

GIORNALE

DELLA

SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA



ANNO VI.

Rovigno, 25 Giugno 1881.

N. 5.

ATTI DELLA SOCIETÀ

A V V I S O.

Presso l'Orto Sociale dal giorno 25 Luglio in avanti saranno vendibili le seguenti piantine:

			Pei soci soldi		Pei non soci soldi
1.	Cavol fiore (broccolo)	tardivo al cento	25	—	30
2.	» » »	bonorivo » »	25	—	30
3.	» Verza precocissima	» »	15	—	20
4.	» » a grosse teste	» »	15	—	20
5.	» » di Graz a piccole teste	» »	15	—	20

N. 136

CIRCOLARE

ai comizi agrari dell'Istria.

La gran varietà d'insetti che infestano annualmente le nostre coltivazioni, la poca conoscenza che si ha generalmente dei costumi e delle fasi di loro vita, la poca sollecitudine dell'agricoltore nel dar loro la caccia fanno sì, che i danni dai medesimi arrecati sieno talvolta d'una intensità considerevole. Sarebbe perciò ottima cosa che la società agraria, sia col mezzo del proprio giornale, come già ha principiato a fare, sia coll'aiuto valido ed efficace dei comizi agrari cercasse di diffondere fra la classe agricola,

specialmente della campagna, tutte le nozioni risguardanti gl' insetti in parola, con indicazione dei mezzi riconosciuti più atti alla distruzione prima ancora che giungano in grado di danneggiarci.

Non v' ha dubbio che per riuscire nella lotta contro tanti pericolosi nemici è assolutamente necessario conoscerne anzitutto la natura e tutte le fasi di loro vita, onde colpirli precisamente nel momento il più opportuno per renderli innocui alle nostre piantagioni.

Si è perciò che la sottoscritta presidenza è addivenuta al proposito d' invitare tutti i comizi agrari della provincia, affinché vogliano con ogni possibile cura fare una doppia raccolta degl' insetti nocivi all' agricoltura nel rispettivo circondario, delle quali una conserveranno per proprio conto, e l'altra con indicazione dei nomi volgari d' ogni singola specie, faranno pervenire alla sottoscritta, la quale col mezzo della « Società Adriatica di Scienze Naturali in Trieste » e della Stazione Entomologica di Firenze, potrà in seguito fornire le più ampie notizie sulle fasi di quest' insetti e sui mezzi più pratici di distruggerli.

Per tal modo la società agraria come i suoi comizi potranno avere in breve tempo una bella collezione di tutti gl' insetti più o meno noti che danneggiano le nostre campagne, ed un mezzo molto pratico di farli così noti alle classi interessate, nonchè un sufficiente corredo di utili notizie su tutto quanto riguarda la loro vita, le quali, diffuse nel modo più proprio fra la nostra classe agricola, varranno a togliere di mezzo gran parte dei danni che si hanno a lamentare annualmente.

La sottoscritta presidenza perciò interessa vivamente codesto spettabile comizio di voler approfittare della stagione favorevole onde avviare la raccolta in discorso, e di sollecitare l' invio per le ulteriori pratiche necessarie.

Convinta che lo spettabile comizio, compreso dell' utilità di questa raccolta vorrà tosto accingersi all' opera, la scrivente resta con stima.

Rovigno, 5 Maggio 1884.

DALLA SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA

La Presidenza.

N. 208

All' Eccelsa i. r. Luogotenenza

in TRIESTE.

Per poter meglio rispondere alle richieste della riverita Nota 1 gennaio a. c. N. 17618, la sottoscritta diramò una circolare ai comuni della Provincia nei quali la viticoltura ha dell'importanza, e soltanto ventuno corrisposero all' invito.

In molti comuni viticoli risulta che i produttori esercitano la vendita del loro vino al minuto; ma questa vendita va ogni anno diminuendo, perchè il commercio del vino tende sempre più a cadere nelle mani di chi specula sulla compra delle uve.

In generale la vendita al minuto viene esercitata dai viticoltori proprietari in quelle località della Provincia dove le uve non sono o non riescono delle migliori qualità, eccezione fatta dei comuni di Capodistria, Pirano e Dignano, in cui la speculazione dei compratori d'uve non è attecchita nè organizzata come altrove.

In diversi comuni questa vendita del vino al minuto da parte dei produttori, non si esercita affatto, e fra i ventuno che hanno risposto si devono menzionare quelli di Antignana, Verteneglio, Cittanova e Pola.

Le norme che regolano la detta vendita sono pressochè uguali in tutta la Provincia. Il produttore deve chiedere lo speciale permesso al rispettivo comune, indicare la quantità di vino che vuol vendere, pagare i diritti di dazio consumo ed addizionali relative; ma in qualche comune deve inoltre pagare la tassa industriale se vuol vendere il vino fuori della propria casa d'abitazione. Sembra che in qualche comune venga data la licenza esclusivamente dall' autorità comunale. Nelle isole del Quarnero la licenza comunale è valida se sia munita del visto del comandante del locale distaccamento delle guardie di finanza. Nel resto dei comuni, invece, si esige anche l' autorizzazione dei rispettivi capitani distrettuali, e dell' ispettorato di Finanza, per cui a Valle le licenze di quel comune devono necessariamente passare a Pola ed a Capodistria. In qualche comune poi, come quelli di Muggia ed Isola, gli stessi petenti, ottenuta la licenza comunale, devono personalmente recarsi presso l' autorità politica e la finanziaria

di Capodistria. Le quali esigenze portano l'effetto che molti produttori di piccolissime partite, o si decidono di consumare il proprio vino, ovvero si arrischiano di venderlo clandestinamente con grave detrimento della domestica economia e della pubblica moralità. Lodevolissima è poi la speciale disposizione del comune di Capodistria, il quale esige che il produttore insinuante presenti un saggio del vino che vuol vendere, per accettarsi che il suo spaccio può esser fatto senza pregiudizio della salute pubblica.

L'agricoltura nella Provincia versa generalmente in deplorabili condizioni, e per soprassello è aggravata da sproporzionati tributi. In vista di ciò molti esprimono il desiderio che venga tolta ogni sorta d'imposizione sulla vendita del vino al minuto quando sia fatta dai rispettivi produttori.

La sottoscritta non crede nè conveniente nè pratica una simile disposizione.

Ma nel suo debole parere crede che sarebbe utile ed efficace di addivenire invece:

1) ad una semplificazione delle pratiche finora volute per ottenere la licenza di vendita, la quale dovrebbe esser data dal capo dell'amministrazione comunale col visto dell'arrenda e del distaccamento locale o prossimo delle guardie di finanza, accordando ogni esenzione da bollo;

2) alla prescrizione che queste pratiche sieno uguali per tutti i comuni della provincia;

3) alla rigorosa proibizione che si venda al minuto il mosto, il quale è causa di gravi disturbi allo stomaco e di dissenterie; e mosto è mai sempre il vino che, dopo la fermentazione tumultuosa non abbia compiuto la fermentazione latente;

4) alla rigorosa prescrizione che sia accertato, al momento che si concede la licenza, che il vino da vendersi dai singoli proprietari produttori sia veramente genuino e di qualità tale che non possa arrecar pregiudizio all'igiene dei consumatori.

5) infine ad una diminuzione dei diritti di dazio consumo, riducendoli alla metà degli attuali; la qual misura, se specialmente accompagnata da un maggior aggravio di pena pei contravventori, riuscirà un benefico alleviamento della povertà campestre, diminuirà la piaga del contrabbando, e arrecherà anche un maggior utile alle finanze dei comuni, della provincia e dello stato.

Chiedendo venia per l'indugio frapposto nell'evadere la riverita Nota, il qual indugio fu d'altronde inevitabile malgrado

il miglior buon volere della sottoscritta, si protesta la massima osservanza.

Rovigno, 15 giugno 1881.

Dalla Società Agraria Istriana

LA PRESIDENZA

Domenico Ferra, direttore mp.

Il Segretario

LUIGI HASCH mp.

UNA BUONA NOTIZIA

L'Inclita Giunta provinciale attende con alacrità alla fondazione di una scuola teorico-pratica per la viticoltura, enotecnia e frutticoltura nel podere provinciale di Parenzo; e per una gentile cortesia usata dalla stessa Giunta verso la Società agraria, possiamo pubblicare il relativo progetto.

Mentre tributiamo le dovute lodi all'inclita Giunta, e ci auguriamo di veder sorgere in breve questa tanto desiderata ed utile istituzione, facciamo un caldo appello ai nostri comprovinciali perchè s'interessino alla prosperità della Scuola, e cooperino con ogni loro sforzo perchè sieno massimi i vantaggi che ne dovranno ridondare alla nostra agricoltura.

Guai a noi, guai alla nostra povera provincia se gli sforzi degl'intelligenti e di buona volontà non trovassero seguito, e se le buone idee e le buone istituzioni dovessero fallire causa l'indifferenza e l'apatia delle masse. Non possiamo lusingarci di poter durare molto tempo nelle misere nostre condizioni economiche, le quali non possono esser rialzate che dal miglioramento della coltivazione dei nostri campi. Ci si offre il destro di poter avere un semenzaio di buoni coltivatori. Bisogna approfittarne subito. È vero che il miglioramento delle nostre colture incontra mille gravi difficoltà. Ma bisogna persuadersi che ogni anno che trascorresse nelle attuali condizioni queste difficoltà si aumenterebbero e si aggraverebbero, finchè fra pochi anni diverrebbero pressochè insuperabili, riducendo il paese in squallida miseria e completo abbruttimento.

Ecco frattanto il

PIANO DI ORDINAMENTO

di una Scuola pratica di viticoltura ed Enotecnia

con sezione di frutticoltura

annessa alla Stazione Eno-pomologica provinciale in

Parenzo.

Scopo dell'istituzione di questa Scuola pratica è quello di fornire intelligenti Capi-d'opera o provetti esecutori nella conduzione delle vigne e nella coltura degli alberi da frutta, nonchè esperti cantinieri, i quali poi, disseminati nelle diverse parti della Provincia, col mettere in pratica le norme razionali apprese, vengano a coadiuvare, nel fine a cui mira, l'opera della Stazione di prova.

La durata del corso, come quella meglio sancita dall'esperienza di altre istituzioni consimili, è fissata al biennio.

Mezzi d'istruzione

L'insegnamento, sì teorico che pratico, verrà impartito dal personale della Stazione, quale trovasi in pianta attualmente, cioè:

Il Direttore — quale insegnante per le materie professionali e scienze affini.

Il Viticoltore pomologo — come maestro dei lavori pratici nel podere modello e nella cantina.

Occorrendo completare l'istruzione generale sussidiaria, l'istituto si varrà del personale insegnante nella scuola popolare locale.

La Scuola, tanto per l'esercitazione pratica degli allievi, che per la loro istruzione teorica, utilizzerà gli attinenti della Stazione enologica — vigne — frutteto — vivaj — cantine, nonchè il materiale dimostrativo (Esposizione permanente, raccolte ecc.) e le macchine ed attrezzi da lavoro che vi appartengono.

Il laboratorio chimico della Stazione fornirà mezzo di addestrare gli allievi nei saggi tecnici più pratici e di uso comune pel cantiniere, quali la determinazione glucometrica nei mosti, dell'alcoole nei vini e dell'acidità totale in questi e in quelli.

Insegnamenti

L'indirizzo della Scuola essendo nettamente pratico, l'istruzione teorica sarà assai ristretta; verrà cioè soltanto impartita in

quella misura che possa illuminare e servire di guida all'esercizio delle pratiche colturali nel predio e delle operazioni di cantina, nelle quali l'allievo deve, più che altro, rendersi sicuro sul modo di bene eseguirle.

È perciò che l'insegnamento teorico tecnico, restando sempre molto basso e alla portata dell'intelligenza di un coltivatore, sarà limitato a circa 2 ore al giorno: tutto il resto della giornata verrà impiegata pei lavori pratici nel campo e nella cantina.

Le materie d'insegnamento, in ciò che riguarda la parte scientifico - professionale, saranno così distribuite nel biennio:

I.^{mo} Anno — per settimana

Nozioni generali di agronomia e climatologia agraria	Ore 4
Elementi di scienze naturali (botanica, geognosia e mineralogia) con speciale riguardo all'agricoltura	» 3
Elementi di fisico — chimica	» 2

Nel caso d'insufficiente coltura generale dell'allievo, questa potrà venire completata nelle materie sussidiarie, o coll'obbligatoria contemporanea frequentazione della scuola popolare di ripetizione o mediante apposito maestro della scuola popolare stessa.

II.^{do} Anno — per settimana

Agricoltura, specializzata alle colture locali	Ore 3
Viticultura (nel primo semestre) Enotecnia (nel secondo)	» 4
Frutticoltura, con speciale riguardo alla pomologia, e nozioni di Orticultura	» 2

Come insegnamenti complementari, al 2.^{do} anno, elementi di disegno geometrico e di topografia agraria, per circa 6 ore la settimana,

A corredo della pratica nelle operazioni di cantina la Stazione provvederà a che gli allievi si addestrino anche nell'arte della costruzione dei vasi vinari, preparazione di cesti ecc.

Allo scopo di aiutare le dimostrazioni pratiche sui sistemi di coltura, verranno al bisogno organizzate delle escursioni agricole nei territori della Provincia, i più limitrofi alla sede della Stazione nelle quali gli allievi saranno accompagnati e diretti dal personale insegnante.

L'anno scolastico comincia col giorno 4 Novembre. La scuola è continua per tutti i 12 mesi; restando in facoltà della Direzione di concedere agli allievi brevi periodi di ferie, nelle epoche in cui meno intensi sono i lavori campestri e di cantina.

Allievi

Il numero totale degli allievi resta preliminarmente fissato a 12 nei due corsi, ossia 6 per sezione.

L'allievo, per essere ammesso alla Scuola, dovrà appartenere alla classe degli agricoltori e provare di avere assolto almeno la scuola popolare, od altrimenti dimostrare, con apposito esame, di ben sapere leggere e scrivere, e fare le prime quattro operazioni di aritmetica.

L'età obbligatoria per l'ammissione non dovrà essere inferiore agli anni 16.

Gli allievi resteranno tutti esterni e non pagheranno tassa alcuna.

Tutti gli allievi indistintamente sono obbligati a prestarsi all'esecuzione dei lavori di coltivazione del podere, delle operazioni nella cantina sperimentale, e delle altre esercitazioni manuali a cui fossero comandati.

La Dieta Provinciale stabilisce il numero degli allievi gratuiti, cioè di quelli che, verso la controprestazione del proprio lavoro, ricevono un compenso sufficiente al loro mantenimento.

Anche gli allievi non gratuiti riceveranno alla fine dell'anno una gratificazione pel lavoro da essi prestato, il cui ammontare verrà stabilito, secondo il loro merito, dalla Direzione della Scuola.

Gli allievi, fuori delle ore d'insegnamento, cioè durante le esercitazioni nel podere e nella cantina, dovranno essere subordinati al Maestro dei lavori pratici, il quale, d'accordo col Direttore, stabilirà a ciascuna squadra i lavori da eseguire, ne insegnerà e mostrerà coll'esempio il modo di condurli, e risponderà al Direttore sulla loro esecuzione.

A fin d'anno sarà tenuta una sezione d'esami e al termine del biennio, l'allievo, superata la prova finale, sarà licenziato con analogo attestato,

Le norme disciplinari, l'ordinamento interno della Scuola, e i dettagliati programmi d'insegnamento, verranno fissati con apposito Regolamento.

*Dalla Stazione Ento-pomologica provinciale.
Parenzo 8. Marzo 1881.*

Il Direttore provvisorio
Riccardo Callegari.

L'Antracnosi e i modi di combatterla

Stante l'apparizione e il sensibile dilatarsi in questi giorni dell'antracnosi o vajolo delle viti non sarà fuor di luogo se ci occuperemo dell'importante argomento, specialmente in ciò che riguarda i mezzi per vincere la malattia, allo scopo di consigliare gli agricoltori della Provincia a mettere in pratica quei rimedi, che almeno in attesa di quello d'effetto sicuro, hanno dato finora i risultati meglio attendibili.

La sintomologia del vajolo, ovvero i caratteri che lo appalesano nella vite, quanto i danni che ad essa arreca, sono ben conosciuti dalla maggioranza dei nostri viticoltori, che sebbene distinguano il morbo con nomi diversi, intendono sempre riferirsi a quello che con nome ora generalmente adottato chiamasi « *antracnosi o vajolo*: » (1) ed invero l'apparire nei giovani germogli di piccole pustole che poscia s'allargano in chiazze rientranti od ulceri di color bruno qualche volta orlato in bianco, l'accartocciamento e il seccume delle foglie, l'abbrustolimento dei cirri e dei germogli, delle lame, e finalmente la comparsa di pustole pianeggianti, callose, nerastre, negli acini, sono caratteri che servono a differenziare questa malattia da quante altre bersagliano la vite.

La sola malattia che in molti caratteri coincida coll'antracnosi, e colla quale venne anzi per molto tempo confusa, è il *mal nero* che arreca danni specialmente in Sicilia, il quale trae origine, a detta del prof. Garovaglio, da cause ben diverse dell'antracnosi — ed infatti il mal nero deriverebbe da un viziato processo d'assimilazione dei succhi nutritivi che provoca una specie di necrosi dei tessuti. — senza che vi concorrano essenze fungose speciali.

In quanto alla causa che origina il vajolo, comunque non sia stata ancor detta l'ultima parola, quasi tutti i moderni fitopatologi sono d'accordo ad attribuirlo all'azione di un funghetto microscopico che intreccia i suoi filamenti per entro ai meati delle cellule epidermiche non portando all'esterno che i suoi organi riproduttori (spore) dopo aver dilaniato il tessuto superficiale e rottane la cuticola.

(1) Da qualcuno però si ritengono affette da vajolo certe foglie deformate per *ericnosi* — questa alterazione è prodotta dal *Phytoptus vitis* piccolo acaro la cui puntura provoca coll'allungamento delle cellule epidermiche della pagina inferiore della foglia la formazione di piccole galle che qualche volta coprono quasi interamente la parte superiore della lamina.

Questo fungillo che il prof. Garovaglio ascrive al genere *Ramularia*, il Saccardo al *Glaosporium*, e che qualcuno ritiene identico a quello che in America cagiona la malattia che assomiglia molto al nostro vajolo, il *rot*, non è stato ancora bene studiato nel suo ciclo evolutivo — nè si è precisato ancora se le divergenze verificatesi nelle descrizioni date dai micologi dipendano dalla possibile esistenza di specie fungose diverse nelle pustole del vajolo o sia invece una specie sola che può trovarsi sotto forme differenti che ne caratterizzano le varie fasi di esistenza.

Comunque il vajolo attacchi tutte indistintamente le varietà di vitigni, pure qualche varietà presenta più che un'altra condizioni più opportune a lasciarsi invadere dalla malattia — infatti è noto ad es. che i moscati, fra i vitigni delle nostre campagne, sono i più bersagliati dall'antracnosi — nel podere della stazione Enopomologica fra i diversi vizzati che vi si coltivano a vigna bassa l'Oporto è quello che è sempre più intensamente attaccato e quindi più restio alla cura.

Così pure hanno accertata influenza sullo sviluppo dell'infezione le condizioni climatiche e le proprietà del terreno rispetto all'umidità: nei periodi di piogge continuate ed eccessive si ha che il vajolo si estende assai di più che non quando il tempo corra caldo e asciutto — come nei terreni umidi riscontransi viti infette d'antracnosi assai più facilmente che nelle plaghe asciutte.

Veniamo ora ai mezzi che furono proposti per combattere la malattia.

Partendo dal criterio essere il male che ci occupa la conseguenza della vita parassitica di un microorganismo, i rimedi che si dovranno impiegare per debellarlo dovranno essere diretti a due scopi:

- 1) mettere la pianta in condizioni le meno propizie ad essere invasa dal parassita o a sopportarne senza gran danno gli attacchi quando esso vi fosse annidato (mezzi preventivi).

- 2) combattere direttamente la crittogama valendosi dell'applicazione di sostanze che abbiano la proprietà di riescir micidiali al fungo, senza turbare la vitalità della vite (mezzi curativi).

La più grande difficoltà a vincersi in questo secondo caso, è quella di portare questi anticrittogamici in diretto contatto col fungillo il quale, come dissimo, è ipodermico, cioè vegeta sotto la corteccia, frutticando soltanto all'esterno.

Tra i mezzi preventivi si consigliarono.

- 1) Il bonifico dei terreni troppo umidi a mezzo di fognature essendo l'umidità sempre favorevole allo sviluppo delle crittogame.

2) La concimazione delle viti con sali potassici (ceneri, nitro ecc.) onde aumentare la vitalità della pianta-vite, col far sviluppare forti e robusti getti per rendere così meno dannosi gli effetti del morbo.

3) La potatura autunnale delle viti affette dal vajolo, abbruciando i sarmenti recisi per allontanare il più possibile i centri di futura infezione. — e contemporaneamente:

4) Spennellatura dei ceppi (tralci a frutto e speroni con una soluzione al 35 per cento circa di solfato ferroso o vetriolo verde — oppure con latte di calce abbastanza denso.

Questo per prevenire la malattia — per combatterla poi direttamente qualora si fosse dichiarata — furono proposti i seguenti rimedi:

1). Svellere le parti erbacee attaccate dal male al primo indizio d'ulceri o di secchereccio. — (Macagno).

2). La cospersione della parte aerea della pianta con polvere di calce viva — cominciando al primo dichiararsi delle macchie e ripetendola ad intervalli di 15 giorni fino alla fine di giugno (Portes).

3). Spolverare le parti verdi della vite come nell'ordinaria solforazione con una mistura in polvere tenuissima di zolfo, cenere, carbone e vetriolo verde (Spegazzini).

4). Le polverature con solfuro di calcio.

5). Cospargere tutta la fronda e somministrare contemporaneamente alle radici un miscuglio di solfuri, solfiti e iposolfiti di calcio e potassio (Monzini).

Fra questi rimedi quello a cui la stazione eno-pomologica s'attiene, perchè per propria esperienza ha trovato di reale efficacia, comprende il primo e l'ultimo; ecco come si opera nei vigneti della Stazione per combattere il vajolo.

Non appena ci si fa accorti che qualche ceppo è attaccato da incipientè vajolo, ove sia possibile e comportabile collo sviluppo della vite, si svellono le parti erbacee che sono più offese per provocare un pronto sviluppo delle gemme di sott'occhio. —

Contemporaneamente si cosperge con un ordinario soffietto da solforazioni tutta la parte fogliacea col miscuglio calco solfureo consigliato dal Sig. Monzini, e se ne somministra in pari tempo anche alle radici, aggiungendo in questo caso alla polvere qualche poco di cenere di legno. —

L'operazione della spolveratura delle foglie si ripete ad intervalli che possono variare a seconda le condizioni del tempo, come dopo una pioggia, dopo un vento forte, ogni volta cioè che

la fronda per dilavamento o per urto si comincia a nettare dalla polvere che la copre.

Operando in questo modo, l'anno scorso nel vigneto sperimentale, in cui gli appezzamenti di Oporto — Refosco — Riesling, Terrano, avevano buon numero di ceppi affetti dall'antracnosi, questi furono curati in guisa che la carie nera andò arrestandosi tanto da rimarginare le ferite dei tralci permettendo loro di farsi vigorosi e maturare abbastanza bene il frutto e il legno — questi stessi ceppi in quest'anno non mostrarono ancora traccia alcuna di vajolo.

La preparazione della polvere solfurèa contro il vajolo è facile a tutti di prepararsela.

Si fa sfiorire un quintale di calce viva e grassa, irrorandola con circa 20 litri d'acqua; si mescolano poi alla calce 40 Kil. di zolfo in polvere e si aggiungono ancora 10 litri d'acqua; ma tanto lo zolfo che l'acqua si aggiungono alla miscela un pò per volta in modo che il calore svolto dalla combinazione dell'ossido calcico coll'acqua, fonda lo zolfo e ne lo combini colla calce — se lo zolfo quà e là s'infiammasse lo si spegne coprendolo con una palata dell'istessa miscela - dopo bene incorporata la massa la s'ammucchia, e si lascia raffreddare: poi la si sgretola e si staccia: la polvere che così si ottiene non è solo solfuro di calcio, ma una miscela di solfuri, solfiti e iposolfiti di calcio, la quale a combattere il vajolo mostrasi più attiva del solo solfuro.

Dal Predio della Stazione eno-pomologica di Parenzo

R. Callegari

IL SOLFURO DI CARBONIO E LA FILLOSSERA

Ogni sistema trova fautori e nemici; ed a proposito del solfuro di carbonio sorgono autorevolissime persone per combattere il suo uso come mezzo distruttivo della fillossera.

L'egregio barone Prato, segretario dell'i. r. Società Agraria di Gorizia, pubblica un lungo articolo negli *Atti e Memorie* di quella Società (N. 6, giugno 1881) per dimostrare l'irragionevolezza anzi l'assurdità economica e pratica di usare il solfuro di carbonio nelle proporzioni ritenute necessarie per distruggere un limitato focolare fillosserico. E vi porta delle ottime e sode ragioni, le quali però, a mio credere, non valgono a dargli completa ragione, perchè non si basano su premesse vere e pratiche.

Finchè si trattasse che col solfuro di carbonio si volesse di-

struggere la fillossera p. e. in tutta la Francia che ne è invasa, io sarei con lui. Se si trattasse di obbligare il proprietario che si vede invaso il proprio vigneto, di distruggerlo col proprio denaro e con gravi spese, sarei anche con lui; e sarei con lui anche se si volesse far propaganda presso i proprietari di persuaderli a distruggere i loro vigneti col detto solfuro di carbonio, quando la loro provincia, o tutta, o quasi, o anche soltanto in buona parte fosse già invasa dalla fillossera.

Ma quando invece è il caso, come tra noi in Istria, che si sono scoperti due soli centri di infezione, io trovo utile, necessario, indispensabile di procedere alla distruzione pronta e completa di quei focolari; e poichè un insetticida più efficace ed economico del solfuro di carbonio ancora non lo si è trovato, bisognerà servirsi appunto di esso, quantunque dobbiamo tenerci sicuri, che con esso, malgrado i più sottili accorgimenti, non vi distruggeremo completamente le fillossere.

Ma ve le diminuiremo con vera utilità pratica, che riuscirà maggiore se si avrà il coraggio di ripetere le iniezioni a forti dosi anche nel secondo anno.

Naturalmente, per non isprecare il denaro, bisognerà essere sicuri che il male non è molto esteso, e che non vi è pericolo che esistano, oltre i focolari da distruggersi, altri focolari forse maggiori. Da qui la necessità che ho sempre propugnato e sempre propugnerò che i vigneti dell'Istria siano rigorosamente ispezionati, e non a volo d'uccello. E poi si spenda senza paura, bensì colla scorta del proverbio che chi più spende meno spende; e si contumaci con rigore le zone infette.

E la vera utilità pratica consiste in questo, che non sono i proprietari delle zone infette che esborsano denaro; anzi essi vengono indennizzati, e le spese vengono ripartite fra i proprietari di vigne di tutta la Provincia. L'egregio sig. barone Prato spero che converrà facilmente con me nel ritenere che siffatta distruzione e la conseguente contumacia rigorosa gioveranno a preservare la Provincia per almeno un quinquennio. Se si accorda con me in tal punto, ravviserà pur egli l'utilità pratica del sistema da lui combattuto; poichè se si gonfiano le spese per la distruzione delle fillossere in Pirano ed Isola fino a centomila fiorini, si verrebbe al risultato che i viticoltori istriani dovrebbero pagare i detti centomila fiorini, per assicurarsi per cinque anni il prodotto del vino in ragione di circa 200.000 ettolitri annui: il che vuol dire che darebbero centomila fiorini colla prospettiva di assicurar-

sene 20 milioni. Del resto io sono pienamente d'accordo coi dettati del prof. dott. Crolas sul trattamento colturale col solfuro di carbonio, che sono i seguenti:

- 1) Trattare tutta la superficie di un vigneto attaccato e non solo i centri d'infezione.
- 2) Fare il trattamento dall'ottobre alla fine di marzo. *Mai in estate.*
- 3) Impiegare il solfuro di carbonio nella quantità di 200 a 250 chilogrammi per ettaro. *Non sorpassare mai la dose di 250 chilogr.*
- 4) Introdurre il palo iniettatore nel terreno in modo da non offendere possibilmente le grosse radici delle viti.
- 5) Coltivare e concimare con molta cura le vigne.

Ma umilmente mi permetto di sostenere che non si deve, in determinati casi, escludere il trattamento distruttivo. Anzi arrivo a proclamare che se il trattamento distruttivo non si è dimostrato finora utile, efficace, ne è la colpa di chi lo ha regolato; e che diverrà maggiormente utile se le iniezioni non si limiteranno ad un solo anno, e se si allargherà la così detta zona di sicurezza intorno ai focolari d'infezione, cominciando la distruzione dalla periferia, perchè le fillossere non possano marciare in senso divergente dal centro ed espandersi fra le viti sane.

Domenico Ferrà.

IL SISTEMA BABO

PER DISTRUGGERE LA FILLOSSERA.

Il prof. Barone Babo di Vienna ha proposto di distruggere la fillossera nei primi focolari che si scoprono in un paese di recente attaccato, iniettando una soluzione di solfato di rame nel legno del ceppo, con sufficiente pressione affinchè esso possa penetrare in tutti i vasi delle radici. La vite così deve immancabilmente morire e con essa morirà pure la fillossera per mancanza di pascolo. Se l'iniezione riesce bene in ogni singola radichetta, non vi sarà più nulla di vivo.

La semplicità del processo merita certamente considerazione, e difatti anche presso di noi si discusse a quest'oggetto, per vedere se alle volte era possibile sostituire questo trattamento unico a tant'altre operazioni lunghe e costose (1). Il prof. Babo dice che questo si ottiene colla più grande facilità, grazie all'am-

piezza dei vasi della vite, espone taluni esperimenti fatti in laboratorio con una vite estratta di fresco dal terreno. Secondo lui con una pressione di un'atmosfera si può in pochi minuti raggiungere lo scopo e facendo premere il liquido da iniettare sul ceppo tagliato, lo si vede subito sgocciolare dalle estreme radichette.

Volendo controllare questo fatto ho cominciato a fare la prova sopra una radice di fresco estratta dal terreno lunga metri 1, 30, e per constatare facilmente il procedere della iniezione mi sono servito d'una soluzione molto intensa di fucsina, la quale colorando facilmente in rosso le parti ove passa, mette in evidenza ogni cosa.

La radice era piena di linfa e venne annessa fortemente ad un tubo di gomma elastica ripieno del suddetto liquido ed attaccato coll'altro suo estremo ad una conveniente macchina a comprimere.

In meno di mezz'ora con un'atmosfera di pressione costante ho visto prima uscire la linfa dalle radichette e dalle barbe anche più estreme, e poscia il liquido rosso. La radice non era intatta; nell'estrarla dal terreno era stata necessariamente guastata e rotta in parecchi punti: ciò non ostante tutte queste lesioni non impedirono al liquido di espandersi in tutta la radice, quantunque da esse in special modo sgorgasse in quantità, e quantunque queste abbondassero specialmente in prossimità della parte più grossa della radice, ove l'iniezione era stata applicata.

Questo primo risultato mi fece credere possibile il processo, quantunque non proprio in tutta la radice l'iniezione fosse avvenuta. In un ramo difatti di 50 centimetri circa di lunghezza ed inserito proprio sul principio della radice non mi fu possibile far penetrare il liquido, quantunque questo avesse percorsa una strada tre volte più lunga per arrivare all'estremo degli altri rami; il liquido cioè non ha potuto vincere la resistenza incontrata al punto d'inserzione del ramo, causa quella speciale durezza di tessuto che vi si forma.

Ho provato in seguito a iniettare una vite di quattro anni coltivata in vaso. Il tubo di gomma venne adattato al ceppo e quasi 2 ore mantenni costante una pressione di atmosfere $1\frac{1}{2}$. Estratta poscia accuratamente la pianta, spogliandola della sua terra mi accinsi ad osservare quanto era accaduto.

Molto diverso fu il risultato. Le nodosità frequenti che s'incontrano lungo il ceppo e specialmente quelle sotterranee che costituiscono il punto d'inserzione delle radici, oppongono una

esistenza enorme al passaggio del liquido. Spaccato il ceppo longitudinalmente, osservai tinti in rosso alcuni vasi periferici; il midollo e la corteccia non subirono iniezione: si vedeva però chiaramente che laddove un vaso iniettato veniva a toccare una delle suddescritte nodosità, là l'iniezione s'arrestava, il liquido non aveva potuto oltrepassare quel tessuto, diffondersi nella radice.

Feci un'altra prova a pressione maggiore di atmosfere $3 \frac{1}{4}$ per circa 2 ore, ma pressochè identico fu il risultato. Ho provato pure ad accrescere la pressione, ma allora riesce troppo difficile la legatura del tubo di gomma al ceppo, sicchè porzione di liquido se ne sfugge.

Otteni soltanto una completa iniezione della vite in tutte le sue parti mantenendola sotto pressione di atmosfera $1 \frac{1}{2}$ per 14 ore costantemente. Non ostante le molte lesioni e rotture delle radici, non ostante che parecchi dei rami superiori fossero marciti, dopo 3 ore cominciai a veder piangere la linfa dalle spongiole delle barboline, e dopo altre 11 ore trovai tutto iniettato, fin nelle più estreme radici. Il tempo quindi ha fatto sì, che poco a poco il liquido potesse vincere la resistenza di quei nodi che presentano un tessuto più compatto, giacchè essi pure erano iniettati in rosso.

L'iniezione non ha luogo in tutte le parti del legno. Il midollo del ceppo ed il legno vecchio da cui esso midollo è circondato restano al loro stato naturale; lo stesso succede per la corteccia col suo periderma. Nelle radici, come nel ceppo, la parte centrale rimane bianca. Il rosso soltanto si vede in alcuni vasi periferici, molto vicini al periderma, quelli cioè più grossi.

Ciò non ostante con tanti liquidi potenti insetticidi, di cui si può disporre, la morte della vite con questo sistema sarebbe sicura, ma il tempo che ci vuole a raggiungere l'intento non mi permette di credere che ciò sia in pratica applicabile.

E notiamo che avendo sperimentato su una vite giovane ed in questa stagione di assopimento invernale ho evitate le maggiori difficoltà, quelle cioè che si debbono necessariamente incontrare in un legno più vecchio, quindi più duro e con maggiori nodosità a tessuto più compatto, e quelle altre pure che nella stagione estiva può presentare la linfa colla sua tendenza a salire (1).

Il professore Babo avrà forse sperimentato sopra radici isolate, oppure avrà creduto vedere il liquido da lui iniettato (solfato di rame) nelle prime gocce di linfa che sgorgano dalle barboline per effetto della pressione.

Palermo 18 gennaio 1881.

I. Macagno.

LA POTASSA E LA VITE

(Dal *Bullettino dell'Agricoltura*).

Tutti sanno che la potassa torna molto utile alla vite; ma forse non tutti hanno delle norme sicure sul modo di applicarla.

Tra le varie sue composizioni conviene preferire il *cloruro di potassio*, e meglio ancora il *nitrato di potassa*, che è il *salnitro* che tutti conoscono. Di questo ne possono bastare circa 12 chilogrammi per ciascuna pertica. Si può spargere o con qualche altro concime o mescolato colla terra anche in questa stagione; ma è meglio applicarlo o in autunno o sulla fine dell'inverno.

Il *solfato di potassa* non riesce opportuno, perchè la sua azione a vantaggio delle piante è troppo lenta. Il *carbonato di potassa* puro, che è la *potassa comune* del commercio, è troppo caro; invece costa pochissimo e si applica utilmente alle viti la cenere, la quale contiene una gran quantità di potassa allo stato di carbonato.

La potassa però non è che una delle varie sostanze di cui ha bisogno la vite: ad essa sono pure necessari l'azoto, l'acido fosforico e la calce.

Si è calcolato che i migliori composti per le viti dovrebbero contenere dal 10 al 15 per cento di azoto, circa il 20 per cento di acido fosforico, dal 30 al 40 per cento di potassa, ed altrettanto di calce. Ognuno poi facilmente si persuaderà della necessità che tutti questi componenti siano solubili nel terreno.

La composizione suddetta può valutarsi del valore di circa 30 franchi al quintale; prezzo che può diminuire di molto, quando invece di adoperare i componenti isolati quali ce li fornisce il commercio, si sostituiscono all'azoto i concimi azotati: stallatico od avanzi animali o vegetali putrefatti; alla potassa, le ceneri che la contengono; all'acido fosforico, la polvere di ossa, ed alla calce i calcinacci o gli avanzi di fabbrica od i terreni calcarei.

Meglio però sarebbe l'applicare la composizione nelle dosi suaccennate insieme collo stallatico con cui ordinariamente si concima la vite; il che non importerebbe una spesa maggiore di 10 franchi per pertica; giacchè un quintale di questo ingrasso chimico può bastare per tre pertiche.

In quanto al modo di applicarlo, si può o spanderlo su tutto il terreno vitato ed incorporarlo alla terra coll'ajuto dell'aratro o della vanga; oppure applicarlo a ciascun piede di vite, interrandolo diligentemente colla zappa. L'essenziale è che il composto

chimico si dissemini bene nel terreno, in modo che abbia a raggiungere le estremità delle radici, per mezzo delle quali tutta la pianta ne sente il benefico influsso.

Credo opportuno d'avvertire che, perchè qualunque ingrasso chimico produca il suo effetto, è necessario che gli elementi che entrano nella sua composizione si combinino con quelli che si trovano nel terreno, e per conseguenza se il suolo è troppo arido, la loro efficacia può essere debolissima, ed anche nessuna affatto se si spandesse il composto sulla superficie in un tempo secco, e la siccità avesse a durare molto a lungo.

Però siccome l'effetto degli ingrassi ordinariamente è molto pronto, basta qualche giornata umida perchè si possano compiere le suddette combinazioni. Quindi gli ingrassi potassici si dovranno somministrare alle viti non in tempo di siccità; ma quando il terreno sia umido, e meglio ancora quando si prevede che il tempo si dispone alla pioggia.

Prima di concludere, credo necessario di avvertire che i dati suaccennati non sono del tutto assoluti; ma converrà variarli alquanto a seconda della varia composizione dei terreni.

Monza, 5 giugno 1881

P. VARISCO D. ACHILLE.

NOTIZIE DELLE CAMPAGNE.

Nel mentre pubblichiamo più sotto le notizie risguardanti lo stato attuale delle nostre campagne, tributiamo i più sentiti ringraziamenti a tutti i Municipi della provincia, che volenterosi corrisposero all'invito loro diretto di procurarci periodiche relazioni sull'andamento dei raccolti, rivolgendo agli stessi calda preghiera perchè vogliano in seguito far in modo che le loro relazioni giungano a Rovigno alla più lunga entro il giorno 20 di ogni mese, onde non venga di troppo protratta la pubblicazione del giornale.

Capodistria — I prodotti agrari del comune si dividono in primaverili, estivi, autunnali e jernali.

Dei primi, cioè: piselli, patate e ciliege, causa gli acquazzoni del mese di aprile, i freddi e la brina del mese di maggio, si calcola un decimo dell'ordinario prodotto.

Degli estivi, frutta in generale, patate, fagioli freschi, pomi d'oro,

grani bianchi, si rimarca la mancanza assoluta dei primi, la bella prospettiva dei secondi e la mediocre mostra degli ultimi.

Degli autunnali, cioè: uva, oliva, formentoni, fagioli, finora si spera bene.

Parenzo — In generale lo stato delle campagne fa sperare se non un pieno, un discreto raccolto tanto riguardo ai cereali di seminazione invernale, quanto riguardo ai legumi ed alle patate di seminazione primaverile, come pure riguardo alle viti — La crittogama non comparve ancora che parzialmente e debolmente, mercè la già praticata prima solforazione.

La semina del granone dà poche speranze, perchè quella fatta di buon' ora riuscì malamente pel troppo umido e per le piogge che vi seguirono, e perchè quella più tardiva fu avversata dalla mancanza di pioggia e dalla temperatura troppo bassa per la stagione in cui siamo.

L'erba dei prati naturali ed artificiali è rigogliosa ed abbondante; dei naturali si sta preparando il primo taglio, e degli artificiali lo si fece già, e fra pochi giorni seguirà il secondo.

Mandorle nulla, nocciuole quasi nulla, pera ed altre frutta scarsissime all'infuori delle ciliege il cui raccolto è appena mediocre. Di civaie si lamenta la somma scarsenza di pianticelle da trapianto, perciò questi sono assai limitati.

Dignano — Gli orzi, la cui seminazione in confronto degli altri cereali si estende in più vaste proporzioni, promettono assai poco ed anzi di quelli seminati in ritardo su terreni scadenti si può quasi con certezza predire fallito del tutto il raccolto. La causa va attribuita al mite inverno, alla soverchia umidità ed alla comparsa d'una straordinaria quantità dei soliti insetti della categoria delle pulci (*Aphis*) La quantità prevedibile di questa derrata sarebbe di circa 4000 ettolitri.

Del frumento non hassi a lamentare un simile guaio, però nei campi si riscontrano delle frequenti e spaziose lacune, le spiche non sono punto grosse, ma in complesso, grazie l'ultima pioggia caduta si può sperare la metà dell'ordinario raccolto con un quantitativo di circa 3000 ettolitri.

Il formentone, quantunque nei primordi della sua coltura procede finora abbastanza bene, ma le piogge o la siccità dei mesi venturi decideranno del raccolto.

Le viti si presentano sotto un brillante aspetto, sono ben fornite d'uva con grappoli bellissimi, e se preservata da danni elementari, si può sperare una vendemmia più abbondante dell'anno scorso. L'oidio non si è peranco mostrato che in qualche singola località verso il mare ed in piccolissime proporzioni.

In causa delle stravaganze atmosferiche la fioritura degli olivi trovasi in ritardo, per cui sarebbe difficile fare fin d'ora pronostici sul prodotto. Le piante però sono rigogliose e parecchie di esse sono sufficientemente cariche di germogli

Montona — L'uva, prodotto principale in questa regione, promette bene: trovasi però in ritardo causa le stravaganze atmosferiche, dalle quali però non sofferse danni — si osserva un'estensione del *valuolo* (*antracnosi*) nelle località più soggette all'umido, sebbene non troppo intensa.

Le biade hanno un bell'aspetto, e si prevede un raccolto buono, relativamente alla produzione scarsissima di questi luoghi.

Il formentone è in ritardo, a motivo delle piogge continuate e della tenacità delle terre argillose. In molti siti si mostra rado; il lavorarlo è molto faticoso, non vi sono prospettive di buon raccolto, attesa la tarda seminazione e l'imminenza del periodo di siccità.

Frutta pochissime, eccettuato le ciliege, ed in parte le prugne. In questo comune vi sono numerosi frutteti, e la mancanza di prodotto riesce sensibile ai proprietari.

L'olivo fiorisce appena, ed a sufficienza. La produzione in ogni caso non sorpasserà il bisogno locale.

I prati, meno poche eccezioni, sono ancora da falciare, perchè fa duopo attendere giornate migliori. In complesso si avrà un ordinario prodotto in fieno, salvo il caso non difficile di qualche alluvione in queste Valli.

Pedena — Le campagne in generale, se non promettono un raccolto ubertoso, ne fanno però prevedere uno mediocre, specie le uve, le quali lasciano sperare molto bene di sé. Naturalmente in causa dei danni causati alle viti dal gelo durante l'inverno 1879 - 80, non si raggiungerà quel prodotto che si ebbe anni addietro, p. e. nel 1875; però, se non sopraggiunge qualche malanno, si può calcolare sopra un prodotto di oltre 4000 ettolitri di vino.

Di frumento si calcola di farne circa 1500 ettolitri, di orzo 2000 ettolitri, di altre biade circa 3000 ettolitri.

Il formentone è il meno promettente. Meschino e tifico, soffrirà molto col sopraggiungere del caldo. Sarebbe un azzardo l'accingersi a predizioni sopra questo prodotto.

Le patate promettono bene e sono in piena fioritura. Si può calcolare di farne oltre 3000 quintali.

Dei legumi nulla ancora si può dire, perchè qui la coltura è assai ritardata. Basti sapere che pochi assai dei nostri possidenti posson dire di poter raccogliere un piatto di piselli.

L'olivo promette bene; viene però qui coltivato sporadicamente soltanto. Il massimo prodotto che si potrebbe ottenere è di circa 50 ettolitri

Cespite principale di rendita è qui il fieno. Si può in quest'anno calcolare sopra un raccolto di oltre 30000 quintali di fieno garbo e di circa 10000 quintali di fieno dolce.

Addi 18 giugno grandinò per breve ora. Il danno cagionato è però insignificante.

Bogliuno — I cereali prosperano sinora bene e si attende un buono raccolto.

I formentoni non sono peranco sviluppati.

Di legumi si può sperare tutto al più un prodotto mediocre.

I fieni promettono una raccolta abbondante.

L'uva, se rimane sana e preservata da danni elementari, darà una vendemmia mediocre.

Le frutta andarono quasi tutte perdute in seguito alle costanti piogge ed alla bassa temperatura, che guastarono la fioritura.

Antignana — Lo stato attuale delle campagne è buono, sebbene non ottimo, causa le continue piogge e la bassa temperatura. I grani bianchi hanno sofferto alquanto. Il prevedibile prodotto delle campagne, salvo un buon andamento della stagione, sarebbe press'a poco il seguente:

frumento circa	ettoltri	1058
orzo	»	2100
spelta	»	2600
avena	»	100
segala	»	600

Lussingrande — Le fave ed i piselli diedero un meschinissimo raccolto per l'imperversare di forti venti australi all'epoca della fioritura. I fagioli ancor si rimetterebbero se presto [sopraggiungesse la pioggia (18 giugno).— I ceci (*piziol*) daranno una media raccolta.

Le frutta non daranno che un prodotto meschinissimo, meno le chiege.

I cereali, cioè frumento ed orzo, qui seminati in quantità limitata, daranno pure un meschinissimo raccolto, forse da ricuperare la semina.

Le patate, coltivate in piccola quantità, rimangono meschine per mancanza di pioggia.

Le viti promettono un raccolto piuttosto abbondante, però da pochi giorni si osservano molti insetti, ed in alcune località si manifestò pure la crittogama.

Gli olivi sono ancora in fioritura e non del tutto peranco sviluppata, per cui è difficile far pronostici fin d'ora sul futuro raccolto.

Castelmuschio — L'orzo ed il frumento non promettono più il raccolto che si sperava, e quello dell'orzo specialmente sarà meschinissimo causa le piogge copiose dell'inverno trascorso e la siccità avuta nel maggio prossimo passato.

Le viti promettono un buon raccolto di uva, se preservate da malattie ed altri malanni.

L'olivo fiorisce molto bene, per cui giova sperare anche in una produzione soddisfacente.

I formentoni molto in ritardo non permettono di poter far calcoli sul futuro prodotto.

L'annata in generale presentasi sotto buon aspetto.

Ossere — I legumi hanno un aspetto cattivo.

L'orzo darà prodotto meschino.

Il frumento darà un'entrata mediocre.

I formentoni, se non mancherà la pioggia, potranno dare un discreto prodotto.

Le uve si presentano molto bene, e se malattie o grandini non sopravverranno, si può far calcolo sopra un buon raccolto.

Isola — La fioritura degli alberi da frutta, a suo tempo, si presentava bellissima; ma le speranze concepite andarono quasi del tutto deluse. Meno pochissime ciliegie, forse 15 quintali, in tutto il Comune non si vedono frutta di sorte alcuna.

I piselli pure, che vengono coltivati in quantità piuttosto grande, per la soverchia umidità del passato inverno e del principio della primavera andarono a male e diedero il meschino prodotto di press' a poco 200 quintali.

I frumenti sono di aspetto bellissimo, e procedendo così potrebbero dare un raccolto di circa 1300 ettolitri.

Le patate, continuando come ora, potrebbero dare il prodotto di 5 a 600 quintali.

I vigneti, in oggi, promettono un buon risultato, come pure gli olivi.

Le altre semine, fra cui specialmente il formentone, non danno molta a sperare.

Rovigno — I frumenti in generale si presentano discretamente promettenti, e si calcola che daranno circa la metà di un pieno prodotto.

I formentoni si possono considerare in gran parte compromessi.

Le fave sono riuscite a male.

I ciliegi sono generalmente selvatici e di scadente qualità; e quest'anno si ha un prodotto scarso e difettoso.

Di altri fruttai che possono dare un prodotto considerevole, non si hanno che peri e fichi. I peri sono quasi tutti selvatici e quest'anno la fioritura è subito da principio riuscita a male, causa la cattiva primavera. Per la stessa ragione sono perduti quasi del tutto i fichi fiori.

Il prodotto delle nocciuole è quasi totalmente perduto.

Scarsissima finora la produzione degli ortaggi primaverili.

Le viti in generale non potranno dare che scarso prodotto. Vi sono delle contrade intiere nel territorio che si presentano prive di vegetazione fogliacea, causa una sterminata invasione di melolonte, punteruoli ed ottiorinchi; le quali invasioni si ripetono del resto quasi ogni anno causa la assoluta incuria degli agricoltori nel distruggere gl'insetti. Di più i freddi del mese di maggio avevano già arrecato danni assai considerevoli; e in seguito alle giornate fredde e umide della seconda settimana del corrente giugno, l'antracnosi (vaiuolo) si è sviluppata con una sconcertante intensità, attaccando i terrani nelle stesse proporzioni dei vitigni più delicati.

Gli ulivi in generale si presentano bene. Se la stagione corresse pro-

pizia, si potrebbe sperare la metà di un prodotto. Ma dà molto da temere il calore che si è sviluppato di questi giorni (24 giugno), e già si vedono degli ulivi che offrono sensibili tracce di bruciatura nei fiori sbocciati.

Pisino — La campagna in generale presenta un aspetto soddisfacentè, quantunque tutti i prodotti, e specialmente il formentone, siano alquanto in ritardo.

L'uva in particolare è molto promettente, però stante la ritrosia dei villici pella solforazione (si può senza errare asserire che forse nemmeno una decima parte delle viti viene solforata) il raccolto ne è ancora molto problematico.

Le frutta poi mancano quasi del tutto, fatta eccezione di poche ciliegie.

Veglia — Lo stato delle campagne è molto promettente:

Le viti trovansi già in avanzata fioritura, se staranno lungi le disgrazie si potrà far calcolo sopra una copiosa vendemmia..

Gli orzi ed i frumenti sono presto da mietersi, il raccolto dei primi però sarà scarso, perchè troppo soffersero dalle piogge, dei secondi prevedesi mediocre.

Il formentone ha un aspetto tisco causa la bassa temperatura avuta.

Gli olivi fioriscono egregiamente e danno molto bene a sperare.

Valle — L'aspetto delle campagne è bellissimo.

Il frumento prospera bene e le apiche sono ben pronunciate e piene. La produzione sarà superiore al bisogno, e una buona parte verrà smaltita sui mercati di Rovigno e Dignano.

L'orzo riesci a male ed il raccolto sarà meschino, sufficiente appena pel bisogno locale; viene qui usato per minestra, non per la confezione del pane.

A causa delle piogge del mese di aprile, la semina del formentone fu protratta fino oltre la metà di maggio, quindi lo sviluppo è assai tardo e nulla si può pronosticare sul futuro prodotto.

L'aspetto dell'uva è bellissimo, nessuna traccia di crittogama, per cui sperasi un abbondante raccolto di vino. Gli olivi presentano una ricca fioritura, locchè fa sperare un buon prodotto di olio.

Il raccolto del fieno fu più che mediocre ed oltre al consumo per la locale animalia se ne avrà per l'esportazione.

Cittannova — Il territorio di Citanuova, fertile anzi che no, va diviso per più di due terzi fra cinque o tutto al più sei possidenti; il rimanente in particelle piccole e staccate è proprietà della classe più povera. I primi avendo troppo di campagna, aggravati da imposte, indeboliti dai falliti raccolti, essendo scarsi di animali, non possono lavorare a dovere le loro terre nè procurarvi ricche concimazioni; motivo per cui giacciono trascurate e non danno che scarsi prodotti.

La classe più povera lavora in gran parte nelle cave di pietra, od emigra in altri luoghi in cerca di miglior fortuna e le loro terre se ne stanno quasi abbandonate.

Presentemente il frumento promette bene, e si può calcolare di ottenere circa 3000 stala

Il formentone, seminato assai tardi, dà pochissimo a sperare.

Il vino, altra volta fonte di ricchezza per questo comune, conviene ora designarlo per un' incognita. La crittogama principiò l' opera, l' impoverimento dei viticoltori la compiva. Il vino non comparisce a Cittanuova come prodotto locale, ma viene importato da altri comuni. La quantità che qui si produce arriverà forse a 200 barille.

« L' olivo, bene rappresentato in questo comune, e che nel decorso anno diede circa un migliaio di barille d' olio di prima qualità sembra che quest' anno sarà meno produttivo. Successivamente potremo meglio accertarci.

Bozzoli non se ne produssero più di 4 quintali. La coltivazione dei bachi però è assai limitata.

Cittanuova, con un complesso di 3688 jugeri di terreno ha circa 200 buoi, 20 cavalli, 100 pecore, 50 asini, altrettanti maiali: ecco il motivo della scarsezza di letame e dell' improduttività delle terre.

L' IMPORTANZA DELLA VITICOLTURA IN EUROPA

I seguenti dati statistici possono giovare a dare un' idea dell' importanza economica della viticoltura in Europa. Le cifre sono tolte dall' interessantissimo lavoro del Dr. V. Fatio: « État de la question phylloxérique en Europe en 1877. »

« La *Germania*, con una superficie di 542. 834 chilometri quadrati e circa 42.400.000 abitanti, ha un' estensione coltivata a viti di 150.000 ettari. Calcolando come medio prodotto per ettaro 17 a 18 ettolitri di vino, il reddito annuo complessivo corrisponderebbe ad ettolitri 2.600.000 del valore medio di circa 130.000.000 di franchi.

La *Francia* ha un' estensione di 528.576 chil. quad. ed una popolazione di circa 36.500.000 anime. Nell' anno 1869 contava 2. 441.246 ettari coltivati a viti. Ad onta delle devastazioni prodotte dalla fillossera la Francia nell' anno 1876 aveva ancora 2.431.200 ettari a vigna principalmente a motivo dell' impianto di nuovi vigneti nei dipartimenti ancora immuni. $\frac{1}{22}$ perciò della superficie totale della Francia è coltivata a viti e l' annuo prodotto, presa per base la media dell' ultimo decennio, ammonta a 61.000.000 di ettolitri di vino, che rappresenta un valore di circa 1.200.000.000 di franchi. Il prodotto medio per ettaro viene calcolato a 25 ettolitri.

L' *Italia*, con una superficie di 296.322 chm. q. e 27.500.000

abitanti, ha circa 1.870.109 ettari a viti, con un prodotto annuo medio di 27.156.554 ettolitri di vino, rappresentante un valore di 678.413.850 franchi. In questo computo il prezzo medio del vino per ettolitro è di 25 franchi. Se però si calcola il prezzo medio a franchi 35 e cent. 13 l'ettolitro e la produzione annua ad ettolitri 28.879.900. come ritiene il sig. Pozzi, si avrà un valore invece di franchi 1.014.700.000.

L'*Austria-Ungheria*, con una superficie di 624, 043 chilometri quadrati e 37.350.000 abitanti, conta circa 635.827 ettari a viti, le quali danno un prodotto medio annuo in vino di ettol. 12.198.780 che rappresentano un valore di franchi 313.428.400

L'*Austria*, senza l'Ungheria ha una superficie di 300.190 chilometri quadrati, di cui ettari 210.513 coltivati a viti, con un prodotto annuo medio in vino di ettol. 3.692.500 rappresentanti un valore di franchi 58.240.000.

L'*Ungheria* ha una superficie di 323.853 chilom. quadrati, di cui a vigna ettari 425.314. Il medio prodotto annuo in vino è di ett. 8.506.280. del valore di franchi 255.188.400.

Il *Portogallo*, con una superficie di chil. quadrati 89.625 ed una popolazione di 4.298.880 anime, possiede circa 200.000 ettari a vigna, con un medio prodotto annuo di ettolitri di vino 3.720 000. del valore di circa 100 milioni di franchi.

La *Spagna* ha una superficie di 507.036 chilom. quadrati 16. 835.500 abitanti e circa 1.400.000 ettari coltivati a viti, il di cui prodotto annuo medio calcolasi del valore di 740.000.000 di franchi compresevi le uve che si esportano per circa chilogrammi 37.810 357. del valore di circa 24.939.869 franchi. La media produzione annua in vino ammonta a circa 30 milioni di ettolitri.

La *Svizzera*, con una superficie di chilometri quadrati 41. 400 e circa 2.700.000 abitanti possiede circa ettari 34.600 di vigne le quali danno un prodotto annuo medio di ettol. 1.211.000. che rappresentano un valore di circa 32.697.000 franchi.

Se consideriamo il rapporto della superficie coltivata a viti con la superficie totale dei singoli paesi, abbiamo le seguenti cifre:

1. L'Italia ha un'esten. in vigne di $\frac{1}{16}$ della totale super.
2. La Francia » » » di $\frac{1}{22}$ » » »
3. La Spagna » » » di $\frac{1}{36}$ » » »
4. Il Portogallo » » » di $\frac{1}{45}$ » » »
5. L'Ungheria » » » di $\frac{1}{76}$ » » »
6. La Svizzera » » » di $\frac{1}{120}$ » » »
7. L'Austria » » » di $\frac{1}{142}$ » » »
8. La Germania » » » di $\frac{1}{362}$ » » »

Per riguardo poi al valore del prodotto i suddetti paesi si suddividono come segue:

1. La Francia per il valore di 1,200,000,000 franchi.
2. L'Italia » » » » 1,014,700,000 »
3. La Spagna » » » » 740,000,000 »
4. L'Ungheria » » » » 255,188,400 »
5. La Germania » » » » 130,000,000 »
6. Il Portogallo » » » » 100,000,000 »
7. L'Austria » » » » 58,240,000 »
8. La Svizzera » » » » 32,697,000 »

Valore complessivo franchi 3.530.825.400

Tali cifre dimostrano ad evidenza l'alta importanza economica della viticoltura per la nostra Europa!

Mercato dei bozzoli in Istria nel mese di giugno.

Luogo del mercato	Giorno	Qualità dei bozzoli	QUANTITÀ	Prezzo massimo al K.		Prezzo medio al K.		Prezzo minimo al K.	
				F.	S.	F.	S.	F.	S.
Capodistria	14	Nostrane ed altre corrispondenti . . .	113,90	1	45	1	42	1	37
»	»	Inferiore in genere	4,90	1	—	1	—	1	—
»	17	Nostrana	112,11	1	60	1	45	1	20
»	»	Inferiore	4,77	-	90	-	90	-	90
»	18	Nostrana	328,51	1	80	1	60	1	30
»	»	Inferiore	11,85	1	10	1	10	1	10
»	19	Nostrana	701,38	1	95	1	68	1	10
»	»	Inferiore	12,10	1	15	1	15	1	15
»	20	Nostrana	855,79	1	90	1	75	1	40
»	»	Inferiore	19,85	1	15	1	15	1	15
»	21	Nostrana	1304,37	1	95	1	74	1	25
»	»	Inferiore	16,80	1	—	1	—	1	—
»	22	Nostrana	1183,65	1	90	1	74	1	40
»	»	Inferiore	7,65	1	10	1	10	1	10
Umago	23	Nostrana	434,00	1	73	1	68	1	60

Varietà

Sistema Apert per conservare le frutta — Prima di tutto si chiudono in bottiglie le sostanze che si vogliono conservare. Bisogna turarle diligentemente, onde impedire il contatto dell'aria; si assicura il turacciolo con due fili di ferro incrociati sovr' esse, e quindi si mettono i recipienti in piedi, in una caldaia, con acqua fresca quanta basti a coprire le bottiglie sino all'orlo; si mette la caldaia a fuoco insieme un altro caldaretto pure pieno d'acqua, la quale versa nella caldaia di mano in mano che l'acqua contenuta nella medesima si va scemando per l'evaporazione del bagno maria. Si scalda l'acqua sino all'ebollizione, si mantiene lo stesso grado di calore per maggiore o minor tempo, secondo la natura delle sostanze contenute nelle bottiglie; si ritira poscia la caldaia dal fuoco e si levano le bottiglie che si ripongono in luogo temperato ed all'ombra e vi si lasciano stare sino al momento di doversene servire. — Nel versare le frutta nelle bottiglie, bisogna fare attenzione di non riempirle se non fino a due o tre pollici sotto l'orlo, affinché la dilatazione prodotta dal calorico, non le faccia scoppiare.

A Udine si terrà nell'anno 1883 un congresso agrario regionale veneto. A suo tempo si pubblicheranno i programmi relativi.

Disinfettanti — Certe materie concimanti, se adoperate nel loro stato naturale, ammorzano l'aria col proprio fetore, e rendono poco salubre l'abitare in vicinanza dei campi ingrassati col loro mezzo. Fra queste materie si possono annoverare in prima linea le egestioni umane, che pur debbonsi impiegare senza precedente disinfezione, se vuolsi che spieghino la massima efficacia, come ben sanno i pratici.

Un agente potentissimo di distruzione non solo dei cattivi odori, ma anche dei miasmi, si sa essere l'ozono. Ora si riconobbe che certi fiori molto odoranti, quali quelli della *Lavandula spica*, del *Foeniculum officinalis* ecc. hanno la virtù di ozonizzare l'aria ambiente; epperò riesce giovevole la coltura di questi fiori nelle case circondate da campagne, in cui si faccia uso di concimi fetidi.

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

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

SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA editrice.

G. Cosmini red. resp.