

GIORNALE

DELLA

SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA



ANNO III.

Rovigno, 25 Novembre 1878.

N. 11.

LA RAZIONALE COLTURA DELLA VITE

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

(Continuazione e fine, vedi n. 9.)

APPENDICE

**Dell'Influenza del clima sulla vegetazione della Vite e della
ricerca dei Punti Climenologici.**

È tanto chiara e potente l'influenza del clima sulla vegetazione della vite, che questa, oltre un certo limite sia verso settentrione che verso mezzogiorno, cessa dal produr un'uva atta a far vino.

La produzione del vino è limitata, meno qualche rara eccezione, alla zona compresa fra i gradi 35 ed i 50 di latitudine Nord, la qual zona abbraccia l'estensione di 15 gradi, pari a Miglia Geografiche 900, essendochè ogni grado conta 60 miglia.

Al Sud dei 55 gradi la vegetazione non si sospende mai in tutto l'anno, e perciò accade vedere sulla stessa vite e persino sullo stesso grappolo acini che fioriscono, unitamente ad acini che già maturano; ed oltre a quest'inconveniente d'un'uva sempre imperfetta ed ineguale, il principio zuccherino, in forza dell'eccessivo calore, si svi-

luppa colà in quantità così eccessiva, da produrre invece di mosto uno sciroppo densissimo ricco di alcool, ma inetto a convertirsi in vino.

All'incontro più al Nord dei 50 gradi il calore non basta a sviluppare nell' uva principi zuccherini sufficienti per determinare nel mosto la fermentazione vinosa, donde il liquido che ne risulta è sì languido ed acerbo da non potersi nemmeno meritare il nome di vino.

A costituire però il clima d'un paese concorre, oltre che la Latitudine, ossia la distanza dall'equatore, anche l'Altitudine, ossia la sua elevazione sul livello del mare; e l'azione di quest'ultima è così potente che può modificare e perfino distruggere gli effetti della prima; del che fanno fede le nevi perpetue esistenti anche nei climi caldi sugli alti monti, come ad esempio sull'Etna in Sicilia.

L'influenza delle Altitudini sulla produzione dell' uva fu studiata in vari Paesi posti a diverse Latitudini, e si è potuto finalmente stabilire che l'utile coltura della vite si arresta:

Nel nord della Svizzera, all'altezza di M. 55 sopra il livello del mare			
Nell' Ungheria	» 300	»	»
Nel versante Meridionale dell' Alpi	» 650	»	»
» » » degli Apennini	» 960	»	»

Non è poi a tacersi che oltre l'Altitudine e la Latitudine, le due principali circostanze che costituiscono il clima d'un Paese, ve ne sono altre secondarie che influiscono sul medesimo, e talvolta lo modificano sensibilmente, come sarebbero ad esempio l'essere il Paese esposto al Sud ovvero al Nord, l'essere situato in riva al mare od a grandi laghi; ovvero lontano da essi; il trovarsi aperto e soggetto ad impetuose correnti d'aria, oppure rinchiuso fra monti e da questi difeso; poichè molti sono gli accidenti simili ai nominati che può presentare la condizione fisica e topografica d'un Paese.

Il modo diverso con cui la Latitudine e l'Altitudine si combinano in un dato Paese suggerì a *Guyot* la felice idea di studiare il loro reciproco rapporto relativamente alla Vite, nell'intento di trovare, col mezzo di semplicissima formola, un numero (che noi chiameremo *punto climenologico*), il quale esprima la combinata influenza di tutti due questi accidenti, la Latitudine e l'Altitudine, sulla Vite.

Egli, il *Guyot*, dopo molte osservazioni istituite in ispecialità sul maturare dell' uva nei diversi paesi, è riuscito a stabilire che ad un di presso nelle condizoin della Francia tanto influisce sulla vite un

grado di latitudine verso Nord, quanto 60 metri di elevazione sul livello del mare.

Siccome poi il grado è composto di 60 minuti, ognuno dei quali equivale ad un miglio geografico, così si può dire ancora che, stando al Guyot, un metro di altezza di livello ha sulla vite l'istessa influenza di un minuto di Latitudine Nord, ossia di un miglio: per cui, riguardo alla maturazione dell' uva, tanto vale procedere 100 ovvero 200 miglia verso settentrione, come elevarsi di 100 o 200 metri sul livello del mare.

Ben s'intende che tali numeri hanno un valore affatto relativo e non già assoluto, e s'ingannerebbe a partito chi, senza tener conto delle altre circostanze modificatrici del clima, di cui abbiamo fatto cenno testè, ideasse di prenderli alla lettera, massime per le piccole distanze. Tali numeri valgono per istabilire dei rapporti, in via affatto generica ed approssimativa, e per istituire dei confronti. Potrebbe, per esempio, essere interessante conoscere i punti climenologici dei paesi da cui ci vengono i vini più celebri del mondo; come potrebbe esser utile rilevare che certe località a punti climenologici poco elevati, producono vini eccellenti. Ma l'utilità maggiore l' otterremo quando avremo il mezzo di sapere a quali Paesi Italiani corrispondono quei medesimi punti climenologici; in allora molte località animate dal confronto potrebbero mirare a risultati più felici di quelli ottenuti fin qui.

Per esempio, vari luoghi della Provincia di Treviso si avvicinano coi loro punti climenologici a quelli della Gironda (Bordeaux) ed i paesi a vini famosi, come il Borgogna, il Reno e lo Sciampagna, hanno i loro punti climenologici compresi fra il 500 e 700 come sono appunto quelli della maggior parte della Provincia di Belluno.

Questi riflessi mi determinarono a segnare le prime tracce di uno studio simile a quello del Guyot, per la Regione della Media ed Alta Italia.

il Guyot abbraccia nel suo lavoro circa 9 gradi di Latitudine (540 miglia), vale a dire quasi l'intera Francia. Egli parte dal Capo S. Bonifacio in Corsica al gr. 41, dove fissa lo zero della sua scala, ed arriva fino all'or troppo celebre Sèdan (49° 52'), estremo limite settentrionale della coltura della Vite in Francia. Colà adunque dove il Capo S. Bonifacio si bagna nell'onda del Mediterraneo, cioè dov'è nulla l'elevazione sul livello del mare, colà, se vi fosse un Paese, avrebbe zero per punto climenologico. Un altro Paese situato pari-

menti come il Capo Bonifacio al 41° Latitudine, ma che si elevasse 100 metri sul livello del mare, avrebbe 100 per punto climenologico: come avrebbe 100 del pari quel Paese che si allontanasse 100 miglia verso settentrione dal 41,° ossia dal Capo Bonifacio: e 100 infino sarebbe il punto climenologico di un'altra località che si discostasse 50 miglia (ossia 50 minuti) dal 41^a Latitudine, e che si elevasse 50 metri sul livello del mare.

Immaginiamo ora una città di Francia posta al 44° 30¹ Lat., ed a 85 metri sul livello del mare; quale sarebbe il suo punto climenologico ?

A partire dallo zero della scala, ossia dal 41° Lat., per arrivare all' indicato Paese bisognerebbe percorrere 3 gradi e 30 minuti.

Ora i tre gradi corrispondono a 180 ¹ (minuti) ossia a 180	
miglia, e quindi a punti climenologici	180
i trenta minuti corrispondono a 30 miglia e per conseguenza a punti	30

Sommano Punti . 210

Se quel Paese fosse al livello del mare, il suo punto climenologico sarebbe semplicemente 210; ma siccome si eleva metri 85 sopra il medesimo, così bisognerà aggiungervi 85

E allora il vero punto climenologico dell' indicato paese sarà 295

Quindi si può stabilire che :

Il punto climenologico d' un Paese è un numero composto della somma di due altri numeri, il primo dei quali esprime i minuti di sua latitudine settentrionale a partire da quel grado che rappresenta lo zero della scala previamente stabilita; ed il secondo numero la sua elevazione sul livello del mare.

Ecco la formola dedotta dagli studi del Guyot fatti per la Francia.

Se ora si volesse trovare una formola analoga per l' intera Italia compresa fra il 36° ed il 46° di Latitudine, si incontrerebbe una seria difficoltà per istabilire il punto di partenza, ossia lo zero della scala.

Mentre il grado 41,° estremo limite Sud della Francia, è per la stessa una linea opportunissima, perchè ivi la temperatura è calda bensì ma non eccessivamente, non si potrebbe dire lo stesso riguardo

al grado 36, il quale e li li per uscire dalla zona vinifera, che, come abbiamo veduto, si estende dal 35° al 50;° in conseguenza di che retrocedendo dal 41° al 36° la condizione climenologica dei paesi che vi sono compresi peggiorerebbe anzichè migliorare; e se adottassimo il 37° per lo zero di nostra scala, avremmo risultati confusi e fallaci.

All' incontro, riflettendo che il 41° Latitudine rasenta in Italia il paese che produsse un dì il celebrato *Falerno*, e che ci dà in oggi quell' altro vino, il cui nome ne indica l' eccellenza, il *Lacrima Christi*; e riflettendo altresì che il grado 41 passa fra Roma e Napoli, ossia percorre in Italia una linea centrale ed importante, parrebbe che quel grado potesse essere opportuno anche per rappresentare una linea centrale enologica; una linea insomma, che costituisse lo zero della nostra scala, donde partissero i punti climenologici almeno pei Paesi della Media e dell' Alta Italia.

Una tal linea passa per Monopoli, città che per esser posta in riva al mare (Adriatico) avrebbe zero per punto climenologico.

Stabilito in questa guisa il nostro punto di partenza eguale a quello della Francia, ne verrà di conseguenza che i nostri punti climenologici corrisponderanno perfettamente a quelli esposti nella Tabella del Guyot per la Francia medesima.

Data quindi la Latitudine e l' altezza di livello d' ogni paese della Media ed Alta Italia, colla stessa formola e colle identiche regole sopra indicate per la Francia, sarà a noi facile trovarne il rispettivo punto climenologico sempre riferibilmente al grado 41 di Lat., ossia al grado che passa per Monopoli.

Dopo tali premesse passiamo a tracciare i punti climenologici dei paesi, di cui potemmo procurarci le altezze di livello, e che per maggior chiarezza abbiamo divisi nelle seguenti tabelle.



Tabella I.

Punti Climenologici di alcuni fra i Paesi Italiani posti al Nord del grado 41 di latitudine.

Nome dei Paesi	Punti Climenologici	Nome dei Paesi	Punti Climenologici
Monopoli	0	Vicenza	336
Civittavecchia	67	Foligno	346
Foggia	69	Pavia	348
Roma	103	Casal Monferrato	380
Portoferraio	119	Velletri	392
Grosseto	127	Urbino	414
Ancona	183	Milano	415
Livorno	185	Udine	419
S. Remo	188	Chieti	429
Pisa	192	Brescia	437
Firenze	239	Narni	446
Forlì	259	Trento	454
Rimini	242	Orvieto	459
Ferrara	245	Siena	486
Gubbio	245	Spoletto	487
Ravenna	247	Rieti	495
Genova	253	Moncalieri	498
Guastalla	265	Torino	514
Jesi	268	Assisi	534
Terni	272	Lugano	575
Padova	278	Bergamo	581
Reggio (Emilia)	283	Pinerolo	618
Venezia	286	Perugia	656
Mantova	289	Biella	658
Bologna	294	Belluno	691
Cremona	297	Montepulciano	754
Alessandria	331	Mondovì	758
Verona	332	Camerino	778
Magliano	334	Aosta	884

Tabella II.

Punti Climenologici di alcuni Paesi, in particolare del Veneto, dell' Istria e Trentino.

Nome dei Paesi	Punti Climenologici	Nome dei Paesi	Punti Climenologici
<i>Pola</i>	240	Codroipo	337
Legnago	257	Montebelluna	346
<i>Dignano</i>	262	Conegliano	353
Chioggia	263	Riva di Trento	358
<i>Parenzo</i>	269	Gorizia	367
Fiume	275	Arco	370
Padova	278	Udine	419
<i>Pirano</i>	284	Bassano	428
Venezia	286	Vittorio	431
<i>Capodistria</i>	286	Spilimbergo	441
Treviso	289	Nabresina	443
<i>Buje</i>	292	Trento	454
<i>Muggia</i>	297	Asolo	500
Monfalcone	300	Rovereto	509
<i>Montona</i>	305	S. Daniele	528
Palmanova	321	Moggio	543
Castelfranco (Veneto)	322	Feltre	568
Sacile	324	Fonzaso	650
S. Vito	324	Belluno	691
Pordenone	326	Tirano	771
Verona	352	Levico	797
Vicenza	336		

Tabella III.

Punti Climenologici di alcuni Paesi di Francia. (*)

Nome dei Paesi	Punti Cli- menologici	Nome dei Paesi	Punti Cli- menologici
Ajaccio	95	Chalons-sur-Marne	
Bastia	131	(Sciampagna) .	559
Marsiglia	167	Chateau-Thierry (id).	560
Montpellier	201	Epernay (id).	564
Avignone	232	Vitry le François (id).	565
Bordeaux	240	Beaune (Borgogna) .	580
La Réole (Bordeaux).	259	Versailles	591
Lesparre (id.)	264	Strasburgo (Basso Reno).	599
Bazas (id.)	285	Chartres	605
Cognac	313	Schelestadt (Basso Reno).	614
La Rochelle	320	Colmar (Alto Reno) .	620
Tolosa	345	St. Menehould (Sciamp.	623
Brignoles	377	Dijon (Borgogna) .	625
Nantes	392	Chatillon-sur-Seine (id).	644
Tours	459	Wissembourg (Basso R.	646
Poitiers	453	Nancy	662
Saint - Ponts	465	Metz	664
Maçon	503	Saverne (Basso Reno) .	670
Saint Denis	509	Sedan	680
Fontainebleau	523	Commercy	748
Parigi	532	Saint-Cloud (Jura) . .	760
Troyes	548	Épinal (Vosgi)	771
Chambery (Savoia) . .	549	Gap (estremo limite della Vite)	964

(*) La tabella viene copiata come pubblicata dal Guyot, senza riguardo ai mutamenti politici in seguito alla guerra Franco-Prusiana del 1870-71.

IL VAIUOLO DELLA VITE

Il prof. Santo Garavaglio, Direttore del Laboratorio Crittogamico di Pavia tenne nello scorso Ottobre a Corte, provincia di Bergamo, una importante conferenza sul vaiolo della vite, ed espose popolarmente i risultati scientifici dei suoi studi intorno a detta malattia. Siccome pur troppo anche nella nostra Provincia tale malanno pare voglia annualmente sempre più estendersi, arrecando danni non irrilevanti, crediamo nostro dovere di riportare le cose più salienti esposto in tal riguardo dal sunnominato professore, certi di fare contemporaneamente cosa utile e gradita ai nostri viticoltori.

Esso espose dapprima quanto segue:

« Da privati e da Corpi Morali, venne mandato al nostro laboratorio moltissimo materiale, come saggio di diverse affezioni della vite fino allora sconosciute, che venivano tutte considerate come malattie nuove; e per combatter le quali si chiedevano mezzi ed istruzioni.

A noi fu agevole riconoscere trattarsi di malattie pressochè tutte conosciute e che avevano in altri tempi fatto maggiore o minor strage in Italia o altrove, e sceverando ben bene una cosa dall'altra, avemmo campo di vedere che questi mali presentavano tre forme distinte.

La prima forma di male è quella che dicesi volgarmente « rognna, » della quale non è oggi mio compito d'occuparmi e che del resto fa danni limitati ed è generalmente conosciuta.

Di una seconda forma di malattia ci giunsero campioni dalla Sicilia e dal Napoletano accompagnati dalle più desolanti pitture dei guasti arrecati.

Questo male è il così detto « Malnero, » e « Morbo nero, » che quasi tutti gli autori hanno confuso col vaiolo, mentre io per gli studi fatti, non posso assolutamente ammettere che il vaiolo ed il malnero siano una sola malattia.

Con diversissimi nomi finalmente, ma sempre cogli stessi precisi caratteri ci vennero inviate parti di vite affette da una stessa forma morbosa, di quella appunto oggi in questione, del vaiolo.

Questa malattia che è tutt'altro che nuova veniva chiamata dagli agricoltori vaiolo, nebbia piccola, giallume e via dicendo, circa una trentina di nomi diversi, sempre per lo stesso malore. Che cos'è questo vaiolo? Come un agricoltore che non ha fatto studi, potrebbe riconoscerlo?

Mi proverò a darvene una descrizione caratteristica o, come dicono i medici, ve ne farò la « diagnosi ».

Il vaiolo attacca indistintamente tutte le parti giovani della vite e quindi invade i giovani tralci, le foglie e i loro piccioli, il grappolo ed i suoi acini.

Quando il vaiolo compare sui giovani tralci, esso si mostra fin da bel principio della vegetazione primaverile.

Esso appare sotto forme di piccolissime eminenze o tubercoletti che appena si scorgono colla lente o si sentono col tatto scorrendo con un dito lungo la parte affetta. Queste eminenze o tubercoletti, pochi in numero dapprincipio, crescono rapidamente di quantità e di grossezza preferendo nei tralci i nodi da cui si diffondono agli internodi, ma in minor numero. Quando i tubercoletti invadono un nodo in grande quantità, allora il ramo resta contorto e sformato.

Più tardi questi piccoli tubercoli diventano vere « pustole » ossia vescichette sporgenti ripiene di un particolar umore. Esse vanno man mano ingrossando finché squarciano l'epidermide e da una pustola allora abbiamo una vera « ulcera depascente », ossia una piaguzza che si diffonde e consuma i tessuti circostanti, e se si porta fino al legno, allora il tralcio cade.

Il vaiolo sulle foglie può trovarsi quando esse non sono ancora dispiegate; sul loro gambo le pustole seguono quelle linee longitudinali sporgenti e parallele proprio del picciolo, e sulle foglie seguono quelle sporgenze reticolate che i botanici chiamano impropriamente « nervature. » Perciò anche le ulcere che seguono le pustole, hanno il loro centro sulle nervature da dove si estendono poi a quel tessuto che riempie lo scheletro della foglia e che si dice « parenchima ».

Questo tessuto s'intacca talvolta in guisa, che la foglia si presenta tutta bucherellata o per dir meglio crivellata.

Non sempre però il male raggiunge un così alto grado, onde spesso si vedono foglie morte per cagion del vaiolo, ma non bucherellate; restano cioè « atrofizzate » senza che abbiano vere ulcere.

In tal caso però hanno macchie rosso-brune nel cui centro si

presenta quasi sempre una traccia di lieve lanugine o forfora, pari a quella che trovasi in quasi tutte le ulcere del vaiolo.

Se il grappolo viene attaccato presto, esso è distrutto completamente; ma per solito viene invaso più tardi e può anche dare un prodotto; ma meno sugoso e anche meno sano. Sull'acino le ulcere che al solito, seguono le pustole, si possono fondere fra loro per modo che spesso vedesi un grano tutto coperto da una sola ulcera, con epidermide indurita e portante una infossatura.

Tutto ciò si vede ad occhio nudo. »

Il sullodato professore indi con opportuni disegni mostrò la configurazione e il modo di vegetare del *fungillo endofita*, a cui dalla maggior parte degli autori si attribuisce la cagione del male. Disse peraltro essere ancora incerta la vera causa del vaiolo e, sebbene anch'egli sia propenso a incolparne quel fungillo, pure non volle, per ora, arrischiarsi a darlo per certo per le tre seguenti obiezioni:

1. la mancanza del parassita in qualche pustola del vaiolo.
2. il troppo piccolo numero di pustole o di ulcere su viti nondimeno assai ammalate.
3. le differenze molto notevoli fra le varie descrizioni della crittogama date dai diversi autori che hanno studiato il vaiolo. Avvertì peraltro che quest'ultima sarebbe la minor difficoltà, considerando essere in oggi dimostrato che molti di questi piccolissimi esseri vegetali hanno la loro misteriosa vita divisa in diverse fasi caratterizzate da forme e da aspetti differenti.

Riguardo ai rimedi d'applicarsi per combattere il vaiolo, dovette dichiarare che non si conosce ancora alcuno veramente efficace.

Ciò non deve recar meraviglia, soggiunse subito, poichè regna ancora molta incertezza fra i più rinomati scienziati, intorno a detta malattia.

Manifestò l'opinione che il vaiolo possa attaccare qualunque varietà di vite, accennando esser questo anche il parere dell'illustre conte di Rovasenda, presidente della Commissione Ampelografica Centrale Italiana, che ebbe vaiolo su tutte le varietà di vitigni che formano la sua ricca collezione ampelografica. Aggiunse però che per questo l'agricoltore non deve spaventarsi troppo, non sembrando che il vaiolo possa mai divenir tale da togliere ad un'intiera provincia il prodotto.

„Sconsigliò affatto l'estirpamento immediato delle viti molto affette,

indicato dal sig. Mori, e ciò, non soltanto perchè la cura sarebbe *troppo efficace*, ma anche perchè è dimostrato dai fatti che viti molto attaccate dal vaiolo, possono nell'anno successivo, rendere abbondante prodotto.

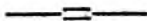
Accennò come un distinto viticoltore mantovano abbia trovato utile l'uso di una miscela di cenere e di zolfo, applicandola sia al piede che alla parte aerea coi soffiati.

L'illustre professore terminò la lezione invitando i viticoltori e quanti hanno a cuore il progresso dell'agricoltura a venire in aiuto alla scienza con osservazioni pazienti, precise e, soprattutto, libere da ogni idea preconcepita. E per rendere più facile il compito degli agricoltori, fissò loro tre quesiti sui quali dovessero rivolgere principalmente le ricerche e le osservazioni:

1. se veramente tutte le varietà di vitigno possano essere attaccate dal vaiolo e se tutte in egual grado;
2. se il fungillo parassita accompagni sempre la malattia.
3. se si possa realmente attribuire al parassita del vaiolo la cagione di questa.



L'INTRISTIRE DEL FRUMENTO



Più impieghiamo di concime fosfato, scrive il distinto agricoltore signor S. Cossard nel giornale *Le Fermier*, maggior rendita ricaveremo; più saranno i gambi del frumento solidi e compatti e di conseguenza meno saranno soggetti all'intristimento.

Un coltivatore e possessore d'un terreno magro, pecca d'eccesso di zelo allorchè per renderlo produttivo vi stende sopra un letto di letame stallatico, il quale non farà che levarsi ancora una particella della sua consistenza. Onde codesta sorte di coltivazione viene generalmente flagellata dall'intristimento, poichè essendo il concime alla superficie del suolo, il grano, durante la sua vegetazione fogliacea, assorbe tutto il concime, lasciando poi arido il terreno allorchè trovasi allo stadio di fruttificazione. Anzi bene spesso già prima che

esso entri in quel periodo, l'intristire dei gambi ha avuto luogo, ed al minimo soffio di vento, essi prostransi per non più rialzarsi. Un altro, di contro, pecca di trascuranza del proprio terreno, ed allora il suo raccolto viene dominato dalle erbe parassite per non averlo sottoposto alla coltura in primavera, nel timore di sradicare assieme alla zizzania il frumento stesso; si preferisce un raccolto frammisto a delle erbe parassite piuttosto che distruggere qualche stelo di frumento, il quale dopo tutto in tale stato non può prosperare. Soltanto a colui che dopo eseguita una profonda aratura ed ottenuto così un terreno esente da erbe inutili, avrà fatto uso del concime fosfatato; indi senza timore, dopo una buona coltura, ed al momento della seminazione, avrà fatto ripetutamente calpestare il suolo; a colui, purchè abbia la diligenza di fare qualche erpicatura energica in primavera si può assicurare un buon raccolto e generalmente non avrà punto da temere l'intristimento. Dicesi di seminare, per quanto possibile, in giusta proporzione perchè il grano seminato spesso va più soggetto all'intristimento di quello che non lo sia se rado. Si contano molte qualità di frumento. Onde allontanare la possibilità dell'intristimento, fa mestieri attenersi alle seguenti cinque condizioni:

1. un suolo profondamente arato e molto consistente alla sua superficie.
2. seminare una quantità moderata onde i gambi non nascano troppo gracili.
3. erpicare e comprimere energicamente in primavera.
4. aggiungere un concime supplementario a base di fosfato prima dell'erpicatura.
5. scegliere una qualità di grano a gambo corto, inflessibile e pieno, perchè il frumento alto è sovente più flacido e per conseguenza più cagionevole del corto.

Anehe in questo anno vidi qualmente molti coltivatori sopra una estensione di 30 a 40 ettari avessero tutto il frumento intristito, mentre ad altri dello stesso luogo ciò non era accaduto; il frumento era loro rimasto dritto, ben nutrito, e di paglia migliore dell'altra, che era affatto chinata in terra come se fosse già stata segata e poi coperta da erbe parassite; la differenza nel grano certo sarà stata ancora più sensibile.

(Dall' Italia Agricola).

V A R I E T A'

Composizione delle ossa. — Le ossa fresche contengono per 100.

Cartilagine, materie grasse ed acqua	48
Fosfato di calce e di magnesia	46
Carbonato di calce	4
Cloruri e fosfati alcalini	2
	<hr/>
	100

Allo stato secco presentano la composizione seguente:

Materia organica	33
Fosfato di calce e magnesia	59
Carbonato di calce	4
Altri sali	4
	<hr/>
	100

Si può dunque ritenere che le ossa in media contengono più del 50 per 100 di fosfati.

Da ciò si giudichi i vantaggi che apporterebbero se venissero usate le ossa come concimi, specialmente nella coltivazione del frumento.

Prezzi di stalloni acquistati all'esposizione di Parigi. — In occasione del concorso ippico internazionale tenutosi a Parigi, il governo italiano ha dato incarico ad alcuni ippofili di comperare degli stalloni per depositi governativi. Uno dei primi acquisti fu quello dello stallone *Roustchouk*, di puro sangue arabo, di mantello grigio, nato in Russia nel 1870. Questo nobilissimo ed elegantissimo stallone, che ha ricevuto il massimo premio di Lire 1200 ed una medaglia d'oro, è di proprietà del granduca Nicolò Nicolaievitch di Russia, il quale lo ha allevato nella sua gran tenuta di *Tchesmensku*, posta nel governo di Voronege. Questo magnifico stallone, comprato per 10.000 franchi, ha molta affinità col più bel cavallo arabo che si abbia avuto in Europa. Si vuole cioè che sia discendente del famoso *Amurath*, che fu allevato nel Württemberg all'epoca in cui vi fioriva a Weil la produzione del cavallo arabo. Il governo italiano ha fatto acquistare a Parigi parecchi altri stalloni pregevolissimi di razza anglo - nor-

manna, da destinarsi ai depositi erariali. Un gruppo di 12 stalloni normanni fu pagato 90 000 lire.

Genealogia della Leda. — Ognuno conosce a quest' ora per fama questa rinomata cavalla, sulla cui groppa il capitano Salvi fece il viaggio da Bergamo a Napoli. Da una appendice del *Corriere del Lario* riportiamo le seguenti interessanti notizie sui progenitori della celebrata cavalla:

“ Se rimontiamo ai progenitori di *Leda* essa cessa di essere una cavalla comune, giacchè discende dalla razza *Hamdaniè*, ed ecco come.

“ La razza *Hamdaniè* porta impressa sul collo l' impressione delle dita di Maometto: niente di meno! La leggenda araba spiega il fatto in questo modo.

“ Quando a Maometto furon presentate cinque leggendarie cavalle scelte fra le cinque razze migliori dell' Arabia, il profeta, toccata colla mano la più bella di esse nel collo, disse: *questa è Hamdaniè*. Il nome rimase col segno, e si trasmise nella razza fino ai nostri dì.

“ Il capo d'una tribù araba possedeva uno stallone della razza *Hamdaniè* detto *El-hagnab* (aquila nera), il quale aveva sì nelle forme, che nel mantello grigio-chiaro i migliori indizi di robustezza; lo teneva in tanto pregio, che ad un amatore che voleva comperarlo rispose: *El-hagnab* non è da vendere, e qualora lo fosse nessuno avrebbe denaro abbastanza per pagarne il prezzo.

“ Poco dopo un arabo d' un'altra tribù rubava il superbo stallone, e dopo due giorni di corsa nel deserto, inseguito dai migliori cavalli, che non riuscirono a raggiungerlo, lo imbarcò a Maskate per Bombay, e di lì lo trasportò in Europa.

“ Qui prima che ad ogni altro, fu offerto al compianto re Vittorio Emanuele, che lo comperò per 30,000 lire. Lo fece mettere alla Veneria presso Torino, e là ebbi occasione nel 1861 di vederlo. Io era allora fanciullo e non vi posso descrivere le forme del magnifico cavallo; posso dirvi solo che il roteare rapido dei suoi occhi, quasi rossastri, metteva paura.

“ Tutti i cavalierizzi del re si provarono a montarlo, ma sempre inutilmente, malgrado con frequenti accoppiamenti si cercasse fiaccarne un pò le forze. Lo montò anche Ciniselli, ma collo stesso risultato degli altri. Infine il re vedendo che mai si sarebbe venuti a capo di domarlo, lo mandò alla Tanca di Sardegna. Ivi *El-hagnab* attese e-

sclusivamente a pascere e procreare. Che i suoi discendenti non sono degeneri, lo provò *Leda*.

Danni dell'uso di carni malsane. — La *Provincia di Brescia* in data 29 scorso Agosto, espone:

« Ogni qualvolta tanto sui nostri monti che al piano si sviluppano malattie nelle bestie, l'occhio delle autorità dev'essere assai vigile poichè ad onta di tutte le avvertenze e le raccomandazioni che facciano medici, veterinari e sindaci, e proprietari intelligenti ai loro campagnuoli, sì i mandriani che i coloni e i popolani attratti dal buon mercato, e per quello spirito di opposizione ai dettami della scienza ch'è radicato nelle campagne non dubitano di mangiare carni di bestie malate, e molte volte carne di bestie fatte sotterrare dall'Autorità e disotterrate da ingordi per vendere la pelle. Diciamo questo perchè si lamentano spesso le disgrazie prodotte dall'uso ed abuso di carni sfuggite alla vigilanza dell'autorità e disotterrate, e perchè chi può farà opera immensamente umanitaria a badare affinchè nella propria giurisdizione tali disordini sieno, più che possibile evitati, e quando la contravvenzione fu constatata l'azione della giustizia sia energica ed immediata.

« A Sale-Marasino avvi una famiglia di benestanti in una frazione detta *Carai* che sempre sorda ad ogni avvertenza, continua ad usare di carni nocive ogni qualvolta può averne. Anzi una volta che una vacca della sua mandra morì per malattia, tanto si abusò nel mangiare che tutti i componenti la famiglia ebbero a soffrire enfiagioni, tumori alle braccia e gambe ed altri malanni, e, quel ch'è peggio, una persona della casa è resa inetta al lavoro e nel paese ad una voce sola ne viene attribuita la causa alla carne infetta.

« Un caso lagrimevole accadde in questi ultimi giorni nell'istesso paese. Muore nel monte una pecora. Questa viene squartata e divisa fra vari acquistatori, uno dei quali soprannominato *Imperatore*, per essere assai povero, compera molta parte di essa. In seguito si sentì male e ora trovasi in pericolo di vita.

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.