

# L' ISTRIANO

*Si pubblica ogni Mercordì; costa per Rovigno annui fiorini 5 V. A. anticipati e fuori fiorini 5:80 anticipati, il semestre in proporzione. Per l'inserzione di Articoli a pagamento soldi 5 per linea; tre pubblicazioni costano come due. Gruppi, lettere ecc. alla Redazione devono essere affrancati. Il pagamento dell'associazione per Trieste può essere effettuato alla farmacia Xicovich al ponte rosso, per Venezia a mani del Sig. Leone Dott. Clemencig campo S. Stefano calle delle botteghe N.° 3450 II piano, cui si si potrà rivolgere per ogni altro affare attinente al giornale. — Un numero separato costa soldi 15.*

## AGRICOLTURA

### III.

Io sorpasserei i limiti prefissi al presente giornale, quantunque essi fossero in intima alleanza coll'importante soggetto, che io soltanto additava allo studio di ingegni ben più elevati del mio ed alla considerazione seria dei coltivatori in generale, s'io mi dilungassi nella questione finanziaria, e per ciò volgerommi ad un altro ordine d'idee ed interessi non meno importanti. -

Da qualche anno, e specialmente dacchè, infortunii elementari desolarono in questa vecchia Europa popoli intieri, si prestò una giusta sollecitudine ai mezzi di esistenza del povero operajo e delle sue ben più povere famiglie. L'esperienza ci ha dimostrato un fatto terribile, il quale se non si presenta nella sua grandezza nei ricchi palaggi, diventa gigante nel casolare del povero. Le brusche e considerevoli variazioni nei prezzi delle derrate alimentari costituirono immense calamità.

Si studia dai più dotti economisti il modo più efficace ed opportuno per ottenere una stabilità costante, od almeno la varietà minore possibile nei prezzi degli articoli indispensabili alla sussistenza. Molti progetti vennero inventati o risuscitati dall'oblio in cui meritamente erano caduti. Il sistema dei granai d'abbondanza divenne nuovamente un principio di arte finanziaria e morale, e nella nostra Italia anche l'anno passato vedemmo attuato nel reame di Napoli questo sistema, il quale, inefficace perchè non crea un solo atomo di viveri, ma cagiona enormi perdite, per avarie ed interessi di capitali oziosi, essendo il più delle volte marcato d'un

carattere d'ingiustizia, che è uno dei tanti esempi di quella tendenza inavvertita, istintiva, che spinge taluno a sacrificare le campagne a profitto delle città. - Infatti per riempire questi granai d'abbondanza si deve ricorrere all'Estero e comprare ad alti prezzi i grani, ed allora i poveri coltivatori che con penoso lavoro, che con durissimi stenti han cercato questi viveri divenuti troppo rari, se li vedono rapire da una concorrenza ad essi impossibile, ciò che essendo secondo me una ributtante ingiustizia, genera in essi una certa diffidenza, un disamore al lavoro, il quale porta le più desolanti conseguenze nell'ordine economico pubblico e privato.

È certo che la soluzione dell'importante quesito sul ribasso dei prezzi sarà ancora per molto tempo insolubile, e che per ora non possiamo attendersi che la attenuazione del male, la quale in ogni caso sarebbe preziosissima. -

Ed è perciò ch'io dico, guardiamoci bene dal mettere in pratica rimedi, i quali ci allontanino dal nostro santissimo scopo. -

Questo rimedio io non lo vedo che nella coltura variata e negli avvicendamenti flessibili che permettono di chiedere dalla terra que' prodotti che le circostanze domandano. -

Variando gli elementi della sussistenza, si diminuisce i pericoli delle cattive stagioni. Se nel 1846 non si coincideva fatalmente la malattia delle patate e la cattiva raccolta dei grani, l'uomo pratico avrebbe toccato con proprie mani l'importante vantaggio di questo rimedio.

Sarebbe un assurdo ch'io applicassi a tutte le terre questo principio, imperciocchè la flessibilità agli avvicendamenti non si può ottenere che in terreni fertili, oppure in quelli che mediante una perfezionata coltura sono stati spinti ad un certo grado di fertilità; quindi i soli, i veri granai d'abbondanza consistono in

una agricoltura intelligente e provveduta dei mezzi necessari per arrivare ad un sufficiente grado di perfezione. -

Che se una stagione è avversa, ed un coltivatore dovrà deplorare sulla sorte delle sue più care speranze, il male sarà certo minore sulle terre condotte ad un alto grado di fertilità che su quelle rimaste in infima condizione. -

La coltura poi del terreno ne modifica la sua natura ed i varii elementi che costituiscono il clima.

Questo fatto può interessare potentemente allo stato fisico e morale degli abitatori, imperciocchè anche l'uomo sotto certi limiti è una pianta che non isfugge all'azione di certe cause naturali. -

Per rimanerne convinti basterà visitare alcuni terreni dell'Istria nostra, e le basse vallate della Venezia, e le maremme del centro d'Italia coperte di brughiere e di giunchi *sparse di rara coltura*, ove una popolazione di dolce fisionomia, ma fiacca, ma inerte svela lo stato di patimento, od almeno una condizione abituale di malattia.

(Continua).

C.

#### LETTERA IV.

*Sig. Dott. I. Luzzati.*

A costo d'essere tacciato d'indiscretezza, perchè metto a prova la generosa sua indulgenza, e quella de' benevoli lettori collo sminuzzare in oggetti di pubblica igiene cose già trite e ritrite, m'è forza non pertanto riprendere il filo delle mie idee dal punto, in cui le ho troncate nella precedente lettera. Fa meraviglia però, che in questo secolo di progresso e di civiltà, come suole appellarsi, trovano oppositori alcune verità, la cui ignoranza è appena compatibile nei secoli lontani della barbarie; e perciò mi lusingo d'essere scusato, se talvolta devo incorrere forse in istucchevoli, ma involontarie ripetizioni nel proclamare principj igienici, da cui dipende la salute pubblica. Torniamo quindi all'opra.

Non sono soltanto i miasmi mefitici, velenosi e contagiosi quelli, che alterano la fisica costituzione dell'aria atmosferica, poichè questi principj miasmatici inquinano l'aria, e la rendono nocevole all'organismo umano bensì, ma non

cangiano perciò le fisiche proprietà dell'aria stessa; mentre le repentine vicissitudini dal caldo al freddo, e viceversa, il maggior o minor grado di umidità e di tensione elettrica portano nell'aria stessa tali cangiamenti, che ne derivano manifeste modificazioni nella fibra organica, e quindi determinate malattie. E siccome queste modificazioni atmosferiche esercitano la loro influenza contemporaneamente su molti individui, o su tutta una popolazione sottoposta alle stesse condizioni tellurico-cosmiche; così da questa causa hanno origine diffuse malattie popolari, che vanno appunto distinte col nome di *Epidemie Costituzionali*. Qui cade in acconcio di distinguere l'Epidemia Costituzionale da *Costituzione epidemica*. Quest'ultima denominazione infatti è adoperata per indicare la coesistenza sopra una maggior, o minore estensione d'un paese di malattie analoghe nella loro natura, benchè differenti e per la loro sede e per i loro sintomi; mentre la prima indica la diffusione di malattie affatto eguali e per natura e per decorso e per sintomi; quindi la costituzione epidemica può essere infiammatoria, mentre l'epidemia costituzionale può presentarsi sotto forma o di bronchitidi, o di angine, o di pleuritidi, o di febbri gastriche ecc. ecc. Vi può benissimo esistere a modo d'esempio una costituzione epidemica infiammatoria, senza che perciò si riscontrino malattie flogistiche epidemiche; ossia sotto una determinata costituzione epidemica le dominanti malattie si osservano più o meno da essa plasmate. Egli è perciò della massima importanza la distinzione or ora accennata; poichè a convalidare l'origine epidemica costituzionale d'una qualche malattia si valgono gli Epidemisti dell'incontrovertibile argomento, che le epidemie costituzionali sono in istretto nesso e dipendenza col dominante genio epidemico, e che anzi l'esperienza e l'osservazione pratica hanno pienamente dimostrato, come per ispeciali condizioni tellurico-cosmiche l'organismo umano a poco trovasi modificato nell'intero suo impasto, e come in seguito a tali mutazioni, sviluppate a grado a grado, i corpi umani assumono una tale tendenza a risentirsi poscia d'una causa comune, che vi esercita la dannosa sua influenza. Ciò può essere vero in quanto ad epidemie costituzionali, ma non mai riguardo ad ogni sorta di epidemie, ed ecco così abbiamo in pronto un nuovo criterio per fissare l'indole d'una malattia popolare. L'esperienza infatti di tutti i Medici ci fa conoscere

che le malattie flogistiche polmonali, le affezioni pleuritiche e bronchiali accadono più di frequente nella stagione invernale sotto il dominio di venti freddi, mentre le diarree, le disenterie e le affezioni del basso ventre si riscontrano più comunemente epidemiche nell'estate e nell'autunno, od almeno in queste stagioni sono esse più gravi, e più pericolose. Dicasi altrettanto delle malattie dipendenti da miasma melfico; poichè anche in questi casi l'osservazione ha costantemente dimostrato, che la maggior o minor frequenza di malattie da tal cause prodotte sta in rapporto diretto col maggior o minore sviluppo di miasmi melfici, e con quelle condizioni atmosferiche, che lo favoriscono. Ne servono d'esempio le febbri intermittenti, le febbri tifoidee delle prigioni, delle navi ecc. Ne fluisce spontanea la conseguenza, che l'aria atmosferica colle fisiche sue variazioni possa produrre malattie epidemiche di diversa natura nelle diverse stagioni dell'anno; ma che queste epidemie siano precisamente limitate a quelle date regioni, in cui si osservano le dannose vicissitudini atmosferiche, e cessino per incanto subito, che si cangiano le condizioni dell'aria. Non tutte però le malattie popolari possono avere una plausibile spiegazione colle vicissitudini atmosferiche, come già più volte fu ormai ripetuto, e vediamo fin dai tempi più lontani darsi la spiegazione d'una qualche malattia pestilenziale mediante l'influenza arcana del *quid divinum* adoperato da tutti i nostri predecessori. Questo *quid divinum* degli antichi, che in seguito ad accurate osservazioni corrisponde precisamente al principio contagioso de' nostri tempi, sebbene non percettibile ai nostri sensi, nè riconoscibile cogli esistenti attuali fisici istromenti, non può lasciar alcun dubbio della sua esistenza, quando anche non se ne conosca nè la natura, nè le leggi. Conosciamo noi l'essenza della luce? Abbiamo una precisa idea della natura del fluido vitale, che regge le funzioni organiche? Nò, e ciò poco e' interessa quando sappiamo le proprietà, le influenze e le leggi fisiche, cui va soggetto il principio della luce. Così egualmente ammessa l'esistenza di miasmi contagiosi, poco monta il conoscerne l'intima natura, quando per le loro proprietà si danno essi chiaramente a dividere. Se dunque in regioni tra loro diametralmente opposte, sotto condizioni telluriche-cosmiche affatto differenti, se indistintamente sotto il decorso d'ogni stagione, e sotto i cocenti raggi solari dell'infuocata Africa, e sotto l'orri-

do freddo della Siberia noi vediamo ripullulare a diversi intervalli malattie affatto eguali; se osserviamo, che queste malattie in sul principio si mostrano isolate, ed in seguito si fanno più frequenti quanto più numerosi si fanno i centri d'infezione, quanto più neglette si vedono le misure precauzionali di contumacie, di sequestri, egli è forza conchiudere che non le fisiche alterazioni dell'aria valgano a produrre tanto flagello, ma che invece deve ripetersene l'origine da un principio ignoto nella sua essenza, ma abbastanza palese per la sua proprietà di riprodursi nell'umano organismo sotto favorevoli condizioni.

Questo carattere delle malattie epidemiche contagiose, di non essere cioè subordinate nè a circostanze di tempo, nè di luogo, nè di sesso, nè di età, è quello appunto, che meglio d'ogni altro basta a distinguerle dalle epidemie costituzionali. Se in fatti si voglia sottrarsi al pericolo d'una dominante epidemia costituzionale, il più sicuro, ed il miglior mezzo si è quello di fuggire dal luogo infestato dall'epidemia e portarsi in luogo anche poco lontano, ove siansi cangiate le condizioni tellurico-cosmiche. Ma se all'incontro sotto il dominio d'una malattia contagiosa, dopo aver forse avuto pericolosi contatti con persone ammalate, voglia cercarsi un luogo di sicurezza lontano dal luogo infetto, l'esperienza pur troppo ha fatto vedere quanto inutili tornino tali tentativi, e come il mal germe del contagio possa mostrarsi per diversi giorni innocuo per poscia prorompere in funesto incendio, che porta la distruzione nel nuovo campo del terribile nemico.

Onde sottrarsi però alle molte, e gravi difficoltà, che s'incontrano nel voler ispiegare colle sole vicende atmosferiche l'origine di molte desolanti malattie, viene opportuno il meschino ritrovato di alcuni epidemisti, che ammettono la possibilità di malattie epidemiche, ben inteso costituzionali, le quali durante il loro decorso assumer possono un carattere contagioso, od in altri termini si mette in campo la spontanea origine del contagio. Altri poi per troncare d'un solo colpo il nodo gordiano suppongono, che uno stesso ed identico morbo ora abbia origine da sole cause epidemiche, ed ora all'incontro dipenda assolutamente da contagio.

Questa supposizione, che trova una via di mezzo per mettere d'accordo le eterne mediche discussioni, non è altro, che un miserabile palliativo, con cui si cerca di attutire gli ani-

nimi perplessi delle popolazioni, ed in pari tempo si pone a repentaglio la preziosa loro esistenza. Quanto di vero, e di razionale ci sia in tale ipotesi, lo vedremo nella prossima lettera, e per intanto abbia il mio cordiale saluto.

Decembre 1856.

M. Dr. NICOLICH.

*Iscrizioni Polensi*

(Continuazione V. N. 27.)

81	83
M A T R I F I L I O I I · V I R O	P A P /// A E T C F R V A E P A P I R P R O B V S M A R I I V
P E L L A 758	771
84	85
R A D I S O X I S V I I I B M	S E R V I L I A · M E T H E S I B I · E T · C V S S I O M A N S V E T O · C O N I V G E T · S E R V I L I A E · L I B A D I F I L · E T · P H Y L I D I · L
767	724
102	104
R E M · D V X I · T A T E · P A R T A · R V M · A D · M V I ·	V M A I O C · L I O P R O C ·
697	707
87	80
D · A V R E L A V I V	C V T L I A N V N L · P O D O
704	753
82	109
D · M Q · G E L L I · S P E N D O P H O R	C · O C T A V I O · C · F · C A S T O · F · E T
86	86
D Q · G E L L I V S P R I M I L I V S P A R E N T I V · E	D M A V R E L I A E I A N V A R D A E V L P I V /// F A C H I L D I T C Q I V C L N C O P /// A /// R A B N A L I
717	705

110  
PITONINA · S

115  
C · L A E C A N I V S · S C E N O

116

O R I R V L L I E N V S · Q · F · S E C V N D

M E N T O · F I E R I - I V S I T · S I B I · E T

T · L · O P T A T A E · C O N C V B I N A E · S V A ///

(Continua)

**IL MUSEO BRITANNICO**

(Continuazione V. N. 32. 33. 34. 38. 40.)

Io ricorderò pure le sale, nelle quali sono esposti i bronzi, i vasi e le terre cotte. Queste diverse collezioni, disposte con molto gusto, anche con lusso e nel modo più comodo per essere studiate, meritano esse pertanto una descrizione lunga e minuziosa, esse erano bellissime anche ai tempi, nei quali M. Burgon trasportò dal suo viaggio in Grecia una serie importante di vasi ateniesi fra i quali il celebre vaso *panatenaico* scoperto da esso fuori delle mura d'Atene; i legati di Payne Knight, gli acquisti annui le aumentarono ancora; e il dono che Sig. Guglielmo Temple, ambasciadore a Napoli, fece quattro anni fa di antichità etrusche greche e romane, che egli avea acquistato durante il suo soggiorno in Italia, ha raddoppiato queste ricchezze. - Ma io devo arrestarmi a delle indicazioni generali sopra questa serie, come pure su quelle che comprendono gli oggetti del medio evo. - Gli avorii, gli smalti, le majoliche d'Italia, i vetri di Venezia contano in queste sale degli oggetti rimarchevoli. Io ho veduto dei bellissimo vasi in bronzo damaschinati d'oro e d'argento dovuti agli operai musulmani dell'Oriente e della Sicilia, tuttavia questo gabinetto è ancora lontano dalle ricchezze che possiede il museo di Kensington, che, nuovamente fondato si è innalzato, in grazia ai numerosi depositi fatti dai particolari, all'altezza delle più grandi collezioni pubbliche in questo genere. Io arrivo finalmente alla parte più bella più curiosa del Museo Britannico, a quella che offre un interesse tutto eccezionale; io arrivo alle gallerie dei marmi e bassi rilievi antichi. -

La tomba, che Artemisia, regina di Caria, avea fatto innalzare l'anno 355 avanti Gesù Cristo al suo sposo Mausolo, era, come ciascuno

sa, una delle sette meraviglie del mondo. Gli architetti furono Satiro e Piteo. Plinio la descrive così: » Le facciate nord e sud hanno 63 piedi in lunghezza, le due altre faccie sono minori. Tutto il perimetro è di 411 piedi. La tomba ha 25 cubiti di altezza; essa è attornata da 36 colonne. La si chiamò *Pteron*. Scopas ha fatto i bassi rilievi dalla parte orientale; Bryaxis dalla parte nord; Timoteo quella al mezzogiorno; Leochares quella ad occidente. Venne un quinto artista, il quale sul *Pteron* pose una piramide della medesima altezza della massa che le serviva di base, elevandosi come una scala di 24 gradini. Alla sommità vi è una quadriga di marmo, opera di Pithia. Con questa aggiunta il monumento ha un'altezza di 140 piedi.»

Questa magnifica tomba era cominciata appena da un anno allorchè morì la regina; ma gli artisti greci pensarono che vi andava della loro propria gloria e del loro onore di condurre a buon fine l'opera intrapresa e di dotare il mondo d'una meraviglia novella.

Il mausoleo fu dunque compiuto sotto la regina di Caria Ada, che più tardi fu vassalla d'Alessandro il Grande. -

Durante tanti secoli il rispetto si conservò per quest'edificio, che non era l'opera di uomo ma quella d'una intera generazione di scultori, e vi è quindi luogo a credere che per lungo tempo il mausoleo sia rimasto nella sua integrità. Dopo Plinio; Vitruvio, Marziale, Lucano, Pausania ne fanno alla lor volta menzione. -

San Gregorio Nazianzeno ne lo ricorda nel IV. secolo; nel X. è descritto da Costantino Porfirogeneto; nel secolo XI. Eudossia descrive scorrettamente la sua posizione, ma pure essa lo nomina.

Cento anni dopo, il vescovo di Tessalonica Eufrate, diceva in una sua nota al Commentario d'Omero: Gli antichi apprezzavano molto la grandezza delle tombe; quella di Mausolo soprattutto è stata eseguita con tanto talento, che era, ed è una meraviglia.

(Continua)

SUL

## CANTO DEL POETA



Dolce de' vati è il cantico  
Se l'armonia Superna

De le virtù il governa,  
Se di concenti melici  
Sa la pietà vestir.

Dolce se in suon fatidico  
A le viltà fa guerra,  
Che la cruenta terra  
Contaminando scorrono  
In onta all' Evangel.

Dolce quell' aura fervida  
Che molce e doma il core,  
E imparagli l' Amore  
Che ai quattro venti incardina  
La Possa del Signor. -

Dolce, soave fremito,  
Che al Cuor dei casti è Legge!  
Bufera che corregge  
Le passion mal domite  
Di vulghi irrazional!

» Sacro è de' vati il cantico »  
Ad ogni santa impresa;  
E Provvidenza è lesa  
Da chi gli nega ossequio,  
Da chi ribel gli stà. -

Mal lo volea proscrivere  
Incongruo Platonismo:  
Se scopo ha di CIVISMO,  
È il canto venerabile  
D' Eva ai nepoti umil! -

Ma non così s' è murmure  
D' indocil fantasia. . . .  
Qual prò d' un' armonia  
Che t' addormenti i spiriti  
Sull' orlo dei vulcan?

A che varrà la stridula  
Gazzarra dei strumenti,  
Se pallia ai combattenti  
Il circuir del turbine  
Che li dovrà assorbir?

Oh! pretta borra è il sonito  
Di quell' arcadia vieta  
Che ninnola il poeta,  
E con impronti numeri  
Fa gli altri ninnolar!

A che le aree liriche  
Andrem piaggiando ancora? . . .  
Delle realtà l'aurora  
Avvista già tal secolo  
Che anela a redenzion.

Istria Ottobre 1860.

A. M. —

## LA COLTIVAZIONE DEL CANAPE

RIMEDIO PROVATO

### CONTRO LA MALATTIA DELLE VITI

Perchè torni di comune vantaggio un mio esperimento pienamente riuscito a sanare la malattia delle viti, interesse l'efficace potenza del giornalismo, nostrale e straniero, a favorirla della maggiore pubblicità — Ecco! —

Terminata l'attuale vendemmia e recisi i vecchi tralci, si dovrà immediatamente muovere colla vanga profondamente il terreno per due metri almeno in larghezza lungo tutti i filari di vite dal lato di mezzogiorno, se la piantagione corre da levante a ponente, o dal lato di levante, se corresse da mezzogiorno a tramontana. Questa operazione dovrà essere eseguita con diligenza e subito, affinchè nella sopravveniente stagione jemale il terreno possa subire la benefica azione del gelo, sciogliersi sminuzzato e polveroso.

Nella prossima primavera si spargerà lungo il terreno già smosso buona quantità di concime maturo, sciolto e possibilmente derivato da sostanze vegetali, oppure il pingue terriccio proveniente dall'escavo dei fossi. Si rivangerà indi il suolo alloraquando sia bene asciutto.

Si abbasseranno in seguito le viti sino a due metri da terra, se vecchie e robuste; e ad uno circa se giovani. Stese quindi e queste e quelle a pergolato, sia a spalliera, o, come più comunemente suol dirsi, a *palo secco* — sempre dal lato del terreno apparecchiato che sarà anche quello della maggiore esposizione solare.

Cogliendo poscia il periodo più asciutto nel mese di aprile, si seminerà lungo tutte le ajuole del canape piuttosto rado che fitto.

Questa pianta che cresce ritta, e rapidamente si eleva quando trova buono, pingue e bene allestito il terreno, supera ben presto i tralci delle viti e finisce col coprirle completamente.

Poco dopo la fioritura dell'uva succede quella del canape, e continuando per circa un mese

a spargere copiosissimo il suo polviscolo seminale, fortemente odoroso, finisce col rivestire da ogni lato e grappoli e foglie e tralci.

Praticai l'esperimento in un primo filare di viti, lo ommisi nel propinquo secondo, lo replicai in un terzo, e lo tralasciai affatto nella parte più lontana di un mio broletto in città.

Ottenni uva perfettamente sana, abbondante e matura lungo il primo e terzo filare, senza che per diligenti e ripetuti esami giungessi mai a scoprire non un grappolo, ma neppure un granello attaccato dalla fatale crittogama. — Nel secondo filare intermedio, che non subì alcuna cura, per trovarsi a breve distanza dagli altri due, ne riuscì l'uva quà e là saltuariamente attaccata. — Nella parte poi estrema dell'orto i grappoli tutti affatto guasti e in breve completamente essiccati.

Faccio osservare che i filari si trovano tutti all'identica esposizione di mezzogiorno e che eguale è pure in tutti la qualità dell'uva, dalla baccia tenera, cioè; marzemina moscata, nera e bianca; varietà queste tutte le più delicate e sempre le più esizialmente colpite.

Il canape che giunge a maturazione molto prima dell'uva dovrà essere tagliato con ogni diligenza per non istrappare con esso l'uva che co' suoi viticci facilmente vi si attacca.

Le pioggie autunnali detergono ben presto tutto l'imbratto polveroso del canape e ridonano bello, netto, maturo quel prodotto tanto gradito e prezioso, da tanto tempo rimpianto, e la cui protratta mancanza è vero flagello, è non ultima fra le molte nostre sventure.

Spetterà alla scienza il chiarire se il polvischio seminale del canape col suo odore fetente e forse disinfettante ad un tempo, oppure colla sua azione meccanica a contatto del parassita, o fors' anche coll'influenza assorbente delle sue radici che a molta profondità si conficcano e vanno a confondersi con quelle della vite, sieno gli agenti di tale immunità. Intanto il fatto sta: fatto positivo che senza pretesa affermo lealmente, affinchè tosto sieno intrapresi i non gravosi lavori primordiali per applicare efficacemente un rimedio sperimentato sicuro, pieno, di facile applicazione. Aggiungi che il solo ricavato del rimedio stesso, il fusto filamentoso cioè e la semente del canape basta a compensarci ad usura d'ogni dispendio, lasciandoci integro un prodotto, dal quale dipende tanta parte della invidiata nostra ricchezza.

GIOV. FERRETTO (*Riv. Friul.*)

## CORRISPONDENZA

Venezia 18 Novembre

C. Finalmente la Rappresentanza Commerciale veneta è completa nei suoi capi, il Collegio nominò a maggioranza di voti il Signor Antonio Colli a Vicepresidente, uomo di nobili sentimenti, il quale ne siamo certi coadjuverà il Presidente, che va fornito d'una collura sì rara nei nostri negozianti. -

Non è però ch' essa sia ancora fornita di tutti i suoi membri. A tre rinunciatarii, pei quali si attende l' approvazione superiore, provvide la Camera, mentre abbiamo a deplorare la perdita d' un altro Consigliere nel Sig. Abramo Floriano Coen Segretario della società d'Assicurazioni di Trieste, che già venne sostituito in questo posto da certo Signor Padovani, il quale nutriamo fiducia saprà farsi tanti meriti quanti ne aveva il Coen colla sua squisita gentilezza d'animo, e colle distinte sue cognizioni. -

Pel giorno 21 del corrente Novembre, ci venne d'improvviso annunziato il solito spettacolo della Tombola nella gran piazza di S. Marco, credevamo di travedere leggendo le parole di sera. Possibile che si dia alla fine di Novembre uno spettacolo di sera all' aria aperta? Eppure la è così. Noi a vero dire non conosciamo la importanza filosofica di questa disposizione della Commissione di pubblica Beneficenza, e diciamo filosofica, in quanto che se riguardiamo l' interesse amministrativo certo vanno aggiunte contro di questo il significante dispendio della illuminazione. -

Per assistere ad uno spettacolo dobbiamo correre a pericolo, di pigliarci una infreddatura. -

Noi nutriamo fiducia, nella carità distinta dei Veneziani, e perciò speriamo che il povero non ne soffrirà nell' interesse. La Commissione di Beneficenza a quanto pare ha fatto del suo meglio perchè l' introito sia minore di quello ch' era da sperarsi procedendosi allo spettacolo, sotto ai benefici raggi del sole. - Vorremmo proprio sapere l' eminente motivo che dettava quella risoluzione.

---

## GAZZETTINO COMMERCIALE

Venezia 18 Novembre

F. Quantunque si sia per poco allontanato il pericolo di collisioni pure il nostro commer-

cio Bancario non può rianimarsi, andando a rimorchio del commercio in generale. Anche la Borsa di Vienna con una altalena, della quale sono poco chiare le cause, contribuisce potentemente a questa universale riservatezza. -

Le Banknoten si mantennero da 75 1/2 a 75, e jeri a sera il telegrafo le faceva ancor più discendere. -

In granaglie quantunque vi sia fermezza pelle continue ricerche dell' Inghilterra, e per la domanda manifestatasi specialmente pei granoni nelle Isole e nelle Puglie, le contrattazioni non ascesero a più di 30,000 staja. - Nel riso però si facevano alcuni affari. -

In olii contrattazioni di pochissima importanza. - Anche negli olii fini non vi è domanda, appunto perchè si spera in seguito delle facilitazioni nei Prezzi. -

Coloniali meglio tenuti, i Zuccheri V. Z. da fior. 21 a 21 1/2. Anche i caffè a prezzi d' aumento, il S. Domingo da fior. 40 a 41.

Tutti gli articoli in genere come lane, pelli, metalli, sete, canape, carboni vengono tenuti a prezzi alti; circostanza che aggiunta a tutte le altre influisce all' inerzia assoluta e deplorabile del Commercio.

---

## VARIETÀ

Scienze - La scoperta della circolazione del sangue è un vanto che vien disputato indarno all' Italia, perchè se il fatto notissimo del Padre Sarpi non bastasse a rivendicare alla nostra patria cotanto onore, noi ne addurremo un altro che ci farà testimonianza che anco molto prima del Sarpi ci ebbe tra noi chi fe prova di conoscere per bene questa funzione vitale. Questi fu nientemeno che un contemporaneo di Dante, il noto Cecco d' Ascoli bruciato vivo dalla Santa Inquisizione come eretico nel 1347. Ora nel Poema l' *Acerba* di questo autore si leggono i seguenti versi che accennano chiaramente al circolo sanguigno:

Il sangue che nel cor s' ingorga  
Per ciascun arteria movendo toto  
Avvegnachè de ciò l' uom non si accorga.

Ed altrove :

Per l' una al cuore lo sangue se mena  
E il sangue poi si muove con quiete.

( Riv. Friul. ).

*Prezzo corrente delle varie piazze dell' Istria*

*durante la I. quindicina di Novembre*

**BUJE** - Frumento f. 8.— a 8.50 - Frumentone 4.50 a 4:60 - Segala 4.80 a 5.10 - Orzo 4.60 a 4:80 - Avena 4.0 a 4.10 lo stajo; - Patate 1.90 a 2.— - Riso Ital. 14.50 a 15 - Fieno a 1.80 a 2.00 - Paglia s. 90 a 1.00 il cent.; - Vino Istriano 12 a 20 - Olio lamp. Istr. 48.— a 50.— la bar. - Legna dura corta - 4.50 a 5.10 il klafter.

**CAPODISTRIA** - Frumento f. 8.50 a 8:50 - Frumentone 5:60 a 5.80 - Avena 5:50 a — - Orzo 6.25 a 6.30 - Segala 5.40 a 5.80 - Fava 5.30 a 5.75 lo st. - Riso Ital. 15.25 a 16.50 - Riso Chin. 12.50 a 15.00 - Farina di frum. 10:25 a 13.— - Far. di frumentone 650 a 7.00 - Paste assor. 12.50 a 17.00 - Fagioli 6.15 a 7.15 - Sapone 56.75 a 58.50 Patate 2.75 a 3 Fieno 1.30 a 1:40 - Paglia 1:90 a 2.20 - Carbon foss. 1.20 a 1:30 - Carbon di leg. 1:60 a 1:80 - Calce idraulica 1.15 a 1.35 il cent.; - Olio Istr. lamp. 48.70 a 49.50 - Vino Istr. 26.— a 27.50 - Vino Dalm. 13 a 15.50 - Acquavite 14.75 a 16.75 - Aceto 15.50 a 16.75 la barila; - Sardelle sal. Istr. 10 a 10.50 il migl. - Sardoni salati 3.50 a 5.75 la mastella. - Legna dura corta 6:25 a 7.— il klaf.

**DIGNANO** - Frumento f. 7.50 a 8.— - Frumentone 6 a 6.30 - Orzo 4.25 a 4.50 - Avena 5.50 a 3.60 - Miglio 4.50 a 5.— - Fava 0 a 0.00 lo stajo; - Fagioli 6.00 a 8.— - Farina di frumento 10 a 13.00 - Far. di frumentone 6.50 a 7.— - Patate 2.50 a 3.— - Riso Ital. 13.00 a 16.— - Riso Chin. 11.— a 12 - Paste assort. 15 a 24 - Baccala 25.— a 28 - Piselli — a — - Sego 30 a 32 - Candelle di sego 38 a 40 - Sapone 30 a 42 - Saldame soldi 13 a 15 Pelli bovine 55 a 60 - Fieno 2.60 a 2.80 - Paglia 1.20 a 1.60 il cent.; Olio Istr. lamp. 48 a 50 - Vino Istr. 16 a 18 - Acquavite 23 a 24 - Aceto 11 a 15 la barila. - Legna dura lunga 9.90 a 10 il klafter.

**LUSSINPICCOLO** - Frumento f. 7 a 10 - Frumentone 6 a 6.50 - Orzo 4.50 a 5 - Fava 6 a 7 lo stajo; - Riso Ital. 12 a 17 - Riso Chin. 11 a 12 - Fagioli 7 a 8 - Farina di frum. 9.50 a 18 - Far. di frumentone 8 a 9 - Paste assor. 18 a 24 - Patate 2.50 a 3 - Carne Dalm. sal. aff. 20 a 22 - Formaggio Isolano dolce 30 a 45 - Form. sal. 30 a 40 - Sego 25 a 30 - Candelle di sego 42 a 46 - Cioccolate 80 a 100 - Sapone 18 a 28 - Carbon di legno 3 a 3.50 il cent.; - Calce comune — a — il cent. - Olio lamp. Istr. 45 a 50 - Vino Isol. 8 a 12 - Vino Dalm. 7 a 8 - Acquavite 24 a 30 - Aceto 13 a 15 - la bar.; - Sardelle sal. Istr. 9 a 10 il migl.; - Legna dura corta 4.00 a 4.50 - Leg. dura lunga 7 a 10 il klaf. - Legna lunga 13.— a 14.— p. migl. fasci.

**MONTONA** - Frumento f. 8.— a 9 - Frumentone 0 a 0.00 lo stajo. - Riso Ital. 12 a 14 - Fagioli 0.00 a 0.00 - Fava — - Farina di frumento 14 a — - Far. di Frumentone 0 a 0 - Fieno 1 a 1.50 - Paglia 1 - Carbon di legno — il cent. - Vino Istr. 15 a 20 - Olio lamp. istr. 48 a 00 - Acquavite 20 a 25 la Bar. - Legna dura corta 7 - Leg. dolce 4 il Klafter.

**PARENZO** - Frumento f. 7.00 a 7.40 - Frumentone 550 a 6.10 - Segala 4. a 4.40 - Orzo 4.50 a 4.75 - Avena 3.20 a 3.40 - Lente 6 a 7.00 - Fagioli 6.50 a 7.00 lo stajo; - Riso Ital. 11 a 14 - Farina di frum. 6.50 a 10.00 - Far. di Frumentone 6 a 6.10 - Patate 2 a 3 - Piselli 6.40 a 7.20 - Fava 550 a 6.00 - Sego 22 a 22.50 il cent.; - Vino Istr. 10.— a 13.— Olio lamp. Istr. 48.00 a 49.00 la bar.; - Legna nera lunga 16.— a 18 - Legna bianca 8.— a 11.00 il migl. fas. leg. bianca corta 5.20 a 6.00 - Leg. corta nera 7.30 a 8 il kl.

**PINGUENTE** - Frumento f. 8.20 a 8.50 - Frumentone 6.00 a 6.50 - Avena 3.20 a 3.40 lo stajo. - Riso Ital. 14.00 a 16.00 - Farina di frumento 12.00 a 12.50 - Farina di Frumentone 7.50 a 8.— - Fieno 1.40 a 1.60 - Paglia 1.20 a

4.50 - Carbon di legno 1.80 a 2.00 il cent. - Vino Istr. 10 a 16 la barila. - Legna dura lunga 5.50 a 6.— il klafter.

**PIRANO** - Frumento f. 7.75 a 8.25 - Frumentone 5.50 a 6.— - Segala 0.00 a 0.00 - Orzo 0.00 a 0.00 - Avena 3.10 a 3.40 - Fava 0.00 a 0.00 - Fagioli 4.25 a 4.50 lo stajo. - Riso ital. 11 a 14 - Riso Chin. 10 a 12 - Farina di frum. 9.50 a 10.50 - Farina di frumentone 5.50 a 6 - Fieno 1. a 1.60 - Paglia 1.20 a 2.10 - Patate 2.50 a 0 il cent. - Vino Istr. 12 a 16.— - Olio lamp. Istr. 44 a 46 - Aceto 8 a 9 la bar. - Sardelle salate ist. 10.50 a — il migl. - Legna dura corta 5 a 6.— - il klaf. - Legna nera lunga 15 a 16 - Legna bianca lunga 12 a 13 il migl. fas.

**POLA** - Frumento f. 10 a 11.50 - Frumentone 7 a 7.50 - Orzo — a - Avena — a — lo stajo. - Farina di frum. — a — - Far. di frumentone 0 a 0.— - Riso Ital. 15.00 a 15.50 - Riso Chin. — a — - Fagioli 7.70 a 8 - Fieno 3.50 a 4 - Paglia 4.50 a 5.— - Carbon di legno 0 a 0 il cent. - Vino Istr. 19 a 21.00 - Vino Dalm. 16 a 18 - Patate 3 a 3.10 - Olio lamp. Ist. 49.— a 52 - Acquavite — a — la bar. Sardelle sal. 11 a 11.50 il migl. - Leg. nera lunga — a — - nera corta 0.— a 0.— il Klafter. - nera lunga — a — - bianca lunga — a — - al migl. fas.

— Nella II. Quindicina di Ottobre i prezzi furono eguali, ad eccezione: Patate da f. 3 a 3.50 - Olio f. 48 a 50.

**ROVIGNO** - Frumento It. f. 8.25 a 8.50 - Frument. 6 - Fava 0.00 a — lo stajo Far. di frum. 9.70 a 10.0 - Far. di frum. — a 0.00 - Riso Ital. 12 a — - Riso Chin. — a — - Paste assort. 15 a 18 - Sapone 27 a 33 - Calce idraul. sol. 60 a 65 - Cemento idraul. f. 4 - Fieno 2 - Carbon di legno 2 - Patate 2 a 3 il cent. - Vino Istr. 15.50 a 26 - Vino Dalm. — - Olio Ist. lamp. 46.50 a 47 la bar. - Sardelle salate Istr. — il migl. Legna dura corta 4.30 il klafter - Legna nera 14 a 16 - Legna bianca lunga 10 a 11.50 il migl. fas.

**UMAGO** Frumento 8.00 a 8.50 lo stajo - Olio Ist. lamp. 50 a la Bar.

## RETTIFICAZIONE

Inavvertitamente la Sciarada del N. 38 fu stampata mancante ed erronea; la diamo di nuovo, corretta e nella sua integrità. -

### SCIARADA

Tanto il primo che il quarto

Non han significato

Se non viene col terzo

Ognuno combinato.

Chè, messo al primo in fine,

È una città fiorente

E messo innanzi il quarto

È un corpo rilucente.

Il secondo è una lettera,

Che unita al terzo, vale

Per nota musicale:

Il tutto vien gradito

Sia allessato od arrostito.