

GIORNALE

DELLA

SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA

OPERA MUSEI
DI ROVIGNO
C-20/B.
104
1982

ANNO III.

Rovigno, 25 Dicembre 1878.

N. 12.

Nro. 682

AVVISO!

Vengono pregati i signori soci diggià ricercati del pagamento dei canoni, corrente ed eventualmente in arretrato, a voler sollecitare l'invio del relativo importo alla sottoscritta a mezzo vaglia postale.

Contemporaneamente poi si rende noto che, col primo numero del Giornale del prossimo anno 1879 si darà principio alla pubblicazione dei nomi dei signori soci morosi al pagamento, con indicazione della somma dovuta, e che nei successivi numeri verranno pure registrati i pagamenti effettuati, valendo ciò quale dichiarazione di ricevimento.

Un tanto si ha l'onore di portare a notizia di coloro che ne avessero interesse nella fiducia che alla scrivente, sarà tolto il motivo di procedere ad atti che, sebbene necessari, le riescirebbero pur sempre di rincrescimento.

Rovigno 12 Dicembre 1878

Dalla Società Agraria Istriana

LA PRESIDENZA.

Nro. 683

A V V I S O !

Presso la sottoscritta trovansi vendibili:

A. Piante di Carciofo per trapianto a tutto il prossimo marzo, delle seguenti varietà:

	<i>Pei</i>	<i>Pei</i>
	<i>soci</i>	<i>non soci</i>
1. Carciofo violetto scuro di Rovigno, alla dozzina soldi	48	— 68
2. " spinoso violetto di Rovigno " "	48	— 68
3. " verde di Provenza " "	48	— 68
4. " grosso verde di Laon " "	48	— 68
5. " grosso di Bretagna " "	48	— 68
B. Asparagi da orto, di Germania per trapianto da Gennaio a Marzo, alla dozzina . . . "	30	— 40

Le piante suddette vengono, dietro richiesta, spedite ben condizionate verso rivalsa postale.

Rovigno 13 Dicembre 1878

Dalla Società Agraria Istriana

LA PRESIDENZA.

Esposizione di Frutta, Ortaggi e Fiori in Gorizia

nella Primavera 1879

I. Per iniziativa di alcuni Signori dilettranti di frutticoltura e fioricoltura, e coll'appoggio del valido patronato della Spettabile I. R. Società Agraria, nella prossima primavera 1879 verrà tenuta in Gorizia un'Esposizione di frutta tanto fresche, che secche o conservate

in zucchero o altrimenti; di ortaggi, fiori e mazzi di fiori, piante di ornamento, stromenti da giardinaggio, da orto, e da pometo.

II. I particolari che fisseranno esattamente i giorni ed il luogo dell'Esposizione, e le altre modalità verranno pubblicati a suo tempo in apposito programma.

III. Sono invitati tutti i proprietari, coltivatori e produttori a prendervi parte con prodotti ottenuti da coltivazioni fatte nella principesco contea di Gorizia e Gradisca.

IV. I prodotti di altre provincie saranno pure accolti e sebbene non potranno aspirare alle premiazioni, saranno tuttavia distinti colle **Menzioni onorevoli**. I mazzi di fiori invece potranno essere premiati con medaglia o denaro.

V. La commissione aggiudicatrice delle premiazioni verrà scelta in parte dalla Spettabile I. R. Società Agraria con intelligenza dei Capisezione: e per un'altra ugual parte più uno dal Comitato iniziatore.

VI. L'esame ed il giudizio degli oggetti esposti precederà l'apertura dell'Esposizione; — e l'aggiudicazione delle onorificenze concesse dalla I. R. Società Agraria e dello Stato, consistenti in medaglie d'argento, di bronzo, ed in danaro, avrà luogo nel primo giorno dell'apertura, e la distribuzione nel giorno della chiusura.

VII. Nel valutare gli oggetti esposti la commissione, oltre al merito relativo ed al bell'aspetto delle cose esposte, terrà conto della loro precocità e del loro valore come materiale atto al commercio di esportazione, presa anche la debita considerazione ai mezzi posseduti dal produttore.

VIII. I Signori espositori sono pregati ad insinuare alla firmata commissione (*Ufficio dell' I. R. Società Agraria, palazzo provinciale II. Piano*) almeno 15 giorni prima dell'apertura dell'Esposizione, gli oggetti che vorranno esporre, indicando nel medesimo tempo lo spazio occorrente in metri quadrati, ed il modo con cui intendono che i loro oggetti abbiano ad essere esposti, e ciò per assicurare loro una conveniente collocazione

IX. Chi intendesse esporre senza aspirare alle premiazioni, è pure pregato a volerlo dichiarare apponendo un cartello portante la leg-

genda: “*Fuori di Concorso*”. Quando poi si desiderasse che un dato oggetto venga preso in considerazione tanto separatamente, come in collezione, occorre che l'espositore ne faccia una speciale menzione all'atto dell'insinuazione degli oggetti stessi.

X. L'accettazione degli oggetti aspiranti a premio è congiunta all'obbligo da parte degli espositori, di indicare la posizione in cui la coltivazione venne fatta e l'estensione che ha avuto, unendovi tutti quei particolari che potrebbero mettere in rilievo l'importanza della produzione.

XI. Gli oggetti da esporsi dovranno essere consegnati a suo tempo ed a spese dell'espositore nel locale che verrà designato.

XII. Si esprime il vivo desiderio che ogni singola pianta o gruppo di piante identiche porti l'indicazione del nome botanico col corrispondente nome volgare; e gli oggetti vendibili potranno essere accompagnati del recapito e prezzo.

XIII. Il collocamento delle piccole partite dipende esclusivamente dalla commissione a ciò istituita.

XIV. Durante il tempo dell'Esposizione nessuno degli oggetti esposti potrà esser rimosso, il che avverrà soltanto il giorno dopo la chiusura, ed a spese degli esponenti. Quegli oggetti che non si reclamarono entro i tre giorni successivi alla chiusura rimarranno a disposizione del Comitato iniziatore.

XV. Lo stesso Comitato deciderà pure in tutti i casi non previsti dal presente programma.

Il firmato Comitato si lusinga che gli agricoltori proprietari e coltivatori risponderanno con tutto impegno e zelo a questo invito, onde questa esposizione offra occasione a promuovere quelle miglierie non ancora divulgate, riesca proficua ed utile sotto ogni rapporto, e torni di decoro alla nostra provincia.

Il Comitato iniziatore per l'Esposizione

Gorizia 14 Luglio 1878.

Il Presidente

G. de RITTER

Membri del Comitato

<i>Barone Bianchi</i>	<i>Dr. Angelo Cav. Monà</i>
<i>Sua Eccellenza il Conte Coronini</i>	<i>Dr. Cav. de Pajer</i>
<i>Conte Francesco Coronini</i>	<i>Mons. Don Paulettig</i>
<i>Avv. Dr. Deperis</i>	<i>Barone Antonio de Peteani</i>
<i>Barone Gen. Gamera</i>	<i>Barone Enrico de Ritter</i>
<i>Sua Eccellenza il Conte S. Gyulai</i>	<i>Cav. Carlo de Ritter</i>
<i>Dr. Cav. de Hentschel</i>	<i>Cav. Guglielmo de Ritter</i>
<i>Cav. Alberto Dr. Levi</i>	<i>Don Zoratti</i>
<i>Dr. Maurovich</i>	

CURA DEL VAJUOLO NERO NELLE VITI

Nella mia valle in Porto d'Adda vedendo fin dal 1866 colpite da vajuolo nero alcune varietà molto delicate di viti (Spagna e Callabà) tentai diversi modi per sanarle, ma indarno; parecchie viti perirono; e peggio, da due anni a questa parte il male si propagava sempre più, intaccando anche dei vitigni meno delicati (Toscani del Val d'Arno).

Nell'annata scorsa il Moscato di Cipro ed una estesa piantagione (neretto ed alcatico Toscano), erano così guasti da questa crittogama, che non mi restava speranza avessero più mai a vegetare fruttuosamente, dacchè solo vicino ai tronchi presentavano qualche gemma viva. Quando mi si suggerì di combattere questa malattia col solfuro di calce, ho arguito, che se contro l'oidio (che tutti conosciamo essere una crittogama esterna) lo zolfo ben applicato, ha tanta efficacia preservativa ed anche curativa; contro il vajuolo nero, (crittogama invece che infetta la vite sotto la cute), si poteva sperare esercitasse una benefica reazione, quando si riuscisse a far così che la vite lo assorbisse. —

Per essere lo zolfo insolubile allo stato naturale, impiegai pel mio scopo un preparato di zolfo, che per essere in parte solubile,

potesse venir assorbito dalle radici, e così messo in circolazione nell'organismo della vite. —

Prescelsi il solfuro di calce per essere facile a tutti il prepararlo, e di poco costo. —

Ecco in qual modo lo applicai alla vite; scoprii coi voluti riguardi le radici più superficiali; ciò fatto vi sparsi del solfuro, così che dopo il terreno sul quale prima si vedevano diramate le radici, restò imbiancato come dopo una forte brinata; poi rimessa la terra levata, di nuovo ne cospersi la superficie con solfuro di calce in egual dose di prima; qualora poi le viti sieno poco ammalate, non fa d'uopo scoprir le radici, ma basta spargere il solfuro sul terreno soprastante alle medesime, ed indi coltivarlo onde vada al contatto delle radici. Nelle prime quindicine di maggio e giugno applicai ancora due volte il solfuro di calce ai verdeggianti tralci, nella stessa guisa (e quindi coi soffietti) con cui si applicherebbe alle viti lo zolfo per combattere l'oidio. —

Mercè queste cure, quelle viti che da due anni a parere di viticoltori intelligenti erano irreparabilmente perdute, l'anno scorso sono risanate, diedero qualche grappolo d'uva, e quello che più interessa, oggi si presentano bene sviluppate, con tralci perfettamente tersi: è solo su qualche estremità più tenera delle femminelle ascellari, che perdura poca traccia di quel male, che altrimenti avrebbe tentata completa rovina; continuando il rimedio queste reliquie scompariranno affatto. —

Non tralascio d'avvertire che all'ordinaria concimazione delle viti aggiunsi chilogr. 1, 50 di cenere di buona qualità per ogni ettaro di vigna, onde agevolare la solubilità del solfuro. —

Ora ecco il modo di preparare il solfuro di calce. —

Parti 5 calce fresca in pezzi (la dolce è più opportuna della forte), parte una di zolfo in polvere. A più riprese si bagna la calce con acqua; quando comincia a crepitare, tramandando forte calore, vi si uniscono due dello zolfo; con badile si rimescola il tutto per bene, avvertendo di far restare lo zolfo sempre framezzo alla calce quando la sfioritura della calce sarà quasi completa, prima che diminuisca il calore, vi si aggiungerà anche l'altro terzo di zolfo. Si continuerà il rimescuglio di tutta la massa, che non si distenda troppo, a ciò non si raffreddi prima che lo zolfo fuso siasi combinato colla calce. Se lo zolfo qua e là s'infiammasse, lo si spegne soffocandolo fram-

mezzo alla massa. L'aspersione coll'acqua si continua in poca quantità per volta, fino a che il forte calore della calce fa prender fiamma allo zolfo in diversi punti; si sospende poi quando è ancora calda la materia, onde raffreddata, non presenti traccia d'umidità, ma abbia a restare in polvere. E' chiaro che il solfuro non si adopera, che raffreddato, e fa duopo conservarlo in locale asciutto.

Giovanni Monzini.

(Dal Bollettino del Comizio Agrario di Vicenza).

UN IMPORTANTE PRECETTO D'AGRICOLTURA

Nulla sprecherai, nulla lascerai spendere. Utilizzerai ogni avanzo, apprezzandolo al suo valor venale, e non farai lettiera di ciò che può servire da foraggio.

Nella maggior parte dei poderi condotti col metodo antico, cioè tradizionale, empirico, medioevale, presentasi all'osservatore più o meno lo spettacolo seguente:

Sementi o non scelte o mal preparate; vivaio o nessuno o mal governato; alberi o scarsi, o mal situati, o mal potati; arbusti o mal potati, o mal colturati, od infestati da altri vegetali, o morsi dal bestiame; strumenti o mal fatti, o riparati solo alla meglio al momento di adoperarli, non ricoverati contro l'intemperie, e quando inservibili nella loro destinazione non utilizzato il materiale; foraggi o mal confezionati, o mal conservati ed in parte sciupati; fiorume o sparso sui prati, o messo col letame, per cui si moltiplicano le piante inutili e nocive; concimaia o nessuna o disordinata, per cui il buono dileguasi in scolumi per dilavamento od in evaporazione per sole e vento, e quando il letame portasi al campo non è più che terriccio esausto o pagliume

imputridito; pagliaio sparpagliato nel suo d'intorno; parte dei raccolti negletta sull'aia a marcire; la stalla fetente, bassa, scura, ornata di ragnateli, infiorita di salnitro; bestiame insudiciato; acque limacciose per l'economia dell'azienda; scopature gettate sulla soglia di casa; nessun cesso, servendo a tale scopo tutti i dintorni dell'abitato; strade impozzate, fossi ingorgati, siepi scarmigliate od interrotte: campi infestati da gramigna, od ingombri di ciottoli, od infestati da erbe avventizie non soversciate prima della granitura, piccoli guasti non prontamente riparati, per cui occorrono poscia costose riparazioni maggiori; le ore di cattivo tempo o passate ad impoltrire o nei vizi.

Quale meraviglia che con un tale andamento i poderi rendano poco, l'esattore ne prenda il reddito netto, o la rendita debba a tratti di pochi anni essere sacrificata a puntellare l'azienda, ed i coloni non si elevino mai dal livello di sciancati? Una qualunque azienda non rurale, condotta in tal modo, diverrebbe necessariamente passiva; e se le aziende rurali in tal modo mantengono ancora attive devesi più alla benefica natura che non all'abile lavoro, e dimostra quanto possa esser molteplice e varia la sorgente di profitto nell'esercizio agrario se il precetto sopra esposto venisse praticato con discernimento.

In una azienda agraria è sempre in attività una circolazione di materia e di forza, ed un trascorrere di tempo ed opportunità.

Non è come negli opifici industriali, nei quali l'arresto d'operazione ha per conseguenza solamente il lucro cessante con poco danno emergente; in agricoltura invece l'ommissione reca sempre seco tanto danno emergente quanto lucro cessante. Questa verità pratica che presentasi così evidente riguardo al letame negletto, può riscontrarsi egualmente inconcussa in qualunque altra faccenda agraria.

Se ari suolo inzuppato, perdi tempo, e guasti il suolo. Se soversci gramigna, od erbacce già granite, sprechi spazio alle piante che coltivi; se ometti di seminare quando il suolo è fresco e l'aura tepida, sprechi tempo e semente; se potendo impiegare un seminatoio, persisti in seminare a spaglio, sprechi tempo e semi. Se mantieni tutto l'anno la quantità di personale che ti occorre solamente al momento di qualche raccolto, sprecherai una parte di questo in spesa inutile. Se tieni bestiame più di quanto abbi foraggio disponibile per mantenerlo lautamente, sprechi razione senza corrispondente prodotto, e senza equivalente forza da utilizzare nei lavori. Se fai il raccolto

prima della conveniente maturanza, o dopo passata questa sprechi parte del medesimo in quantità e qualità.

Ogni qualvolta prendi fieno o paglia dalla tettoia o dalla bica, raccogli la parte che cade ai tuoi piedi prima di calpestarla, poiché è buona quanto l'altra che porti a bracciate; e tutte quelle festuche più o meno sudicie che veggonsi inevitabilmente disseminate per l'aia od altrove, devono essere amucchiate col rastello o colla scopa, ed impiegate per lettiera. Tutte le altre scopature di casa, di stalla, di aia, di tettoie, servono ad aumentare la massa del letame nella letamaia. Le curvature dei fossi servono a far composte e terricciati; la gramigna e le erbacce dei campi, raccolte fatte seccare dove non ingombrano, servono di combustibile nel forno o nel focolare con risparmio di legna, guadagno di calore e di cenere, oppure bruciandole sul campo stesso, ne avrai ceneri ottime pel campo. Ti risparmieranno altra legna le mondature delle siepi e degli alberi, le potature di questi e degli arbusti, salvo che te le chiegga la fossa di nuove piantagioni d'alberi fruttiferi. Le foglie che cadono dagli alberi in autunno, se raccolte fresche poco prima della caduta, sono buon foraggio, se dopo la caduta e secche, servono almeno per lettiera. Non negligerle sulla strada, ove le spazzerebbe via il vento e l'acqua senza alcun tuo utile.

Taluni gridano contro il rastrellar foglie nei boschi ed altri siti alborati asserendo che il danno recato alla vegetazione di tali siti col privarli delle cadenti foglie, che col tempo vi formano uno strato di terriccio favorevole alla vegetazione arborea, sia danno maggiore che non l'utile che si ricava convertendo tali foglie in letame, e forse anche in foraggio e perciò anche in letame pel campo e pel prato. Intendiamoci. Che uno strato di terriccio formato da tali cadenti foglie favorisca la vegetazione arborea ai cui piedi si forma, specialmente per l'umidità che vi mantiene, pel riparo dai geli, e per le infiltrazioni dei prodotti della sua lenta decomposizione, è incontestabile; ma che ogni ulteriore strato formantesi al disopra del primo sia di eguale utilità per gli alberi, e non sia più vantaggioso esportarlo e convertirlo in letame e forse in foraggio, non sarebbe più sostenibile.

Gli avanzi di cucina, se di vegetali freschi e verdi, servono di foraggio nella stalla e nell'ovile; se non verdi ma freschi, valgono per la stia od in pastoni pei polli. Se mondiglie di crivellatura, in grani servono pei volatili, come pure gran parte del fiorume del fe-

nile; e le scopature dei granai, se macinate, servono in farina pei quadrupedi, almeno pei maiali.

Il ciccio nero che cola dalle stalle e dal letamaio contiene disciolti i prodotti della fermentazione delle ammassate materie vegetali ed animali. Se non si raccoglie, disperdesi ed è tanto spreco. Raccogliendolo in apposita buca impermeabile o cisterna, serve o di concime liquido potentissimo per ogni coltura, o almeno per inaffiare il letamaio onde mantenerlo in istato conveniente di umidità, ed in corso regolare di omogenea massa fermentante. Le lavature di cucina, di bucato, la lisciva usata, qualunque altro liquido può essere raccolto colle urine e col ciccio per aumentarne la massa; la fermentazione che destasi in questa opera delle decomposizioni e delle ricombinazioni, per cui le materie saponacee rilasciano le loro basi alcaline ed altri acidi, e quelli grassi trovandosi isolati vengono o trasformati o decomposti; così quelle materie o saponacee o grasse che avrebbero potuto nuocere alla vegetazione, ridotte a sali minerali, acido carbonico ed acqua, diventano favorevoli alla medesima. Alcuni però di questi liquidi d'economia domestica possono essere utilizzati prima in abbeveramento delle bovine, o almeno dei maiali, e trasformati per tale via in deiezioni liquide.

In generale, tutte le materie, qualunque sia la loro natura, e qualunque la provenienza, le quali non figurano come derrata di raccolto o di prodotto di scopo diretto delle operazioni rurali e di strumento servibile alle medesime, possono in qualsiasi situazione dell'azienda esser utilizzate, e perciò figurare o come mezzo o materiale di produzione e perciò aumentante la massa di questa, o come mezzo utilizzabile in surrogazione di prodotti vendibili; conseguentemente nulla dev'esser lasciato in abbandono, disperso, a consumo inutile, poichè può divenir nocivo.

Il ventricolo degli animali, la concimaia ed il focolare sono i tre potenti crogiuoli per estrarre i più rari e preziosi elementi delle piante dalla matrice che li avvolge in qualunque materia usata o reietta da altri usi, e per far servire tali elementi alla formazione di nuovi prodotti di valore mercantile. Molte materie vegetali che non sogliono esser consumate come foraggio, possono esser utilizzate come foraggio, almeno come volume e concomitanza: così la paglia, gli stocchi, persino i tutoli, foglie di piante lignose, steli di piante erbacee, radici, epidermidi, torsi, crusche, mondiglie, pannelli, vinaccie,

raschiature di pentole, lavature di tegami; quelle che non servono pei quadrupedi da lavoro e da prodotto, possono servire per quelli di solo prodotto; e quelli che non servono pei quadrupedi, possono servire pei volatili. Quelle che non servono pel ventricolo degli animali, possono servire pel loro giaciglio, o almeno per substrato alle nuove piantagioni; in entrambi i casi vengono poste in una condizione di lenta decomposizione per cui districansi elementi per la riproduzione di nuove piante, o almeno passano a far l'ufficio meccanico di rendere il suolo, a cui vengono finalmente portate mescolate ad altre, più sollo, umido, caldo, attivo e produttivo. Quelle che non servono neppur per lettiera, possono servire nella concimaia se sono materie minute e non troppo dure. Imperocchè in questa potente caldaia Macbethiana, la cui massa elevasi per fermentazione ed alta temperatura, tutto si trasforma come nel laboratorio del chimico od in quello d'un cuoco o come negli intestini animali e quando il letamaio è ben manipolato e ben governato, ne risulta una massa pastosa, scura, vischiosa quanto quella che gl'intestini espellono, che il chimico analizza, o che il cuoco talora imbandisce; la differenza non è che di consociazione e di grado di decomposizione, e di abitudine. Le piante sono, come la scienza, senza schifo! Purchè tu abbondi nella massa di cibo che tu loro appresti, e che tale cibo contenga gli elementi che esse cercano, e li offra loro allo stato di solubilità, essi ti mostrano egualmente la loro remunerante gratitudine, sia che tale aumento provenga da curature di fossi o di latrine, dal ventricolo del bestiame o da quello dell'uomo, da opifici d'olio o di vino, o di zucchero o di fecola, da stracci, da ciabatte, dal profumiere o dalla fabbrica zolfanelli, da peli di barba, da pettinature di zitelle, o da quelle del lino e della canapa, da scopature di stalla o di cucina, dell'aia o di un'aula, d'una tettoia o d'una chiesa, d'una cantina o di una lattiera; tutto trasformasi utilmente nella concimaia. Quelle materie che o perchè non minute, o perchè troppo dure come ossa, pezzi di legno, di corame, gusci, tutoli, sugheri, e simili, resistessero all'azione dissolvente e riducente della concimaia, possono essere utilizzate dal focolare, da questo altare domestico di purificazione e di riduzione di quasi ogni materia. Ne ricaverai calore, forse anche forza motrice, certo della cenere, che avendo già fatto parte li anteriori organismi, è atta ad essere ripigliata di nuovo nella corrente della vita per la porta della vegetazione. Quelle materie infine

che resistessero pur anco al fuoco ordinario delle case, non possono resistere a quello degli opifici. Quindi i metalli vecchi, rotti, arrugginiti, vomeri, coltri, pali, marre, vanghe, badili, scuri, pennati, pentole, stufe, alari ecc. possono essere utilizzati pel loro valore dandoli in cambio con altri nuovi e servibili.

Nulla dunque sprecherai, tutto il consumo, dalla semente al raccolto dal foraggio al concime, lo regolerai in modo che non trovisi sprecato nè per scarsezza ineffettiva, nè per eccedenza inefficace, tutto raccoglierai per ammassare, per trasformare, per ricambiare, per risparmiare altri consumi di maggior valore, tutto apprezzerai al proprio valore, fosse anche pel solo lavoro di raccogliere ed ammassare, onde non ascriva alla sola azione della natura il maggior prodotto o maggior profitto derivante dalla tua intelligente ed economica solerzia.

Tu suoli far lettiera di paglia. Ne consumerai anche una parte in foraggio. Dunque la paglia può servir di foraggio. In quale di questi due usi ha maggior valore la paglia? come lettiera o come foraggio? Una materia che può servire da foraggio, vale di più o vale di meno di un'altra che servisse solo da lettiera? Poniamo il confronto tra paglia e strame di paludi. Se la paglia vale di più perchè può essere impiegata da foraggio, perchè mai impiegarla da lettiera nel qual uso vale meno? Lo stesso dicasi degli stocchi e cartocci di formentone, degli steli dei legumi. Tutte materie che servono da foraggio, tanto più se vengono triturate: imbibite d'acqua salata bollente, meglio ancora se anche mescolate con crusca. Non si può forse far lettiera con altre materie che non possono servire da foraggio? Impiegare tali materie per lettiera è un lusso, e perciò uno spreco. Gli animali non hanno bisogno assoluto di lettiera. Se è conveniente che ne abbiano, e se conviene anche il darne, si può mettere materia asciutta, soffice assorbente, netta quanto il sia la paglia senza sprecarla in lettiera. In economia rurale, ogni cosa dev'esser impiegata nell'uso più utile e profittevole di cui sia suscettibile. Non far dunque lettiera di ciò che può servir di foraggio.

Prof. L. Mussa.



CONVENZIONE INTERNAZIONALE

Sulle misure da prendersi contro l'estendimento della Fillossera.

Come tenemmo altra volta parola, a Berna si radunò una conferenza fillosserico internazionale. Essa ha terminato i suoi lavori votando all'unanimità la convenzione seguente, portante la data del 16 Settembre.

Gli Stati di Germania, d'Austria-Ungheria, di Spagna, di Francia, d'Italia, di Portogallo e di Svizzera;

Considerando le devastazioni crescenti della fillossera e riconoscendo l'opportunità di una azione comune in Europa per arrestare, se è possibile, il cammino del flagello nei paesi invasi, e per tentare di preservare i paesi finora immuni;

Dopo aver preso conoscenza degli atti del Congresso fillosserico internazionale riunito a Losanna dal 6 al 18 Agosto 1877;

Si è risoluto di conchiudere la convenzione seguente:

Art. 1. Gli Stati contraenti s'impegnano a completare, se già non hanno ciò fatto, la loro legislazione interna, onde assicurare una azione comune ed efficace contro l'introduzione e la propagazione della fillossera.

Questa legislazione deve principalmente concernere:

1. La sorveglianza delle vigne, dei giardini, delle stufe e dei vivai, le investigazioni e verifiche necessarie per rispetto alla ricerca della fillossera e le operazioni aventi per iscopo di distruggerla per quanto è possibile;

2. La delimitazione delle zone invase dalla malattia man mano che il flagello si introduce o progredisce nell'interno degli Stati.

3. Il Regolamento del trasporto delle piante di vite, dei rima-sugli e prodotti di quella pianta, come pure dei piantoni, arbusti e prodotti d'orticoltura; onde impedire che la malattia sia trasportata fuori dei centri d'infezione nell'interno dello Stato stesso, o, per via di transito, in altri Stati;

4. Il modo d'imballaggio e di circolazione di quegli oggetti,

come pure le precauzioni e disposizioni a prendersi in caso d'infrazioni alle misure decretate.

Art. 2. Il vino, le uve da tavola senza foglie e senza i sarmenti, gli acini d'uva, le foglie tagliate, i prodotti orticoli, i granelli d'ogni natura ed i frutti sono ammessi alla circolazione libera internazionale.

I piantoni, gli arbusti, i prodotti diversi dei vivai giardini, stufe ed agrumeti non potranno essere introdotti da uno stato in un altro, che dagli uffici di dogana indicati a quello scopo dagli Stati contraenti limitrofi, e nelle condizioni definite nell'art. 3.

Le uve strappate ed i sarmenti secchi sono esclusi dalla circolazione internazionale.

Gli stati limitrofi s'intenderanno per l'ammissione, nelle zone di frontiera, delle uve di vendemmia, della feccia d'uve, delle terre, dei terricci, dei bronconi ed altri sostegni già impiegati, sotto riserva che i detti oggetti non perverranno da un territorio filosserato.

I piantoni di vigne, sarmenti e le talee non potranno introdursi in uno Stato che col suo consenso e non potranno ammettersi al transito internazionale che nelle condizioni di imballaggio sotto indicate.

Art. 3. Gli oggetti enumerati nei paragrafi 2 e 3 dell'articolo precedente e che sono ammessi al transito internazionale per via degli uffici di dogana designati, dovranno essere accompagnati da un attestato dell'autorità del paese d'origine portante:

a) Che provengono da una zona riputata preservata dall'invasione fillosserica, e figuranti come tali sopra una carta speciale, stabilita e tenuta alla luce di ciascun Stato contraente.

b) Che non sono stati recentemente importati. I piantoni di vigna, le talee ed i sarmenti non potranno circolare che in casse di legno perfettamente chiuse con viti, e nullameno facili a visitarsi e richiudersi.

I piantoni, gli arbusti ed i prodotti diversi dei vivai, dei giardini, delle stufe e degli agrumeti saranno solidamente imballati. Le radici saranno spoglie di terra; esse potranno esser circondate di musco e saranno, in ogni caso ricoperte di tela d'imballaggio in modo da non lasciare sfuggire nessuna parte e da permettere le necessarie verifiche.

L'ufficio di dogana, ogni qualvolta lo giudicherà utile, farà esaminare questi oggetti da periti ufficiali che ne faranno processo verbale, quando verificheranno la presenza della fillossera. Questo processo verbale sarà trasmesso allo Stato del paese di origine, onde i

contravventori siano giudicati se occorre, in via di diritto, conforme alla legislazione del detto Stato.

Nessun invio ammesso alla circolazione internazionale, in qualunque punto siasi, non può contenere foglie di viti.

Art. 4. Gli oggetti arrestati ad un ufficio di dogana per non essere nelle condizioni di imballaggio prescritte dall'articolo precedente saranno rinviiati al loro punto di partenza a spese di chi di diritto. Gli oggetti sui quali i periti verificassero la presenza della fillossera saranno tosto distrutti sul sito col fuoco, l'imballaggio compreso.

I veicoli che li avranno trasportati saranno immediatamente disinfettati con una lavatura sufficiente fatta col solfuro di carbonio o con qualsiasi altro metodo che la scienza riconosca efficace e che sia adottato dallo Stato.

Ogni Stato prenderà misure per assicurare la rigorosa esecuzione della disinfezione.

Art. 5. Gli Stati contraenti onde facilitar la loro comunanza d'azione, prendono impegno di comunicarsi regolarmente:

1. Le leggi ed ordinanze decretate da ciascuno di essi sulla materia;

2. Le principali misure prese in esecuzione di dette leggi ed ordinanze, come pure della presente convenzione;

3. Le relazioni e gli estratti di relazione dei differenti servizi organizzati all'interno ed alla frontiera contro la fillossera;

4. Ogni scoperta d'un'infezione fillosserica in un luogo riputato immune, con indicazione della sua estensione, e se è possibile, delle cause della invasione;

5. Ogni carta che sarà redatta per la delimitazione dei territori invasi o sospetti;

6. Osservazioni sullo sviluppo del flagello nelle regioni in cui lo si verifica;

7. Il risultato degli studi scientifici e dell'esperienze pratiche fatte nei vigneti fillosserati.

8. Tutti gli altri documenti che possono interessare la viticoltura per quanto riguarda la fillossera.

Queste differenti comunicazioni saranno utilizzate da ciascuno degli Stati contraenti per pubblicazioni che farà sulla materia, pubblicazioni che saranno pure scambiate fra loro.

Art. 6. Quando sia giudicato necessario gli Stati contraenti si fa-

ranno rappresentare ad una riunione internazionale incaricata di esaminare le questioni che solleva l'esecuzione della convenzione e di proporre le modificazioni comandate dall'esperienza e dai progressi della scienza.

La detta riunione internazionale avrà luogo a Berna.

Art. 7. Le ratifiche saranno scambiate a Berna entro un periodo di cinque mesi a partire dalla data della firma della presente convenzione, e più presto se è possibile.

La presente convenzione entrerà in vigore 15 giorni dopo lo scambio delle ratifiche.

Qualunque Stato può aderirvi o ritirarsene in ogni tempo mediante una dichiarazione data all'alto Governo federale svizzero, che accetta il mandato di servire d'intermediario fra gli alti Stati contraenti per l'esecuzione degli articoli 6 e 7 della presente convenzione.

V A R I E T À

Pidocchi del pollame — Per distruggere questi parassiti che tormentano ed immagriscono il pollame, alcuni contadini pretendono bastare ungere ai volatili la testa con olio, ma sempre ciò non basta; il meglio è introdurre sotto le penne della polvere di pepe, o lavandoli con una decozione fatta di elleboro bianco o nero, un ettoγραμμα, tabacco grammi 25 e pepe polverizzato grammi 25, in quattro litri d'acqua da ridursi coll'ebullizione a poco a poco più della metà. Si vuole che il tornasole ossia *crotou tinctorium*, messo sotto i gallinacci, invece di paglia ne faccia morire i pidocchi.

Danni della Fillossera in Francia. — Finora sono invasi 30 Dipartimenti, e sopra 1,603,000 ettari a vigna, ben 613,000 sono già alle prese col terribile insetto, e di questi già 288 mila affatto distrutti con il danno di 250 milioni di lire all'anno, e con un altro danno capitale maggiore di ben 5 miliardi di lire!

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.

TIPOGRAFIA ISTRIANA DI ANTONIO COANA IN ROVIGNO

È USCITA

una nuova edizione delle

NOVELLE MORALI

di

FRANCESCO SOAVE

con aggiunta di altre novelle del Dr. A. PAREA medico-fisico-
chirurgo e dell'avvocato LUIGI BRAMIERI.

La pubblicazione è importantissima, e sul merito dell'autore già molto ben noto ed apprezzato è inutile ormai spender parola.

Ogni padre di famiglia, ogni solerte istruttore che vogliono educare l'animo dei giovanetti ai sentimenti del bello e del buono e procurar loro contemporaneamente una proficua ricreazione non possono offrir di meglio che le Novelle del Soave.

UN VOLUME TASCABILE DI PAGINE 370

al Prezzo di soldi austriaci 35.

BAZAR

DI ALCUNI ARTICOLI DI DEPOSITO

ORIGINE DELLE FESTE VENEZIANE

di Giustina Renier-Michieli, che abbraccia la storia Veneta dell' Istria e Dalmazia ai tempi della Repubblica, due volumi in 8vo grande di pag. 672, al prezzo di tutta l'opera fior. 1:—

ORACOLO DELLA SIBILLA DEL MONTE NERO

che abbraccia la Sibilla Cumana e Cusiana, dilettevole giuoco di famiglia per indovinare l'avvenire, essa si compiace di rispondere in versi. Libro di pag. 112 al prezzo di soldi 20.

RACCOLTA DI 13 LEGGI COMUNALI

un volume di pag. 156 al prezzo di soldi 25.

ROMANZI.

Il Piccinino — di pag. 936 due volumi, prezzo soldi 90.

I fratelli della Costa — di pag. 528, prezzo soldi 40.

I Scorridori d'Arkansas — di pag. 540, prezzo soldi 42.

Il Gobbo filantropo e i Ladri Cortesi — di pag. 76, prezzo soldi 9.

Il Medico degli Zuavi, e il pazzo di Mareville — di pag. 64 soldi 9.

Una ricetta per maritarsi, ed Avviso ai mariti — di pag. 80, soldi 10.

L'ultimo Selvaggio, di Giorgio Sand; — di pag. 156, soldi 18.

Bertoldo, in versi tratto dal Parnaso italiano, di pag. 122, soldi 15.

Bertoldino, " " " " " 160, " 20.

Cacasenno, " " " " " 140, " 14.

tutti e tre sono in 20 canti di professori Bolognesi.

Scherzi poetici e poesie d'un Lombardo — di pag. 252, soldi 20.

Conte Bacucco, panagerico e suo testamento — in ottavo, di pag. 64, al prezzo di soldi 18.

L'Aurora, ricordo di Privamera — un volume grande, edizione forbita, di pag. 159, al prezzo di soldi 50.

Il famoso Astrologo degli Indovini — con pianeti per l'uomo e per la donna, di pag. 47, prezzo soldi 6.

I suddetti prezzi sopra indicati vengono usitati nel suo deposito in Rovigno, per cui la parte ordinante deve sottostare alle spese di porto e dichiarazione postale. — Si spedisce sotto rivalsa.

Supplemento

AL GIORNALE DELLA SOCIETA' AGRARIA ISTRIANA



DISEGNI

di Trebbiatrici a mano ed a maneggio

DELLA FABBRICA

MAURIZIO WEIL. JUN

IN VIENNA



Figura I.

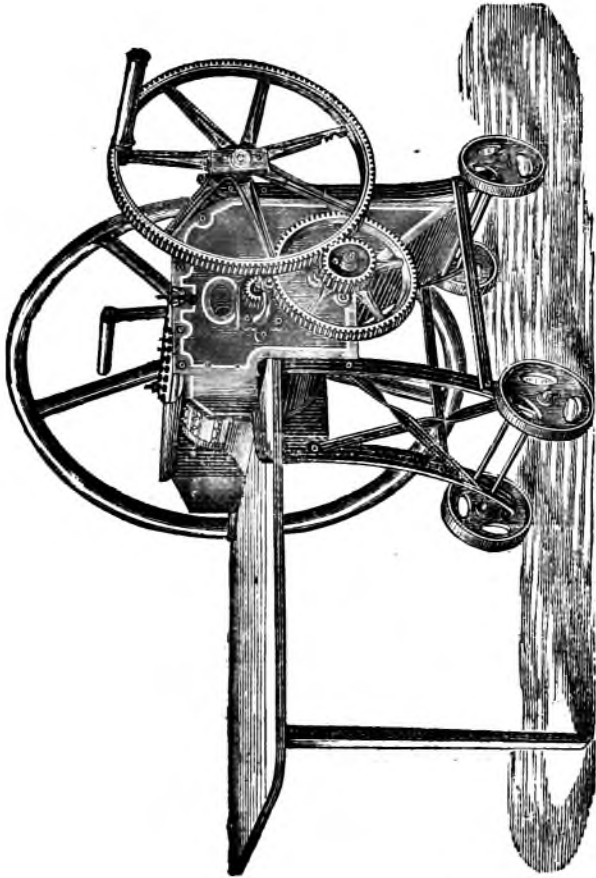


Figura II.

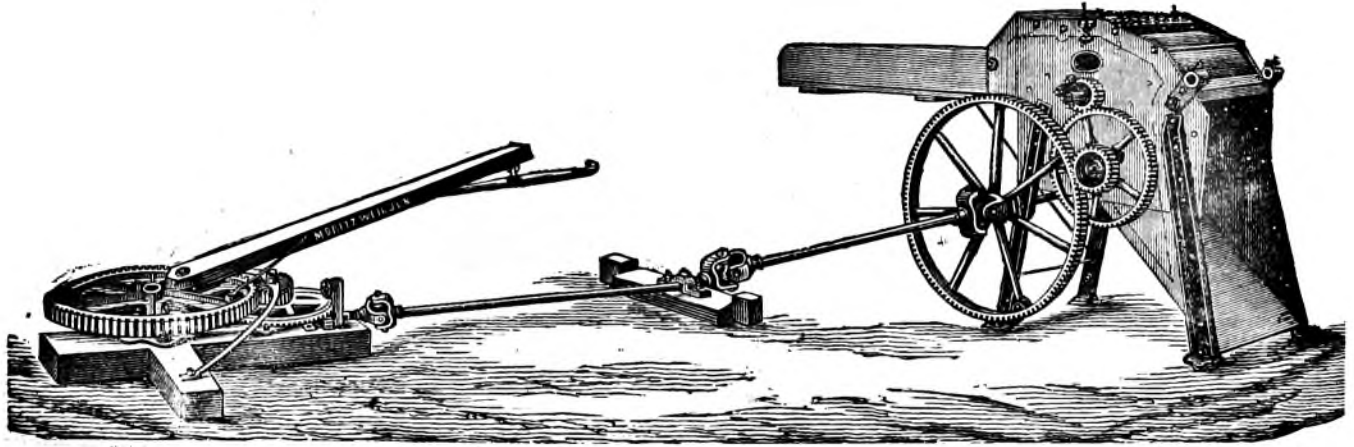


Figura III.

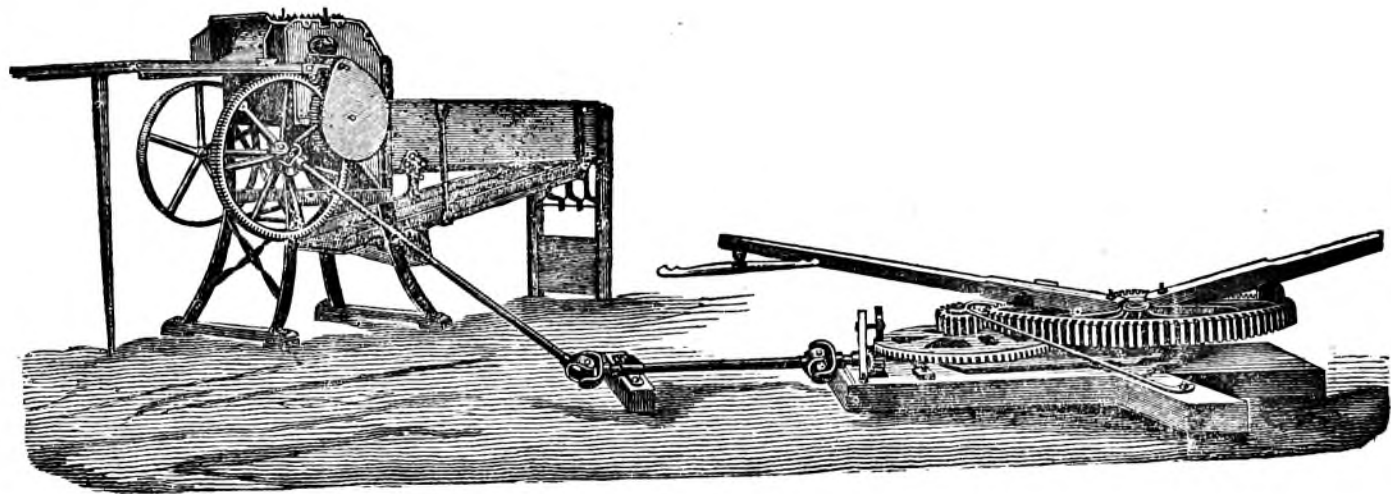


Figura IV.

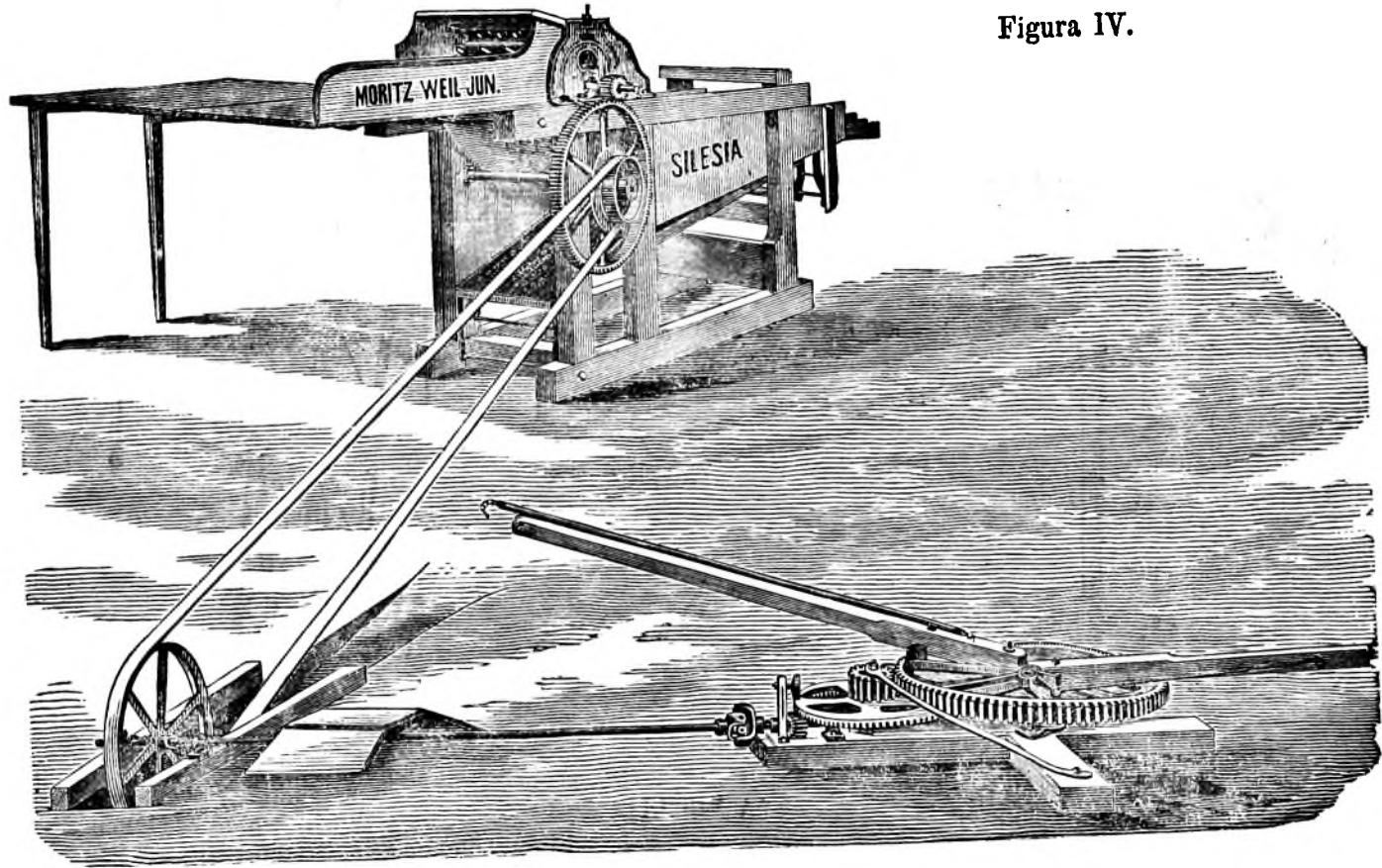


Figura V.

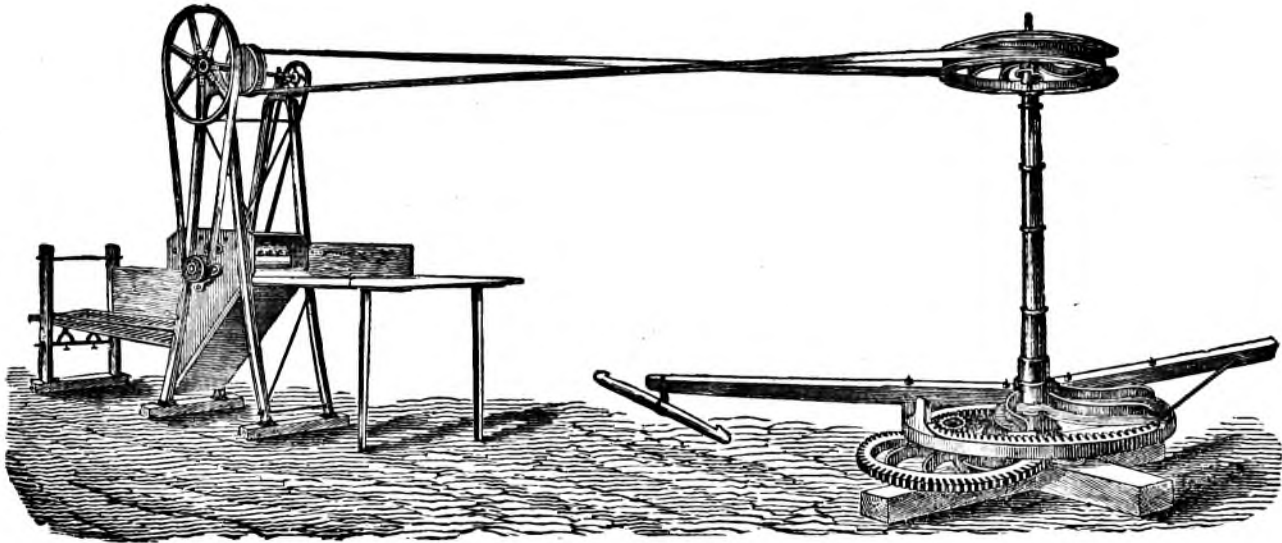


Figura VI.

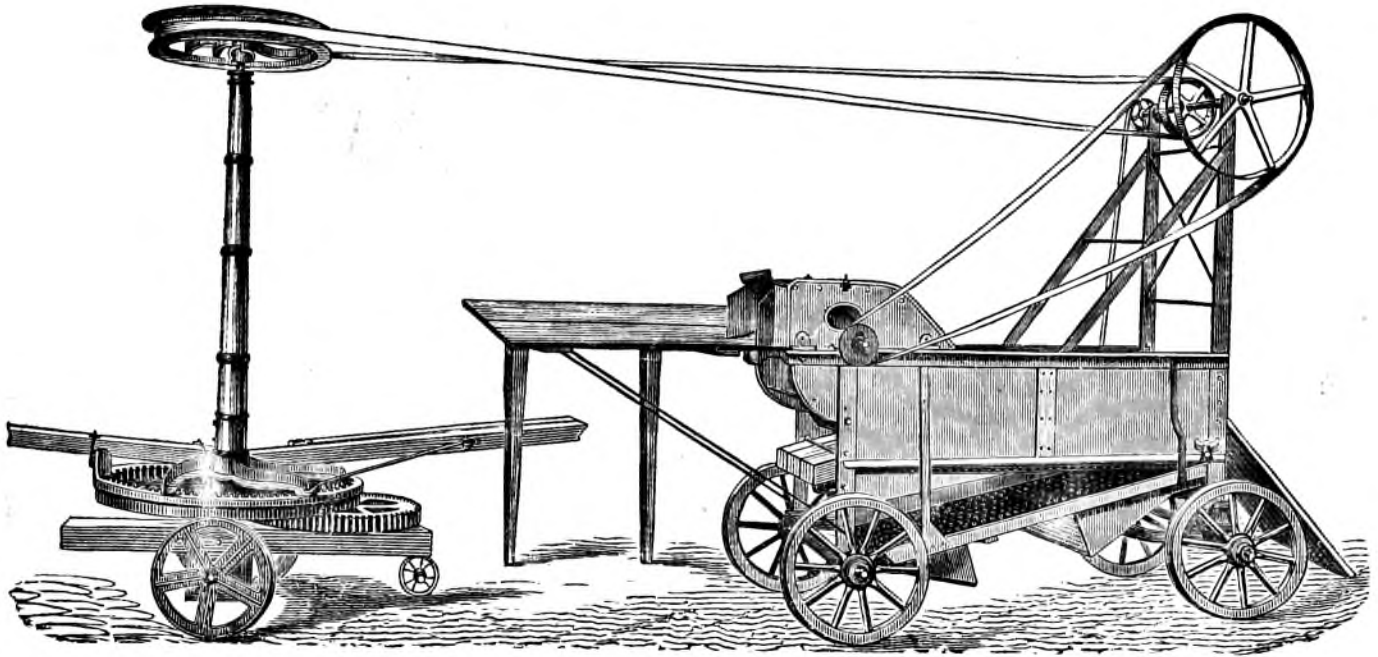


Figura VII.

