

GIORNALE

DELLA

SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA

ANNO III.

Rovigno, 25 febbrajo 1878.

N. 2.

A norma del paragrafo 57 degli Statuti fondamentali a tutto il mese di Gennajo p. p. era dato ai signori soci di chiedere con lettera alla presidenza la cancellazione dal ruolo dei Membri effettivi della Società Agraria Istriana pel secondo decennio 1878-1888.

Dei 570 soci, che ora si contano, 26 appena presentarono a tempo opportuno la propria rinuncia.

Tale fatto ci riesce di sommo conforto, inquantochè ci offre la convinzione che il nostro Sodalizio gode in provincia buona opinione e perchè ci conferma nella previsione, che rafforzata dal valido appoggio di buon numero di volonterosi, la Società nostra potrà in seguito spiegare una più proficua attività e, fatto tesoro dell'esperienza del passato decennio, riescire di sempre maggior decoro e vantaggio al nostro paese.

Possano i nostri caldi voti per un continuo, progressivo prosperamento trovare pieno esaudimento in un prossimo avvenire!



LA RAZIONALE COLTURA DELLA VITE

Sunto dell'opuscolo « I Ricordi di Nane Castaldo.

INTRODUZIONE.

L'importanza sempre maggiore che va prendendo fra noi la coltura della vite, e d'altra parte il modo irrazionale con cui pur troppo dai più viene trattata, ci convinsero dell'utilità di riassumere in questo " *Giornale* „ quanto di bello e di buono trovasi raccolto nell'aureo opuscolletto " *I Ricordi di Nane Castaldo* „ e che non dovrebbe mancare in alcuna famiglia di viticoltori.

Dalla Società Agraria Istriana alcuni anni addietro venne fatta una distribuzione dell'opuscolo in discorso e caldamente raccomandato a tutti i viticoltori; quanto il merita però non trovasi diffuso nella nostra Provincia, e molti viticoltori non sanno ancora nemmeno se esista. Il sunto quindi che oggi cominciamo a pubblicare, oltrechè fatto con lo scopo di additare brevemente le sane e razionali massime e precetti di viticoltura, gioverà ancora, lo speriamo almeno, ad invogliare gran parte dei lettori possidenti di vigne a provvedersi dell'opera in parola, a studiarla diligentemente ed a porre quindi in pratica quanto andranno apprendendo.

Nutriamo fiducia quindi che il lavoro verrà favorevolmente accolto, e che possa arrecare qualche vantaggio al nostro paese.

PARTE PRIMA

CAPITOLO I.

Unità del luogo.

1. *Unità di luogo, unità di ceppo, scelta di adatto Filigno, Vite bassa, — a palo secco*, sono le solidissime basi, i quattro cardini, sopra i quali deve pogg'are una ben regolata e razionale coltura della vite.

Unità di luogo significa riunire la coltura della vite in un solo luogo, od anco in più luoghi, ma che sieno separati e distinti da ogni altra coltura in modo da costituire ciascuno una *Unità* a parte.

Il metodo di coltivare le viti disseminate e disperse non è razionale, e nel caso di nuovi impianti ogni avveduto viticoltore dovrà cercar di riunirle in un solo e ben adatto Vigneto.

Non si debbon già distruggere tutte le viti che ora si coltivano disperse, ma basta che mano a mano che periscono le vigne attuali vengano surrogate da veri vigneti. La vite è parca, ma altresì casta ed altera, vuole un regno tutto per sè, sdegnando persino la compagnia di giovine o fresco marito.

2. Si scelga dunque il sito che meglio alla vite conviene, ma questo sia tutto ed esclusivamente per essa. Si procuri, se possibile, che sia atteggiato a dolce pendio ed un po' elevato, ben esposto al sole ed arrieggiato, e soprattutto sia il luogo asciutto, poichè la vite abborre dall'umido.

3. Se coltiveremo a *Vigneti Uniti* le nostre viti, avremo dei grandi vantaggi. Liberati i campi dai filari, potremo meglio ararli per ogni verso e concimarli come più aggrada. Allora l'aria e la luce campeggeranno fra le biade, aduggiate oggidì da quei boschi pensili che sono le viti maritate agli alberi.

Il Vigneto facilita il lavoro; i bisogni dell'una vite essendo comuni a tutte, saranno uguali per tutti i provvedimenti e le cure. Minacciata la vite dai suoi nemici riesce facile custodirla e difenderla. Il *Vigneto unito* offre il modo più sicuro e facile per custodire l'uva al tempo della vendemmia, ciocchè renderà possibile anche avere uva *ben matura*, senza cui non si farà giammai buon vino.

Concludiamo dunque il Capitolo col seguente Ricordo:

Riunite la coltura della Vite in un sol luogo, od anco in più luoghi, purchè sieno sempre divisi e distinti dall'altre colture, scegliendo all'uopo i siti più opportuni e ad essa più adattati; che è quanto dire: Conservate nel fare il Vigneto l'Unità di luogo.

CAPITOLO SECONDO.

Unità di ceppo.

4. Nessuna cosa forse è più necessaria quanto il piantare nel vigneto una sola ed unica qualità di viti. La miscellanea, il caos di tante qualità non può influir bene sulla coltura delle viti, ed influisce male certamente sulla qualità del vino che se ne ritrae.

5 La vite ha le sue esigenze, e per prevenire ogni suo bisogno occorre sempre tenerla d'occhio. Essa richiede cure ed attenzioni

continue, come le puliture delle erbe e le varie operazioni del *Taglio verde*; e queste le vuol fatte a tempo, chè da ciò dipende nientemeno che la sua prosperità o rovina. Ora come si può farle a tempo, se il tempo opportuno per eseguirle varia ad ogni qualità di viti? Da ciò solo risalta l'importanza del vigneto a *Unità di ceppo*.

6. Peggiori conseguenze ancora si avranno all'epoca della vendemmia, poichè per farla veramente bene, si dovrebbero far tante vendemmie, quante sono le qualità di uve. Forse qualcuno crederà di rimediarvi con accurate scelte e diligenti separazioni dell'uva. Ma sarà ciò possibile? Nella furia dei giorni della vendemmia, nella confusione di tante varietà d'uva, con tante mani esperte e no che lavorano, è impossibile che poca o troppa uva cattiva od immatura non si confonda nei tini a guastare la buona, per cui il germe del male viene così deposto nei nostri vini.

7. Se all'incontro nel Vigneto non v'è che una sola qualità di viti è tanto utile e necessaria, che sarebbe desiderabile veder ridotti ad *Unità di ceppo* anche tutti i vigneti, ciocchè si potrebbe ottenere poco per volta col mezzo dell'innesto, gettando al fuoco quelle viti malvage che danno uva pessima ed immatura, conservando di esse le radici soltanto.

8. Con ciò però non s'intende suggerire di coltivare un'unica e sola specie di viti; si coltivino pure le migliori varietà indigene o forestiere, ma col tenerle sempre separate e distinte le une dalle altre.

Concludiamo quindi col seguente Ricordo:

Se avete a fare nuovi vigneti, piantateli con una sola qualità di viti, ossia, conservate con essi l'Unità di ceppo; e se ne avete di vecchi contenenti diverse qualità d'uva procurate di ridurli all'unità di ceppo mediante l'innesto

CAPITOLO TERZO

Scelta del Vitigno.

9. Dopo che Guyot disse essere il Vitigno il *genio* del vino, molti suoi seguaci esagerando sentenziarono essere il Vitigno nientemeno che *tutto*, per cui secondo essi, farebbe il vero miracolo di darci il Tokai ed il Borgogna sol trapiantando fra noi le viti di quei paesi: le son baie coteste, che basta enunciarle perchè cadano da sè. La formula semplicissima del Guyot devesi ritenere però per vera, e

non v'ha dubbio che la scelta del Vitigno ha in fatto un'importanza massima, come è altresì certo che la giudiziosa introduzione fra noi di qualche ben adatto Vitigno, può arrecare un reale miglioramento alla nostra viticoltura.

10. Ed a coloro, che tenerissimi dello *statu quo* si sentono venir addosso i brividi alla sol lontana idea di avventurarsi nel pelago delle cose nuove, diremo: se siete proprio innamorati delle cose vecchie, scegliete almeno fra queste le migliori, e parlando d'uve, appigliatevi alle poche qualità indigene che hanno fatto già buona prova, rigettando inesorabilmente tutte le altre.

11. Ma molti viticoltori farebbero meglio a rompere il cerchio di Papilio, in cui si sono per loro stessi rinchiusi, non foss' altro per tentar delle prove, e vedere se fra l'uve forestiere ve ne fosse taluna che confacesse alle condizioni del nostro paese. Però sarebbe bene abbandonare il mezzodi nella ricerca, ed indirizzarci invece verso settentrione ritirando ottime viti da vino dalla Germania, od anco dalla Francia.

Riguardo dunque la qualità del Vitigno valga il seguente Ricordo:

Piantate i vostri Vigneti con uve che maturino presto nei paesi freddi e sempre perfettamente. Fate poi tesoro di quelle qualità indigene che diedero buona prova di sè.

CAPITOLO QUARTO

Vite bassa — a palo secco.

12. Dal principio dell' *Unità di luogo* scaturisce l'altro della *Vite bassa — a palo secco*, poichè ove si tenessero le viti riunite insieme, e le mandassero in alto su per gli alberi, si creerebbe un fitto bosco, piuttosto che un delizioso vigneto. Per fare buon vino ci vuole uva matura, e per avere uva matura giova immensamente tener bassa la vite.

13. La vite bassa raccoglie il calore del sole e quello che le tramanda di riverbero la terra, e la vicinanza a questa le giova contro le frescure primaverili e d'autunno. Mentre l'uva elevata un piede solo da terra talvolta è già matura, quella posta un metro o più in alto sulla stessa vite è ancor verde ed acerba. L'illustre prof. Ottavi narra come l'uva sulle viti basse del Monferrato matura ai primi di Settembre, mentre quella posta sull'alte viti a Napoli non giunge a maturanza che alla metà di Ottobre!

14. E lo stesso dicasi del legno, il quale quanto più presso terra, tanto più perfettamente maturerà, e ciò giova infinitamente pei tralci di quest'anno per avere poi abbondanza e bontà di vendemmia nel venturo.

15. Intorno alla vite bassa si eseguiscono con comodo tutti i lavori, mentre invece per le alte devesi stare a cavalcioni d'un albero od appiccati su per una scala a rischio di fracassarsi le ossa. Tanti vantaggi derivanti dalla vite bassa dovrebbero pur finalmente persuadere tutti i viticoltori a seguire questo sistema.

16. Veniamo ora al palo secco. Tutte le obiezioni che possono esser mosse a questo sistema non dipendono che da quella inezia, che fa odiare ogni cosa nuova senza nemmeno provarla. Ma cosa fanno tanti viticoltori, meno di noi ancora provveduti di boschi, e tengono tutte le loro viti sul palo secco? E sapete perchè ciò succede? Perchè il loro nonno, più bravo del nostro, fece così, e il nostro nonno ebbe invece il ticchio di mandarle su per gli alberi, chè viva Dio altre ragioni non vi sono.

17. L'albero vivo è un parassito che mangia nel *pinto della vite* sotterra, e di sopra le toglie coi rami e le frondi i raggi del sole. Tanto più dannosi riesciranno gli alberi alle viti quanto più le terre son povere di sali e maggiormente abbisognano dei raggi solari. Ma come provvedersi di tanti pali? Il rimedio è prontissimo, basta solo volerlo, ma volerlo da senno.

18. Non v'è possesso in cui non si possano piantare delle acacie, che allignano prontamente dappertutto, sia al piano che al colle, lungo le strade e sulle sponde dei fossi; si propagano con una facilità meravigliosa sia con sementi o semplici talee. Piantiamo dunque acacie ed il legno verrà abbondante, e così in fondo il legno rifiutato dal vigneto è ottimo per ardere, per cui il vigneto non produce aumento nel consumo delle legna, ma ne esige soltanto una anticipazione.

19. Altro sussidio pei vigneti sono le canne. Se volete aver canne, fate così. A tardo Autunno, o cessato l'inverno, lavorato bene quel determinato pezzetto di terra, e concimatelo generosamente: a primavera seminate a venti o trenta centimetri di profondità gli occhi (*nodi, gruppi*) alla distanza di 70 centimetri l'uno dall'altro. Nate le pianticelle si lavorano due o tre volte nell'estate. Nel secondo anno certamente si avrà un bellissimo Canneto, che dura

quanto si vuole, e oltrecchè le canne si avranno molte foglie appettite dal bestiame quando sieno fresche.

20. Il palo secco gioverà anche per aumentare il prodotto. Il Vigneto basso — a palo secco teme poco l'oidio e sfugge all'ira dei venti.

21. Questi Vigneti sono tutt'altro che cosa nuova, poichè romano è anche il nostro Vigneto, tanto è vero che *Vigna latina* tuttora s'appella. Facciamo dunque qualcosa anche noi, chè alla fine chi nulla tenta, nulla ottiene, e chi pesca, qualcosa piglia. Scacciamo da noi la miserissima inerzia, quella brutta peccatora, che tutto guasta quaggiù e non dimentichiamo giammai che i principii essenziali per una buona coltura della vite sono:

Unità di luogo, — Unità di ceppo — scelta di buon vitigno — Vite bassa — a palo secco.

PARTE SECONDA

Della coltivazione della vite nel suo primo anno

CAPITOLO PRIMO

Scelta del terreno e sua preparazione.

22. I terreni leggeri e sabbiosi sono discretamente buoni pei vigneti, non sono però i migliori; i terreni forti e tenaci sono ancor meno buoni, e divengono pessimi se l'acqua si ferma o ristagna, perchè la vite è nemica capitale dell'acqua.

Sono molto buoni i terreni nei quali domina la calce, e se questa si unisce all'argilla e forma le *marne*, divengono ancora migliori e sono poi ottimi quando nelle marne predomina la calce, e si trovano frammisti in abbondanza ciottoli e pietruzze calcaree.

La vite preferisce il colle alla pianura. L'uva bianca particolarmente non dev'esser coltivata al piano, non conoscendosi ancora vino bianco raccolto in pianura, che abbia acquistata una certa rinomanza.

V'ha ancora chi dice che l'uve bianche riescono meglio nei terreni bianchicci, come le rosse in quelli che han rosso il colore.

La vite mal soffre l'oppressione di ristrette valli, e teme l'urto dei venti sovra le cime dei colli scoperti e indifesi. Nei paesi meridionali ama meglio esser esposta a Nord, e pei climi settentrionali si sta discutendo ancora se le convenga meglio l'esposizione a mattina o sera, però più la vite vede il sole, più n'è beata.

23. Veniamo ai lavori. — Questi devono essere più o meno profondi, secondo che il terreno è più o meno forte e compatto. Se il terreno è sciolto e leggero, un lavoro profondo 40 centimetri è sufficiente. Ma se invece è *sodo* e *tenace*, lavoratelo assai profondamente.

24. Il lavoro profondo figuratevi sia come benefica Cassa di risparmio, che riceve da voi il superfluo dell'oggi, per ridarvelo nel dì del bisogno. Se infatti tropp'acqua cade dal cielo, trovando profondamente smosso il terreno, passa giù facilmente e va a fermarsi tanto abbasso, da non poter più nuocere alle radici che vi stanno sopra.

Se invece il tempo è troppo asciutto, quell'acqua stessa serbata laggiù in fondo, viene tirata su dai raggi del sole: e va tosto a spandere il cononto fra le assiderate radici.

25. Nei terreni forti e tenaci tirate su la terra che giace sepolta alla profondità di un metro, e lasciatela esposta per lunghi e lunghi mesi ai benefici influssi dell'aria e della luce, dei geli e dei disgeli invernali, onde s'imbeva dei preziosi gas atmosferici e si divida e sciolga in minutissimi atomi.

Essendochè le radici delle viti non devono approfondarsi più di 60 o 70 centimetri, e che la terra superficiale, talvolta buona, andrebbe perduta se fosse seppellita ad un metro di profondità, si potrebbe fare anche così: Limitare lo scasso a soli 60 ovvero 70 centimetri, e poi mettere a 30 o 40 centim. ancor più basso dello scasso, delle file di tubi da drenaggio, distanti dai 6 ai 10 metri l'una dall'altra, secondo che è più o meno tenace il terreno. In ogni modo porrete sempre nel fondo i sassi che per avventura trovaste nel far l'escavo.

Fra questi due metodi date la preferenza a quello che meglio si confà alle circostanze particolari vostre e del vostro terreno.

Non dimenticate però mai i seguenti Ricordi:

I terreni leggeri sono buoni pei Figneti, ma sono migliori le

marne calcareo - argillose, che divengono poi ottime se frammiste a piccole pietruzze calcaree.

Evitate i terreni composti di argilla e di sabbia.

Fuggite assolutamente i terreni umidi.

Il colle dolcemente inclinato e bene esposto al sole è la posizione più desiderata dai vigneti.

Sono buone però anche le aperte pianure, ma non per l'uva bianche.

Fuggite le valli ristrette e profonde, nonchè le alte cime dei colli troppo esposte ai venti.

Se il terreno è leggero lavoratelo a 40 centimetri prima di piantarvi il vigneto.

Se è forte e tenace, fate uno scasso profondo un metro, eseguendo il lavoro molti mesi prima dell' impianto.

Se preferiste di fare uno scasso di soli 60 o 70 centim. applicatevi per di sotto opportuno drenaggio.

I sassi rinvenuti nel ribaltare la terra, raccoglieteli sempre e distendeteli nel fondo dell' escavo.

CAPITOLO SECONDO

Della Concimazione del Vigneti.

26. Non potrete certamente offrire alla vite concime più gradito di quello che da sè stessa proviene. Tutte dunque le spoglie della vite, foglie, sarmenti (*fassine*) tagliati a minuzzoli, vinaccio, feccie di vino, tutte tutte insomma sieno ad essa fedelmente restituite.

27. Fino dai primi momenti conforterete il nascente Vigneto mediante una *generosa benedizione colla forca*. Nè ciò potrà guastare il vino, perchè ancora non ce n'è; e per quando verrà lo sparso concio se ne sarà ito tutto in fumo o in polvere. Ed anche la scienza insegna a letamare i Vigneti appena piantati, poichè il legno e le foglie contenendo molto *azoto* è ragionevole di dare alla vite, prima che faccia frutto, concimi di stalla che sono molto *azotati*, e di serbare i concii minerali, la cenere fra tutti ricca di *potassa*, per quando vi darà l' uva.

28. Non cessate però dal tener d'occhio il vostro Vigneto, e quando lo scorgete niente niente intristire, ristoratelo subito con quel

concio complesso, di cui or ora si parlerà. Finchè la vite vi dà tralci lunghi un metro, essa non ha bisogno d'essere concimata

29. Il più prezioso elemento pel concio complesso ad uso delle viti è la cenere anche lisciviale; vengono poi il solfato di ferro (*vetriolo*), i calcinacci, le spazzature di strade, di cortili e di legnai, la terra dei fossatelli, le foglie, le erbacce, i residui dei cuoi, le ossa, i cenci e simili, non escluse le marne e la terra vergine; a tutto ciò aggiungerete più o meno di stallatico, secondo che sarà più o meno magro il fondo cui è destinato, e secondo che le viti avranno più o meno bisogno di riprendere vigoria. Rimescolate insieme questi diversi elementi, finchè ne risulti una massa tutta uniforme ed omogenea.

30. Il concio di stalla produce una uva a buccia floscia e facile a putrefarsi; Aumentando la vigoria delle piante, accelera il movimento del succhio, ma diminuisce la sua elaborazione: ora la minor elaborazione del succo, va tutta a scapito della bontà del frutto, la cui maturazione è pur anco ritardata da un eccesso di vegetazione. per cui sarà prudentissima cosa dare la preferenza fra tutti al concime complesso, più conforme ai dettati della *pratica* e della *grammatica*.

31. Il miglior modo di concimare un vigneto è quello di aprire fra le sue file a tardo autunno od in principio di primavera un solco profondo dai 30 ai 40 centimetri; di seppellire in esso il concio e ricoprirlo poscia di terra. Per tal modo difendete il concio dalle piogge e dalle prolungate siccità, e lo ponete nel tempo stesso al vero suo posto, lontano cioè dal colletto e vicino alle barboline delle radici.

32. In alcuni paesi si bonificano ogni quattro o cinque anni i Vigneti con terra vergine, o con marne. Badate però di non alzar troppo il terreno e di non coprirlo il colletto delle radici.

33. Guyot suggerisce pure di spargere alla volata ogni anno 20 chilogr. di solfato di ferro (*vetriolo*) ridotto in polvere, sopra ogni ettaro di Vigneto. È una pratica che costa poca fatica e ancor meno spesa, e può giovare moltissimo.

Non dimenticate giammai i seguenti Ricordi:

1. Rendete alla vite tutte le sue spoglie, cioè foglie, tralci, viti-
uacce e feccie di vino.

2. Se il terreno non è fertile, concimate il vigneto con letame di stalla, prima che la vite sia posta a frutto.

3. Quando la vite porta a frutto vi darà tralci men lunghi di

un metro, ristoratela con concio complesso più o meno ricco di latame di stalla, secondo che saranno più o meno spossati i vigneti cui deve servire.

4. A quest' uopo, sul finir di Autunno od al principio di Primavera, aprite frammezzo le file delle viti un solco profondo dai 30 ai 40 centimetri: seppellite in quello il concio, poi ricopritelo ben bene con terra.

5. Serbate la cenere, il preziosissimo dei concini, per allora che la vite sarà posta a frutto; sparso prima, sarebbe inutilmente sprecata.

6. Beneficate di tratto in tratto il Vigneto con terra vergine, e meglio ancora con marni adottate alla qualità del terreno.

7. Finalmente a titolo d' esperimento, spargete un po' di solfato di ferro in polvere sul terreno del vostro Vigneto (20 chili per ettaro); badando però di non toccare con esso nessuna parte delle viti: e forse sarebbe meglio stamperarlo nell' acqua, e con essa inaffiare il Vigneto.

(Continua).

I G I E N E

Sulle abitazioni dei contadini e provvedimento per migliorarle.

La buona casa fa il buon villano, diceva assai giustamente il grande agronomo reggiano Filippo Re; noi aggiungeremo che la casa pulita, ordinata e ben costrutta ci dà idea dell' intelligenza e dell' attività d' un popolo.

A tutti è noto quale importanza abbia nell' ordine delle nazioni ricche e civili l' Olanda, questo paese che, di continuo minacciato e senza posa battuto dai flutti, nutre un popolo robusto, infaticabile, illuminato, vigilante, senza tregua obbligato a lottare per la propria esistenza (ci basti il rammentare la terribile catastrofe del Nordstrand avvenuta nel 1631) e contendere al mare le sue case, i suoi campi, i suoi boschi, ad erigere incessantemente bastioni ognora assaliti, ma

ognora difesi! Ebbene, colà modelli per la nettezza, la proprietà ed il buon gusto, si possono senza dubbio ritenere non solo i ricoveri degli agricoltori, ma altresì quelli degli animali domestici in gran copia allevati; ricoveri che molte delle nostre famiglie, specialmente di certi quartieri della città, ove la sozzura domina sovrana, andrebbero per verità orgogliose di possedere. I lucidissimi vasi di ottone pel latte, i tersi secchi di legno cerchiati di rame, le bianche pareti delle stanze da lavoro e da letto, il perfetto ordine d'ogni cosa vi attestano che la buona gastalda ha gran cura del suo piccolo regno e che coll'ordine e colla proprietà regnano la pace ed il benessere della famiglia.

Se presso di noi le cose si trovino analogamente disposte, tutti possono stabilire, non occorrendo che di esaminare alcune case coloniche nei nostri dintorni.

Un misero tugurio costituisce quasi sempre l'abitazione del contadino costretto non poche volte a contendere ai due compagni del proletario, o a dividere con essi un piccolo vano a pianterrenno ove, fra le putride esalazioni e mal riparato dalle intemperie, passa buona parte del giorno.

Non bisogna tuttavia credere che tutto il male dipenda dal proprietario, quantunque l'influenza sua sul colono dovrebbe, a parer nostro, bastare per insinuargli l'amore per la nettezza; perchè se pel padrone dipende il più o meno felice stato della casa, dal colono dipende la nettezza e la proprietà della medesima. È invero accompagnato da non pochi esempi il fatto della sostituzione di uno strettissimo foro, là ove prima esisteva un bel vano per cui l'aria e la luce entravano in grande abbondanza. Non è poi senza un cumulo d'esempi il fatto dell'addossamento del letame ai muri del caseggiato, con immenso danno del medesimo.

Che cosa è adunque ciò che si deve aver di mira per ottenere che il colono non preferisca le tenebre alla luce, l'aria viziata in luogo della sana, e metta in pratica i più elementari principii della nettezza e dell'ordine? L'istruzione e l'abbandono dei troppo radicati principii empirici, i quali gli sono attualmente guida nell'esercizio delle pratiche campestri e stabiliscono il suo sistema di vita. *Questo è l'uso del paese*, è un principio che pel contadino sancisce ogni fatto.

Quale è adunque il risultato finale, la conseguenza diretta di tale

stato di cose? È facile indovinarlo: la presenza di molte malattie come la scrofolo, i reumatismi, le affezioni viscerali, la morte prematura di un gran numero di bambini.

Ma è egli difficile il costruire una casa salubre? Noi crediamo di no; anzi aggiungiamo che ci sembra più difficile far l'opposto. C'è forse (mettiamo un esempio) bisogno di costruire il pavimento del pianterreno a due o tre gradini sotto il livello del suolo? Per qual ragione le porte e le finestre si riducono quasi allo stato di dolce desiderio, e si intercetta l'entrata dell'aria sana che sostituisce la viziata dei luoghi abitati? Quale è infine la ragione per cui l'ammasso del concime viene collocato sotto alla finestra delle stanze da letto, addossandolo al muro, cosicchè gli scoli ne lo imbevono e lo danneggiano? Noi non troviamo risposta a siffatte domande, essendo la incapacità dei costruttori e la rozzezza dei coloni le uniche cause di sì grave malanno.

E che un' imperfetta imperizia dei costruttori sia da segnalarsi presso di noi, lo prova il seguente fatto.

Non è gran tempo veniva lo scrivente invitato a dare il suo giudizio sopra una nuova stalla che stava compendosi. Il proprietario aveva data al costruttore ampia libertà di fare quanto credesse più opportuno, dichiarandosi pronto a sostenere qualunque spesa, purchè la stalla fosse igienica, semplice e solida. L'area su cui doveva costruirsi era lievemente inclinata a mezzogiorno, il terreno piuttosto breccioso, ed esistevano condizioni tali per cui era possibile di costruire qualunque fabbricato che rispondesse alla richiesta del proprietario; tuttavia le cose accaddero diversamente. La facciata della stalla in luogo d'essere esposta a mezzogiorno fu costruita a levante; invece di conservare il livello del terreno, o ridurlo orizzontale col togliere un po' dalla parte superiore ed aggiungere all'inferiore, si fece una fossa profonda circa 80 centimetri nel lato più basso, dando così idea d'una cantina piuttostochè di una stalla; infine la concimaia fu giocoforza, a motivo dell'errore d'impianto, venisse stabilita ove essa era meno indicata, cioè accanto alla casa d'abitazione del colono, e la fossa del ciccio ad una non piccola profondità. Contrariamente poi al buon senso, un gran pilastro fatto sorgere nel mezzo toglieva l'opportunità di poter liberamente attraversare la stalla con un carrello. Notiamo che il costruttore è conosciuto come uno dei migliori! Che ne sarà dei peggiori?

Ohde ovviare agli sconci accennati ci parrebbe utile che in ciascuna zona agraria ben distinta si avesse una Commissione a cui dovessero venir presentati i progetti per l'impianto di nuovi fabbricati rustici. Questa dovrebbe dare il permesso di adottarli, *sol quando rispondessero alle regole igieniche*. La medesima poi dovrebbe essere incaricata di sorvegliare nel circondario affidatole, affinché i proprietari rendessero salubri i caseggiati rustici esistenti ed i contadini cercassero di mantenerli in istato conveniente.

A. GHIZZONI.

V A R I E T A'

La fiera enologica di Venezia, causa le presenti circostanze di tutto nazionale, venne sospesa per ora, e rimandata all'epoca in cui vi è maggior concorso di forestieri in Venezia, cioè alla stagione dei bagni.

Per questa fiera si sono stabilite parecchie medaglie d'oro e di argento ed anche dei premi in denaro di più centinaia di lire ciascuno, per incoraggiare i produttori.

L'Eucalyptus insettifugo. — La *Gazette du vilage* di Troyes ha ricevuto dal sig. Carlo Ballet una lettera, dalla quale stacciamo il brano seguente: Ultimamente, mio cognato, il capitano Mignard, infastidito durante il sonno dalle zanzare, pensò di prendere una piccola pianta di *eucalyptus*, ch'era in un vaso, e collocarla di notte nella sua camera da letto. Da quel momento gli insetti disparvero, ed egli dorme sempre tranquillamente. Io ho imitato il suo esempio, e ne ho ottenuto un eguale risultato. Se questi buoni effetti si generalizzano, ecco salvati da un flagello gli abitanti dei paesi meridionali. Invece delle cortine contro le zanzere si può far uso di pianticelle d'*eucalyptus*; ed è assai probabile che pel bestiame un effetto analogo si ottenga dai suoi ramoscelli posti nelle stalle. Le foglie verdi avrebbero azione certamente più efficace delle foglie secche;

ma la pianta viva, in vegetazione deve agire anche con maggiore influenza. Nè può ad alcuno riuscire incomodo il profumo balsamico di una pianticella di *eucalyptus globulus*, posta durante la notte nella sua camera da letto.

Un vino di 1500 anni. — Esisteva a Marsiglia, nel Museo Borely, un vaso di vetro chiuso a fusione e contenente un liquido di ignota natura. Il sindaco di quella città, sig. Maglione, accordò al celebre chimico Berthelot la chiesta licenza di aprire quel vaso e di estrarne il contenuto. Il vaso è un lungo tubo di vetro, soffiato dapprima a forma di ampolla, curvato poscia ad angolo retto e formante un secondo rigonfiamento, terminato a sua volta in punta ripiegata. Probabilmente questa foggia singolare gli è stata data affinché lo si potesse deporre a terra, senza che si abbattesse, nel sepolcro ove è stato trovato come ora diremo. La lunghezza dell' oggetto è di 35 centimetri. La capacità totale delle due ampolle, riunita a quella del tubo è 35 centimetri cubi circa; il volume del liquido contenutovi 25 centimetri cubi. Il recipiente, di vetro, dopo che vi fu introdotto il liquido, venne saldato a fusione affatto simile a quella che noi operiamo con la lampada. L' antichità del vaso è fatta manifesta dalla patina caratteristica dei vetri sotterrati per secoli; il vetro si scioglie qua e là. Avendo tentato di risalirlo alla fiamma della lampada, il signor Berthelot non vi è potuto riuscire: il vetro, sverrificato all' interno si fendeva e diveniva di un bianco opaco sotto il guizzo del cannello, segno anche questo di alta antichità. Questo oggetto fu trovato negli *Atiscamps* (Campi Elisi?), presso Arles, nella vasta regione che servi di cimitero nell' epoca romana. Un colpo di aratro lo ha messo a scoperto, in un luogo ove giacevano molti altri oggetti di vetro antico. Gli archeologi hanno determinato ad Arles una fabbrica romana di vetri assai celebrata; ed il vaso di cui trattasi sarebbe un prodotto di quella industria, probabilmente dei primi tempi della occupazione romana, vale a dire quindici o sedici secoli or sono. Fuvvi chi volle vedere in quel tubo una specie di strumento di fisica, persino un termometro; ma la forma, il diametro del vaso, la disposizione e la natura del liquido sembrano escludere siffatta opinione. Il liquido contenutovi è giallastro, contiene una materia solida in sospensione, che non si deposita neppure a seguito di lungo riposo. Si riesce però a schiarire il liquido mercè di filtrazioni reiterate: il liquido trasparente conserva una tinta ambrata. Il deposito,

giallo brunastro, non contiene resina od altra materia caratteristica; esso risulta, senza dubbio, dalla lenta alterazione della materia colorante. Il liquido possiede un odore schiettamente vinoso, molto aromatico, e simile a quello del vino che fu in contatto con corpi grassi. Il sapore ne è caldo e forte, a motivo della presenza dell'alcoole, degli acidi e di una materia aromatica. L'analisi riferita ad un litro, ha dato:

Alcoole	45 cc.,	0
Acidi fissi (valutati come acido tart. libero)	3 gr.,	6
Bitartrato di potassa	0,	6
Acido acetico	1,	2

Tartrato di calce. Tracce di etere acetico.

Non cloruri, nè solfati sensibili. La materia colorante non esisteva più nel liquore, almeno in proporzione sufficiente per essere modificata dagli alcali o precipitata dall'acetato di piombo. Non vi erano che tracce di zucchero, o più esattamente di materia acconcia a ridurre il tartrato cupropotassico, sia prima, sia dopo l'azione degli acidi: lo che prova che il vino non era stato mielato. Si osserverà che la dose dell'alcoole è quella di un vino debole; la proporzione di acido libero è nei limiti normali, ma essa ha dovuto essere scemata dalla reazione degli alcali provenienti dall'alterazione del vetro. Il cremor di tartaro è poco abbondante, probabilmente a cagione della presenza della calce. In quanto al motivo per cui questo vino fu così accuratamente rinchiuso in un vaso di vetro saldato a fusione, la più verosimile opinione è quella che lo attribuisce ad un uso pio, e segnatamente ad un'offerta ai mani di un morto chiuso nel suo sepolcro. Quel vino ed i pani trovati a Pompei, sono i più notevoli saggi, che noi possediamo, delle sostanze alimentari usate nell'epoca degli antichi Romani.

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. —