

# GIORNALE

DELLA

## SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA



104  
1982

---

ANNO V.                      Rovigno, 25 Settembre 1880.                      N. 9.

---

N. 492.

### AVVISO!

Ancora entro il mese in corso si spediranno ai sigg. Soci domiciliati fuori di Rovigno le rivalse postali per l'incasso dei canoni correnti ed arretrati.

Invitiamo quindi tutti i Soci a voler rispondere prontamente e con puntualità all'appello, ricordando che senza l'appoggio dei singoli Membri trovasi arenata l'attività complessiva del sodalizio.

*Rovigno 20 Settembre 1880.*

**Dalla Società Agraria Istriana.**

LA PRESIDENZA.



N. 4161.

## Avviso di Concorso

---

Si è reso vacante il posto di Direttore della Stazione eno-pomologica provinciale in Parenzo, al quale è congiunto l' annuo stipendio di fiorini mille cinquecento aumentabile del 10 % ad ogni successivo quinquennio di servizio prestato in provincia, e con tutto diritto al trattamento di pensione al pari degli altri impiegati provinciali.

Gli aspiranti al posto suddetto vorranno produrre a questa Giunta provinciale entro il termine di sei settimane decorribili dall' ultima inserzione del presente Avviso nel foglio ufficiale dell' Osservatore Triestino, le documentate loro istanze, dalle quali risultino principalmente comprovati la cittadinanza Austriaca, gli studî precorsi, la qualità dei servigi pratici sinora prestati, e di quali lingue sieno essi in possesso, oltre alla perfetta conoscenza della lingua italiana.

Gli obblighi di servizio sono fissati dai relativi regolamenti, ostensibili presso questa Giunta provinciale, la quale si riserva il diritto di passare alla nomina definitiva del Direttore, soltanto dopo trascorso un' anno di prova.

*Dalla Giunta Provinciale dell' Istria*

Parenzo 20 Agosto 1880.

## PROVVEDIMENTI CONTRO LA FILLOSSERA.

COMMISSIONE PROVINCIALE ISTRIANA

---

Nella seduta tenutasi a Pirano il 3 Settembre a. c. vennero presi i seguenti deliberati:

1. Continuare la disinfezione delle viti trovate ulteriormente infette dopo il 28 luglio p. p., giusta deliberato dell' anteriore seduta, salvo per il trattamento delle viti periferiche di sperimentare il palo Gastine dopo le modificazioni da introdursi nello stesso, non avendo esso corrisposto convenientemente finora nel funzionamento meccanico.

2. Continuare fino al Novembre l' esplorazione alle periferie dei focolai disinfettati, e procedere alla disinfezione delle viti che si trovassero attaccate, previa inventarizzazione giusta il deliberato al punto secondo della seduta 28 luglio p. p.

Abbinare alle operazioni di stima dei vigneti trattati col solfuro di carbonio la rilevazione dei dati che si riferiscono all' invasione dell' insetto, giusta apposita modura.

Compilare un piano topografico dell' invasione fillosserica, nel quale appariscano le accidentalità orografiche, le acque e le colture.

---

L' Inclito i. r. Capitanato distrettuale di Capodistria poi ha ultimamente diramata una circolare ai comuni di Pirano ed Isola, con cui, in merito alla questione stata discussa dalla commissione provinciale nella seduta del 28 luglio a. c. e concernente l' emanazione di un divieto d' esportazione riferibile alle uve da vendemmie dai vigneti infetti dalla fillossera, comunica come l' Eccelso Ministero di Agricoltura con Rescritto 14 Agosto a. c. N. 8800 ha osservato, che giusta l' allinea 4 dell' articolo 2.º della Convenzione di Berna le uve da vendemmia sono da considerarsi come portatrici della fillossera ed ha ordinato che sia disposto l' opportuno in loro riguardo.

In esecuzione poscia al Rescritto Luogotenenziale 5º Settembre a. c. N. 12266 il Capitanato tenendo fermo il divieto emanato coll' Ordinanza 9 Agosto a. c. con cui in riflesso delle imminenti

vendemmie venne proibito in genere ogni movimento nei vigneti infetti, ha decretato l'assoluto divieto di esportazione *delle uve da vendemmia* anche per i vigneti non invasi e sifi entro il territorio dei due comuni censuari di Pirano e d'Isola.

Le contravvenzioni a questo divieto, che fu emanato allo scopo d'impedire il passaggio delle suddette uve in istato naturale oltre i confini del suddetto territorio e quindi la propagazione della fillossera, e per assicurare in via coercitiva la loro riduzione a mosto entro i detti confini, verranno punite a senso del § 17 della legge 3 Aprile 1875 N. 61 B. L. I.

Il decreto Capitanale però dichiara che andrà esente dall'accennato divieto l'esportazione delle uve da tavola, come p. e. il moscato, la malvasia, la negra tenera, la traulina, la verdaccia e simili di vigneti non infetti, imballate senza foglie e tralci ed inoltre accompagnate da regolare certificato d'origine rilasciate dall'autorità comunale.

~~1875-76~~

## IL MILDEW

### O FALSO OIDIO DELLE VITI

---

L'oro, il morbo più funesto per l'umanità, l'oidio, la devastatrice fillossera sono stati dei regali, che il Nuovo Mondo ha mandato alla vecchia Europa; oggi colle sue piante ha mandato un nuovo regalo, il Mildew delle viti, che ha fatto la prima comparsa a Santa Giulietta presso Casteggio oltre Po pavese.

I nostri vitigni indigeni sono minacciati da potenti nemici, mentre l'attenzione è tutta rivolta a scoprire i vari centri di fillosserismo, non sarà priva d'interesse la notizia che il ficomiceto oriundo dell'America è comparso in Italia.

Il fungo che fu prima riscontrato sulle viti dell'America del Nord, dove i viticoltori lo conoscono col nome di *mildew* o *nebbia*, che produce talora danni considerevoli, il Planchon riferisce, che da molti vignajuoli si pretende, che la decadenza del prezioso vino bianco spumante ottenuto dalla varietà *catauba*

(spärking catauba) che avviene dopo venti anni circa di coltivazione si deve all'azione funesta del *mildew*: fu sospettato dal Frank nel 1877 in Ungheria, nel 1878 fu osservato nelle viti americane del Sud-Ovest della Francia, nel 1879 su queste e sulle viti europee delle varie parti della Francia istessa: nel medesimo anno il prof. Romualdo Pirotta, in compagnia del Dott. Achille Cattaneo, commissario governativo per l'ispezione dei vigneti visitarono le viti delle fertili colline dell'oltre-Po pavese, ed il 14 Ottobre esaminando i vivai del sig. Scotti agente del marchese Trimbarði a S. Giulietta presso Casteggio, le piante del vivaio erano nello stato di languore, le foglie erano aride, coperte di larghe chiazze brune, pieghettate, accartocciate, ed alquanto erano cadute a terra, la pagina inferiore presentava numerosi punti bianchi diversi di forma e di dimensione, che colla lente si riconoscevano appartenere al gruppo delle *Peronosporae* funghi parassiti interni dannosissimi alle piante su cui si sviluppano.

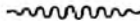
Ecco la descrizione pubblicata dal Dott. Pirotta.

---

## FICOMICETO

### GRUPPO PERONOSPOREE

*Peronospora viticola* (B et C) De Bary.



- Syn.* 1855 — *Botrytis viticola*. Berkeley et Curtis in Caspary (Monatsberichte d. Berlin. Akadem. der Wissenschaft) 1855, p. 331.
- 1857 — *Botrytis viticola*. Berkeley, Introduction to Crypt. Botany, p. 301.
- 1863 — *Peronospora viticola*. De Bary, Annal. Scienc. Naturel. IV Seri. T XX, p. 125.
- 1874 — *Peronospora viticola*. Berkeley, Notices of North American Jungi in Grevillea, vol 3, p. 109
- 1877 — *Peronospora viticola*. Pirotta, I funghi parassiti dei vitigni. Milano, p. 13.
- 1879 — Pirotta, sulla comparsa del Mildew, o falso oidio degli Americani nei vigneti italiani — nel Bul. di Agric. N. 44

*Icones* — Pirotta, I funghi parassiti dei vitigni, Tav. XII. F. 1, 2.  
*Annali* — Ravenell, Fungi Caroliniani exiccati, fasc. V, n. 90 (1860).  
fide Hoffmann, Thümen, Mycoth univ. n. 617.

*Char.* — *sp.* — Caespitibus candidis, hypophyllis, densis, primaribus, discretis, demum saepe confluentibus; stipitibus conidiis, albis, sphaeris fasciculatis e stomatibus emergentibus, gracilibus, setosis, velatis, sursum ramosissimis, apice attenuatis, brevissimis, 3 furcatis: conidiis parvulis, ovoideis, apice obtusis, subtruncatis, papilla deficientibus, hyalinis, oocooniis parvis, membrana tenui hyalina v. lutescente, sporam subglobosam episporio tenui fuscescente diametris breviter munitam foventibus.

Vive nella pagina inferiore della *Vitis vinifera*, L., *Vitis aestivalis* Mich., *Vitis lambrusca* L. nell' America Settentrionale, nei vitigni americani ed indigeni della Francia, nei vivai di vitigni italiani a Costeggio.

**Descrizione** — La *Peronospora viticola* forma sulla pagina inferiore delle foglie dei vitigni sopraccennati delle numerose macchie o cespuglietti, di un color bianco candido, rilevate, di forma tondeggianti dapprima, irregolare poscia, perché estendendosi si fondono le une nelle altre; secondo Berkeley codeste macchie sono appariscenti maggiormente in quelle varietà che hanno la pagina inferiore rivestita di peli.

Il Planchon in seguito a notizie raccolte scrive che il *mildew* è assai comune in Agosto ed in Settembre, e se associasi ad un'altra malattia anco terribile, *rot*, (*Phoma uvicola*, Berk.) i guasti sono assai gravi.

Il Saunders dice che lo sviluppo del *mildew* è favorito da una umidità continua, da un tempo piovoso ed anco da abbondanti e persistenti rugiade seguite da giornate calme e tiepide.

Il prof. Pirotta poi suaccennato, nel N. 36 del Bollettino dell' Agricoltura, di data 9 Settembre 1880, scrive quanto segue:

«Allorchè nell'ottobre del passato anno con un breve articolo inserito nel *Bollettino dell' Agricoltura* di Milano, io annunziava d' aver trovato sulle viti dell' Oltre Po pavese la *Peronospora viticola*, parassita appartenente ad un gruppo di funghi micidialissimo, mal non mi apposi, richiamando su di essa tutta l' attenzione dei viticoltori. Non è trascorso un anno e la malattia, apparsa con sintomi benigni e con carattere sporadico, è già divenuta un nuovo flagello per le nostre pur troppo maltrattate viti. Fa-

vorito dalle frequenti piogge e dalla conseguente umidità, il parassita si propagò e si diffuse con rapidità quasi fulminea, tantochè si può dire che a quest' ora le viti di tutta Italia ne siano più o meno affette. Mentre io mi trovava a Strasburgo per attendere agli studi di perfezionamento nella botanica, pervennero al Laboratorio Crittogamico saggi di vitigni guasti da malattia creduta dai mittenti nuova, ma che tosto si riconobbe essere il *Mildew* o falso oidio, da Farra di Soligo (*Valdobbiadene*), dalle Cascine (Provincia di Pisa) e più recentemente da Novara e da Como. Il prof. Cerletti ne segnalava di poi la comparsa anche a Conegliano ed a Permuna nel Padovano ed il sig. dott. Geyza de Horvath, inviato dal governo ungherese a studiare la fillossera, presentava pure a questo Istituto, perchè fosse riconosciuta la causa del male molte viti affette da *Peronospora* e da lui raccolte in diverse località italiane.

Benchè i dati sinora da noi raccolti siano pochi, tuttavia pare che il parassita invada avidamente tutte le varietà dei vitigni nostrali non risparmiandone alcuno. Comparso questo anno sullo scorcio della primavera non solo attaccò le foglie guastando del tutto questi organi indispensabili alla vita del vegetale, ma, allo stesso modo dell' oidio, assalì anche i grappoli, arrestando lo sviluppo degli acini o rovinandoli completamente.

Ma non sono le sole varietà della *Vitis vinifera* che vengono attaccate fra noi dal parassita. Esso ha assalito con vero furore anche le viti americane, che sono il suo ospite naturale e favorito. Nell' orto botanico di Pavia si coltivano moltissime specie e varietà di viti americane ottenute da seme. Le giovani pianticelle di due anni erano floridissime e rigogliose così da promettere un utile e ben fornito vivaio. Da pochi giorni osservai la comparsa quasi improvvisa delle prime macchie della *Peronospora*, che in meno di una settimana si estesero siffattamente che, delle 600 e più pianticelle costituenti il vivaio, nessuna andò immune, se togli la varietà i *Scuppernong* della *vitis rotundifolia* già nota anche in America per la sua resistenza, che dicesi completa, a questa malattia. Persino alcune specie di *Cyssus* e di *Ampelopsis*, generi affinissimi alle viti e che formano con essa un' intera famiglia, furono attaccate e malmenate.

La gravità del male e le allarmanti proporzioni, che il medesimo andò assumendo in così breve volger di tempo, hanno indotto il chiarissimo Direttore del Laboratorio Crittogamico prof. Santo

Garovaglio a far intraprendere una serie di tentativi col mezzo di sostanze di differente natura, onde, s' è possibile giungere alla scoperta di un potente mezzo curativo, ed a far stendere nello stesso tempo una completa Monografia intorno al parassita ed alla malattia che esso ingenera nella vite.

Mentre io attendo alla redazione di quest'ultima, credo però opportuno mandare innanzi alcuni brevissimi cenni intorno al genere di vita della *Peronospora*, onde poter fornire ai viticoltori volenterosi una guida secondo la quale procedere nei tentativi di applicazione dei rimedi.

La *Peronospora viticola* è un fungo che appartiene alla famiglia delle *Peronosporae*, che comprende moltissime forme tutte dannosissime, spesso esiziali alla pianta che attaccano. Come tutti gli altri funghi, anche la *Peronospora* vanno fornite di organi della riproduzione. I primi conosciuti col nome di *micelio* consistono in tubi densamente ramificati e ripieni di protoplasma, che serpeggiano tra le cellule dei tessuti costituenti le parti vive della pianta, e dai quali hanno origine certi piccoli rametti che penetrano entro le cellule e servono tanto di organo di adesione, e quanto e più di succiamento. Dal micelio hanno origine gli organi della riproduzione, che può essere asessuale o sessuale. I tubetti micelici in corrispondenza delle aperture degli stomi, di cui va riccamente fornita l'epidermide delle piante, mandano fuori all'aperto degli altri fili più grossi, più consistenti, dritti, ramificati elegantemente e detti filamenti conodiofori, perchè portano all'apice dei loro rami sopra appendici speciali le spore asessuali o *conidii*. Sono questi fili conodiofori che rivestono la pagina inferiore delle foglie delle viti con quello strato bianco, fioccoso e splendente caratteristico del Mildew. Altri fili micelici portano al loro apice, ma sempre per entro ai tessuti, gli organi sessuali, cioè gli organi femminei od *oogonii*, il cui protoplasma, fecondato dagli organi maschili od *anteridii*, si trasforma in *oospore*. I *conidii* si generano continuamente durante la vegetazione del parassita e sono i veri organi propagatori del fungo, le *oospore* si producono soltanto in tempi determinati, di solito verso il finire della vegetazione e difese, come sono, da robuste membrane, possono passare l'inverno allo stato di riposo e svilupparsi al principio della primavera. Anche il micelio delle *Peronosporae* che attaccano le piante vivaci o perenni, può, al sopraggiungere dell'inverno, ritirarsi nelle parti legnose ed attendere ivi in uno



stato di relativa inazione il risvegliarsi della vegetazione.

I conidii o gli organi di riproduzione asessuale appena maturi, si staccano dai fili conidiofori che li riportano e sono ben tosto capaci di riprodurre la pianta da cui ebbero essi stessi origine. Se vengono a cadere nell'acqua od in un luogo umido il loro contenuto protoplasmatico si divide in varie porzioni, che per rottura della membrana della spora si trovano libere nell'acqua, nella quale si muovono col mezzo di due ciglia vibratili di cui sono forniti. Sono queste le zoospore o sporemobili. Il loro movimento dura poco tempo assai rapido, poi rallenta e cessa al tutto; la zoospora si fissa e germina, mandando fuori un filuzzo che è l'origine d'un nuovo micelio. In altre specie i conidii germinano direttamente senza produrre zoospore, allo stesso modo si comportano le oospore o spore fecondate. Di solito però in esse il tubolino micelico che si forma in seguito alla germinazione porta direttamente un conidio al suo apice. Quando le spore trasportate dal vento, dall'acqua, dagli animali o per altro mezzo vengono a cadere sopra le parti vive e giovani della pianta ospitale, il micelio, che producono, trafora l'epidermide e si fa strada attraverso gli stomi, penetra nei tessuti e vi ingenera di nuovo quel micelio, che ci servì di punto di partenza.

Da questo brevissimo schizzo della vita del parassita si comprende di leggieri quanti sono i mezzi di sua moltiplicazione e propagazione, e come nel corso di suo sviluppo siano a distinguere stadii assai diversi, contro ai quali bisogna agire con mezzi pure differenti. L'uso dello zolfo e degli altri rimedi trovati utili contro le crittogame epifite od esterne, come l'oidio, sono da consigliarsi perchè possono uccidere i conidii ed impedirne la loro germinazione; ma saranno certamente impotenti ad impedire o ad arrestare lo sviluppo della malattia, perchè la loro azione non potrà estendersi sopra quegli organi, che si sviluppano e si moltiplicano nell'interno dei tessuti.

---

## SULLE CAUSE DEI SAPORI ESTRANEI NEI VINI

---

Da un notevole lavoro del distinto scienziato tedesco, il prof. Nessler, sulle cause dei sapori estranei nei vini, riassumiamo quanto di più rilevante venne dallo stesso esposto.

Premette l'autore che egli non intende parlare di tutti quei sapori speciali che scientemente e casualmente possono essere dati ai vini con trattamenti particolari e con aggiunte di sostanze, quali sarebbero l'acetificazione per troppo prolungata fermentazione a contatto dei graspi o per insufficienti colmature, la formazione del fiore, l'aggiunta di aromi, di cattivo spirito, di dosi sproporzionate di sal di cucina, l'uso di sostanze impure per chiarificare ecc. È naturale che in tali casi i sapori estranei sono direttamente prodotti da questi trattamenti ed aggiunte irrazionali.

Vien quindi passando in rassegna quelle cause che più comunemente devono considerarsi come origine dei sapori estranei e che non si possono spiegare altrimenti. La *feccia* quando non sia a tempo allontanata dal residuo mediante travasamento è una delle cause più frequenti di cattivi sapori; essa subisce delle successive trasformazioni fino alla sua completa putrefazione, dando origine ad acido acetico, ad acido lattico e all'oleosità che dapprincipio inquinano semplicemente il vino, ma che poscia lo mandano totalmente in malora.

Lo zolfo nel vino completamente fermentato non dà per sé cattivo sapore, ma quando in una botte avviene la fermentazione tumultuosa o lenta, allora lo zolfo dà origine a dell'acido solfidrico. Questo può essere bensì allontanato con successivi travasamenti e solforazioni; ordinariamente però esso si lascia indietro un certo sapore speciale che toglie al vino la sua purezza.

Bisogna dunque guardarsi dal praticare solforazioni per parecchie settimane prima della vendemmia; di lasciar cadere delle gocce di zolfo nel solforare i vasi vuoti, o dal non pulirli accuratamente prima di mettervi il vino; finalmente dal ricoprire le parti metalliche interne delle botti con strati di zolfo.

Le *botti nuove* è cosa conosciuta, danno un cattivo sapore al vino, ma non è a tutti noto come spesse volte dei sapori ed alterazioni speciali siano dovute ai sistemi irrazionali od insufficienti per abbonirle; nè la potassa, nè la soda, nè la calce in soluzioni sono sufficienti per rendere le sostanze contenute nel legno inalterabili; quelle sostanze formano dei composti insolubili che colorano in bruno il legno, ma che poi si disciolgono a contatto di liquidi acidi. Il metodo più comune dovrebbe ancor esser quello dei nostri vecchi o una conseguenza di quello; gli antichi usavano immettere nelle botti prima dell'acqua bollente, poi pel

primo anno vi si conservava il vino proveniente dalle uve più immature. Gli acidi del vino erano appunto la sostanza che abbottiva la botte. Noi seguendo il medesimo principio, possiamo ottenere lo scopo più prontamente, mettendovi dell'acqua bollente con aggiunta di 100 grammi di acido solforico per ogni ettolitro d'acqua. Per le società però o pei proprietari che avessero molte botti, niun sistema sarà più economico e raccomandabile dell'uso del vapore a pressione che toglie o svela nelle botti qualunque difetto.

Le botti più o meno *ammuffite* danno un cattivo sapore al vino; per conoscere se una botte sia o no in buono stato non basta però il verificare se aprendo la botte vuota vi si può tener entro accesa una miccia di zolfo. Per la furberia dei bottai di mettere sempre in alto le doghe più deboli e difettose si verificano talvolta delle fughe per le quali non cola il vino, ma è possibile l'uscita dell'acido carbonico prodotto dalla decomposizione delle sostanze organiche; assai volte quest'è anche la causa della formazione del fiore e dell'acetificazione che posson derivare oltresì dai cocchiumi non a perfetta tenuta. Si ovvia a questi ultimi pericoli coll'uso dei colmatori di vetro, i quali tenendo il vino ad un livello superiore dell'orifizio della botte ne mantiene tutte le doghe inumidite e quindi sempre a perfetta tenuta.

Le parti in *ferro* nell'interno delle botti danno sempre più o meno sapore al vino, spesse volte alterano profondamente il colore dei vini bianchi. Queste parti dovrebbero quindi essere sempre ricoperte di legno o di uno strato insolubile; nelle botti vecchie il tartaro fa appunto da strato isolatore, quindi il vino vi si conserva bene; bisogna guardarsi dallo spogliare le parti metalliche della loro crosta tartarosa.

La *poca pulizia* nelle tinaje, nelle cantine o nella superficie esterna delle botti può essere causa non solo di cattivi sapori, ma ben anche dell'andar a male del vino. Il legno e le vinaccie fanno l'ufficio di spugne assorbendo dall'atmosfera i principi di cui è impregnata e poi rendendoli al vino. Per chi ne dubitasse, ecco due esempi. Fu lasciato fermentare una piccola tina di uva nera in un locale, nel quale vi erano alcuni pezzi di torba impregnati di catrame; quantunque l'odore appena fosse rimarcabile, il vino prese un tale sapore di catrame, che si rese imbevibile e si dovette gettare.

Il farmacista Bosch di Radolfzell in una innondazione delle

sue cantine diede una mano di acido carbolico all'esterno delle sue botti vuote per preservarle dai danni dell'umidità; passato il pericolo fece pulire ed arieggiare le cantine il meglio che poté, ma quando dopo molto tempo mise del vino in una di quelle botti, esso prese uno sgradevole odore e sapore di acido carbolico. La più scrupolosa pulizia quindi dovrebbe esser osservata in tutte le cantine; dove questa non esiste non si potrà ovviare a che del vino non vada a male, o per meno che la qualità non riesca meno prelibata di quel che potrebbe essere.

I sapori così detti di *terra* possono bensì in certe circostanze provenire dalla costituzione dei terreni o dalle varietà dei vitigni, ma più ordinariamente non sono che conseguenze di insudiciamento delle uve, dell'uso di recipienti non sani o non puliti a sufficienza o puliti bensì esternamente, ma impregnati di cattivi sapori ed odori per la poca cura nel conservarli lungo l'anno.

Il togliere i sapori estranei è sempre cosa difficilissima, mentre sono semplicissime quelle piccole cautele che impediscono il loro formarsi. In qualche caso possono servire i travasamenti, le chiarificazioni, le solforazioni, le filtrazioni con un po' di carbon animale; in qualche altro l'immersione di pezzi di carbone di legna previamente arroventati, poi rapidamente raffreddati. Nella maggior parte dei casi però tornano inutili sia i rimedi che i palliativi; possano tali esempi almeno far ricordare la necessità di trattar con qualche cura e diligenza il vino per non vederlo menomato di valore, o totalmente perduto.

---

## VARIETÀ

---

**I raccolti dell'Austria nell'anno 1879** — Il Ministero dell'Agricoltura ha pubblicato nell'annuario statistico il prospetto dei raccolti nell'anno 1879. Questi furono assai più meschini dei prodotti del 1878. Per avere un quadro chiaro sulla produzione complessiva dei paesi rappresentati al Consiglio dell'Impero, riportiamo qui le cifre pubblicate dal Ministero. Nell'anno 1879 si produssero:

In meno del 1878

Fumento	—	12,146,601	—	3,779,960	Ett.
Spelta	—	21,345	—	198,002	»
Segala	—	22,338,886	—	7,437,110	»
Orzo	—	13,272,896	—	3,813,229	»
Avena	—	30,401,318	—	4,168,750	»
Mais	—	5,454,900	—	1,338,419	»
Miglio	—	818,979	—	299,316	»
Sorgo	—	14,503	—	74,174	»
Legumi	—	2,188,288	—	784,501	»
Saraceno	—	2,851,845	—	228,521	»
Patate	—	57,397,289	—	34,458,238	»
Vino	—	2,930,307	—	3,800,576	»
Paglia	—	113,007,440	—	16,248,820	Cent. Met.
Lino	—	397,434	—	8,869	»
Canape	—	201,203	—	17,974	»
Tabacco	—	33,606	—	11,002	»
Rape da zucchero	—	34,017,275	—	3,320,785	»
Rape da foraggio	—	17'003,228	—	2,508,870	»
Luppolo	—	46,304	—	14,982	»
Riso	—	110,000	—	1,873	»

**Comparsa della Fillossera in Stiria** — Nel distretto di Rann (Stiria) nelle vicinanze del confine croato venne constatata la esistenza della fillossera dal prof. Dott. L. Rösler.

**Prima esposizione d'animali da macello in Vienna** — Questa esposizione che ripete la sua importanza dall' aumento sempre crescente del consumo di *carne* avrà luogo in Vienna nei giorni 8, 9 e 10 Aprile 1881, per cura di quell' i. r. Società agraria.

A tale esposizione sono ammesse le seguenti categorie di animali, il cui ingrasso sia seguito entro i confini della Monarchia austro-ungarica, nonchè ogni specie di utensili che servono sia al loro trasporto come alla loro alimentazione.

*a)* Bovini di tutte le razze ed incroci possibili. — *b)* Ovini pure di ogni razza, a lotti non minori di 3 capi. — *c)* Maiali d'ogni razza, qualità ed incroci. — *d)* Volatili vivi, morti e pelati; finalmente — *e)* Apparati ed utensili d'ogni specie per foraggiare, abbeverare e trasportare animali vivi e morti.

Chi volesse concorrere ad una Mostra che può certo avere

per molti paesi un'importanza economica di prim'ordine, può avere dalla Società Agraria Istriana i regolamenti ad essa relativi.

**Sesto Congresso degli agricoltori italiani in Cremona** — Questo Congresso promosso dalla Società Generale degli agricoltori italiani ebbe luogo dal giorno 14 al 21 corr. Riservandoci di parlare in seguito delle discussioni e deliberazioni che possono interessarci, diamo oggi intanto l'elenco dei quesiti che si dovevano pertrattare:

1. Della riforma del servizio delle guardie campestri, in modo rispondente ad una più efficace tutela della proprietà rurale.

2. Dei mezzi d'impedire i danni arrecati dagli insetti, in genere alle produzioni agrarie, con speciale riguardo a quelli del Cremonese ed alla fillossera.

3. Importanza economica delle piccole industrie nelle campagne e provvedimenti relativi.

4. Dei regolamenti sulla coltivazione del riso e modi di conciliare gl'interessi dell'agricoltura con quelli dell'igiene.

5. Proposta di provvedimenti riguardanti le inondazioni.

6. Condizioni del credito agrario e fondiario in Italia, e mezzi di estenderlo e migliorarlo.

7. Dell'urgenza di provvedere al riordinamento dei catasti.

8. Sul monopolio dei tabacchi e sui regolamenti che ne vincolano la libertà della coltivazione.

**Sul valore nutritivo delle vinacce** — Nella **Weinlaube** I. Wurzel dà dei risultati importanti tratti da studi ed esperienze fatte sulle vinacce usate come foraggio. Considera le vinacce in tre stadi differenti: 1. come residuo dell'immediata torchiatura dell'uva per ottenere il mosto liquido, 2. come residuo lasciato dal vino dopo la fermentazione, 3. come residuo dopo la distillazione. Le esperienze diedero che il primo caso va a confondersi col secondo perchè tentando di conservare le vinacce la materia zuccherina si trasforma in alcoolica; l'uso di questa torna al bestiame non opportuna perchè produce una specie di ubbriachezza, toglie l'appetito e prostra le forze degli animali da lavoro. Invece le vinacce residue dalla distillazione conservate in fosse o tini dopo averle stratificate con sale agrario, danno un foraggio non solo avidamente appetito dagli animali bovini, ma che può servire altresì mescolandolo a far consumare altri foraggi grossolani. Le analisi eseguite dal Dott. Karmrodt diedero per risultati: 1. Che le vinacce dopo la distillazione hanno

un valore maggiore di prima, in quantochè il vapore rende solubili e digeribili molte sostanze che prima non lo erano. 2. Che le sostanze proteiche e gli idrocarburi si trovano in quantità e proporzioni simili ai migliori foraggi conosciuti. 3. Che le sostanze minerali e specialmente l'acido fosforico e la calce si trovano nelle vinaccie in quantità maggiore che non negli altri foraggi, quindi esse tornano opportunissime anche pei vitelli onde formare loro una sana costituzione ossea.

Facendo poi il riflesso che la stalla deve essere la dote della vigna e che nei paesi vinicoli ordinariamente scarseggiano i foraggi, raccomanda vivamente la generalizzazione di un tal uso delle vinaccie. Calcolando che la quantità di uva che dà 7 ettolitri di vino dà dopo la distillazione un quintale di residuo sarebbero circa 29.000 quintali di eccellente foraggio che l'Istria potrebbe utilizzare per questa sola via in annata di buon prodotto. Naturalmente anche le vinaccie dilavate con acqua per far dei vinelli serviranno come foraggio, ma per non esser state soggette alla cottura non saranno così assimilabili. Se oltre l'acquavite si sprema dalle vinaccie distillate anche il poltone da cremortartaro, tanto meglio si dovranno utilizzare come foraggio perchè come concime a poco varrebbero, essendo stato ricavato col cremortartaro l'elemento più prezioso per la concimazione, la potassa.

**Uva secca** — La scarsità del vino, in conseguenza della fillossera, ha dato occasione allo svolgersi in Francia e specialmente a Marsiglia, di un commercio assai rilevante in uva secca che si adopera com'è noto, per fabbricare artificialmente il vino. Nel detto porto di Marsiglia se ne importarono nel primo quadrimestre del corrente anno per chilogr. 15, 215, 403, di cui 9. 371. 434 provenienti soltanto dalla Turchia. Si calcola che le importazioni ascenderanno nel corr. anno a Marsiglia a 50 milioni di chilogrammi: nel 1879 erano state soltanto di 26 milioni e nel 1878 di 21 milioni; precedentemente l'uva secca era pel commercio marsigliese un articolo di nessuna importanza.

**La carta d'erba** — Recentemente negli Stati Uniti si fabbricò carta coll'erba dei prati. Questa carta d'erba sembra sia più resistente, più fina e più lucida della carta ordinaria. Per mezzo di questa industria la carta diverrà a buon mercato. Ecco un calcolo approssimativo. Un ettaro di buon prato rende annualmente da 35 a 75 mila chilogrammi d'erba, da 5 a 15 mila di fieno secco. Ogni chil. d'erba secca rende 200 grammi di carta,

per conseguenza un ettaro di prato, darà 1000 a 3000 chil. di carta. Per la fabbricazione s' impiega l' erba prima della fioritura, perchè allora la fibra è più flessibile.

**Mastice da innesti buono ed economico** — Nel giornale « *Cultivateur de la Région Lyonnaise* » troviamo indicata la seguente ricetta colla quale si assicura che si può ottenere un mastice da innesti eccellente e da stare a paragone del celebrato mastice Lhomme — Lefort, — Fate struggere lentamente 500 grammi di pece di larice e 250 grammi di grasso ossia sego di bove rimescolate bene, e poi aggiungete dopo levato dal fuoco, 250 grammi di essenza di trementina, procurando di rimescolare tutto ben bene.

**Conservazione del latte nell' acido borico** —

L' impiego dell' acido borico per la conservazione del latte ha dato ottimi risultati al sig. Cadwel dell' università di Cornavelia.

L' esperienza ha provato che il latte si inacidisce alla temperatura di 27° dopo 20 o 22 ore, mentrechè esso si conserva durante 50 ore se gli si unisce *una parte* d' acido borico per *1000 parti* di latte in peso, alla temperatura di 22°.

Se il latte possiede il suo calore naturale dopo munto e che gli si aggiunga dell' acido borico, esso si conserva dolce durante uno spazio di tempo due volte più lungo che il latte puro. L' impiego dell' acido borico nella dose qui suindicata non può nuocere alla qualità del latte, giacchè l' acido borico non è tossico.

**Il borace**, grazie alla sua reazione alcalina è utilizzato da molto tempo quale agente conservatore del latte, invece del bicarbonato di soda. L' acido borico ed il borace sono i più efficaci conservatori del latte.



---

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

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

**SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA editrice.**