

# GIORNALE

DELLA

## SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA

ANNO IV.

Rovigno, 25 Marzo 1879.

N. 3.

N. 166.

### A V V I S O !

Come di consueto negli anni decorsi, la scrivente invierà fra breve ai singoli soci le rinviate postali pel pagamento del canone per l'anno corrente.

La sottoscritta si fa obbligo di renderne avvertiti gl'interessati, e nutre fiducia di vedersi prontamente corrisposta senza bisogno d'ulteriori inviti.

Rovigno 12 Marzo 1879.

**Dalla Società Agraria Istriana**  
**LA PRESIDENZA.**

ROZAYKANI MUZEJ  
 ROVINJ  
 DI ROVIGNO  
 CIVICO - MUSEO  
 TO  
 C-20/B  
 104

Nro. 176

### A v v i s o !

Per la prima quindicina del prossimo mese di Aprile saranno vendibili presso l'orto sociale le seguenti piante o semi.

		<i>Pet soci - Pet non soci</i>
		<i>soliti — soldi</i>
1. Alkekengi ( <i>Fisalis</i> ) . . . . .	al cent.	— 40 — 50

1982

2.	Cipolla bianca grossa . . . . .	al cent.	— 18 — 22
3.	” rossa ” . . . . .	”	— 18 — 22
4.	Cavolo cappuccio violetto . . . . .	”	— 25 — 30
5.	Melanzana violetta ovale . . . . .	”	— 50 — 60
6.	” lunga, violetta, primaticcia	”	— 50 — 60
7.	” grossa, rotonda . . . . .	”	— 50 — 60
8.	” bianca, rotonda . . . . .	”	— 50 — 60
9.	Pomo d'oro grosso . . . . .	”	— 45 — 50
10.	” ” nano precoce . . . . .	”	— 45 — 50
11.	” ” alto rotondo . . . . .	”	— 45 — 50
12.	Peperone lungo comune . . . . .	”	— 50 — 60
13.	” quadrato dolce . . . . .	”	— 50 — 60
14.	” grossissimo . . . . .	”	— 50 — 60
15.	Semente di <i>Chenopodium scoparium</i> (*)		
	per ogni cartoccio . . . . .		— 12 — 14

Le piante commesse, per maggiore comodo, verranno spedite con rivalsa postale.

Rovigno 15 Marzo 1879.

*Dalla Società Agraria Istriana*

LA PRESIDENZA.

## A V V I S O !

Il comitato iniziatore dell'esposizione di frutta, ortaggi e fiori, che dovea tenersi a Gorizia nella entrante primavera, si onora comunicare ai signori frutticoltori, orticoltori e giardinieri che quella esposizione viene differita ad altro anno, il quale sarà a tempo debito fatto conoscere, stante le condizioni atmosferiche così sfavorevoli alla coltura di detti pro-

(\*) Per la coltura ed utilizzazione di questa pianta vedi il Giornale 25 Aprile 1878 alla pagina 63. —

dotti e che durano da qualche mese e avendo eziandio riguardo alle condizioni generali, che contrariano tanto il buon andamento di qualsiasi impresa.

*Il Presidente del Comitato*

G. DE RITTER

---

## *Avviso!*

In occasione delle nozze d'argento dell'Augusta Coppia Imperiale, l'I. R. Società d'Orticoltura di Vienna terrà nei giorni 22-30 del prossimo Aprile un'Esposizione di fiori, piante, frutta, ortaggi alla quale sono invitati a concorrere gli Orticoltori di tutte le provincie.

A Berlino poi nell'Aprile 1880, sotto il protettorato di Sua Altezza I. R. il Principe ereditario di Germania, si terrà un'esposizione internazionale tanto di prodotti che utensili e mezzi per la pesca.

I programmi dettagliati di queste due esposizioni sono reperibili all'Ufficio della SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA e potranno essere ispezionati da qualunque lo desidera.

---

## INVITO AI SIGNORI BACHICULTORI!

---

Il Comitato ordinatore del VII. Congresso Bacologico Internazionale da tenersi in Siena nel 1881, adunatosi nel giorno 19 Gennaio p. p. presso la sede del Comizio Agrario di quella città, dopo aver proceduto alla costituzione dell'Ufficio di Presidenza, deliberò che s'invitassero i Bachicultori a profittare del lungo intervallo che separa il VI. dal VII. Congresso per istituire accurate osservazioni e diligenti esperienze sopra le questioni formulate nel seguente

# Programma.

## I.

### EMBRIOLOGIA.

Custodia e incubazione del seme.

Ricerche sui mezzi atti a provocare lo schiudimento anormalmente precoce delle uova.

## II.

### FLACCIDEZZA.

*Constatazione di fatti che valgano a stabilire correlazioni fra uno qualsiasi degli elementi i quali influiscono sull'allevamento, lo sviluppo e l'intensità della flaccidezza.*

*Confezione del seme.* — consanguineità, incrociamenti, selezione (caratteri delle uova e delle farfalle, da cui provengono, dipendenti o indipendenti dall'osservazione microscopica).

*Custodia del seme.* — Influenza della temperatura e dello stato igrometrico: Conservazione in ambienti diversi dell'aria atmosferica.

*Incubazione.* — Condizioni fisiche e durata.

*Governo dei bachi.* — Influenza dell'allevamento e delle condizioni meteoriche.

Esperienze comparative sulla maggiore o minore resistenza di diverse razze e varietà.

## III.

### L'ALLEVAMENTO

*considerato sotto il punto di vista economico - industriale.*

Razze, incrociamenti, governo dei bachi, capacità dei locali, temperature, superficie delle stoe in rapporto alla quantità di seme. Alimentazione, numero dei pasti e modo di ammannirli.

---

## GELSI PRIMITIVI

---

E' cominciata la distribuzione dei

### GELSI PRIMITIVI

ottenuti da seme originario

Premiati con medaglie d'oro e diploma d'onore da Governi, Comizi ed Associazioni scientifiche. Esclusivamente introdotti e distribuiti dalla

#### Casa d'Acclimazione Cattaneo

Milano — Via Meravigli, Piazza SS. Pietro e Lino, 1

Il *Gelso Primitivo* che non richiede innesto presenta lussureggiante sviluppo in tutte le fasi del suo ciclo vegetativo. — Esso non va confuso col *gelso delle Filippine* il quale è un suffrutice anzichè un vero albero, donde il di lui nome di *Morus multicaulis*, mentre il *Gelso Primitivo* non solo ha carattere arboreo spiccato, ed è di tessuto ligneo durissimo, ma presenta altresì tale robustezza e rusticità da resistere in confronto d'ogni altra varietà di gelso nostrale alle nebbie, brine e gelate precoci e serotine.

Il *Gelso Primitivo* è precocissimo e presenta quindi il vantaggio d'anticipare di molto gli allevamenti dei bachi — s'adatta a qualsiasi terreno, anche non fertile, e vegeta splendidamente persino laddove perirono poco prima altri gelsi. — Come gelso selvatico ha vita più lunga, dà foglia più nutriente, più sana, più lucida, più resinosa ed incartata, in una parola *più robusta e preferita dai bachi*; pur tuttavia il suo prodotto è molto maggiore in confronto di qualunque altro gelso innestato.

#### Categorie

... **Aste** ed **Astoni** da fossa — **Gelsi** per siepe e per boschetto a ceppaia — **Gelsetti** da vivaio.

---

## Appello agli agricoltori d' Austria - Ungheria !

---

Lo stato della nostra agricoltura è triste.

La preponderante concorrenza dell' America e della Russia rende impossibile uno spaccio remunerante delle nostre granaglie; l' importazione d' animali dalle steppe russe appesta le nostre mandrie e provocò la proibizione d' importazione di bestiame in Germania.

Il mercato germanico ed il passaggio dei nostri prodotti nel vicino Impero son oggidi divenuti per noi condizione di vita, non solo per la vendita dei prodotti del suolo e della massima parte di quelli delle nostre industrie agricole, ma altresì per l' allevamento degli animali.

In tali condizioni il recente movimento protezionista sorto nell' Impero Germanico minaccia coi massimi pericoli questa nostra condizione di vita, e qualora riportasse vittoria sarebbe annientato il benessere della popolazione agricola dell' Austria - Ungheria.

Per scongiurare il grave pericolo che ci minaccia l' unico mezzo si è l' immediata chiusura dei nostri confini per l' importazione d' animali dalla Russia e dalla Rumenia, e la conclusione d' un accordo per tariffe di compensazione con la Germania per una durata più lunga che possibile. Un tale trattato sarebbe in caso di proteggere gl' interessi della nostra agricoltura solo quando mantenesse intatti i dazi e tariffe di favore che furono finora in vigore, ed assicurasse il togliimento in via stabile del divieto d' importazione d' animali nella Germania.

In vista degl' incalcolabili pericoli e della rappresentanza pur troppo tanto insufficiente degl' interessi agricoli nella vita pubblica, a tutti gli agricoltori d' Austria-Ungheria, e più specialmente alle Società, Comizi, Clubs, Casini ecc. agrari e forestali incombe grave obbligo di cooperare uniti e compatti, senza distinzione di partiti e di nazionalità, per il raggiungimento dell' accennato scopo, ed anzitutto con petizioni alle rappresentanze popolari dell' Austria e dell' Ungheria.

Allora, ma allora soltanto, all' agricoltura nostra non sarà tolta

ogni possibilità di prosperamento, e così sarà salvato dalle più gravi perturbazioni il benessere popolare del Paese.

## *Il Club degli Agricoltori di Vienna.*

Il Presidente

Co: CRISTIANO KINSKY.

---

# TRATTAMENTO DEGLI EScrementI UMANI

---

Gli escrementi umani presentano a chi intende usarli, delle difficoltà, quali l'odore ributtante che emanano, e il difficile maneggio quando sono semi-liquidi. Questi inconvenienti però si possono facilmente eliminare con la disinfezione.

La disinfezione è utile applicarla alle latrine direttamente, perchè così non solo si rendono gli escrementi inodori e maneggiabili, ma s'impedisce ancora ai gas fetidi di spandersi nelle abitazioni, con gran vantaggio della pubblica e privata igiene.

Le sostanze generalmente impiegate per disinfettare gli escrementi umani sono: il "solfato ferrico" (vetriuolo verde), il "solfato calcico" (gesso) il "cloruro di zinco o di manganese" ecc. Le dette sostanze, venendo a contatto dei gas ammoniacali che si sviluppano dagli escrementi e per i quali si sentono i cattivi odori, formano dei solfuri metallici e dei solfati e cloruri di ammoniaca, composti affatto inodori.

Perchè con la disinfezione si raggiunga l'effetto desiderato è mestieri che venga fatta a dovere. Non basta versare nella latrina la soluzione del sale disinfettante, e poscia estrarre le materie fecali dopo dieci o dodici ore, come alcuni praticano. In un tempo così breve è impossibile che la reazione chimica si compia in tutta la massa. Le reazioni chimiche nelle grandi masse procedono con una certa lentezza, ed hanno perciò bisogno di molto tempo per comple-

tarsi. Inoltre negli escrementi umani lo svolgersi delle dette reazioni richiede un tempo maggiore, a causa della viscosità delle materie fecali. Ciò posto, dopo versata la soluzione del sale disinfettante sugli escrementi, si deve turare la latrina e lasciarla in riposo per cinque o sei giorni, dopo di che si può procedere alla estrazione delle materie fecali.

Se la massa contiene molta parte liquida, allora questa o si estrae a mezzo di pompe facendola entrare in botti, da dove poi si applica alle coltivazioni in corso, oppure si intromette nella latrina polvere di carbone, torba carbonizzata od anche argilla in quantità tale da rendere tutta la massa semisolida. Generalmente, un ettolitro delle dette sostanze basta per ogni metro cubo di feci.

Così trattati, gli escrementi umani si rendono di facile maneggio e non tramandano più odori fetidi, laonde possono facilmente impiegarsi come concime.

Oltre ai suddescritti vantaggi, la disinfezione ne apporta ancora un altro ed è, che i gas ammoniacali, i principi utilissimi alla vegetazione delle piante, invece di disperdersi inutilmente, restano nella massa concimante, la quale rondsì così molto più attiva.

In luogo di applicarsi la disinfezione in una sola volta, io ritengo meglio praticarla settimanalmente oppure giornalmente alle latrine, perchè così si evitano le minime dispersioni di gas ammoniacali, e s'impediscono completamente le emanazioni fetide.

Grammi 25 di solfato di calce o di solfato di ferro bastano per disinfettare gli escrementi che un uomo emette nelle 24 ore. Versando perciò giornalmente nella latrina tante volte 25 grammi di uno dei sali ora nominati per quante sono le persone che la visitano per i propri bisogni, si raggiunge meglio l'intento della disinfezione.

Se non si vuole applicare giornalmente la disinfezione, allora per ogni settimana e per individuo debbonsi versare nella latrina grammi 250 a 500 di gesso o solfato di ferro.

Nelle campagne i coloni è certo che frequentano giornalmente un solo luogo, per ubbidire ai loro bisogni naturali; ora se in quel sito si mettesse un tino fuori d'uso per metà sotterra, che avesse nella parte superiore una tavola bucata, si formerebbe una latrina di campagna alla quale applicata la disinfezione si otterrebbe una massa utilissima di concime.

Fa meraviglia il vedere come si dà importanza agli escrementi



degli altri animali, giungendosi persino a raccoglierne per le vie, e si trascurino quelli degli uomini che sono più ricchi di materiali e quindi più utili alle piante!

E' tempo ormai di por termine ai pregiudizii e di riflettere che quanto più di materiali utili, di qualunque sorta essi siano si applicano ai terreni, tanto maggiori prodotti si ottengono. Se non si dà molto al terreno non si può molto pretendere.

Prof. ANTONIO ALOI.

---

## LA PHYLLOXERA

---

La phylloxera, insetto quasi invisibile, avvertito presso Arles in Francia, primamente nel 1866, e combattuto con tutti i mezzi scientifici ed industriali, non arrestò la diffusione e la rovina delle viti. Già s'assise in alcune vigne d'ogni nazione europea, tranne che nelle italiane che assedia da ogni lato: dalla Savoia, da Lombrina, da Nizza e Ventimiglia, da Malaga. Il diventare alata nelle trasformazioni, onde facile ad essere portata lungi dai venti, fa giustamente temere che i rigori ai confini contro l'importazione di vegetali, rigori spesso anche violati dai contrabbandi, non bastino ad escludere la phylloxera dall'Italia, dove quindi è forte allarme contro la minaccia del nuovo flagello ad un prodotto che può valutarsi annualmente al valore di sei cento milioni di lire. Però, alla fine del gennaio, contemporaneamente intrattennero della phylloxera: Torelli il Senato, Griffini la Camera dei deputati d'Italia, mentre ne discuteva il Comitato Agrario di Brescia.

Di tutti i mezzi sperimentati sino ad ora contro l'insetto, solo la sommersione lungamente continuata, e che annega perfettamente gli insetti, riuscì perfettamente. Ma pochissimo può le vigne dove sia possibile l'allagamento. Gli insetticidi non sono agevolmente applicabili, non bastano e riescono dispendiosissimi. Dabo a Klosterneuburg estirpò e bruciò le viti invase dalla phylloxera, infuse il po-

tente solfuro di carbonio, sconvolse il terreno con la dinamite, indi vi coltivò il tabacco atossicatore d'insetti, al quale fece succedere il trifoglio, e poi trovò ancora la phylloxera in quel terreno. Laonde a ragione Calatabiano non s'affida ai mezzi indicati da Griffini nel progetto di legge contro la phylloxera, alla quale come all'oidio resistono le viti americane pella potenza delle loro radici e dei loro tessuti, ed in proporzione anche le viti del vecchio mondo più rustiche e più fortemente sviluppate.

Perciò, e sino a che non sia scoperto un mezzo sicuro ed economico di uccidere la phylloxera l'economia pubblica e privata, e la buona agricoltura, consigliano di prevenirla preparando vitigni in condizioni da non temerne il morso.

Quantunque da alcuni vitigni americani si possano trarre vini simili ai mediocri europei, Francesi e Tedeschi innestano viti migliori sui ceppi di quelli, e raggiungono lo scopo. Ora l'arte dello innestare è perfezionata così, che tre fratelli Pedrotti detti *Moro*, da Celatica bresciana, innestano viti alte in modo da perdere solo un anno di frutto, e da assicurare la riuscita del novant'otto per cento.

Contro l'infezione della gomma nei limoni, si trovò rimedio efficace nel rinnovare la pianta dal seme, innestando l'agrume dolce sull'amaro melangolo. Per analogia, Villa in Italia e Blankenhorn nella Germania, consigliano di educare vivaio di viti dal seme per innestarle con altri vitigni migliori e robusti; ciò che già dal 1869 va facendo Marri a Siena.

Ma anche in altri tre modi si può agguerrirsi contro la phylloxera: colle speciali concimazioni, colla elezione di vitigni forti e molto sviluppati, e col modo di coltivazione.

Sino dal 1873, Nessler, al Congresso di Colmar consigliò di rinforzare le viti contro la phylloxera, concimandole con solfo carbonato di potassio; che ora ottiene il giovine chimico F. Tosana di Brescia, con cento parti di stallatico, otto di cenere e sei di zolfo, onde ne ebbe lode anche da Planchon, il più celebre persecutore della Phylloxera. Anche Bazille raccomanda l'uso del solfuro di potassio.

Tonini in Italia e Marès, il massimo maestro di viticoltura della Francia meridionale, consigliano di opporre alla phylloxera anche la resistenza di forte chioma di radici, che si ottiene dalle viti molto sviluppate, da quelle a pergolato, da quelle salienti sugli alberi, da quelle a testuccio od a brancone, specialmente in terreni molto sabbiosi

o nella zolla erbosa, o coltivati a fragole. Ma già anche prescindendo dalla phylloxera pochi anni sono l'Accademia di Bordeaux, premiò un trattato di viticoltura a ceppo e tralci lunghi, per la durata e per la copia della produzione.

G. ROSA

(Dall' Italia Agricola).

---

## LA FABBRICAZIONE DELL' ACETO

---

*Quale mezzo sarebbe efficace per ridurre il vino in aceto senza pregiudicare la salubrità dell' ultimo?*

Diversi metodi si conoscono per convertire il vino in aceto, ossia l'alcool del vino in acido acetico. Tutti per mira però hanno la fissazione dell'ossigeno dell'aria sull'alcole.

Questa conversione avviene per l'intermezzo di un *bacteride* che sviluppa alla superficie del vino, assorbe l'ossigeno atmosferico e per gradi lo fissa sull'alcole, che termina per convertirsi in acido acetico; questo essere organizzato, microba, si chiama *mycoderma aceti*. Anche i corpi porosi possiedono la proprietà del *mycoderma aceti*. I vapori alcoolici, misti ad aria od ossigeno, giungendo ad esempio a contatto della spugna di platino, trasformansi in acido acetico.

La fabbricazione dell'aceto è la coltura della crittogama — *mycoderma aceti* — come la fabbricazione del vino, per primo, non è altro che la coltura delle crittogame — *saccaromyces* — Questo *mycoderma aceti* per crescere, moltiplicare e bene conservarsi allo scopo di mantenere un'attività acidificante ed ossidante, esige certe condizioni del mezzo su cui vive, nonchè una certa temperatura e dell'aria non priva del suo ossigeno. Chi sa far meglio l'aceto è colui che meglio sa coltivare e ben conservare il *mycoderma aceti*.

Quando al *mycoderma* manca l'alcool ed i principii necessari ai suoi atti fisiologici, o l'ossigeno dell'aria, od infine una temperatura conveniente, precipita al fondo del liquido, che se è convertito

in aceto, compromette la salubrità di quest'ultimo, cioè intacca l'acido acetico con sviluppo di anidride carbonica e formazione di acqua. Il *mycoderma aceti* esige certe cure che se non le ha da chi lo coltiva, cambia il suo modo di agire e distrugge quel che produsse quando trovavasi in condizioni favorevoli.

Per ottenere un buon aceto occorre un vino buono, oppure un vino che ha preso lo spunto per una trascuratezza qualunque del cantiniere, ma che non abbia certi altri difetti. La conversione del vino buono in aceto non è una speculazione per molte località, costando più il vino dell'aceto; solo per eccezione in alcuni siti, dove l'aceto salì a rinomanza, come quello balsamico di Torre, Castelvecchio, Lavezzano, nel Modenese, conviene l'acetificazione del vino buono. Non troviamo adunque consigliabile la fabbricazione dell'aceto con vino sano, su vasta scala; solo dove si può fare assegnamento sopra forti partite di vini acetiti, od inquinati da altri difetti, o quindi a prezzo vile, potrebbe questa industria risultare bastantemente lucrosa. Oggidi le industrie somministrano aceti provenienti da acido acetico pirolegnoso, aceti di birre e di altri liquidi fermentati; questi fanno la concorrenza coi prezzi agli aceti di vino ed un pochino la fa anche l'acido solforico, senza che le Autorità se ne prendano pensiero per l'igiene compromessa.

I vini bianchi in generale acetificano più presto di quelli rossi. I vini nuovi acetificano più difficilmente dei vini vecchi. Quelli a leggero titolo alcoolico si convertono in aceto con maggiore facilità.

I vini muffiti danno aceti senza il difetto della muffa, che si perde durante l'acetificazione.

Il gusto di *cotto* e quello di *cagnon* e dei vini filanti in malattia molto avanzata, restano nell'aceto.

Un vino, per dare un aceto a titolo sufficiente in acido acetico, deve contenere dal 7 all'8  $\frac{0}{100}$  in volume di alcool.

Un vino più debole in alcool potrebbe somministrare un aceto sufficientemente ricco in acido acetico alcoolizzandolo, portandolo cioè al 7 od all'8  $\frac{0}{100}$  di alcool.

Se al contrario il vino ne è più ricco, conviene allungarlo con acqua, o meglio con altro vino più debole onde l'acetificazione proceda più regolare e sollecita.

Riassumendo, per una buona acetificazione, secondo Pasteur e secondo la pratica, occorrono queste condizioni:

1. Presenza dell'aria.

2. Perchè la trasformazione avviene in causa della fissazione dell'ossigeno sopra l'alcool del vino per mezzo del *mycoderma aceti*, essendo l'aceto il risultato d'una combustione lenta dell'alcool.

Infatti : 100 parti in peso

d'alcool contengono :

Carbonio . . .	52 : 18
Idrogeno . . .	13 : 04
Ossigeno . . .	34 : 78

e di acido acetico :

Carbonio . . .	40 : 4200
Idrogeno . . .	6 : 67
Ossigeno . . .	53 : 33

100 : —

100 : —

Oltre all'acido acetico havvi formazione di acqua. Così : 46 parti in peso di alcool unite a parti 32 d'ossigeno formano 60 parti d'acido acetico e 18 d'acqua.

Da tali dati risulta che un vino che contiene, alla temperatura di 15 gradi, il 10% in volume d'alcool, somministra un aceto col 40, 36 in peso di anidride acetica.

L'alcool diluito in acqua pura da formare un liquido al medesimo titolo alcoolico del vino, esposto all'aria non convertesi in acido acetico. Ciò dimostra come per la trasformazione occorra la presenza del *mycoderma aceti*, inoltre degli elementi necessari alla sua nutrizione, come fosfati di magnesio e di potassio, altri sali e principii albuminoidi - azotati; sostanze tutte che presenziano nel vino.

Il *mycoderma aceti* è una crittogama che sviluppa alla superficie, avente l'apparenza di una tela grassa, untuosa al tatto, bianca se si forma alla superficie del vino bianco, rosea se alla superficie del vino rosso.

Con tali conoscenze risulta facile fabbricare dell'aceto, mescolando del vino e dell'aceto già fatto, e seminandovi alla superficie del *mycoderma aceti* che si toglie dal velo o tela superficiale micodermica d'un aceto già fatto. In quarantotto ore la superficie del liquido si coprirà di detto micoderma (madre dell'aceto) ed il vino in pochi giorni, mantenuto che sia alla temperatura di 15 a 20 centigradi, verrà convertito in aceto.

Per procurarsi la prima volta del *mycoderma aceti*, essendo questa una delle produzioni dette spontanee, i cui germi trovansi disseminati nell'aria, secondo Pasteur, basta lasciare in un luogo caldo, da 15 a 30 centigradi una mescolanza di vino ed aceto; il micoder-

ma non tarderà a manifestarsi alla superficie, che in pochi giorni la ricoprerà totalmente.

Uno dei processi razionali più moderni per la fabbricazione dell'aceto dal vino e da altri liquidi alcoolici, basato sulle belle teorie di Pasteur rispondente ai riguardi economici ed igienici, è quello già in piena azione ad Orleans, presso il Breton Lorion. Col processo e cogli apparecchi di Breton Lorion ad una temperatura di 15 gradi bastano due a tre giorni per convertire il vino in aceto, premesso che il micoderma sia giovine e ben mantenuto. Pasteur riassume come segue i vantaggi di questo processo.

Impiego di vasi coperti e quindi perdite minori per evaporazione.

Fabbricazione più o meno grande a volontà.

Assenza di anguillule.

Processo tre a cinque volte più spedito dei processi più usuali e quindi maggior risparmio di vasi, mano d'opera, ecc.

Sarebbe lungo descrivere il metodo, anche per sommi capi, e per bene intenderlo occorrerebbero molti disegni e figure rappresentanti gli apparecchi nel loro dettaglio e nel loro complesso. Chi desidera piantare una fabbrica d'aceto seguendo l'accennato sistema può chiedere informazioni presso il sig. Breton Lorion ad Orleans. Ecco intanto dei dati interessanti.

Per la fabbricazione di 50 ettolitri d'aceto per giorno, un uomo ed un ragazzo bastano per tutte le operazioni :

Un uomo ed un ragazzo per giorno .	Fr. 7 : —
Interessi del materiale (30.000 franchi) „	5 : —
Deperimento del materiale . . . . . „	5 : —
Stabile: franchi 2000 . . . . . „	5 : 55
Contabilità e patente . . . . . „	10 : 00

**Totale Fr. 32 : 55**

Con dette spese si ottengono ettolitri 50 di aceto per giorno che viene a costare di fabbricazione circa C.mi 65 per ettolitro, vale a dire il quarto ed il quinto di spesa in confronto di quella risultante cogli altri processi usuali.

Troppo lunga sarebbe la descrizione dei diversi processi industriali adottati per la fabbricazione dell'aceto, descrizione che si trova in quasi tutti i trattati di chimica applicata alle industrie. Mandiamo chi ha interesse per questo studio a consultare ad esempio il

*Nuovo trattato di chimica industriale di R. Wagner, traduzione del prof. A. Cossa. (Torino, E. Loescher, editore).*

La fabbricazione industriale dell'aceto ha un altro svantaggio, quello cioè che le famiglie degli agricoltori quasi tutte si fabbricano l'aceto per loro uso. Un sistema consigliabile alle famiglie che desiderano avere l'aceto occorrente all'odierno consumo, consiste nel collocare in salvaroba un fusto a doghe sottili, possibilmente di gelso, per esempio della capacità di litri 50 circa. Il fusto si prepara così quando è nuovo: gli s'introducono 10 litri di aceto buono in ebollizione, si tappa bene il recipiente e lo si agita molte volte e quindi si lascia in riposo per un paio di giorni, scorsi i quali lo si vuota e gli s'introducono litri 16 di ottimo aceto ed altrettanto vino. Il fusto si lascia aperto in un luogo avente una temperatura di 18° a 25° C. per una quindicina di giorni. Il foro sia mantenuto aperto, come s'è detto, però coperto con un pezzo di tela, affinché l'aria abbia accesso, e ne sia impedita l'introduzione di altre sostanze. Dopo detto tempo si avrà nel recipiente un aceto buonissimo. Ciò fatto il fusto si colloca a posto. Al suo foro superiore si fissa un turacciolo provveduto di due fori; attraverso di questi si fa passare un imbuto il cui tubo sia legno e lungo tanto, fino a pescare quasi al fondo; l'altro foro sia attraversato da un tubetto di vetro che si prolunghi per poco nell'interno del fusto, in modo che mai tocchi la superficie dell'aceto. Tutto approntato in tal guisa, ogni mese, per la spina situata alla parte inferiore del fondo in avanti, si cava un paio di litri circa di aceto, e per l'imbuto superiormente collocato si versa nel recipiente altrettanto vino buono. Così operando si avrà sempre dell'eccellente aceto per l'uso di famiglia e si schiverà il pericolo di rovinare lo smalto dei denti coll'aceto inquinato d'acido solforico che circola nel commercio in dettaglio.

*A. Carpenè.*

---

## V A R I E T À

---

Il topinambour ed il maiz. — Riportiamo alcuni fatti che ci provano una volta di più i benefizi che procura il maiz (formento-

ne)... quando è associato a piante di grande prodotto, e specialmente al topinambour.

I Trappisti della Meilleraie (Francia) hanno sperimentato che i cavalli nutriti con tre razioni giornaliere di topinambour possono senza un grano di avena, sopportare dei penosi lavori e mantenersi in buono stato di salute. Il Lartigue nel suo bel podere di Poustagnac ha delle piante di topinambour i cui fusti si elevano fin quasi a m. 2.50 ed i cui tubercoli servono all'alimentazione del suo bestiame. Ha fatto costruire due grandi tini nei quali passa un condotto di vapore; si riempiono di acqua, di maiz.... e di topinambour fatti a pezzi, ed appena si sia giunti ad un sesto grado di cottura questo cibo viene distribuito agli animali i quali ne sono ghiottissimi, poichè mangiano il topinambour anche quando sia crudo. Questo procedimento economico ha dato degli ottimi risultati, e gli animali per tal modo nutriti si trovano in buonissimo stato.

Già da lungo tempo i più distinti agronomi si sono mostrati favorelissimi a questa pianta e ne hanno fatto i maggiori elogi; resiste ad una prolungata siccità e ricupera un'attiva vegetazione non appena la pioggia od un abbondante rugiada abbiano rinfrescato il suolo. Nessun insetto attacca il topinambour, il quale è altresì immune da malattie; nessuna coltura è più facile e meno costosa, considerazione questa importantissima per tutte le aziende agricole, ove le spese di mano d'opera sono talora veramente rovinose. Per la sua resistenza al freddo più intenso, il topinambour non ha bisogno di costruzioni. Inoltre può anche servire di alimentazione per l'uomo, ed in parecchi paesi lo si mangia appunto come noi mangiamo la patata. —

Ed ora ci domandiamo: perchè ad onta dei suoi grandi vantaggi la coltivazione del topinambour non si è più rapidamente estesa? Perchè si è rimasti paghi di semplici tentativi? Volendola dare noi una ragione non potremmo altro che trovarla nell'abitudine o meglio in quella testardaggine dei nostri contadini nel non scostarsi dall'antico, e in quell'abitudine di fare il viso dell'armi ad ogni innovazione per quanto appaia proficua. Per conto nostro consigliamo gli agricoltori ad estendere la coltivazione di questa utilissima pianta.

---

*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.