

MUSEO CIVICO - ROVIGNO
ROVINE
DI ROVIGNO
C-20/B
104
1982

GIORNALE

DELLA

SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA

ANNO III.

Rovigno, 25 Giugno 1878.

N. 6.

AVVISO DI CONCORSO!

L' i. r. Ministero per l' Agricoltura con rispettato rescritto 18 Maggio 1878 N. 4771-432 aperse il **Concorso a 5 stipendii** presso l' istituto agrario « *Francesco Gioseffino* » in *Mödling*.

Ciascuno di questistipendi ammonta a fi. 250 annui, fruibili durante il triennio 1879-80-81 e vennero fondati due da S. M. l' Imperatore, uno dal defunto Arciduca Francesco Carlo ed uno dall' i. r. Governo.

Eventuali aspiranti dovranno presentare le loro domande entro il mese d' *Agosto p. v.* alla Direzione del « *Francesco Gioseffino* » in *Mödling*, accompagnandole coi certificati comprovanti:

1. L' adesione dei genitori o tutori.
2. L' età di almeno 16 anni.
3. Un grado di coltura pari a quello che si può acquisire frequentando con buon successo le 4 classi inferiori delle pubbliche scuole medie.

Sarebbe poi assai desiderata un' attestazione delle cognizioni pratiche apprese in qualche azienda agricola.

N. 402.

AVVISO!

La sottoscritta tiene un deposito di vasi per fiori di varie grandezze, e propriamente di nove, e sono vendibili ai seguenti prezzi:

Il Numero	9	a	soldi	6	ciascuno
»	»	8	»	»	5
»	»	7	»	»	4
»	»	6	»	»	3 $\frac{1}{2}$
»	»	5	»	»	3
»	»	4	»	»	2 $\frac{1}{2}$
»	»	3	»	»	2
»	»	2	»	»	1

Dietro richiesta s'inviano anche campioni, ben inteso verso rimborso del rispettivo prezzo o restituzione del vaso, nonchè pagamento delle spese di trasporto.

Rovigno 17 Giugno 1878

Dalla Società Agraria Istriana

LA PRESIDENZA.

La Redazione si fa un dovere di pubblicare la seguente comunicazione dell' Eccelso I. R. Ministero del Commercio alla Camera di Commercio e d' Industria dell' Istria, potendo interessare moltissimo i produttori di vino anche della nostra Provincia.

N. 12072.

Facendo seguito al decreto 21 Aprile p. p. N. 9483 si partecipa a codesta spettabile Camera, che a tenore d'una recente relazione del Comandante la Corvetta di Sua Maestà

«DANDOLO» intorno le circostanze commerciali della Colonia Giamaica risulterebbero fra tutti gli articoli che ivi vengono importati, raccomandabili all'importazione in prima linea i vini austriaci ed ungheresi, stantechè si sono fatti sentire dei lagni sui vini francesi.

S'invita perciò codesta spettabile Camera di darne parte in via opportuna agli aventi interesse del proprio Circondario.

Vienna, 5 Giugno 1878

Per il Ministro del Commercio

Il Capo - Sezione

Fto. Arnt

Come scongiurare la concorrenza delle sete Asiatiche sui mercati Europei

Da un Protocollo di Seduta della Camera di Commercio di Rovereto, e comunicatoci gentilmente dalla Camera di Commercio dell'Istria, stralciamo il seguente interessantissimo Rapporto sullo stato deplorabile del mercato Serico Europeo e sui mezzi atti a porre un argine alla crescente importazione delle sete asiatiche:

Ecco il Rapporto:

Onorevoli Signori!

Dappoichè il prodotto della seta, considerato tanto nella sua condizione agricola, come nelle sue successive trasformazioni industriali, costituisce un oggetto di altissima e vitale importanza pel nostro paese, si comprende ben di leggieri, come la triste situazione di questo ramo d'industria, e l'avvenire ancor più triste, che gli si presenta, debbano destare le più vive inquietudini non solo in tutti quelli, che trattano questo nobile articolo, ma eziandio nella generalità della no-

stra popolazione, il di cui benessere sta intimamente connesso col prospero andamento di questo prodotto.

Dovunque volgiamo lo sguardo, ci incontra di vedere, come in ogni ramo di produzione gli affari al presente procedano stentatamente, e ciò in causa della crisi, che da qualche anno affligge tutto il commercio, e ne paralizza ogni attività.

Senonchè mentre vi ha motivo a sperare, che, rimosse quando-chesia tutte o in parte le cause di questo generale arenamento, gli affari riprenderanno il loro regolare corso ed in conseguenza si rianimerà la produzione e l'attività delle altre industrie, quella della seta invece è, e sempre più sarà minacciata dalla poderosa concorrenza, che sui mercati europei esercitano i prodotti serici dell'Asia, e del Giappone in modo speciale.

Questo fatto ha messo in allarme i paesi sericoli dell'Europa, particolarmente l'Italia e la Francia.

In quest'ultima le continue importazioni di sete asiatiche sulle piazze di Lione e Marsiglia hanno fatto discendere i prezzi delle materie seriche ad un tal limite da non permettere nessuna remunerazione nè ai bachicultori, nè agl'industriali; per cui e questi e quelli si rivolsero non è molto al Governo Francese domandando si facciano pratiche, affinchè la China e il Giappone ristabiliscano i diritti sulla esportazione delle sete greggie e lavorate; e qualora ciò non si potesse ottenere, che vengano imposti forti dazi alle frontiere francesi sulle sete provenienti da quelle lontane regioni.

Non so, o Signori, quale risultato abbia avuto questa petizione; ma dubito assai, che possano essere realizzate le domande espressevi.

A rialzare l'industria serica, meglio che i proposti mezzi doganali, gioverà la cura di mettere la produzione in quelle condizioni normali anteriori alla malattia del baco, tentando necessariamente con *prudente e pertinace attività* la rigenerazione delle razze gialle indigene di bachi, il cui allevamento dà un ricavo ben più proficuo di quello, che si possa ottenere dai bozzoli di seme giapponese.

A questo proposito vi accennerò, o Signori, che secondo la relazione sul raccolto dei bachi nel 1877 pubblicata dal Sindacato dei negozianti di seta in Lione, le razze indigene gialle diedero in quell'annata risultati molto soddisfacenti tanto sotto l'aspetto del quantitativo come della qualità dei bozzoli.

Il prodotto medio di un'oncia si calcolò di 32 chilogrammi di

bozzoli; ma se ne ebbero anche 40, 50 e perfino 60 chilogrammi.

Anche in Italia, bachicoltori, setajuoli, comizj agrari, istituti e la pubblica stampa si preoccupano vivamente della questione sericola; e a nessuno di voi, o Signori, sarà sfuggito quell'interessante articolo del signor V. Ferri, intitolato " *La sericoltura in Italia* ", e pubblicato nel N. 83 del " *Sole* ", di Milano.

Per mettere un argine alla crescente importazione delle sete asiatiche, è necessario, egli dice, " trovar modo di risparmiare i molti milioni, che ancora oggidì si esportano annualmente per avere del seme non del tutto opportuno, per ottenere molti e buoni bozzoli che siano meglio apprezzati dai filandieri.

" È necessario infine che si possa ritornare alla coltivazione del baco di razza gialla o bianca indigena, perchè con essa il coltivatore risparmia nella spesa del seme, ottiene una quantità relativamente maggiore di bozzoli, e può ritrarre dal prodotto un ricavo superiore, perchè la qualità è di molto preferibile a quella di razza giapponese.

" Con queste misure soltanto potranno i nostri bachicoltori tenere la concorrenza coi prodotti asiatici, e paralizzare anche in parte i tristi effetti che apportano alla nostra produzione, stantechè i bachi di razza indigena gialli o bianchi, oltre ad un maggior prodotto, hanno poi il merito di dare bozzoli di molta maggior resa alla trattura, e di costare molto meno al filandiere in cernite, filatura, e in deperimento della materia.

E desiderabile, che il saggio consiglio di questo egregio industriale venga adottato, non potendovi esser dubbio, che, se non si vincerà del tutto la concorrenza asiatica, colla rigenerazione delle classiche gialle e bianche si potrà contenerne il danno entro a più stretto limite.

Per farsi un'idea dell'enorme quantità di sete asiatiche, che affluiscono in Europa, basterà citare che vi furono importate

nell'anno 1872	Kil. 4,680,000
" " 1873	" 4,914,000
" " 1874	" 5,398,500
" " 1875	" 5,374,100
" " 1876	" 6,106,800
" " 1877	" 5,451,700

Ma non è solo queste ingente ammasso di materia prima, che

influisce a deprezzare il valore dei prodotti europei, ma vi contribuisce altresì un altro fattore essenziale, la qualità cioè pregevole delle sete asiatiche, le quali, se per l'addietro erano mal filate e scadenti, adesso, mercè i progressi fatti dai Giapponesi nella filatura, riescono di una perfezione e finezza tale da poter gareggiare colle nostre classiche.

Signori! Non bisogna illuderci. Il pericolo, da cui è minacciata la principale industria del nostro paese, è grave; conviene tentare ogni mezzo per scongiurarlo.

Ci pensino seriamente i bachicultori, come gl'industriali. Produttori o filatori di bozzoli hanno comunità d'interessi; e loro meta dev'esser quella di ottenere il maggior possibile prodotto colla minor spesa possibile.

Si persuadano i bachicultori della necessità di ritornare alle preziose razze indigene a bozzolo giallo o bianco; e per arrivare a questo non si lascino vincere da sacrifici e delusioni.

L'eventuale fallanza di queste razze non li distolga dal fare convenienti tentativi di allevamento, che proseguiti con cautela e costanza, saranno infine coronati da certo successo.

Le Associazioni agrarie del paese con nobile intendimento promuovono l'opera della rigenerazione delle antiche nostre razze; facciano altrettanto i bachicultori, ed allora si riuscirà al fine desiderato.

Ma ai filandieri pure spetta una parte non meno importante nella lotta contro la concorrenza asiatica; lavorino essi pure senza tregua a perfezionare i loro opifici; studino d'introdurre ogni possibile economia nella produzione, e di emulare i prodotti degli altri paesi sericoli.

A questo patto soltanto avremo assicurato l'avvenire di questa industria e il futuro miglioramento economico del nostro amato paese.

CENNI RIGUARDO LA COLTURA DELLE PATATE

(Corrispondenza dall'Istria)

In una mia memoria ho raccomandato ai coltivatori di patate di piantarle in file regolari ed a eguale distanza. In tale maniera non

viene soltanto al meglio utilizzato il terreno, poichè ad ogni pianta si accorda l'occorrente spazio, ma viene anche resa possibile la raccolta con l'aratro (la piovina o mangolino sono egualmente idonei a questo lavoro, ben inteso senza coltro) che riesce più spedita, più perfetta e molto più economica.

Chi ha seguito il mio consiglio ed ha piantate le patate in file regolari non ometta già alla prossima raccolta d'impiegare l'aratro e si persuaderà dei vantaggi di tale operazione; che se poi avesse piantato sotto il solco ed in file anche non perfettamente regolari consiglieri ad ognuno che ha un tale campo con terreno non troppo compatto e senza scogli di sperimentare l'aratro, e sono persuaso di due cose: primo che anche in tale caso il coltivatore si troverà contento del risparmio; secondo che nella prossima primavera planterà a file.

Ci vorrà naturalmente un po' di abilità nell'aratore di prendere o più stretti o più larghi i solchi vuoti onde aver un solco possibilmente uguale quando si tratta di rovesciare le patate. Terminato questo lavoro si erpica e si raccolgono quelle patate che l'erpice porta alla superficie. Io soglio al momento far arare ed erpicare la seconda volta in passo celere, così viene cavata ogni patata ed il terreno può esser seminato o con rape, o miglio, o saraceno, o foraggi, od in autunno con cereali, ove non occorrerà che una leggera aratura.

Io faccio anche zappare ed incalzare le patate con animali da tiro ove il terreno lo permette, e perchè si abbia un'idea dei vantaggi che porta questo modo di lavorare citerò i particolari del lavoro eseguito il dì 22 Maggio a. c. dal mio bestiame.

Le mie patate erano già diligentemente zappate e sufficientemente avanzate in vegetazione. La notte fra il 21 ed il 22 vi fu una buona pioggia, all'9 mattina del 22 m'accorsi che il terreno in cui crescevano le patate si trovava in ottima condizione per esser lavorato, feci allestire gl'istrumenti e due cavalle, più tardi feci venire anche un bue, e presi sei zappatori che si trovavano impiegati in altro lavoro e li condussi tutti alle patate. S'incominciò lavorare circa alle 10 ant. Dalle 12 fino alle 2 la gente ha riposo. Dopo le ore 2 pom. si continuò, e fino alla sera furono zappati col bue circa un jugero, incalzati $2\frac{1}{2}$ jugeri, ripassati colla marra ove occorreva 2 jugeri, cosicchè non occorreva far ripassare il giorno seguente colla marra altro che $\frac{1}{2}$ jug. già incalzato con le cavalle.

Ore impiegate per eseguire il detto lavoro:	
Sei zappatori lavorarono ciascuno	7 ore
Due cavalle	» » 6 »
Un bue lavorò circa	3 »

Osservo che il bue fu impiegato per distruggere la sorghetta selvatica che dopo la prima zappatura era spuntata nuovamente sopra un jugero di terreno.

Le persone impiegate a guidare le bestie ed a dirigere gl'istrumenti non sono comprese fra i zappatori.

Se invece di 6 zappatori ne avessi avuto 8 a disposizione quel giorno. — con due cavalle che lavorano 6 ore ed 8 zappatori che lavorano 7 ore sarebbe stata data la terra ad un'area di $2\frac{1}{2}$ jugeri coltivati a patate.

In Istria vi sono molti terreni ove si può fare lo stesso con molto risparmio di operai che diventano sempre più rari.

S.

ESPOSIZIONE-FIERA DI VINI E LIQUORI

con Concorsi a premi

IN VENEZIA

Nella stagione balneare 1878

Regolamenti speciali per l' Istria, Trentino, Goriziano e Dalmazia.

I.

Regolamento per la Fiera.

L'apertura della Fiera è stata fissata pel pomeriggio del 20 Luglio 1878.

La fiera durerà 8 giorni e la vendita sarà permessa ogni giorno dalle ore 8 ant. fino alla mezzanotte.

I padiglioni e le botteghe per la *Fiera* saranno addobbati ed il-

luminati dal Comitato, misureranno circa uno spazio di 15 metri quadrati — e costeranno di affitto lire 100 cadauno da pagarsi anticipatamente all'atto della richiesta del Padiglione.

I concorrenti alla Fiera potranno esser ammessi con qualunque quantità di vino e potranno anche eventualmente unirsi per l'affitto d'un Padiglione e suddividerne lo spazio fra loro.

La richiesta del Padiglione dovrà esser fatta al più tardi entro il 30 Giugno.

Ciascun espositore dovrà, contemporaneamente alla richiesta, inviare alla Commissione, franche di porto, due bottiglie per ciascuna delle qualità di vini che intende porre in vendita. La vendita dei vini e liquori sarà fatta solo per interi recipienti chiusi, di vetro o di legno, non essendo permessa la vendita al minuto.

A cura del Comitato sarà istituito un *Banco di Rappresentanza* dal quale sarà assunto il ritiro, la vendita ed il rinvio dei vini o liquori che venissero affidati al Banco stesso. Ogni produttore che affiderà la propria rappresentanza a questo banco, pagherà solo un contributo fisso, anticipato di Lire 25, più 10 per cento sugli incassi delle vendite.

Il Comitato appronterà, gratuitamente, a vantaggio degli espositori dei *Magazzini* per la custodia e deposito dei vini inviati alla Fiera.

I vini dell'ultimo raccolto sono ammessi alla *Fiera*, nonchè ai concorsi a premi.

II.

Regolamento per l'Esposizione e Concorso a Premi di Vini.

A tutti gli espositori della Fiera è libero di prender parte o no al Concorso enologico.

Per quei produttori di vini, che concorrono ai premi, sono stabilite le premiazioni seguenti:

Una grande Medaglia d'oro e 500 lire.

Due Medaglie d'oro, ognuna con 200 lire.

Quattro Medaglie d'argento.

Quattro Medaglie di bronzo.

Concorreranno a questi premi i vini delle seguenti 6 categorie:

●) *Vini da pasto comuni*, il cui titolo alcoolico non superi

il 12 per cento in volume, ed il loro prezzo non sia maggiore di lire 100 all'ettolitro; la quantità posta in vendita non potrà essere minore di 5 ettolitri in fusti, ovvero di 500 bottiglie. A questa Categoria, siccome la più importante, si avranno speciali riguardi nel conferimento delle Medaglie e dei premi — ma però ogni espositore di vino da pasto comuni dovrà, con attestato del Comune del luogo di produzione, provare ch'egli confeziona ogni anno almeno 200 ettolitri di vino;

- b) *Vini da pasto scelti*;
- c) *Vini superiori secchi*;
- d) *Vini superiori dolci*;
- e) *Vini bianchi spumanti*;

Per tutte queste categorie da **b** usque **e** richiedesi che venga spedita al Concorso una quantità di vino non minore di un ettolitro e mezzo ($1\frac{1}{2}$) oppure 150 bottiglie.

I vini vengono ammessi anche in forma collettiva tanto alla Fiera che all'Esposizione per dar agio a parecchi piccoli produttori di collegarsi e presentare il tipo dei Vini del Paese sotto il nome del paese stesso, senza aumento delle quantità suesposte.

Tutti coloro che intendono prender parte al Concorso dovranno poi assoggettarsi alle seguenti:

Norme generali.

Contemporaneamente alla *Richiesta*, da farsi non più tardi del giorno 50 giugno 1878, dovranno i concorrenti inviare franche di porto, all'indirizzo del Comitato, oltre le due bottiglie di cui nel *Regolamento della Fiera* altre due bottiglie per ogni qualità di vino destinato al Concorso, le quali bottiglie saranno ricoperte, suggellate, distinte con un numero segreto e consegnate al *Giuri*, cui sarà demandata l'assegnazione delle Medaglie e dei Premi.

Il *Giuri*, dietro esame di queste bottiglie, potrà per confronto accertarsi se sia stato realmente esposto e messo in vendita nella quantità indicata un vino conforme a quello inviato per campione.

Il *Giuri* trovando una qualità di vino fuori della sua categoria, avrà diritto di trasportarlo in quella a cui appartiene.

I concorrenti sono pregati d'indicare la qualità e quantità che intendono esporre, ed in quale categoria di vini intendono concorrere.

Sono ammessi i *Fiaschi*, invece dei fusti e bottiglie, per quei vini che abitualmente si commerciano in tali recipienti — e sarà tenuto conto della loro capacità, ragguagliandola a litri ed a bottiglie comuni.

Gli espositori sono invitati ad accompagnare i loro prodotti da una succinta esposizione sul modo di loro confezionamento.

III.

Regolamento per l'Esposizione e Concorso a Premi Dei Vermuth e Liquori Italiani.

La varietà e molteplicità di produzione dell' articolo Liquori non permettendo la fissazione di determinate categorie, i produttori dell' articolo stesso verranno ammessi al Concorso dietro l' Osservanza delle *Norme Generali* fissate per i Concorsi di Vini e dietro prova che essi sono realmente fabbricatori dell' articolo pel quale è aperto il Concorso.

Ogni produttore di liquori esibirà al *Giurì* le prove relative all' importanza della produzione e dello spaccio della propria Fabbrica elemento questo di cui verrà tenuto conto nell' assegnazione dei premi.

I produttori dovranno dichiarare la qualità e quantità di liquori con cui intendono concorrere ai premi.

I premi assegnati al Concorso di Liquori sono i seguenti:

Grande diploma d' onore e Premio di lire 200.

Due Medaglie d' argento, ognuna con lire 100.

Quattro Medaglie di bronzo.

LA RAZIONALE CULTURA DELLA VITE

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

(Continuazione, vedi n. 5.)

CAPITOLO QUINTO

Della Ricimatura.

93. Ricimare corrisponde al *repiucer* dei Francesi, da loro usato nel senso di *castrare* o *cimare* di nuovo quel pampino che fu

altra volta *cimato* o *castrato*. Noi battezzereмо adunque quest'operazione col nome di *Ricimatura*, e l'atto di eseguirla con quello di *ricimare*, ossia *cimare* di nuovo.

94. Ora che ci siamo intesi sui nomi, tiriamo innanzi. Prima però vi richiameremo alla memoria quanto detto altra volta a proposito di quelle sotto-gemme, o sotto-occhi che provvida natura pose a fianco della gemma principale. Ordinariamente le sotto-gemme non vegetano che nell'anno seguente; ma se gli umori della vite sono esuberanti, o se vengono forzatamente repressi dalle operazioni del taglio verde in allora, volendo pure da qualche parte aprirsi una via, sforzano la vegetazione delle sotto-gemme, e danno origine a quei *ramoscelli ascellari*, detti anche *getti di sott'occhio*, od ancora *getti anticipati*, perchè appunto non dovrebbero sbocciare che l'anno appresso.

In tal caso noi diciamo che la vite *vegeta di sott'occhio*, e chiamiamo in dialetto *fioi*, *femenelle* i ramoscelli che ne sono il prodotto. Essi assieme alla foglia che sta loro dappresso, contribuiscono alla nutrizione della gemma maggiore, che s'asside in mezzo a loro, e riceve i loro tributi.

95. L'attento Vignaiuolo non deve però dimenticare giammai, com'egli col taglio secco e verde, costringa la Vite ad operar contro sua voglia, e sarà quindi necessario stia sempre sull'avviso onde essa non prenda una volta o l'altra la rivincita, giacchè essa approfitta d'ogni occasione per riprendere le sue tendenze naturali e *peccaminose*, volea dire *legnose*, ed a quest'uopo i getti di sott'occhio le tornan molto propizi. Essa certamente dice fra sè: io vorrei farmi bella e vistosa, ed invece si vuole ch'io resti piccina piccina; ma io giuocherò un brutto tiro, io metterò fuori cheton chetoni quei miei getti di sott'occhio, e li farò crescere tanto quanto io non sarei cresciuta se mi avessero lasciata in pace.

E così fa in vero, e la vedreste ben presto scapricciarsi da per tutto e trasmodare per ogni verso se non la teneste continuamente d'occhio, e non regolaste codesti suoi figliuoli, cui essa affida le sue vendette. Voi però non li distruggerete del tutto quei ramoscelli ascellari ma li ridurrete così, come ora vi diremo onde giovino alla madre, senza nuocere a noi.

96. *Ricimatura del Capo a frutto* — Lasciate due od al più tre foglie ai getti di sottocchio (*fioi*, *femenelle*), che sbocciano sui pampini fruttiferi: eseguite quest'operazione man mano che si rende

necessaria fino al tempo della fioritura, durante la quale la sospendete, per poi riprenderla e continuarla fino agli ultimi di Luglio, indi sospendetela di nuovo per tutto il *sacro* mese di Agosto. Lasciate però sempre intatto il pampino più alto, perchè vuolsi ciò giovi al perfezionamento dell' uva.

97. *Ricinatura dei Capi a legno.* — Se giudiziosa vuol essere la *mozzatura* dei capi a legno, giudiziosissima poi dev' essere la loro *ricinatura*. Consiste nel *ricimare* a quattro e meglio ancora, a sei foglie, i getti ascellari, che loro vengon fuori d'attorno. La ricinatura dei capi a legno non incomincerà giammai prima di loro mozzatura, cioè, prima della metà circa di Luglio: dovete poi sospendere la nel mese di Agosto, per riprenderla nel Settembre, durante il quale, dovrà seguire sollecita e continua.

98. Nell' eseguire le varie operazioni del taglio verde, badate di non esporre d'un tratto i grappoli d' uva ai cocenti raggi del sole di Luglio od Agosto. E se per avventura aveste trascurato di fare a tempo e l' una dietro l' altra coteste operazioni, che non vi salti il grillo per carità di spacciarvene tutto in una volta; sarebbe meglio ometterle addirittura, che commettere di tali spropositi; bisogna proprio farle grado grado, altrimenti ne patirebbero e viti ed uva, e se ne accagionerebbe senza dubbio l' innocente taglio verde.

99. Fra le varie operazioni del taglio verde, taluno colloca la *sfrondatura*, ossia il diradare delle foglie attorno ai grappoli quasi maturi, onde questi abbiano a goder meglio del sole nei giorni prossimi alla vendemmia.

CAPITOLO SESTO

Dell' utilità e dei pregi del taglio verde.

100. Per mezzo del taglio verde la Vite può utilizzare a suo pro tutto il succhio, senza che neppur una stilla ne vada distratta; e la distribuzione del medesimo riesce assai più equa e vantaggiosa.

Esso è ottimo rimedio contro il filare dei grappoli (*andar in forcelle*) e contro il disperdersi dell' uva, e tien lontano pur anco lo schifoso e puzzolente *oidio*, che non trova più tranquillo ricetto fra l' ombra umida ed opaca dei pampini accatastati.

101. Il taglio verde, eseguito con diligenza e costanza, rende perfino generosamente fruttiferi quei tralci, che senza esser menoma-

mente piegati all'ingiù si conservano in posizione diritta e verticale, com'ebbe a riscontrarlo il Guyot presso il sig Lanternier nel Dipartimento della Mosella.

Nella Charente Inferiore, eseguito il taglio verde in vastissime proporzioni, produsse oltre che un'anticipata maturazione dell'uva un aumento del terzo nel prodotto. Cotesti fatti luminosi non sono soltanto asseriti, ma furono constatati nell'Alto Reno dai signori Adam e Weisser con ripetute ed alternate esperienze comparative.

102. Il taglio verde rende produttivo nel secondo anno un suocione o bastardo, mentre che senza di esso non lo sarebbe divenuto che nel terzo. E se non credete provatelo da per voi stessi: nella prossima Primavera regolate un bastardo col taglio verde, ed un altro lasciatelo crescere naturalmente: dal primo avrete frutto nel 1880, e dal secondo soltanto nel 1881.

103. Osservando delle viti educate a sistema razionale ed alle quali fu applicato a dovere il taglio verde, non vi scorgerete sopra il tralcio orizzontale fruttifero neppure un pampino che non sia carico d'uva; ebbene ciò mostra che la *spampinatura* fu eseguita a dovere; vedrete ancora come tutti quei pampini raggiungono senza oltrepassarlo il filo di ferro: è questo indizio che la *castrazione* o *cimatura* fu operata scrupolosamente. I tralci a legno ritti ed alti al pari dei pali, vi mostrano che furono regolarmente mozzati. Finalmente il non scorgere un solo *ramoscello ascellare* che sporga da nessuno di quei tralci si bene compassati e raccolti, vi prova che anche la *ricimatura* fu eseguita a puntino.

104. Forse taluno dirà: Ammettiamo pure che il taglio verde sia una bellissima ed ottima cosa in teoria, ma non crediamo sia poi tanto facile a metterlo in pratica perchè oltre molto studio ad apprenderlo esige una pazienza da santi per eseguirlo.

Abbiamo però visto praticare questo taglio, da donne e fanciulli con quella stessa disinvoltura con cui si cimerebbe un campo di granoturco, e noi pure abbiamo messo in opera il taglio verde e possiamo assicurare che una volta avviato, camminava da sè.

105. Eccovi pertanto riuniti in brevi Ricordi tutti i precetti e le regole del taglio verde:

106. **Spampinatura sul legno vecchio.** *Gettate sempre abbasso tutti i germogli che spuntano sul legno vecchio, non tollerando mai alcun che sopra di esso, foss' anche una semplice gemma.*

Spampinatura sul tralcio fruttifero. — *Appena potrete discernere sul tralcio a frutto i pampini che portano uva da quelli che non ne portano, gettate subito via questi ultimi senza misericordia.*

Castrazione dei capi a frutto. — *Se i pampini hanno due grappoli, lasciate che al disopra di questi vengano fuori altre due foglie, poi castrate il cuorielno; se i pampini portano un grappolo solo, lasciate che mettano altre tre foglie, e poi castratele.*

Quanto più sollecita, tanto più perfetta sarà quest' operazione, che però dovrete sospendere durante l'epoca della fioritura.

Mozzatura dei capi a legno. — *Non toccate i tralci a legno prima che l'uva sia bene ingranita. Alla metà circa di Luglio mozzate loro la cima un pò più in là del punto dove li potrete a frutto nella successiva Primavera: se, per esempio, avete stabilito di tenere nell'anno venturo il capo a frutto lungo un metro, mozzate i capi a legno di quest'anno all'altezza di metri 1.10.*

La Ricimatura. — *Se sui pampini del capo a frutto spuntano getti di sott'occhio (fioi,) ricimatelli a quattro foglie, lasciando però intatti quelli venuti fuori intorno alla gemma più alta.*

Durante la fioritura dell'uva, e durante il mese di Agosto, taccia ogni operazione del taglio verde.

Dal mese di Agosto in avanti ricimate tutti indistintamente i getti di sottocchio, lasciando, come già si disse quattro foglie a quelli del capo a frutto, e sei foglie a quelli del capo a legno.

(Continua.)

V A R I E T À

Invasione della Filossera — In recente seduta dell'Accademia francese delle scienze a Parigi, il sig. Dumas presentò una Relazione del sig. Fazio, in nome della commissione internazionale della filossera. Sei carte topografiche accompagnano la relazione e permettono di abbracciare a prima vista l'estensione del flagello.

Trovansi a quest'ora più o meno colpiti ed invasi dal vorace

insetto i seguenti Stati o regioni — il Portogallo; i dintorni di Bordeaux e della Gironda; l'oriente della Francia, la Svizzera, Vienna, l'Ungheria, Dresda, Amburgo e persino Londra e Dublino. Immuni rimasero finora la Spagna e l'Italia, comprese la Sardegna e la Sicilia.

È constatato che l'invasione ebbe per causa costante l'importazione delle viti infette, nonchè la vicinanza troppo stretta dei luoghi infetti con quelli sani. Unici rimedi preventivi adunque sono quelli d'impedire rigorosamente il trasporto di viti e di distruggere i vigneti troppo prossimi a quelli attaccati dal male.

Dalie rese artificialmente odorose.—Chi non conosce la *Dahlia*, chi non ne ammirò i vivaci colori delle sue varietà e la forma regolare ed elegante, i petali vellutati ed il rigoglio e la freschezza? È certamente uno dei fiori più belli, ma anche per essa natura non in tutto le sorride: le diede la bellezza, le negò crudelmente il profumo; al pari della *Camellia*, della *Viola tricolor* (*Viola del pensiero*) t'affascina la vista, ma se l'avvicini alle narici la trovi minore a sè stessa; un fiore senza profumo è come una donna bella senza sentimento, appaga l'occhio, ma non tocca il cuore. Ma ciò che non può natura arte procura, e nelle donne alcune volte un artificiale sentimento sostituisce quello di buona lega e con esso giungono là dove vogliono arrivare. E per la *Dahlia* s'è trovato il modo di renderla odorosa, di darle uno squisito profumo, in barba a mamma natura, e di far tutto ciò in un modo semplicissimo, costringendola più colle buone che colle cattive a stillar da sè stessa la essenza nelle viscere della terra. Ma ecco in breve il metodo che ebbe l'onore di una comunicazione all'*Accadémie des sciences*; se tu graziosa lettrice vuoi che le *Dalhie* del tuo giardino ti favellino con un linguaggio di delicatissimo profumo innaffiale frequentemente il piede con acqua leggermente tiepida. Di questa materna cura ne avrai non lieve ricompensa; posate sul tuo candido seno saranno l'immagine di te, il cui profumo è lo squisito sentimento che t'adorna. Il metodo è semplicissimo e non sarà difficile assicurarsi se il risultato sia altrettanto soddisfacente.

Il Giornale viene distribuito una volta al mese gratuitamente a tutti i Soci ed ai Comizi agrari e Municipi della Provincia. —

Per gli altri il prezzo d'abbonamento per un anno, compreso il porto posta è di fior. 2. —

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