

# GIORNALE

DELLA

## SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA

ANNO IV.

Rovigno, 25 Luglio 1879.

N. 6 e 7.

N. 3161 Pen.

(3)—11 T. C. R.

### DECISIONE

#### In Nome di S. M. l'Imperatore!

L' i. r. Tribunale Circolare in Rovigno qual Giudizio di stampa deliberando sulla proposta de pres. 27 giugno a. c. N. 3161 della locale i. r. Procura di Stato

*ha deciso:*

Contenere l' articolo datato Vienna, giugno 1879 intitolato *Il Protezionismo ed il libero scambio in rapporto all' agricoltura*, pubblicato nel giornale della Società Agraria Istriana di data Rovigno 25 giugno 1879 anno IV. N. 6, tipografia Coana di Rovigno gli elementi oggettivi del delitto di sedizione prev. dal §. 300 C. p.

Viene confermato il praticato sequestro del detto giornale, vietata l' ulteriore diffusione dello stesso ed ordinata la distruzione degli esemplari appresi e da apprendersi, passata che sarà in giudicato la presente decisione.

*Dall' i. r. Tribunale Circolare*

Rovigno, 28 giugno 1879.

## A V V I S O !

Si porta a notizia dei Signori soci che l' XI. Congresso Generale sarà tenuto in Rovigno nei giorni 30 e 31 Agosto p. v.

MUSEO CIVICO - ROZAYCA  
ROVINZ  
DI ROV GNO  
IO -  
C-20/E

104

1982

Gl'inviti con il rispettivo ordine del giorno verranno separatamente spediti ad ogni singolo socio.

Rovigno 24 Luglio 1879.

*Dalla Società Agraria Istriana.*

LA PRESIDENZA.

---

## AVVISO DI CONCORSO

a s t i p e n d i

---

Sua Altezza Imperiale l'Arciduca Carlo Lodovico ha accordati due stipendi, ciascuno d'annui fiorini 250, per la frequentazione dell'Istituto Agrario **FRANCISCO - JOSEPHINUM** in **MÖDLING** nel triennio 1880, 1881, 1882.

L'Eccelso Ministero d'Agricoltura ha pure fissato uno stipendio annuo di fior. 250 pel suddetto triennio e pel medesimo scopo.

Per l'ottenimento di questi stipendi è necessario:

1. Il consenso dei genitori o tutori.
2. Età non inferiore ai 16 anni.
3. La prova di un'istruzione eguale a quella che si riceve frequentando con buon esito le quattro classi inferiori delle scuole medie..

Sarebbe poi desiderabile che l'aspirante si avesse praticamente esercitato in qualche tenuta.

Inoltre poi a nome di S. M. l'Imperatore e l'Imperatrice furono fissati pure due stipendi di fior. 250 l'uno per la fre-

quentazione del corso biennale 1879-80 e 1880-81 della scuola di giardinaggio ed orticoltura annessa all'Istituto sovraccennato.

Gli aspiranti dovranno presentare:

1. La dichiarazione di consenso dei genitori o chi per loro.
2. Il certificato di aver raggiunta l'età di 15 anni.
3. Il certificato di frequentazione delle scuole popolari.

Per tutti questi stipendi le domande sono da presentarsi alla Direzione dell'Istituto Agrario *Francisco - Josephinum in Mödling* alla più lunga entro il 31 Agosto p. v.

---

N.º 404

## AVVISO!

Per le prossime stagioni di 'autunno, inverno e primavera presso l'orto sociale si troveranno vendibili le seguenti piante e sementi:

		<i>Al cartoccio</i>	
		<i>Pei soci - Pei non soci</i>	
		<i>soldi — soldi</i>	
1.	Semente di bieta da taglio, a coste bianche	10	— 12
2.	” ” gialla del Brasile . . . .	10	— 12
3.	” ” a foglie ricciute . . . .	10	— 12
4.	” ” bianca comune . . . .	10	— 12
5.	” ” verde comune . . . .	10	— 12
6.	” Barbabietola rossa - piatta . . . .	10	— 12
7.	” ” rossa-scura, lunga. . . .	10	— 12
8.	” Cardo a coste piene, inerme . . . .	20	— 25
9.	” Cicoria (radicchio) d' estate larghe foglie . . . .	16	— 20

*Pei soci—Pei non soci*

		<i>Al cartoccio</i>	
		<i>soldi</i>	<i>— soldi</i>
10.	Sementi di Cicoria variegata a foglie di lattuga	16	— 20
11.	” ” Cicoria rossa, d’Inverno . . . . .	16	— 20
12.	” Envidia verde, riccia di Meaux . . . . .	16	— 20
13.	” ” bianca, a larghe foglie . . . . .	16	— 20
14.	” ” verde, riccia da taglio . . . . .	16	— 20
15.	” ” riccia, sempre bianca . . . . .	16	— 20
16.	” ” a lunghe foglie, da taglio . . . . .	16	— 20
17.	” Lattuga (salata) a cappuccio Cyrius . . . . .	16	— 20
18.	” ” bianca di Rovigno . . . . .	16	— 20
19.	” ” sanguigna o flagellata . . . . .	16	— 20
20.	” ” bianca di primavera . . . . .	16	— 20
21.	” ” ” d’inverno . . . . .	16	— 20
22.	” Prezzemolo, nano ricciuto . . . . .	12	— 14
23.	” ” alto di Napoli . . . . .	10	— 12
24.	” ” comune . . . . .	8	— 10
25.	” Ricola, per guernir l’insalate . . . . .	10	— 12
26.	” Sedano bianco d’Olanda . . . . .	12	— 16
27.	” ” rapa violetto . . . . .	12	— 16
28.	” Spinaccio di Fiandra o d’Inverno . . . . .	20	— 26
29.	” ” d’Olanda . . . . .	20	— 26
30.	” ” biondo, a semi pungenti . . . . .	20	— 26
31.	” ” a larghe foglie . . . . .	20	— 26
		<i>Al kilogramma</i>	
32.	” Pisello nano, senza frasco, primaticcio	50	— 60
33.	” ” ” Eugenia, ” . . . . .	50	— 60
34.	” ” ” Michaud d’Olanda . . . . .	50	— 60
35.	” ” rampicante, Vittoria a grani grossi	50	— 60
		<i>Per pianta</i>	
36.	Asparagi di Germania . . . . .	3	— 4
37.	Eucalyptus globulus . . . . .	30	— 40
38.	” Cornuta . . . . .	25	— 30

Per la metà del prossimo mese d’Agosto vi saranno pure disponibili le seguenti piantine:

	<i>Pei soci—Pei non soci</i>	
	<i>Al centinaio</i>	
	<i>soldi — soldi</i>	
39. Cavolo fiore di Verona, bonorivo . . . . .	50	— 35
40.   "   "   "   "   tardivo . . . . .	50	— 35
41.   "   broccolo . . . . .	25	— 50
42.   "   Verza, riccia . . . . .	20	— 25

Le piante e sementi commesse verranno, come di consueto, spedite con rivalsa postale.

*Rovigno, 22 Luglio 1879.*

**Dalla Società Agraria Istriana**

LA PRESIDENZA.

---

## LA CHIARIFICAZIONE DEI VINI

---

La chiarificazione dei vini è una pratica abbastanza antica ma da noi poco conosciuta e meno praticata.

Serve a liberare il vino da quelle sostanze eterogenee, che ad onta del più diligente travasamento restano ancora sospese ed in dissoluzione, ed oscurano la trasparenza del vino.

Si distingue ancora pella proprietà, onde è dotato il tanino, di formare colle sostanze albuminoidi un composto insolubile, il quale formato che sia, scende a grado a grado come fittissima rete e trascina seco al fondo le parti che trovansi sospese nel vino.

Se esaminiamo le diverse sostanze proposte per la chiarificazione, troviamo che per la maggior parte sono costituite di sostanze albuminoidi e gelatinose o di polveri artificiali vendute sotto diverso nome.

Noi ci limiteremo pertanto ad accennare ai principali più eco-

nomici, più pratici, e d'esito sicuro, trascurando quelle che sono di poco pratica applicazione.

La colla di pesce nella proporzione di 2 grammi per emero è un eccellente mezzo di chiarificazione specialmente pei vini bianchi, è l'agente migliore e più ricercato.

L'uso è semplicissimo, bastando batterla con martello, tagliarla con una forbice a piccoli brandelli e scioglierla nell'acqua. Dopo 24 ore si rinnova l'acqua e la si scioglie nel vino, quindi si fa passare per uno staccio, onde liberarla dalle materie puzzolenti, si aggiunge ancora del vino, e s'agita il miscuglio con una scopetta di vimini.

Nel commercio si conosce una colla francese chiamata colla di Lainè, la quale oltre ad essere un ottimo chiarificatore, è anche di tenue prezzo.

Pesata la colla in quantità di 6 grammi per emero, si scioglie in acqua tepida e si versa tosto in una piccola quantità di vino da chiarificare, agitando con scopetta come fu sopra detto.

Pei vini rossi in generale si usano gli albumi di uova nella proporzione di 5 per 5 emeri di vino.

Gli albumi si mettono in un vaso di terra, e si aggiunge del vino che si vuole illimpidire, ciò si sbatte sino ad avere una schiuma densa.

L'aggiunta di sale credo sia per lo meno inutile, perchè vi sono dei vini nei quali il più piccolo corpo straniero può invertire o mascherare il sapore naturale.

Premessi questi pochi detti, passiamo alla pratica della chiarificazione.

Levata dalla botte una certa quantità di vino si riversa a più riprese la sostanza chiarificante nell'anzi detto modo preparate, si introduce pel cocchiere un bastone appositamente costruito, e con esso si agita ben bene la massa del liquido.

Ciò fatto si riempie la botte, si chiude il cocchiere e si lascia in riposo.

Dopo 8 - 10 giorni generalmente la chiarificazione è compiuta, e allora si passa al travasamento, badando che il deposito per agitazione od altro inconveniente non si mescoli col vino medesimo.

Adoperando colla di pesce, gelatina, chiaro d'uova per avere un completo effetto, si deve procurare di non adoperare troppa materia chiarificante, perchè se essa sorpassa la quantità, in confronto del ta-

nino, il più rimane disciolto ed il vino si arricchisce di sostanze albuminoidi, che sempre sono nocevoli e pericolose specialmente pei nostri vini.

La migliore collatura è quella fatta in inverno.

VASCON LUIGI,  
*Direttore della stazione enologica Provinciale.*

---

## OSSERVAZIONI AMPELOGRAFICHE

---

La cognizione esatta delle varietà di uve tanto da tavola che da vino, dal lato della loro produttività e delle loro esigenze di clima, terreno, coltivazione, e della quantità del prodotto, è della più grande importanza sotto il rapporto scientifico, e della maggiore utilità pratica. È perciò che mi accingo ad estendere una breve relazione sulle ricerche enologiche, che per ora furono eseguite nel predio della stazione enologica e pomologica.

Le piogge abbondanti e continue dei tre ultimi mesi passati, il tempo nebbioso ed umido non che i geli, hanno danneggiato non poco le campagne. Gli alberi fruttiferi perdettero in abbondanza i loro fiori e il vento abbatte gli ovari già fecondati.

Il conseguente sviluppo dei parassiti, quali: l'oidio e l'antracnosi (vaiuolo della vite) portarono importanti danni ai vigneti della nostra provincia. Fu peraltro facile distruggere con frequenti e diligenti solforazioni il danno minacciato dall'oidio, ed abbastanza favorevoli risultati abbiamo avuto nell'impiego del solfuro di calce e potassio contro l'antracnosi.

Le viti che prime alla metà d'aprile diedero segno di incipiente vegetazione, furono: il Refosco, Portoghese, Valtelina, Borgogna, Ortlieber, Chasslas bianco; ultime furono: Terrano, Semilon bianco, Sauvignon. Il numero dei grappoli avanti la fioritura, su viti di 4 anni quali: la Valtelina, Ortlieber, Riesling d'Italia, Cima rossa, ascendeva da 8-12. e nel Riesling bianco persino a 18.

Le viti giovani di 3 anni ne mostravano pochissimi. La fioritura ebbe principio il giorno 8 giugno e si potè considerare completamente finita, in tutte le varietà, nel giorno 20 giugno.

La quantità di pioggia caduta nel mese di maggio ammonta a 10.5 Centimetri, quella del giugno a 3.6 Centimetri d'altezza.

Temperatura del mese di maggio,  
massima 21° C. media 15° C. minima 11.2° C.

Temperatura del mese di giugno,  
massima 30° C. media 22° C. minima 16° C.

Da queste risultanze non si può fare a meno di fare sfavorevoli deduzioni sul futuro andamento del raccolto.

VASCON LUIGI,

*Direttore della stazione enologica Provinciale.*

---

## L' EUCALIPTUS

---

L' Eucaliptus sale sulle Alpi Australiane fino a 2000 metri sul livello del mare, ma molto prima di arrivare a questo limite il rigore della temperatura ne rallenta assai lo sviluppo. Quest' albero rimarchevole ci pare chiamato a rappresentare in questo mondo una parte tanto importante da meritare d'esser notato. L' "Eucaliptus", le cui numerose varietà furono prese per specie particolari appartengono alla famiglia delle "Mirtacee"; esso ha uno sviluppo prodigioso dovuto alla permanenza delle sue foglie. Queste secche, rigide, d'un grigio azzurrognolo, coperte di un'epidermide che le protegge contro la siccità, munite di stomi su ambedue le pagini, resistono tutto l'anno senza essere danneggiate dal mutarsi delle stagioni; e disposte poi perpendicolarmente ai rami, in modo d'essere colpite su ambedue le faccie dai raggi del sole hanno straordinaria potenza d'aspirazione e fanno approfittare l'albero della minima quantità d'umidità che bagna il suolo. Finchè questo contiene dell'acqua esse esercitano le loro funzioni fisiologiche con straordinaria potenza producendo l'enorme sviluppo che tanto ci meraviglia, ma se il terreno si dissecca, la vegetazione s'arresta come addormentata senza che l'albero sembri



solfrire, e si ridesta poi al sopraggiungere delle piogge con novello vigore. Si comprende perciò quanto sia utile una pianta che crescendo in terreni umidissimi può nello stesso tempo resistere alla siccità più prolungata. Per tal cosa si procurò di propagarla ovunque il clima pareva permetterlo, e se ne piantarono in California, nelle Guiane, nell' India, e soprattutto in Algeria.

La specie più conosciuta è " l' *Eucaliptus globulus* „ chiamata dagl' inglesi " *Blue gum* „ a cagione della resina che essa distilla. Non potè oltrepassare la regione mediterranea poichè non sopporta un freddo di oltre 4 gradi sotto zero, però non è a dubitarsi che fra le 160 specie di *Eucaliptus* non ve ne sia qualcuna che possa accomodarsi ai nostri climi temperati, tanto più che si notò che gli individui ottenuti da semi d' alberi cresciuti in Francia sono già più robusti di quelli che loro diedero origine, e sopportano già freddi più rigorosi. L' acclimatazione di questa essenza sarebbe una delle più utili conquiste, non tanto pei suoi prodotti legnosi quanto pei servigi ch' essa può rendere risanando i paesi in seguito al prosciugamento delle paludi e dando valore alle terre incolte. E per vero l' *Eucaliptus* o alcuna delle sue varietà si accontenta egualmente delle terre calcari quanto delle silicee, delle secche quanto delle umide, ma esige un terreno asciutto e permeabile che gli permetta di distendere lontano le sue radici.

Il legno dell' *Eucaliptus* è assai denso e racchiude poco alborno, cosa assai rimarchevole per un albero che cresce da 5 a 6 metri all' anno. Esposto all' aria indurisce e diventa assai difficile a lavorare, il chè è dovuto alla solidificazione delle gomme e delle resine contenute nell' interno del tessuto legnoso a cui esse danno una durata ed una solidità rimarchevoli, e riparano dai guasti del tarlo rendendolo così specialmente proprio alle costruzioni idrauliche. Nelle nostre contrade questo legno è soggetto a fendersi ed a guastarsi, ma non foss' egli proprio che al riscaldamento ed alla fabbricazione delle traverse da ferrovie esso non sarebbe perciò meno utile. All' età di cinque anni degli *Eucalipti* piantati presso il lago di Fetzara in Algeria fornirono pali da telegrafo o pertiche da mina, a dodici anni essi avevano più di due metri di circonferenza (0.666 di diametro) e 50 metri di altezza.

Il legno non è il solo prodotto dell' *Eucaliptus* ; la scorza fitta e fibrosa serve a fabbricar corde, stuoie e una specie di feltro im-

putrescibile per le coperture leggere; le gomme e le resine vengono impiegate per la farmacia e nella profumeria, le foglie danno un olio da ardere e infuse nell'alcool un liquore conservativo eccellente per la cura delle piaghe di cattiva natura e per le affezioni cancrenose. Anche disseccate poi contengono il 15 % di tannino e conservano a lungo la proprietà di cacciare gl'insetti; infine pare che i frutti abbiano una proprietà febrifuga analoga a quella del chinino.

Ma i vantaggi più importanti che presentano gli *Eucalyptus* sono quelli che risultano dall'influenza ch'essi esercitano sulle condizioni climatiche delle regioni in cui si coltivano. Sotto tale rapporto la loro potenza d'assorbimento è tale ch'essi disseccano e rifanno i terreni paludosi, tanto che oggidì non si crea un villaggio senza mettere al sicuro gli abitanti dalle febbri di palude piantando degli *Eucalyptus*. Queste proprietà febrifughe messe altrevolto in dubbio furono constatate con certezza in Algeria e in Australia da un'infinità di fatti. In Algeria alle mine di "Mokta-el-Hadiek," presso il lago di Fetzara gli operai impiegati alla lavorazione non potevano passar la notte sul posto ed erano obbligati di lasciare tutte le sere il centro dei lavori. Una piantagione di 200 mila piedi d'*Eucalyptus* sulle rive basse del lago, trasformò totalmente il clima, tolse le febbri e cacciò le zanzare. Fu lo stesso anche alla "Maison-Carré," presso Algeri, al penitenziario di "Harrach" e in molti altri punti. L'Australia, di cui quattro quinti del territorio sono occupati dagli *Eucalyptus* è esente dalle febbri miasmatiche, sebbene non differisca geologicamente nè topograficamente dalle altre contrade. Da un rapporto del sig. Bosisto si vede che ciò proviene dalle esalazioni prodotte dagli olii volatili dell'*Eucalyptus*, del che si può anche convincersi lasciando evaporare una certa quantità d'olio d'*Eucalyptus* nell'aria infetta della camera d'un ammalato e in sala piena di gente, nel qual caso l'atmosfera si purifica tosto e la respirazione ridiventa libera e facile. Però qualunque ne sia la causa, non si possono disconoscere le proprietà dell'*Eucalyptus*, e sotto tale rapporto si può considerare l'acclimatazione come un beneficio dell'umanità.

---

## V A R I E T A'

Disinfezione delle botti con ammoniaca e solfato di ferro. —

Il chiarissimo enologo prof. Angelo Monà propone il trattamento con ammoniaca e solfato di ferro, quale rimedio sovrano contro qualunque sorta di mucidume delle botti.

« Si tratta, scrive l'egregio professore, di portare nella botte un liquido, il quale abbia la proprietà di attirare violentemente l'ossigeno a sè di maniera che i vegetabili con cui viene a contatto rimangano disorganizzati e spenti; e questo si ottiene trattando l'ammoniaca caustica con una soluzione di solfato di ferro. L'acido solforico del solfato si unisce all'ammoniaca abbandonando il ferro allo stato di ossidulo, il quale possedendo grandissima affinità per l'ossigeno, lo sottrae a tutti quei corpi organici che gli vengono a contatto, e perciò la muffa rimane distrutta. »

Prima si versa nella botte l'ammoniaca sciolta in tanta acqua che basti ad inumidirne tutte le pareti; indi il solfato di ferro sciolto nell'acqua bollente, rotolando la botte dopo l'una e dopo l'altra operazione. Si termina con una buona risciacquata d'acqua fredda.

A seconda della superficie della parete interna della botte dovrà variare la proporzione dei due reattivi. Ecco dei dati dai quali si può prendere norma:

Per una botte da	2 ettol.	gr. 60	ammoniaca	gr. 94	solfato
" " " "	4	"	90	"	140
" " " "	10	"	180	"	282
" " " "	20	"	270	"	422
" " " "	33	"	390	"	610

**Gli steli del grano turco** — Nei paesi dove si coltiva sopra vasta estensione di terreno il grano turco accade spesso che gli steli di questa graminacea, oltrechè essere utilizzati come combustibile, trovino impiego nell'alimentazione dei bovini da lavoro nell'epoca in cui questi sono costretti al riposo o dai forti geli o dalla neve che ricopre le campagne. È buona cosa di conseguenza l'intendersi sopra il valore alimentare di questo materiale, perchè al medesimo si possa attribuire quell'importanza che giustamente gli compete. La composizione media centesimale degli steli di grano turco è la seguente:

Sostanza secca	. . . . .	86, per 0/0
Proteina (sostanza azotata)	. . . . .	3,0 " "
Sostanze grasse	. . . . .	1,1 " "
Sostanze estrattive non azotate	. . . . .	57,6 " "
Fibra legnosa	. . . . .	59,5 " "

Nella Lombardia, nel Veneto, in Friuli si sogliono tagliuzzare gli steli e si danno così preparati ai bovini durante l'inverno; in Ungheria, dove più sentita è la penuria dei foraggi si sogliono persino somministrare ai cavalli. Affinchè però si possa somministrare tale alimento agli animali senza che questi lo rifiutino, è necessario provvedere acchè l'essiccamento dei gambi sia perfetto. Se per avventura, per essere stati mal governati, si dovessero sviluppare sopra di essi delle muffe non sarebbe più il caso di consigliarne l'uso.

Prima di ammucciare i fasci di steli è necessario di distenderli perchè si disseccino perfettamente. Gli americani usano di lasciar ritte quà e là pel campo tre o quattro piante vicine, le legano assieme all'estremità, e attorno alla piramide che ne risulta dispongono i fasci, che così si seccano all'aria libera.

Tagliuzzati che si siano i gambi — darli intieri non conviene, perchè gli animali ne sciupano la maggior quantità — si mescolano con del fieno; si ha così un'eccellente miscela per i bovini da lavoro. Mescolandoli previo rammollimento col vapor acqueo, con della loppa e con un po' di mais pesto, si ha un mangime che dà buoni risultati anche nelle vacche lattaie. Gli steli di mais contengono ancora dopo la maturazione del seme un po' di succchio zuccherino, il quale li rende bene accetti al bestiame, che se ne ciba volentieri. Vi sono dei bovini che, stanchi del fieno d'erba medica, preferiscono ad esso i gambi del granoturco, appunto perchè leggermente dolci.

Dagli steli del grano turco si potrebbe anco ricavare un siroppo zuccherino; e così pure da essi si potrebbe cavar profitto coll'estrarne la potassa che contengono. Però codesti due impieghi che si citano solo per curiosità, oramai sono passati nel dominio della storia, quantunque Burger sostenga che da un ettaro di terreno coltivato a granoturco, con l'impiego solo degli steli, si possano ottenere circa 250 chilogr. di potassa.

**Le uova italiane.** — Da una statistica del Ministero delle finanze, si desume che dal 1. Gennaio a tutto Marzo del corrente anno, furono dall'Italia esportati all'estero nientemeno che quintali 58,432 di uova, per l'importo di L. 7,011,840.

L'esportazione di questo, in apparenza, modesto prodotto, è in aumento straordinario, se si consideri che nel primo trimestre dell'anno scorso i quintali esportati furono soltanto 43,036 per l'im-

porto di L. 4,505,600; c'è dunque una differenza in più del primo trimestre di quest'anno col trimestre corrispondente dell'anno scorso di quintali 15,595, il che anche calcolando che l'aumento non progredisca nei venturi trimestri, porterebbe l'esportazione di quest'anno a quintali 253,000 (cifra tonda) per l'importo di circa 30 milioni di lire. Trenta milioni di lire all'anno per un prodotto in cui nessun'altra nazione può tentare la concorrenza.

Coloro che durante l'inchiesta ferroviaria sembravano osteggiare il Cirio, per ragioni d'imparzialità, di giustizia, e parità di trattamento, forse non pensarono che se la strada ferrata non gli avesse fatto fin da principio agevolezze straordinarie, questa esportazione che accenna a farsi colossale non avrebbe forse mai attecchito. L'allevamento delle galline in Italia si diffonde ora su vastissima scala. Non si può prevedere fino a qual punto possa aumentare la ricerca delle uova dall'estero. Se dovesse continuare nella proporzione accennata disopra, fra cinque o sei anni le uova italiane avrebbero inondato il mondo e portato alla nazione un reddito lordo di un centinaio di milioni annui!

**Longevità di un cavallo.** È morto a Rochester, nella contea di York, nel settembre dell'anno passato, il rinomato stallone "Gumbo," di proprietà del sig. Daniele Bell. Questo cavallo, che è morto nella rispettabilissima età di 45 anni e 6 mesi, conservò fino all'ultimo tutte le sue forze, cosicchè tre quarti d'ora prima di morire stava ancora, fiero e maestoso, ritto sopra le quattro robuste gambe come nell'età sua giovanile. L'ultimo proprietario aveva comperato il cavallo quando questo aveva diciotto anni; ciò nondimeno lo ha posseduto per la bellezza di altri 27 anni e mezzo.

**Statistica sull'esportazione dello Champagne dalla Francia** — Nell'anno 1845-46 la Francia con un prodotto di 23 milioni di bottiglie n'esportò soltanto 4½ milioni; nell'anno 1872-73 di 45 milioni di bottiglie prodotte ne furono esportate 19 milioni; nel 1877-78 di 70 milioni, se ne esportarono solo 16 milioni — L'America importò nell'anno 1877 bottiglie 1,600,000.

---

## S P E C I F I C A

dei prezzi merceriali dei sotto indicati articoli che ebbero corso  
sui principali mercati dell'Istria nel mese di Maggio 1879.

Luogo del mercato	Frumento	Granturco	Segala	Avena	Saraceno	Orzo	Spelta	Fagioli	Vino bianco	Vino nero
	Ett. fior.	Ett. fior.	Ett. fior.	Ett. fior.	Ett. fior.	Ett. fior.	Ett. fior.	Ett. fior.	Ett. fior.	Ett. fior.
Albona . . .	11.50	6.70	6.75	4.80	—	—	4.70	11.60	17.00	16.00
Buje . . . .	8.50	5.55	—	4.25	—	—	—	—	—	23.00
Capodistria .	7.50	5.30	—	—	—	—	—	—	—	26.00
Cherso . . .	10.50	6.50	—	—	—	—	—	8.50	5.50	5.50
Dignano . .	9.50	5.50	—	4.50	—	4.30	—	—	—	25.00
Isola . . . .	6.50	4.50	—	—	—	—	—	5.00	13.00	20.00
Lussinpiccolo	10.00	7.00	—	—	—	—	—	12.00	—	10.50
Montona . .	9.50	5.20	—	—	—	—	—	7.50	14.50	18.00
Parenzo . .	9.75	6.20	6.00	7.00	—	—	—	10.00	—	20.00
Pinguente .	9.00	5.60	7.00	4.50	—	—	—	11.00	11.00	12.00
Pirano . . . .	9.00	5.50	—	4.00	—	—	—	9.00	15.00	19.00
Pisino . . . .	8.50	5.00	5.50	5.00	5.00	—	3.50	—	12.00	16.00
Rovigno . .	8.00	5.00	8.00	9.50	—	—	—	9.50	—	25.00
Umago . . .	7.00	5.00	—	3.70	—	—	—	—	—	21.00
Veglia . . .	10.00	6.00	6.00	6.50	6.50	—	—	12.00	9.00	8.00
Volosca . . .	—	—	—	—	—	—	—	7.00	—	10.00

## SPECIFICA

dei prezzi mercuriali dei sotto indicati articoli che ebbero corso  
sui principali mercati dell' Istria nel mese di Maggio 1879.

Luogo del mercato	Olio di oliva	Patate	Fieno	Paglia di segale	Paglia di frumento	Carne di bue	Carne di vitello	Carne di agnello	Uova
	quint. fior.	quint. fior.	quint. fior.	quint. fior.	quint. fior.	chil. fior.	chil. fior.	chil. fior.	pezzo fior.
Albona . . . . .	26,00	4,50	16,50	9,50	4,00	0,58	0,60	0,50	0,02
Buje . . . . .	39,00	—	3,00	2,40	2,00	0,60	0,56	0,38	0,02
Capodistria . . . .	40,00	5,60	4,00	4,40	2,40	0,64	0,85	—	0,02½
Cherso . . . . .	40,00	4,00	—	—	—	0,46	—	0,24	0,02
Dignano . . . . .	43,00	—	3,50	3,50	—	0,65	0,70	0,49	0,02
Isola . . . . .	40,00	5,00	2,20	—	—	—	—	—	—
Lussinpiccolo . . .	45,00	7,00	—	—	—	0,54	—	0,38	0,02
Montona . . . . .	39,00	4,00	3,50	—	—	0,60	0,60	0,44	0,01½
Parenzo . . . . .	40,00	6,50	—	—	—	0,60	0,80	0,52	0,02
Pinguente . . . . .	44,00	4,00	2,00	—	—	0,55	0,60	0,50	0,02
Pirano . . . . .	39,00	—	2,70	3,90	3,90	0,60	0,80	0,56	0,02
Pisino . . . . .	45,00	4,00	4,00	4,60	3,00	0,60	0,60	0,50	0,02
Rovigno . . . . .	43,00	4,50	2,50	3,00	—	0,56	0,80	0,50	0,02
Umago . . . . .	45,00	3,00	3,00	—	—	0,60	0,60	0,60	0,02
Veglia . . . . .	42,00	—	6,00	2,00	2,00	0,42	0,50	0,24	0,02
Volosca . . . . .	55,00	—	—	—	—	0,56	0,52	—	0,02

## ELENCO

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

---

Cleva Carlo	Barissich Giovanni
Gravisi de Giuseppe	Colombis Antonio
Lion Dott. Zaccaria	Chersich Francesco
Madonizza de Nicolò	Chersich Giovanni
Manzini de Giovanni	Dessanti Nicolò
Manzoni de Domenico	Diminich Benedetto
Pellegrini Giuseppe	Fillinich Dott. Giovanni
Sincich D. Pietro	Fillinich Giuseppe
Totto co: Giovanni	Lion Antonio
Vascotti Simone	Moise Dott. Benedetto
Vicich Francesco	Moise Nicolò
Zetto Domenico	Petris de Gherardo
Pacovich Don Giuseppe	Petris de Dott. Andrea
Beroaldo Giovanni	Petris de Dott. Marco
Sauli Giuseppe	Petris Nicolò fu Giov. Batt.
Tancovich Marilino	Petris de Dott. Nicolò
Pacovich Don Emauele	Petris de Dott. Zaccaria
Doz Matteo	Petris Stefano Nicolò
Mogorovich Don Matteo	Cociancich Don Carlo
Albanese Don Nicolò	Druscovich Don Nicolò
Fabianic Paolo	Fava Carlo
Turato Nicolò	Kodermatz Dott. Giov. Batt.
Srebarnich Matteo	Antonini Giovanni
Marotti Don Francesco	Benussi Angelo
Susanni de Giuseppe	

*(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.



Stabilimento Tipografico e Libreria  
**DI GAETANO COANA IN PARENZO**

---

**A V V I S O .**

*Presso il tipografo editore Gaetano Coana di Parenzo,  
si può acquistare, tanto intiera quanto a singoli volumi, la*

**RACCOLTA DI LEGGI**

*Ordinanze, notificazioni e circolari vavevoli pel Margraviato d'Istria  
composta di 4 volumi in ottavo grande:*

Il I. Volume di pag. 169 comprende le leggi in oggetti comunali, sanitari e di sfratto. Prezzo soldi 60.

Il II. Volume di pag. 248 contiene le leggi risguardanti l'edilizia, le strade, le acque, l'agricoltura, i certificati d'origine, gl'inventari e le addizionali comunali, l'attivazione dei libri fondiari, l'istituzione dei giurati, la caccia, la pesca ecc. Prezzo soldi 90.

Il III. Volume di pag. 367 contiene le leggi scolastiche. Prezzo fi. 1.25.

Il IV. Volume di pag. 223 comprende le leggi risguardanti la costituzione dell'Impero e l'amministrazione provinciale. Prezzo fi. 1.

I quattro Volumi assieme costano fi. 3.25.

*Dirigere le domande alla Tipografia Coana in Parenzo  
colla rimessa del relativo importo. La spedizione seguirà im-  
mediatamente a mezzo postale a spese del committente.*

*Parenzo, Giugno 1879.*

