

GIORNALE

DELLA

SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA

MUSEO CIVICO - RO ZAYKAL...
ROVINI
DI ROVIGNO
TO - UZEI
C-20

107
1982

ANNO IV.

Rovigno, 25 Maggio 1879.

N. 5.

N. 297.

AVVISO!

Presso l'orto sociale trovansi vendibili:

Pei soci - Pei non soci
soldi — soldi

1. Barbabietola (erbette rave) grossa piatta, al cent.	18	—	24
2. Lattuga (salata) Cyrius grossa, a cappuccio, „	18	—	24
3. Lattuga bianca riccia, a cappuccio, . . . »	18	—	24
4. Lattuga Sanguigna pure a cappuccio . . . „	18	—	24
5. Sedano bianco alto d'Olanda »	20	—	25
6. Sedano rapa violetto „	20	—	25
7. Eucalyptus globulus, fortissimi, . . . cadauno	30	—	35
8. „ „ forti, „	20	—	25
9. „ „ meno forti . . . „	16	—	20
10. Eucalyptus cornuta, forti »	20	—	25
11. „ „ mezzo - forti . . . „	16	—	20
12. „ „ piccoli »	12	—	16

Come di consueto, le piante commesse si spediranno verso rivalsa postale.

Rovigno 19 Maggio 1879.

Dalla Società Agraria Istriana

LA PRESIDENZA.

COMITATO CENTRALE

del Secondo Congresso enologico austriaco in Vienna.

P. T.

Il primo Congresso enologico austriaco in Marburg, dietro invito dell'i. r. Società Agraria di Vienna, scelse quest'ultima città a sede del terzo Congresso. Essendo stato sospeso il secondo Congresso che doveasi tenere in Gorizia, crediamo di agire nell'interesse della produzione vinicola austriaca, convocando questo secondo Congresso in Vienna per i giorni **22, 23, 24 e 25 Settembre 1879** a norma dell'Art. XI dei rispettivi statuti.

Il sottoscritto Comitato ha quindi l'onore d'invitare a concorrere numerosi a questo Congresso tutti gli appassionati dell'enologia, come pure coloro che si occupano praticamente nella coltura della vite e produzione del vino e nel commercio dello stesso, nonchè quanti aspirano ad avvalorare la pratica delle salutari cognizioni scientifiche. Non potendosi raggiungere lo scopo di un'esauriente pertrattazione dei quesiti proposti che con la numerosa partecipazione di persone esperite in arte d'ogni parte della Monarchia, s'interessa la S. V. a prestarsi presso i propri amici viticoltori e produttori di vino onde eccitarli a prendervi parte.

Verranno discussi i quesiti dell'unito programma, che furono riconosciuti pel momento del massimo interesse. Abbiamo un ricco materiale delle questioni più importanti, tanto per ciò che riguarda la legislazione, come pure la viticoltura e vinificazione. Più specialmente per i produttori di vino interessano le disposizioni legislative, e sebbene il Congresso non ha potere di prendere in riguardo deliberazioni obbligatorie, pure le stesse non mancheranno di potentemente influire sulle decisioni dei competenti corpi rappresentativi. Da questo punto di vista vennero poste alla testa del programma anche quelle questioni risguardanti il rinnovamento o modificazione dei disposti legislativi.

La questione della Filossera è incontestabilmente la più interessante, poichè da una conforme soluzione della stessa dipende l'avvenire della nostra viticoltura, e sebbene ancora possiamo sentirci rassicurati dalla poca diffusione del pericoloso insetto, ciononpertanto

non deve venir meno la nostra attenzione, ma in vista ai nolevolisimi progressi in Francia devesi invece raddoppiare, poichè solo allora potremo riprometterci sicuro risultato, quando ci sarà dato di distruggere il focolaio di infezione ancora irrilevante e salvare così il resto dei nostri vigneti da irreparabile devastazione.

Non si deve sorpassare nemmeno la questione della fabbricazione dei vini artificiali; un Congresso, il cui compito si è di pertrattare se possibile esaurientemente quanto pel momento ha influenza sulla produzione vinicola, non può nè deve ignorare tale questione. La discussione presenta molte difficoltà, ma solo queste derivano più dall'interpretazione, di ciò che devesi intendere per vino artificiale, che non dal valore da attribuirsi allo stesso; e primo di tutti appunto un Congresso enologico è chiamato a chiarire le false vedute in proposito.

La questione dei dazi venne discussa ancora al Congresso di Marburg, ma d'allora molto si è cambiato, e presentemente pendono in proposito nuove trattative, talchè non possiamo non approfittare dell'occasione per esternare i nostri desideri, affinchè nei circoli competenti vengano presi in debita considerazione.

Non solo insetti e crittogame sono dannose alla vite, ma anche i geli e brine, che anche troppo di frequente pongono in dubbio il raccolto. Sarà quindi del massimo interesse discutere sui mezzi più appropriati per difendersi contro queste dannose influenze, come pure il bisogno di reclamare speciali disposizioni legislative per difalco di imposte in caso di danni prodotti dai geli è di grande importanza, inquantochè finora non vengono minimamente presi in considerazione.

Gli ulteriori quesiti porgono opportunità di pertrattare diffusamente le principali operazioni nella pratica viticoltura e vinificazione; noi solleviamo specialmente la questione degli ingrassi artificiali, dell'impiego di aratri nei lavori della vigna, del trattamento dei vini. L'ultimo quesito offre poi occasione ai chimici e fisiologi di riferire sui nuovissimi lavori e scoperte della scienza in riguardo alla viticoltura ed alla vinificazione.

Avrà luogo pure una esposizione di vini, arnesi ed utensili per la coltura della vite e per la vinificazione, di prodotti accessori della vinificazione stessa, di uve e frutta, nonchè di mezzi per l'istruzione. Si prenderà cura poi, acchè i vini non solo rimangano esposti, ma che possano essere anche pubblicamente assaggiati.

Come corollario del Congresso poi si intraprenderanno escursioni

in cantine e vigne dei dintorni di Vienna, e la visita di cantine rinomate che Vienna soltanto può offrire, gioveranno ad accrescere la importanza di queste escursioni. — Congresso, esposizione, pubblico assaggio, escursioni ed infine la bella e grandiosa città di Vienna offrono a chi vi concorre tanto d'istruttivo, utile e dilettevole, che nessuno abbandonerà non soddisfatto il II Congresso enologico austriaco.

Il Comitato Centrale del II. Congresso Enologico Austriaco.

Ed ora facciamo seguire al Proclama del Comitato il relativo Programma così compilato :

a) *Oggetti di pertrattazione secondo lo Statuto.*

1. Nomina del II vicepresidente pel presente Congresso.
2. Scelta del luogo di sede del prossimo Congresso.
3. Nomina del Presidente, Vice-Presidente, del Relatore generale, del Segretario e di tre membri del Comitato pel futuro Congresso.
4. Approvazione dei Conti del Congresso passato.
5. Modificazioni degli Statuti, e deliberazioni sullo scioglimento del Congresso.

b) *Quesiti pel Congresso enologico di Vienna.*

1. Quali nuove scoperte e quali esperienze sono state fatte per debellare la *Phylloxera vastatrix* ?
2. Quali disposizioni legislative sono raccomandabili, per impedire l'invasione di paesi viniferi ancora intatti ?
3. Che devesi intendere per vino artificiale ? Esiste in Austria un'industria di vini artificiali dannosa alla produzione di vino naturale, ed in caso affermativo, quali misure di legge sarebbero desiderabili per la tutela della produzione vinicola ?
4. Quali dazi d'importazione ed esportazione sarebbero desiderabili nell'interesse della produzione vinifera dell'Austria ?
5. Quali risultati furono raggiunti dall'applicazione degli svariati mezzi raccomandati per difendere le vigne dai danni dei geli, e devesi considerare come opportune disposizioni legislative per difalco d'imposte verificandosi tali danni ?
6. Il vaiuolo o mal nero sviluppatosi da qualche anno nelle vigne dei paesi meridionali dell'Austria cagiona sempre maggiori danni; Quali mezzi possono raccomandare, per combattere questo nuovo e pericoloso nemico ?

7. Quali prove si hanno dell'impiego dell'aratro nelle vigne, e fino a qual punto esso può sostituire le braccia dell'uomo?

8. Quali ingrassi artificiali sono raccomandabili pei vigneti, e come si devono impiegare?

9. Quali nuove sorta di viti possono raccomandare per le svariatissime condizioni dell'Austria, e quali furono realmente diggià provate con risultato?

10. Quale processo semplice di trattamento del vino puossi raccomandare ai piccoli proprietari, onde ottenere un prodotto adatto per il commercio?

11. Quali materiali ed utensili raccomandati negli ultimi anni per la cantina si riconobbero veramente vantaggiosi?

12. Vennero eseguiti nuovi lavori chimici o fisiologici, i quali potrebbero trovare pratica applicazione nella viticoltura o nella vinificazione?

IL PROTEZIONISMO

ed il libero scambio in rapporto all'agricoltura.

Una serie numerosa di fatti avvenuti quasi ad un tempo — ne rilevo le proposte attuali di Bismark al parlamento germanico, il discorso di Mannsfeld nel corso della recente discussione del bilancio austriaco, la risposta del ministro Tirard ai rappresentanti delle Camere di commercio francesi, la categorica dichiarazione di Beaconsfield alla Camera dei comuni, il contegno deciso del ministro italiano Depretis di fronte alle bramosie di certi industriali, le severe misure adottate dalla Russia contro l'importazione del ferro e del carbone — tutti insomma questi fatti ci provano nel modo più eloquente che l'epoca nostra, dopo aver definiti in gran parte i problemi d'ordine politico sulla base dell'idea nazionale, si dà ora anche nel campo economico allo studio di quelle questioni, a risolver le quali non bastarono tutte insieme le trascorse età. Però malgrado l'opera proficua di tanti sublimi ingegni noi ci troviamo peranco ben lungi persino dall'accordarci sul principio cardinale dell'arduo quesito; anzi, senza punto temere la taccia di esagerati possiamo dire fin d'ora, che giammai la voce « protezionismo » applicata al commercio fu come al dì d'oggi nè più svisata, nè meno intesa dalla maggioranza di quelle masse medesime, il cui avvenire economico dipende per intiero dalla giusta

applicazione d'un sistema doganale ispirato ai trionfi della scienza non meno che guidato dall'esperienza di tutti i popoli meglio progrediti in coltura.

Gli è da questo lato ch'io mi accingo ad esporre poche idee sopra un argomento, che anche per la nostra provincia ha un'importanza vitale. Voglio esser breve, ed in quest'intento tralascierò e le definizioni ed i confronti lontani. Premendomi però d'esser compreso dal nostro agricoltore, a pro del quale anzitutto io mi propongo di scrivere queste righe, mi è forza risalire al punto da cui parti il Cancelliere germanico nel riformare di pianta il sistema doganale del suo paese.

I.

Quali motivi indussero pertanto il principe Bismark a dar bando a tutte le tradizioni economiche, la cui scrupolosa osservanza crebbe il benessere delle varie frazioni in cui per l'addietro era divisa la stirpe tedesca e ne fe' da ultimo una nazione unitaria ed indipendente? L'uomo, cui dopo la guerra francese per qualche tempo fummo abituati a chiamare "il solitario di Varzin," si desta all'improvviso, riacquista, anziraddoppia l'energia e l'opera di un dì e d'un tratto intende regolare a tutto costo un roseo avvenire al proprio paese. Ne dubitate? Ei vi condona le imposte su tutti indistintamente i beni immobili e quelle sulla rendita individuale e cent'altri gravami che opprimono il povero e vuole di più sieno protette e l'industria e la produzione del suolo. La suona una vera cuccagna, n'è vero? Peccato soltanto, che pochi ci credono, pochissimi l'intendono e quelli che l'accettano non sanno ancora dove l'andrà a finire.

Non tocchi dalla passione di parte che accieca gli uni, non creduli alle aeree promesse di chicchessia e punto avvezzi a destarci milionari dopo esserci messi da poveretti a riposo, noi dobbiamo guardare per bene e l'uno e l'altro lato dell'abbagliante medaglia prima di accettarne il regalo. Così facendo non dureremo fatica a riconoscere il grande diplomatico anche nella tunica modesta di profeta economico e ci avvedremo che sotto il velo di una prosperità fondata sul falso quel genio, forse fatale non solo alla Germania ma a chiunque ne vorrà seguire l'esempio ardito, intende soffocare addirittura ogni germe di libertà in quel paese, che egli valse bensì ad unificare, ma non seppe reggere con principii nè d'equità, nè di rispetto dovuto ai diritti del popolo. Le strade erette per l'addietro

dai singoli Stati germanici a proprio vantaggio avrebbero potuto farsi un giorno mezzo propizio alle ambizioni di qualche Confederato avverso al dispotismo berlinese — e Bismark ne fa una rete unitaria di ferrovie dell'impero; ora le contribuzioni di quegli Stati medesimi lo mettono in sospetto, ed ei le abolisce per sostituirvi le imposte generali.

Ecco il punto di vista dal quale vuol essere considerato il programma bismarchiano prima ancora di esaminarlo dietro i criteri suggeriti da questo o quel sistema. Così ci sarà pur facile vedere il perchè si volle legare con un bel nastro protezionista quel fascio di beatitudini nebulose. A quel nome accorrono di buon grado gli oppressi perchè ne sperano salvezza, i ricchi perchè si tratta del loro tornaconto, gl' industriali perchè bramosi di sbarazzarsi dell' incescevole concorrenza dell' estero: nè sono interessati in una parola tutti i partiti e tutti i ceti diversi, e quel miscuglio di aspirazioni oltremodo varie e pur identiche nella mira finale si fanno docili nelle mani del cancelliere, maestro nell' accoppiarle sia si tratti spuntare la meta nel campo delle conquiste politiche, sia in quello delle economiche innovazioni. Ed invero, osservate l' odierno parlamento germanico, o tutto ci corre, alla rinfusa: i liberali d' un giorno si sono resi mancipi della volontà onnipotente di Bismark e ne accettano ad occhi chiusi il programma felicitante, i clericali hanno posto in non cale i rigori e la lotta d' ieri per rendergli omaggio più che servile, i socialisti infine lo vedono correre di pari passo con loro, perchè nel discorso inaugurante la recente discussione ei s' è palesato più rivoluzionario di tutti dichiarando alla sua volta più esplicitamente di quanto non l' avessero osato Lassale e Rodbertus, che lo stato debba considerarsi equo dispensatore dei beni ed abbia l' obbligo di tornare a distribuirli di volta in volta a norma delle mutate condizioni speciali. La scissura dei partiti è quindi completa ed in quel caos lavora impunemente e sicura la mano creatrice di Bismark.

Questo il lato politico del suo sistema, il quale non ci si mostra per nulla meno ardito nè meno terrorizzante dal canto economico. Difatti, anche il più semplice agricoltore dovrà domandarsi: Se davvero quel nuovo sistema intende abolire tante e tante imposte dirette, come farà la Germania a sopperire alle spese ingenti del proprio esercito ed a quelle di tutti gli altri rami della pubblica azienda? Il cancelliere vi risponde: colle imposte indirette, distribuite equamente, coll' insegnare al popolo il risparmio e col proteggere dovunque la patria industria e l' agricoltura.

Osserviamo dapprima quelle imposte. Desse comprendono i commestibili, le materie gregge e gli oggetti che servono ai quotidiani bisogni della vita. Abolite adunque una volta le imposte dirette che confluirono finora nelle saccocce dello Stato nell'importo di circa 100 milioni, ne seguirà che quella somma medesima dovrà levarsi in avvenire dalle imposte sul pane, sulla carne, sul vino, l'olio, i vestiti che vi cuoprono e gli ordigni che servono all'esercizio dell'arte vostra. E volete che quella tassa novella si possa distribuire equamente su tutti i cittadini? Per farlo, converrebbe che il ricco mangiasse e bevesse dieci volte più di voi, consumasse altrettanti vestiti più di voi e comperasse ancora e zappe ed aratri pur di condividere i vostri gravami — e su ciò permettete ch'io mi tenga i miei riveriti dubbi.

Mandata dunque a spasso l'eguaglianza degli oneri pronosticata da Bismark, osserviamo il risparmio ch'egli leva alle stelle. Bella cosa il risparmio, non v'ha dubbio; ma toglierci quel po' che abbiamo e dipingerci poi un paradiso tappezzato di frutti del risparmio, la è cosa per lo meno crudele. E crudele davvero si è la legge di Bismark perchè gli è chiaro, che proponendosi egli di cavare dagli oggetti di prima necessità il denaro indispensabile allo Stato, quegli oggetti dovranno rincarire d'assai. Ma quando una volta il povero operaio sarà condannato a spendere il doppio d'adesso per comperarsi il pane, quando i vestiti gli costeranno un terzo di più e così proporzionalmente tutto il resto, predicategli pure la bellezza del risparmio — e nel miglior dei casi ei dovrà tenervi almeno per gente fatta uscire dal manicomio un po' troppo per tempo. D'altronde, se quell'infelice risparmiasse davvero, farebbe torto a Bismark e ne sventerebbe il piano, perchè chi risparmia consuma poco, chi non consuma non partecipa alle imposte, così facendo non contribuisce ad empier le casse dello Stato, ne genera la crisi finanziaria, lo rovina . . . dunque a morte il risparmio, ubbriacatevi e mangiate a crepapelle e sarete buoni sudditi.

Ma Bismark protegge l'industria ed ogni sua cura è rivolta a non far mancare il lavoro agli operai tedeschi. Meschina l'idea, pessima l'esecuzione. Ed invero, esclusa dai mercati germanici la produzione dell'estero, chi avrà a goderne? Di certo nessuno all'infuori del capo di questa o quella fabbrica, il quale d'ora innanzi potrà fissare ei solo a suo capriccio il prezzo dei propri articoli. E, tirata l'ultima somma, chi ne paga le spese? Il popolo, e sempre lui solo

ad esclusivo vantaggio della fabbrica in parola — ed ecco il perchè tutti i capi fabbrica salutarono con vero giubilo il programma bismarckiano e ne sospirano l'attuazione. Mi si opporrà, che lavorando quelle fabbriche, anche gli operai occupati nelle medesime ci guadagnano. Adagio: dessi ne ricevono una mercede più o meno stabile e sicura, anche più alta di prima, se volete; ma quella mercede non rappresenta punto un guadagno reale a pro dell'operaio, il quale in forza alle nuove tariffe deve privarsene ben presto a vantaggio delle altre industrie diverse. Un esempio. Bismark si fa a proteggere l'industria dello zucchero e lo zucchero rincarisce, mettiamo, di cinque soldi per Chilo. Ebbene, la statistica c' insegna, che la Germania ne consuma ogni anno circa 400 milioni di chilogrammi, cioè a dire approssimativamente un chil. a testa il mese; dessa dovrà spendere adunque pel detto genere venti milioni di fiorini di più che non finora. Se questa somma passasse nelle saccocce dei rispettivi operai, meno male, perchè questi ne sarebbero posti al caso di acquistare altre cose, potrebbe mangiare di più e vestirsi meglio e una mano laverebbe l'altra. Ma dall'ultima anagrafe ci consta, che tutta l'industria dello zucchero in Germania non occupa più di circa 11 mila operai con una mercede annua nel complessivo di non interi otto milioni di fiorini. Ne risulta quindi chiaro quanto deplorabile il fatto, che gli altri crescenti dodici milioni trottano allegri nelle tasche del ricco ed è pur facile a vedersi che la voce bismarckiana "protezione", va tradotta fedelmente in volgare: *l'arte che, senza creare un bel nulla, insegna a mantenere l'operaio nell'indigenza soltanto per metterlo in grado di promuovere la ricchezza di chi gli dà il lavoro.*

Nè se pur possibile, per nulla meno infelice ci apparisce la protezione di cui Bismark intende fruisca l'agricoltura. Sotto quest'aspetto la Germania sarà cinta in avvenire da un muro più che cinese, perchè il suo cancelliere vuole e comanda che il « Tedesco non mangi altro pane che il pane tedesco. » Per naturale conseguenza anche quel pane dovrà incarire. Ma ne andrà lieto l'agricoltore? Gente meno geniale del cancelliere germanico credeva finora, e noi ci ostiniamo a crederlo tuttodi, che un vasto commercio coi paesi limitrofi ed alle volte più ancora con quei lontani sia la via più sicura per accrescere il valore della produzione del suolo. Diffatti, a mo' d'esempio, cento ettolitri d'olio dell'Istria consumato in paese equivalgono, mettiamo, a fi. 6.000; ma se in luogo di venderlo in paese noi lo esportiamo

per venderlo in contrade che ne difettino ed invece da quelle prendiamo in cambio dei prodotti negativi dalle nostre terre, in quello scambio di merci noi guadagneremo una certa somma, la quale va ad aumentare il valore del nostro prodotto in modo considerevole. Dunque, per restare al nostro esempio, immaginate in Istria un tale, un individuo ovvero un Comune, che possa privarsi di cento ettoltri d'olio, ma sia costretto a farsi venire d'altrove il frumento di cui scarseggia. Dietro il sistema del libero scambio quel tale porterà il prodotto in questione dove se ne sente il bisogno e ve lo venderà a prezzo più alto, poniamo a Venezia per la somma di fior. 6,500. A Venezia poi egli compra per quella somma 750 ettoltri di frumento, che, venduti in Istria a fior. 14 l'ettolitro, gli fruttano fior. 10.500 — e questo importo rappresenta il vero valore del genere da lui esportato. Che se, per rovescio, quel tale avesse venduto il genere stesso nel proprio paese, quel genere avrebbe rappresentato un valore di soli fi. 6 500: "la protezione „ gli sarebbe venuta a costare nel dato caso non meno di quattromila fiorini un po' cara n'è vero?

Ei tornerebbe facile scalzare così eziandio le altre beatitudini messeci in vista dal cancelliere germanico, il quale con un tratto geniale intende distruggere tutto quanto la scienza abbia creato pazientemente nel corso di lunghi secoli. Senonchè ei confessa apertamente di aver in odio la scienza e ne mette in dubbio i progressi: la medicina è rimasta per lui stazionaria affatto, soltanto la chirurgia è progredita; così le scienze economiche sono per lui un fascio di fandonie e l'esperienza la sola sua maestra e guida. Ebbene in un prossimo articolo noi alla nostra volta consulteremo pur l'esperienza, e lo faremo tanto più di cuore in quanto parecchi fatti ci provano, che anche il governo di Vienna, non ligio per la prima volta ai suggerimenti di Bismark, è ormai sulla via d'imitarne l'esempio a spese di chi paga — e quelli siamo noi pur troppo.

Vienna, Maggio 1879.

Ing. *Domenico Coglievina* (socio).

DEI VARI RIMEDI PROPOSTI CONTRO IL VAIOLO DELLE VITI.

Altre volte nelle pagine del nostro giornale abbiamo trattato quest' importantissimo argomento. Siccome però dobbiamo pur troppo so-

spettare che le perseveranti piogge, che da tanto lungo tempo minacciano i più vitali interessi della nostra agricoltura possano favorire una recrudescenza del malanno nella stagione in corso, crediamo quasi necessario riassumere ora brevemente tutti i vari rimedi stati proposti da molte parti e da persone competenti, affinchè i solerti viticoltori Istriani vogliano sperimentarne l'efficacia.

Uno dei più semplici rimedi si è quello a cui accennò il prof. Santo Garavaglio, Direttore del Laboratorio crittogamico di Pavia, in una conferenza tenuta ancora lo scorso Ottobre a Corte, provincia di Bergamo. Consiste nell'uso di una miscela di cenere e di zolfo, applicandola sia al piede che alla parte aerea coi soffietti.

Nel bollettino del Comizio Agrario di Vicenza il sig. Giovanni Monzini raccomanda pure l'uso dello zolfo. Ecco quanto esso scrive:

“ Quando mi si suggerì di combattere questa malattia col solfuro di calce, ho arguito, che se contro l'oidio (che tutti conosciamo essere una crittogama esterna) lo zolfo ben applicato, ha tanta efficacia preservativa ed anche curativa; contro il valuolo nero, (crittogama invece che infetta la vite sotto la cute), si poteva sperare esercitasse una benefica reazione, quando si riuscisse a far così che la vite lo assorbisse.

“ Per essere lo zolfo insolubile allo stato naturale, impiegai per mio scopo un preparato di zolfo, che per essere in parte solubile, potesse venir assorbito dalle radici, e così messo in circolazione nell'organismo della vite.

“ Prescelsi il solfuro di calce per esser facile a tutti il prepararsi e di poco costo.

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

“ Ora ecco il modo di prepararsi da soli il solfuro di calce.

“ Parti 5 calce fresca in pezzi (la dolce è più opportuna della

forte, parte una di zolfo in polvere. A più riprese si bagna la calce con acqua; quando comincia a crepitare, mandando forte calore, vi si uniscono due dello zolfo; con badile si rimescola il tutto per bene, avvertendo di far restare lo zolfo sempre frammezzo alla calce; quando la sfioritura della calce sarà quasi completa, prima che diminuisca il calore, vi si aggiungerà anche l'altro terzo di zolfo. Si continuerà il rimiscuglio di tutta la massa, che non deve distendere troppo acciò non si raffreddi prima che lo zolfo fuso siasi combinato colla calce. Se lo zolfo quà e là s'infiammasse, lo si spegne soffocandolo frammezzo alla massa. L'aspersione con l'acqua si continua in poca quantità per volta, fino a che il forte calore della calce fa prender fiamma allo zolfo in diversi punti; si sospende poi quando è ancora calda la materia, oade raffreddata, non presenti traccia di umidità, ma abbia a restare in polvere. È chiaro che il solfuro non si adopera che raffreddato, e fa duopo conservarlo in locale asciutto. »

L' *Agricoltore* poi di Trento riporta la partecipazione del prof. Kohler che nella Svizzera si adopera come rimedio contro la detta malattia il vetriolo di ferro, e propriamente: per ogni jugero se ne usa dai 2,5 ai 3,5 Kilo: sciolti in 5,5 litri d'acqua. I tralci o vengono immersi nella soluzione o con questa bagnati.

La *Rivista di Viticoltura ed Enologia italiana*, redatta dai prof. Cerletti e Carpenè contiene nel N. 12 del 1878 uno studio molto interessante sull'antracnosi della vite dei prof. Rotondi e Galimberti presso la regia stazione enologica di Asti, in cui dietro le esperienze ivi fatte, viene raccomandata, come rimedio, l'applicazione di una miscela di solfuro, iposolfito e solfito di calcio e potassio in polvere.

Questa miscela si ottiene nel seguente modo. La polvere sulfurea si prepara facendo sfiorire 100 Kilogr. di calce grassa con $\frac{2}{3}$ dell'acqua richiesta per un'esperienza completa (la calce grassa assorbe circa il 30 % d'acqua): e mescolando alla calce così preparata 40 Chilogr. di zolfo in polvere fina: ottenuta la miscela si aggiunge l'altro terzo di acqua, si rimuove nuovamente la massa, operando in modo che la temperatura si abbassi meno che sia possibile; iadi si ammucchia e si copre con 40 parti di cenere di legno: questo impedisce l'accesso dell'aria, e riesce di ostacolo all'accensione dello zolfo. Dopo quattro ore si distende il mucchio sopra una superficie di 3 a 4 volte superiore a quello che occupava, e si lascia che abbruci per 15 minuti. In seguito si spegne rimuovendo opportunamente

la massa e comprimendo con un badile le parti accese. Dopo che la temperatura ha raggiunti i 90 gradi circa, si accumula nuovamente, si lascia raffreddare, e si conserva la polvere in luogo asciutto. La miscela sulfurca così preparata contiene dei solfuri, iposolfiti e solfiti alcalino - terrosi.

Questa miscela si deve applicare contemporaneamente sulle radici, e sulle parti aeree della pianta.

Sulle radici basta impiegarla anche una sola volta nella dose di grammi 100-150 per ceppo, e sulle foglie operando come si trattasse di un'ordinaria solforazione, ripetuta però 2-3 volte a seconda dell'intensità della malattia, ad intervalli di 5-6 giorni.

Il *Piccolo Ombro* infine, bollettino del Comizio Agrario di Pistoia, riporta i seguenti consigli dell'Ing. Foidelli:

1. Allorchè il vaiolo (*antracnosi*) comincia a manifestarsi, bisogna spruzzare i grappoli con acqua pura, e poi solforarli con una mescolanza di tre quarti di zolfo ed un quarto di gesso ben stacciato in modo da formare una specie di intonaco sul grappolo; intonaco che arresta il progresso del vaiuolo.

2. Ripetere, se occorre, quest'operazione.

3. Approfittare con premura di una pioggia, se giunge in tempo utile, onde evitare il lavoro di spruzzatura dei grappoli.

L'UTILIZZAZIONE DELLE OSSA COME CONCIME.

Innumerevoli sono i procedimenti che s'impiegano per rendere utilizzabili come concime le ossa, ed i principali sono: il trattamento colla calce, il trattamento con cenere e calce, la polverizzazione, l'incenerimento, la dissoluzione nell'acido solforico e la dissoluzione nell'acido cloridrico e nitrico.

Se minutamente io volessi esporre i detti procedimenti, indicando i vantaggi ed i difetti che ciascuno di essi presenta, andrei troppo per le lunghe. Mi fermerò quindi solamente su quelli che reputo i migliori e capaci di potersi applicare dagli agricoltori.

Per me il miglior metodo da usarsi tanto dagli stabilimenti industriali, quanto dagli agricoltori stessi, è il trattamento all'acido solforico, dappoichè non solo è il più facile a praticarsi, ma il materiale che ne risulta ha un'azione più pronta ed è più profittevole. Difatti il signor Augustin Woelker, professore al Collegio agricolo di

Cirencester, fece delle esperienze sulla coltura del Navone per comparare l'azione delle ossa acidificate e delle ossa allo stato di polvere, ed ottenne i seguenti risultati:

<i>Ingrasso</i>	<i>Prodotto Per Ettaro</i>
Senza ingrasso	13,000 kil.
Polvere d' ossa	22,000 „
Poudrette	24,000 „
Sopra fosfato o fosfato acido	34,021 „

La superiorità delle ossa acidificate è evidentissima.

Ecco in che cosa consiste il trattamento dell'acido solforico.

Una certa quantità di ossa tritate grossolanamente s'introduce in recipienti di legno, vi si versa sopra da un terzo alla metà del loro peso di acido solforico concentrato, si mescolano bene insieme e si lasciano a sè stesse per circa otto giorni, dopo di che si possono impiegare come concime.

Un altro metodo migliore di prepararle è il seguente.

Sopra 100 chilogrammi di ossa tritate ed introdotte in recipienti di legno si versano litri 50 di acqua bollente, si mescolano bene e si abbandonano per tre giorni. Si formerà una pasta alla quale si aggiungeranno chilogrammi 50 di acido solforico a poco a poco, e mescolando continuamente la massa. Dopo otto giorni la poltiglia formata si può adoperarsi come concime.

I due metodi descritti sembranmi così facili ad eseguirsi, che qualunque agricoltore può praticarli senza bisogno di scientifiche conoscenze, ed io spero che gli agricoltori non tarderanno a metterli in pratica.

L'azione delle ossa trattate con acido solforico è più pronta e più energica di quella della semplice polvere d' ossa, ed è per questo ch'io preferisco il trattamento all'acido solforico.

L'acido solforico attacca subito il carbonato di calce delle ossa, mette in libertà l'acido carbonico e forma solfato di calce. In seguito attacca il fosfato tribasico di calce, forma altro solfato di calce e concorre alla formazione di un gruppo nuovo che è il fosfato acido di calce chiamato impropriamente "perfosfato", o "soprafosfato", di calce.

Buon metodo è anche la polverizzazione, usata in Francia mercè i "hocards", specie di pestelli muniti inferiormente di martelli di ferro

fuso, ed in Inghilterra dove esistono numerose macchine capaci di polverizzare 20,000 chilogrammi d'ossa al giorno. La sola macchina scozzese di Aderson macina 1500 chilogrammi d'ossa all'ora!

La polverizzazione delle ossa è un'operazione che non può farsi dagli agricoltori medesimi, essa può solamente praticarsi da stabilimenti appositi, corredati di potenti macchine. Inoltre l'assimilazione delle ossa polverizzate è sempre lenta in ragione della coesione del tessuto misto alle ossa.

Infine non posso passare sotto silenzio un nuovo processo ideato dal dott. Alessandro Bizzarri di Firenze, ossia il trattamento all'acido cloridrico o nitrico del commercio, o nella mescolanza di ambedue, e la precipitazione per mezzo della soda.

In poche parole il procedimento Bizzarri è il seguente:

Si prendono dei caratelli usati e privati di uno dei due fondi, si riempiono per metà d'ossa previamente disgrassate e pestate e vi si versa sopra tanto acido idroclorico a gradi 16 (*) fino a ricoprirle. Per 100 chilogr. di ossa occorrono 100 chilogr. di acido diluito.

Si lasciano così le ossa in digestione per alcuni giorni, rimuovendo ed agitando la massa ogni 24 ore circa. Dopo qualche tempo le ossa si sono disciolte e danno per risultato una dissoluzione di una certa densità. Allora prendesi della soda cristallizzata, soppesa o polverizzata e si aggiunge ai caratelli poco per volta, per dominare l'effervescenza dovuta allo svolgimento dell'acido carbonico, fino alla cessazione della reazione. Si otterrà una melma alla quale si aggiunge cenere di legno e gesso fino a solidificarla. Seccata poscia che sia, la massa si può ridurre facilmente in polvere e mettersi in commercio.

Le proporzioni delle varie sostanze assegnate dal Bizzarri stesso, sono:

Chilogr.	100	Ossa pestate o macinate.
"	75	Acido cloridrico a 22 gradi.
"	25	Acqua comune.
"	100	Cristalli di soda.
"	75	Cenere di legno.
"	74	Gesso macinato.

In luogo dell'acido cloridrico si può anche usare l'acido nitrico a 36 gradi, oppure una mescolanza di acido cloridrico e acido nitrico

(*) L'acido cloridrico a gradi 16 si ottiene mescolando insieme 25 chil. di acqua con 75 di acido cloridrico del commercio che segni gradi 22.

nelle proporzioni di chilogr. 45 del primo a gradi 22 e chilogr. 25 del secondo a gradi 36. (*)

Il procedimento ideato dal Bizzarri merita la preferenza su tutti gli altri, secondo dice l'inventore, perchè le ossa vengono sciolte e risolte nei propri materiali componenti, i quali sono sali idratati perchè ottenuti per precipitazione come il fosfato basico di calce allo stato gelatinoso, divisi e suddivisi al pari della sostanza organica azotata, tenuti a tale stato di suddivisione perchè misti a gesso, a cenere, nello stato in conseguenza il più alto possibile ad essere disciolti nell'acqua contenente acido carbonico e sali; ciò che non si verifica negli altri procedimenti.

Inoltre le ossa trattate con tale procedimento danno un concime ricco di molti materiali utili.

Infatti oltre al fosfato basico di calce precipitato sotto forma gelatinosa si hanno la sostanza organica azotata, il cloruro di sodio, il gesso, i carbonati di potassa e di calce, la silice, l'allumina e l'ossido di ferro, materiali incontrastabilmente utili alla vegetazione delle piante. Infine l'ingrasso così preparato viene a costare circa lire 15 al quintale.

Nessuno vorrà mettere in dubbio la bontà e l'utilità del procedimento Bizzari, ma esso richiede una serie di operazioni, le quali con tutto che facili ad eseguirsi, pure non possono essere praticate da un agricoltore, ma dalle fabbriche appositamente impiantate per il trattamento delle ossa. Se quindi vi sorgessero degli opifici, i quali, trattando le ossa con procedimenti chimici, nel mentre che reali utili a sè stessi produr potrebbero arrecherrebbero pure immensi vantaggi alla nostra agricoltura.

PROF. ANTONIO ALOI.

IL NESPOLO GIAPPONESE.

Il nespolo giapponese è indubbiamente uno dei migliori frutti che vengano portati sui mercati d'Europa e sarebbe perciò un vero peccato che non trovasse ovunque l'accoglienza favorevole che sotto ogni riguardo si merita. Senonchè la maggiore o minor freddezza del

(*) L'acido nitrico a gradi 36 si ottiene mescolando metà d'acqua in peso con metà di acido nitrico del commercio.

pubblico verso il nuovo frutto può dipendere, come certo dipende, dal non essere il medesimo abbastanza conosciuto. Egli è perciò che noi tenteremo di presentarlo ai nostri lettori facendone conoscere il maggiore o minor grado di possibilità di coltivarlo.

L' *Eriobotrya* ovvero *Mespilus japonica* non è a dir vero una pianta del tutto nuova poichè la si trova quasi in ogni serra coltivata nei vasi quale pianta decorativa a cagione delle sue grandi foglie grigiognole al di sotto e lucenti al di sopra. Bisogna però soggiungere subito che molto di rado essa produce fiori, e giammai frutta. Essa non cresce all' aperto in Austria, ma qui da noi nel Litorale e meglio in Dalmazia potrebbe darsi benissimo che possa resistere all'aria libera ed anzi mettere fiori e frutta, e sarebbe pur bella cosa che taluno dei nostri solerti orticoltori volesse farne coltivazione più vasta. A Parigi essa alligna a grande stento ma senza produrre fiori nè frutta, nella Provenza però riesce benissimo e vi produce ogni anno i suoi eccellenti frutti che all' aspetto somigliano alquanto ad una albicocca e non di rado pesano da 40 a 50 grammi. Il tempo in cui siffatta nespola viene a maturare è dall' Aprile al Maggio, per conseguenza in una stagione in cui nessun altro frutto può contendergli il primato. Quando è matura la nespola è d' un gusto saporito ed un po' d' acidulo misto al dolce zuccherino la rende sommamente gradita e rinfrescante. In tutte le città francesi se ne fa un grande spaccio e perciò la produzione europea non sopperisce ai bisogni: la massima quantità viene importata dall' Algeria dove l' *Eriobotrya japonica* è incontestabilmente la miglior pianta fruttifera, tanto più in quanto che le specie ivi trasportate dall' Europa vi intristiscono ed in quel clima pur tanto caldo producono frutti assai più piccoli che non nei freddi terreni europei. Questa pianta raggiunge in Algeri un'altezza di 4 - 6 metri e più, spiegando all' aria un grande ombrello.

La sua coltura richiede poca briga ma per converso sembra che la pianta non sopporti l' innesto che negli alberi fruttiferi è ritenuto indispensabile. A lei conviene una postura affatto libera ed un suolo leggero e nutriente; in siffatte condizioni essa produce frutti già nel secondo anno dopo la piantagione.

Oltrecchè esser mangiata allo stato naturale, questa nespola viene adoperata in Algeri per farne delle confetture, del vino e dei liquori fini. I semi che del pari vengono impiegati nella fabbricazione dei liquori, contengono nei loro cotiledoni proporzionatamente molto acido

prussico e perciò, gustandone parecchi, potrebbero diventar pericolosi. Ciò però non è possibile che avvenga essendochè la loro naturale amarezza li rende ben poco gustosi.

La diffusione del nespolo giapponese mediante semi è facilissima e può essere inoltre resa più facile dall'arte; in Francia lo si innesta sul bianco spino, sul pero, sul cotogno; non è dunque, come si vede, molto sensibile alla sua base. Al contrario fu osservato che sopra un estraneo soggetto esso resiste maggiormente ai rigori del verno.

Ad onta di tutto ciò l'Austria-Ungheria, generalmente parlando, non conoscerà questa pianta che nelle sue frutta, ma le provincie meridionali della medesima e per conseguenza anche il Litorale potrebbero pur avere la soddisfazione ed il vantaggio di vederla allignare all'aperto. Per siffatto modo noi potremmo col tempo far concorrenza all'Italia ed alla Francia ecc., donde attualmente ci provengono le frutta. Egli è perciò che non solamente raccomandiamo di fare buona accoglienza a questo gustosissimo frutto, da qualsiasi parte esso ci provenga, ma consigliamo se non altro di tentarne la coltura a tutti coloro che si credono in condizioni tali da poterlo fare con la speranza d'una probabile e quindi vantaggiosa riuscita.

RIVISTA DI MECCANICA AGRARIA

IV.

Dopo battuto il grano, sia con trebbiatrici a mano ed a maneggio sia con semplice correggiato, mostrasi tosto il bisogno di procedere alla pulitura. A ciò giova vantaggiosamente il ventilatore-burrato della fig. I. Mentre la pulitura con sistemi ordinari richiede altrettanto tempo quanto s'impiega nella trebbiatura, con l'accennato meccanismo si netta in un'ora sola il grano battuto con una trebbiatrice a maneggio in mezza giornata e un intero giorno con la trebbiatrice a mano. Il grano si versa nell'imboccatura con la pula fina e grossolana, la macchina non si ottura mai grazie la ben calcolata costruzione, le immondizie vengono scacciate da un potente ventilatore, ed i grani vi sortono come se fossero diligentemente scelti in tre distinte qualità.

Se la macchina deve servire solo per il granaio, vale a dire da semplice ventilatore, vi si aggiunge l'apparato disegnato nella fig. I.

a lato della macchina principale; col suo impiego si possono ventilare 200 centinaia di grano all'ora.

Queste macchine si possono utilmente impiegare nella pulitura d'ogni sorta di grani, legumi, riso, droghe in grani, caffè, ecc.

Prezzo della macchina semplice fior. 120:—

Con l'apparato ventilatore » 140:—

Sebbene la macchina descritta accoglie il grano con tutte le parti eterogenee, pure in molti casi si richiede l'impiego dell'altra alla fig. II. Questa possiede un cilindro dentato, il quale caccia fuori immediatamente dalla tramoggia gli steli della paglia. La nettatura e la sortita dei grani poi avviene come con la macchina alla fig. I.

Il prezzo della macchina a mano è di fior. 175:—

Tanto poi la macchina alla fig. I. che alla II. può essere fornita dell'apparato per l'insaccamento immediato del grano come si vede alla fig. III. Essa offre vantaggi nel caso si debbano caricare grandi quantità di grano. L'apparato poi può essere disposto in modo da segnare da solo il peso del grano e da non versarne nel sacco che una data quantità prestabilita, raggiunta la quale chiudesi l'apertura.

Il prezzo della macchina con apparato di insaccamento semplice è di fi. 310:—

Con l'apparato per pesare il grano » 370:—

Le figure IV. e V. poi ci presentano buratti a cilindro con ventilatore. Ve ne sono di sette differenti grandezze, e propriamente i primi quattro con un cilindro, il quinto e sesto con due cilindri ed il settimo con tre cilindri.

Il prezzo del N. 0 è di fior. 55:—

” ” ” ” 1 ” ” ” 120:—

” ” ” ” 2 ” ” ” 190:—

Alla fig. VI. poi possiamo osservare una macchina per la sgranatura a mano del formentone. È costruita intieramente in ferro. Le pannocchie si gettano una ad una nella bocca superiore e vi ricadono di sotto bell'e sgranate, essendo indifferente la grossezza delle pannocchie stesse. Pesa chilogrammi 102.

Prezzo fiorini 60:—

Tutte queste macchine possono ritirare dalla fabbrica

MAURIZIO WEIL JUN.

Franzensbrückenstrasse, 3

VIENNA.

ELENCO

dei soci che hanno saldato il canone a tutto l'anno 1879

Battiala Giacomo	Vigini Pietro
Calioni Ferdinando	Zamlich Don Alessandro
Dell'Oste Giov. Battista	Bonetti Carlo
Dragogna Giovanni	Crevato Dott. Francesco
Furlani Lorenzo	D'Ambrosi Giorgio
Lazzarini bar. Giacomo	Franco Dott. Giorgio
Lazzarini bar. Nicolò	Venier de Dott. Silvestro
Lius Melchiorre	Bartolomei Nicolò
Lius Giuseppe	Baseggio de Giorgio
Lius Giacomo	Bratti Andrea
Lucaz Antonio	Brutti de Francesco
Martinuzzi Giovanni	Cadamuro - Morgante Angelo
Millevoi Ernesto	Calogiorgio Giorgio
Millevoi Dott. Pietro	Cobol Giorgio
Negri Luigi	Comune di Capodistria
Negri Giovanni	Coverlizza Carlo
Palisca Giovanni	D'Andri Pietro
Raganzin Giorgio	Del Bello Dott. Nicolò
Scampicchio Dott. Antonio	Demori Nazario
Scampicchio Giovanni	Favento de Don Giovanni
Depiera Enrico	Gianelli Bartolomeo
Depiera Felice	Gallo Dott. Augusto
Depiera Antonio	Gambini Dott. Antonio
Quarantotto Nicolò	Genso Giovanni
Salamon Antonio	Gravisi de Vincenzo

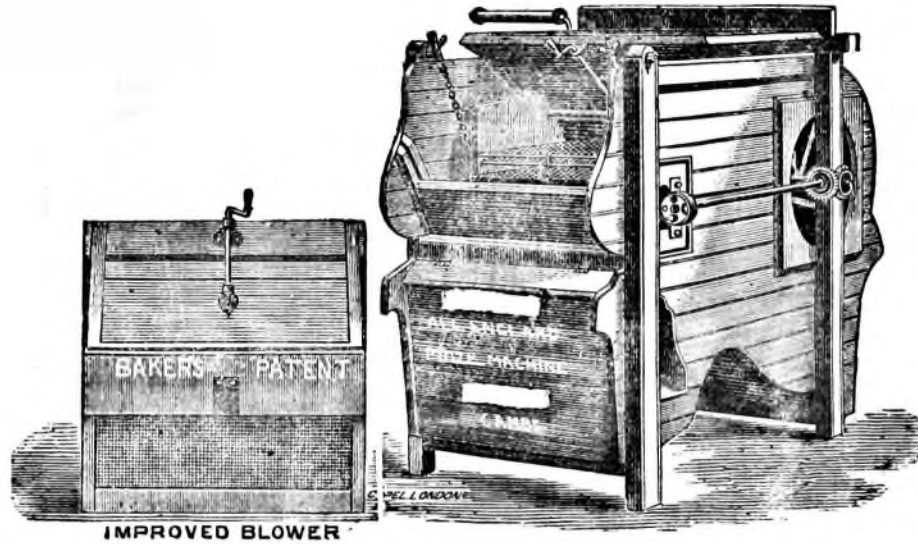
(Continua).

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 for. 2. —

Rovigno Tip. Coana. — Società Agraria Istr. edit. — G. Cosmini red. resp.

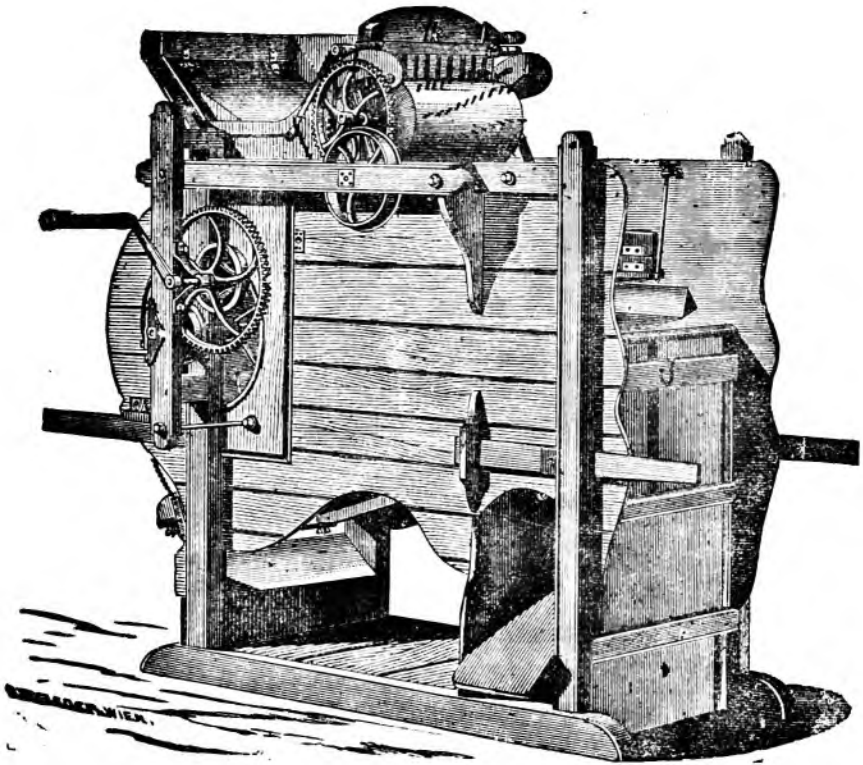
Figura I.



Prezzo fior. 120.—

Con l'apparato ventilatore fior. 140.—

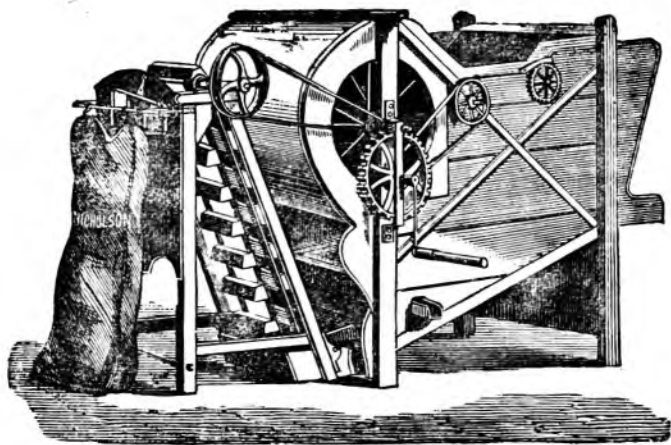
Figura II.



Prezzo — N. 1 fior. 190.—

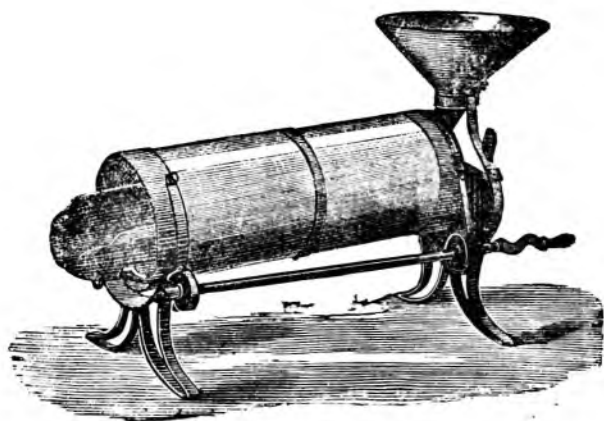
„ — „ 2 „ 175.—

Figura III.



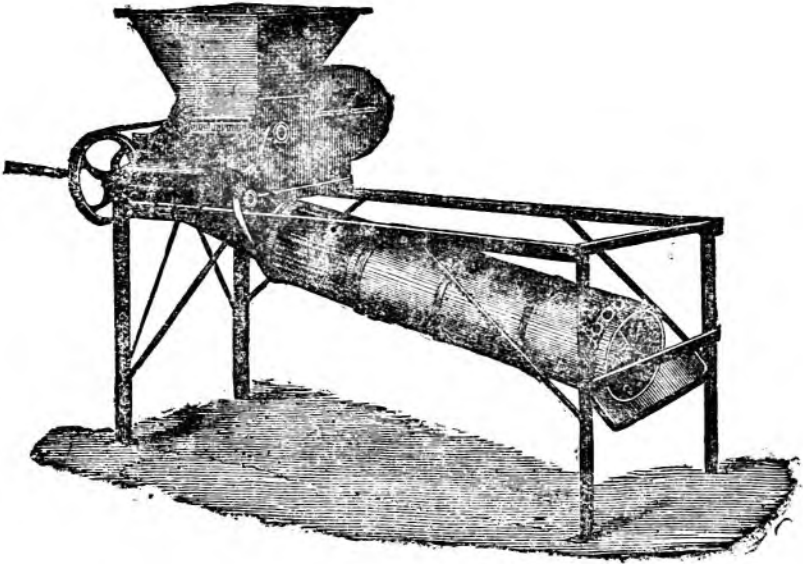
Prezzo fior. 310.—

Figura IV.



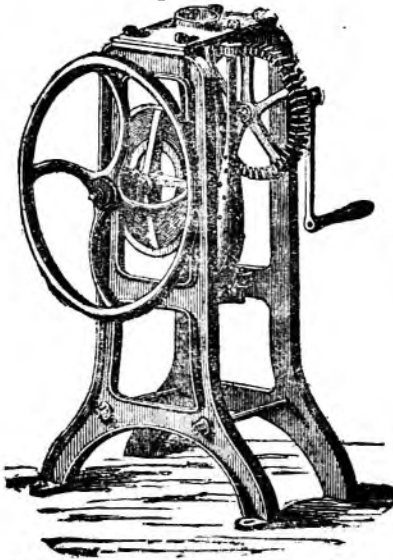
Prezzo fior. 55.—

Figura V.



Prezzo fior. 120.—

Figura VI.



Prezzo fior. 60.—