spuntare un grappolo d' uva.

(*Continua*).

DEL MODO DI COLTIVARE LA MEDICA

e dei lavori preparatori

Per stabilire un buon medicaio occorre spendervi diligenti cure. E prima di tutto fa mestieri di lavorare profondamente la terra. Bisogna bene esaminare la conformazione della radice di questa pianta per persuadersi che il suo lungo fittone debba discendere non poco se volete vederla prosperare. Se mancate di fare lavori profondi, ovvero se il sottosuolo del vostro campo è impermeabile, la radice della Medica sarà obbligata di arrestarsi e piegare il suo fittone ed allora vivrà languida; se poi incontrasse acque, perirebbe; al contrario se il sottosuolo sarà permeabile ed asciutto, fosse pure sterile e ghiaioso, non dubitate, che la vostra Medica scenderà col suo fittone fin dove troverà da poter ben nutrirsi. E questa particolarità se da un lato vi obbliga a lavori profondi, vi risparmia la fertilità del vostro terreno superiore, che smesso il medicaio, troverete intatto per le successive coltivazioni di cereali che vi riusciranno bellissime. Adunque lavori profondi eseguiti con la vanga a doppia fitta, o con aratro e ravagliatore; meglio d' ogni altro lavoro sarà lo scasso reale. Con questo lavoro preparatorio è necessario accoppiare una concimazione ben larga. Non può farsi di meno di una sessantina di carrate di buon letame normale per ettare almeno. Lavorato e concimato in tal modo il terreno e sminuzzatolo con lavoro di erpice; spianata la superficie e purgata bene da ogni gramigna: a marzo, ovvero al settembre spargesi il seme, il quale vuol essere nella quantità di 24 chilogrammi per ettare. Questa quantità non vi deve parer eccessiva, avvegnacchè

conviene che le pianticelle nascano affollate ed il prato riesca ben fitto, altrimenti le gramigne ed altre male erbe si faranno strada e vi soffocheranno il prato.

Il seme sparso devesi appena appena ricuoprire di sottilissimo strato di terra; passandovi sopra un leggero rastrello, perchè se scende un po' profondo, non nascerà. Nate che saranno le pianticelle dovete diligentemente combattere le male erbe che vi nasceranno frammezzo e questa cura non dovete giammai obbliarla anche negli anni successivi. Ecco il bisogno di erpicare i medicai, e quando il terreno fosse di quelli dove le gramigne abbondano, giova anche arrarlo col nostro aratro comune, il più superficialmente che si può ed a solchetti. Alcuni usano seminare colla Medica anche l'Avena nella quantità di 10 litri per ettare, e falciano questa erba prima di fiorire. Credono che facendo così le pianticelle di Medica tenuissime restino difese dal gelo nel pieno inverno; ma per noi sembra questa pratica non solo superflua, ma nociva.

Nello spargere il seme non è da riprovare l'uso di mescolarlo a discreta dose d'ingrasso polveroso e buon terriccio. Così resterà sparso con più eguaglianza. Ogni anno bisogna due volte erpicare il medicaio: una volta a Marzo prima che spuntino le nuove piante, ed una volta dopo l'ultimo taglio autunnale. Dopo l'erpicazione di Marzo conviene spargervi sopra una coperta di buon terriccio, cioè di un composto di terra, letame, strame e calce viva, fatto antecedentemente fermentare, così le piogge sciogliendo questo ingrasso lo faranno penetrare nel terreno. Nella copertura che seguirà l'ultimo taglio è buono di raddoppiare lo strame per costituire con esso proprio una coperta al prato a fine di difenderlo dal gelo. Alcuni fra noi i quali seminano la medica a solchetti, ovvero su porche assai strette, preferiscono all'erpicazione una leggera zappatura, ma è preferibile la semina sul terreno del tutto spianato, ed allora il lavoro di erpice riunisce alla maggiore economia anche l'opportunità maggiore. Sia che la semina si faccia a primavera o nell'autunno, al maggio consecutivo può essere la Medica falciata la prima volta.

Il primo taglio suole destinarsi a foraggio verde, il secondo se ne suole far fieno, il terzo ed il quarto si consuma anche verde, il quinto se ne fa fieno. Cerchisi di falciare la Medica il più che si può vicino al terreno ed usando la falce fienarola; la falciuola può danneggiare le piante, smovendo il fittone o segando sul nodo vitale.

Oltre le due parassite che son capaci di far andar a male il vostro prato, può anche essere attaccato il taglio di primavera da un insetto che ne mangia le foglie. Voi ve ne avvedrete ravvisando le foglie ridotte come merletto. Quest'insetto è il *Colapsis atra*. Quando ciò avvenga conviene sollecitare quel taglio, e così si preserva in avvenire. Questo insetto non vive se non a temperatura bassa e perciò s'incontra nelle primavere fredde.

Il prodotto di un prato di Medica è vantaggiosissimo. Meno nel primo anno, dal secondo in poi e fino a che si manterrà vegeto, può dare foraggio verde complessivamente nei cinque tagli annuali fino all'enorme quantità di 50 a 60 mila chilogrammi, che se si riducesse in fieno, peserebbe il quinto e pure raggiungerebbe così 10 a 12 mila chilogrammi. La quale quantità per quanto possa valutarsi a basso prezzo non può non remunerare largamente l'agricoltore. Aggiungasi che incontrata dappprincipio la spesa di primo stabilimento, la quale non oltrepassa le 1000 lire, la spesa annuale di coltura è minima, e non può oltrepassare le quaranta lire, sicchè potreste così stabilire il vostro conto su di questi dati.

Spese di primo stabilimento L. 1000, le quali realizzate per ciascun anno di produzione sono	L. 100
Di rastellatura, copertura e tagli per anno	» 40
Fitto del fondo in media	» 250

Totale delle spese L. 390

Alla quale spesa contrapponendo il valore di 10,000 chilogrammi di fieno che al minuto si riducono in moneta a

Resta sempre l'utile netto in » 610

Ora ditemi quale coltivazione può rendere altrettanto e se pure ve ne sono, quanti pericoli maggiori non si debbono affrontare? e di quanto non ne resta scemata la forza produttiva del terreno?

Concludiamo dunque che si ha grandissimo torto a non estendere i medicaï, i quali offrono così cospicuo profitto, e sfruttano per nulla il terreno. Per ultimo io non saprei lasciare questo argomento senza toccarvi della sinistra prevenzione che questo foraggio incontra presso i nostri agricoltori. Essi credono che il suo uso sia dannevole agli animali vaccini, perchè talvolta sono incorsi in grave malattia che dicesi meteorismo. Il fatto è vero; ma non è colpa del

foraggio, bensì del modo come si somministra, e tal malattia può verificarsi anche dando altri foraggi verdi e specialmente fave. Dipende dall'uso di darne a sazietà, e senza farlo prima un poco asciugare dalla guazza. Quando si ha diligenza, e si mescola con pasti di altri secumi, non accade. In ogni modo il rimedio a praticare nel caso di meteorismo è di amministrare una cucchiata di ammoniaca liquida in un boccale d'acqua, ovvero far pungere il rumine dell'animale da un veterinario con apposito istrumento detto *tre quarti*. Così dandosi uscita al gas acido carbonico sviluppato dalla fermentazione della Medica, l'animale subito risorge dallo stato di soffocante enfiagione in cui si trova.

(Il Picentino).

C.

V A R I E T À

I guani del Perù e il loro valore. — Riportiamo alcune analisi di guani fatte dal Bobierre.

La composizione media di 21 guani analizzati fu la seguente:

Azoto	5. 7 o/o
Acido fosforico	16. 00 o/o
Ossia in fosfato di calce	51. 92 o/o

Il tipo più ricco conteneva 10. 92 d'azoto e 10. 90 d'acido fosforico; il meno azotato conteneva 2. 24 di azoto e 23. 22 di acido fosforico.

L'utilizzazione dei nuovi giacimenti fatto dal governo peruviano ha creato nel commercio del guano la più deplorabile confusione. Si sa qual fosse durante molti anni la composizione ricca ed uniforme del tipo fornito dalle isole Chinca. La compagnia Dreyfus fu più tardi in caso di provvedere l'agricoltura dei guani Guanape e Macabi, di cui 197 saggi avean dato:

Macabi .	Acido fosforico .	41. 56
» .	Azoto	13. 12

Guanape . Azoto	10. 93
» Acido fosforico	13. 65

Ulteriormente furono utilizzati i guani di «Pabellon de Pica» e di «Punta de Lobos» nei quali diminuì la quantità di Azoto, mantenendosi fra il 5 e l'8. 5 o/o. Infine l'estrazione del guano di «Lobos de Terra» e di «Lobos di Afuera» fornisce degl'ingrassi che contengono talora:

Azoto da	2. 5 a 4. 5 o/o
Acido fosforico »	23 » 20 o/o

Con queste nuove condizioni fu adottata la vendita sopra analisi, ma i vantaggi che tale vendita realizzò per i compratori competenti, furono più che compensati dalla molteplicità di tipi offerti ai coltivatori ignoranti. Per molti di loro, il sigillo di piombo del governo peruviano apposto sui sacchi sembra valere una garanzia; ora ben lungi d'esser una garanzia, costituisce un pericolo. Infatti i mercanti delle piccole località vendono spesso ad un prezzo elevatissimo, e che supera talvolta L. 54 il quintale, dei guani che contengono solo da 2. 5 al 5 o/o di azoto.

In presenza di un tale stato di cose non si può non rimpiangere l'epoca in cui la compagnia Dreyfus offriva al consumo due o tre sorta di guani di composizione quasi identica e sotto un piombo d'origine, che almeno garantiva una ricchezza quasi uniforme. Se è provato che è ormai impossibile, sia coll'aiuto della merce ancora considerevole dell'antica compagnia aggiudicataria, sia per l'utilizzazione dei nuovi giacimenti, il costituire tipi regolari di guani ricchi è obbligo dei chimici di prevenire i compratori contro il piombo peruviano e di proclamare, in tutte le occasioni in cui potranno farlo «che l'apposizione di questo piombo è un pericolo e non una garanzia.»

In appoggio di questo ragionamento il Bobierre cita le ricchezze ed il prezzo di vendita di alcuni saggi che gli furono presentati dai coltivatori;

1. {	Acido fosforico	14. 40	} Prezzo L. 35
	{ Azoto	5. 46	
2. {	Acido fosforico	7. 5	} » » 29
	{ Azoto	2. 10	
3. {	Acido fosforico	10. 5	} » » 34
	{ Azoto	2 95	

Bastano queste cifre per dimostrare la necessità di comperare i guani sopra garanzia di analisi, e per dimostrare altresì che il piombo d'origine è disgraziatamente un passaporto per alcuni guani inferiori, il cui prezzo di vendita è realmente eccessivo.

Prodotto delle uova in Francia ed in Italia. — In media la Francia ricava annualmente 20 milioni di Lire dalle uova. L'Italia arriva a stento ad 1 milione ed 800 mila lire.

Nuova specie di caffè. — Sulla fede della *Revue Horticole* riportiamo una notizia che potrebbe avere moltissima importanza.

Il signor A. Pelè figlio, racconta di aver trovato nell'interno del Giappone, sui monti dove il termometro scende 7.° e 8.° sotto zero una specie di caffè rusticissima. Si tratta di una vera specie di *coffea*, i cui frutti pare posseggono virtù analoghe al tipo delle *coffea arabica*. Sarebbe dunque possibile coltivare questa specie in una zona molto estesa del nostro paese. Vi sarebbe tornaconto? Questione da risolvere, quando si abbiano in mano notizie più precise. Intanto i semai, che ogni anno percorrono per le loro provviste l'interno montuoso delle isole giapponesi, potrebbero fare ricerche, che le rappresentanze dell'agricoltura dovrebbero promuovere ed incoraggiare, sicure di giovare alla produzione del nostro paese.

Dei concimi adatti ai terreni. — Un punto importantissimo nell'agricoltura e particolarmente nel giardinaggio è di adattare i concimi alla natura del terreno in cui si applicano come ai bisogni particolari dei vegetali da coltivarsi. Se il terreno è sabbioso e caldo, allora i concimi freddi, come quelli di vacca e di majale con concio e ceneri liscivate saranno i meglio opportuni. Se invece il concime di stalla si usa per tali terreni sabbiosi, esso non si dovrebbe applicare finchè non fosse interamente decomposto. Pei terreni leggeri di marna, o fortemente cretacei, saranno più efficaci il concime fresco di stalla, le ceneri e il guano o qualunque altra specie di concime forte.

La golpe o carbone del frumento. — Per prevenire questa malattia il Patrick Sheriff così si esprime: « La pratica da me seguita fu di vagliare la pula dal grano col mio proprio fiato e di separare sopra una tavola i buoni dai cattivi semi colle mie dita. Non ebbe luogo cambiamento alcuno di seme, di suolo, di clima ed ora nessuna deteriorazione si scorge in alcuna varietà. » Il Tarmer soggiunge

che questa pratica applicata su larga scala richiederebbe eccessivo lavoro.

Esperienze sulla fermentazione del fieno. — Il cavalier Alessio Maliverni distinto agricoltore vercellese e noto specialmente per i suoi studi speciali sulle colture irrigue ha pubblicato nel N. 99 del «Bollettino del Comizio Agrario di Vercelli, di cui esso è presidente, alcune sue esperienze sulla fermentazione del fieno ammucchiato.

Esso ha constatato ch'essa non si prolunga al di là di trenta giorni, ed ha pure rilevato mediante l'uso d'un termometro unito ad un lungo bastone appuntato le diverse temperature degli ammassi fermentanti. Egli è giunto per conseguenza alle seguenti conclusioni:

Il miglior foraggio è quello che raggiunge un grado di calore fra i 45. e i 55. C.; in tal caso esso è di color castagno oscuro e pesa da 50 a 100 Cg. al metro cubo. Se invece la temperatura sale a 70. C, la fermentazione è spinta troppo oltre ed allora è bene rimuovere il fieno, poichè in tal caso esso assumerebbe un colore marrone scuro, diverrebbe troppo aromatico, e peserebbe sino a 130 Cg. al metro cubo. Il rimuovere in tal caso l'ammasso di fieno sarebbe poi anche una necessità dettata dal pericolo che la temperatura elevandosi ancora dippiù il fieno non abbia ad abbruciare spontaneamente.

A qual grado di calore possa avvenire la combustione spontanea non si sa; è noto soltanto che si videro ammassi di fieno arrivare fino a 94. C. senza prender fuoco; in tal caso però il foraggio diventava completamente carbonizzato.

Ognuno scorge facilmente di quanta utilità sieno tali ricerche, poichè d'ora in avanti ognuno coll'ajuto del termometro potrà regolare la fermentazione a suo piacimento ottenendo così del foraggio più aggradito dal bestiame e perciò meritevole di un prezzo più elevato. Dippiù ogni agricoltore potrà far ritirare i suoi fieni qualche giorno prima, diminuendo così i rischi di perdita per le piogge ed approfittando come dice il Maliverni della vecchia e provata massima: che il foraggio riesce altrettanto migliore quanto meno rimane sul campo.

Mietitrice a mano molto economica. — Nella provincia di Udine venne quest'anno sperimentato con buon successo un nuovo strumento per tagliare le biade.

Non è che la solita falce armata americana ridotta a più piccolo

dimensioni in modo da renderla maneggiabile da qualunque operaio.

L'autore di tali modificazioni è il signor L. Ippolito Xotti, intelligente agricoltore friulano.

Con questa falce un discreto falciatore taglia, senza affaticarsi troppo, più di un terzo di ettaro al giorno.

È un umile strumento, che non viene a costare più di 12 lire, ma che può rendere degli ottimi servigi in quei siti ove la proprietà molto frazionata è di ostacolo all'introduzione di macchine più costose.

La Soja hispida. — Questa pianta appartiene alla famiglia delle leguminose, viene coltivata da tempi remoti in tutta l'India, nella China e nel Giappone ed è ritenuta fra i migliori legumi. Non si tratta quindi di nuova pianta, ma dell'introduzione in Europa di una pianta, la quale in Asia è già coltivata e stimata.

La pianta è diretta, alta da $\frac{1}{2}$ ad un metro, ha foglie tripennate, fiori poco appariscenti, di color bianco, giallo o violetto che danno origine comunemente a 4 baccelli. Ogni baccello contiene 2 a 5 semi ovali, molto simili a dei piccoli fagioli. Il loro colore varia dal rosso bruno al bruno. Lo stelo, le foglie ed i baccelli sono ricoperti di peli ispidi, dai quali la pianta ritrae il nome.

Il prof. Haberlandt (*) potè ottenere dei semi provenienti dalla Mongolia, dalla China e dal Giappone ed intraprese nella primavera dell'anno 1875 i primi esperimenti che riuscirono felicemente.

Parecchie varietà maturarono già alla metà di Settembre, mentre alcune in quell'epoca erano appena giunte alla fioritura. Coi semi ottenuti da questa prima coltivazione si ripeterono nel 1876 gli esperimenti nella scuola d'Agricoltura in Vienna pure con ottimo esito essendo le piante giunte a maturità prima della fine di Settembre, ad onta che l'annata fosse oltremodo sfavorevole.

Anche in Altenburg d'Ungheria le piante fruttificarono nella stessa epoca che a Vienna, quantunque fossero state nella prima età totalmente divorate dalle lepri, ed avessero dovuto rimettere un nuovo stelo. In parecchi siti dell'Ungheria, della Boemia e della Stiria gli esperimenti furono pure coronati da successo. Non v'ha quindi alcun dubbio che la Soja può venir coltivata nella maggior parte della Monarchia austro ungarica, essendone altresì il reddito soddisfacentissimo e paragonabile a quello dei migliori legumi.

(*) Ora pur troppo ~~defunto~~.

Per ciò poi che concerne la bontà dei semi e della paglia ne risulta dalle intraprese analisi chimiche, che la sua proprietà nutriente non lascia nulla a desiderare ed anzi supera di molto le piante alimentari sinora conosciute. La paglia della Soja supera pei suoi principii nutritivi persino la paglia di pisello. Da alcuni esperimenti praticati in una stalla di vacche si osservò che queste mangiavano avidamente non solo le piante verdi, ma ben anco la paglia di quelle mature ed i baccelli sgranati.

Non si conosce come in Asia si preparano i semi di Soja ad uso culinare. Il prof. Haberlandt fece in proposito alcuni esperimenti. Egli ne cucinò allo stato verde e li trovò di gusto aggradevolissimo e somigliante a quello dei funghi. Maturi, i semi sono difficile a cuocersi, locchè proviene dall' assoluta mancanza di amido.

Bisogna pertanto macinarli grossolanamente e della farina che se ne ricava si ottiene un purée da soddisfare qualunque buon gustaio.

Raccomandiamo agli agricoltori di voler sperimentare la seminazione del grano di Rieti, coltivato ora molto estesamente in Italia ed ovunque con buonissimo risultato. Per l' acquisto si rivolgano

Al Signor Rag. **GIACOMO GAIANI**

Piazza S. Martino N. 1470 in

BOLOGNA

Il prezzo è di Lire 37 $\frac{1}{2}$ e 38 al quintale posto alla stazione di Bologna.

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. — G. Cosmini red. resp.