

L'AMICO DEL CONTADINO



Foglio Settimanale

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

AGRICOLTURA, *Intorno alla pratica di frammettere i gelsi a ceppaja ai gelsi d'alto fusto. Di un nuovo aratro* - ECONOMIA DOMESTICA, *Degli usi della secola* - VARIETA', *Igiene, infiammazione delle dita (vulgo Panerizzo o Patereccio). Bibliografia, Annali agrarj della Savoie di M. Cisaire Niviere.*

AGRICOLTURA

INTORNO ALLA PRATICA DI FRAMMETTERE I
GELSI A CEPPAJA AI GELSI D'ALTO FUSTO

Al Sig. Tamburlini.

Nel mentre io mi proponeva di rispondere alla pregiata sua del 13 p. p., mi capitò sott'occhio il Foglio Settimanale N.º 41 dell'*Amico del Contadino*, che riportava una sua Lettera diretta al signor Compilatore, con la quale Ella pregava il medesimo di risolvere l'interessantissimo quesito, se la pratica da me proposta di formare delle spalliere di gelsi d'alto fusto e di ceppaje assieme, sia utile, o dannosa, essendo in lei insorto il dub-

bio, che andando i gelsi soggetti a malattie come qualunque altra pianta, potrebbero questi, presentandosi un tale caso di malore, ed essendo piantati tanto vicini uno all'altro come lo sono nelle spalliere, ben presto infettare i vicini e condurli ad intempestiva morte. Subito sotto trovai una saggia, ma a mio riguardo troppo lusinghiera risposta, che il signor Compilatore le diede su tale argomento.

Il sig. Compilatore in quella dichiara, che l'esperienza sua propria non gli offre sufficienti dati per stabilire un principio, giacchè egli non ha mai usato frapporre ai gelsi d'alto fusto i gelsi a ceppaja, nè qualsiasi altra maniera di gelso ceduo. Ciò detto, si diffonde poi nel descrivere le forme d'impianto da esso messe in pratica tanto con i gelsi a ceppaja, come con quelli di basso fusto, aggiungendo che è stato tanto fortunato da non veder morire in venti anni che pianta gelsi, nè anche una sola ceppaja; e che, se ha da dir il vero, egli si trova in generale più contento delle piantagioni cedue, che di quelle ad albero. Prosegue poi col dire che, a suo sapere, nel distretto suo non v'è esempio che le piantagioni a ceppaja, o a gelsi cedui, siano state colpite di prematura morte per un avvenimento simile a quello ch' Ella mette fra i possibili, e finalmente conchiude col

dire, essere persuaso, che la facilità di morire per tischezza non sia propria delle piante cedue, che pel solo motivo di mali trattamenti.

Dietro la risposta del detto signor Compilatore, con la quale esso si robustamente spalleggia il mio metodo di piantare i gelsi a spalliere, io potrei starmene silenzioso; tuttavia voglio dire qualche cosa. Sono ormai vent'anni trascorsi che io mi dedico alla coltivazione dei gelsi. Le prime piantagioni da me fatte occuparono dei terreni ghiaiosi di natura ingrata. Io non raccolgeva in quelli che pochissima quantità d'uva, e pochissimi cereali, perchè la più leggera siccità me gli rapiva. Queste locali circostanze fecero sorgere nella mia mente l'idea di formare in quelle terre un bosco di gelsi. Piantai quindi i gelsi d'alto fusto tre pertiche distanti uno dall'altro per ogni lato, e piantai nelle linee longitudinali, tra un gelso e l'altro, tre gelsi a ceppaja.

Ella ben vede che questo impianto deve essere riuscito molto più fitto di quello da me suggerito nella mia Lettera che comparve nel foglio settimanale dell' *Amico del Contadino* N.º 55. E con tutto ciò, queste piantagioni, che hanno presentemente per la maggior parte l'età dei 16 ai 20 anni, sono vigorose, e vegete per quanto si possa desiderare in un terreno di natura sì magro. Tanto i gelsi d'alto fusto, come le ceppaje, ad eccezione di qualche rara pianta ch'è morta, senza che però la sua malattia sia stata minimamente contagiosa, dimostrano una tutt'altra apparenza di quella, di voler intisichire. Questo fatto pratico non può tuttavia servire di norma onde stabilire il principio che non si possa perciò andare soggetti al malore ch'Ella con la scorta della scienza ha dimostrato che sia sì facile che accada. Il prospero andamento di questi miei primi lavori, che mi fruttano già presentemente una rendita annua, che equivale al valore capitale ch'io avrei potuto ricavare vendendo quei campi prima di piantarli a gelsi come feci, mi ha indotto a farne degli altri d'egual forma in terreni miglio-

ri; ma però mettendo soltanto i gelsi meno fitti, cioè a dire, piantandoli nella forma descritta nella mia Lettera, che diede motivo alla proposta del suo quesito. Anche da questi miei ultimi impianti ebbi dei risultati soddisfacentissimi. Confesso però ingenuamente, che non oserei sostenere, pensando più per i nostri agricoltori che per noi stessi, che il mio metodo di coltivare i gelsi, meriti d'essere anteposto al metodo che segue il sig. Compilatore. A me sembra che ad alcuno non appartenga con più giusto diritto, di pronunziare un giudizio su questo dubbio, come al tempo futuro.

Signore, la pianta dunque dei gelsi, che qualunque sia la pratica ch'Ella seguirà, le di lei piantagioni le riusciranno sempre di sommo vantaggio, invece che di danno; soltanto eseguisca quelle senza economia di lavoro, e di concime. Dopo piantati i suoi gelsi gli allevi con le debite attenzioni, non incominci a sfogliarli prima che i medesimi non abbiano per lo meno raggiunta l'età d'anni quattro; e si sottoponga tranquillamente, senza inquietarsi con pensieri di sorte, al futuro giudizio del tempo, il quale, comunque abbia da riuscire più o meno favorevole ad un metodo anzichè all'altro, non potrà però mai condannare come dannosi i di lei impianti. Ed ho l'onore con tutta la stima di segnarmi

Campolongo li 22 Gennajo 1843.

VINCENZO CO. MICHELI



DI UN NUOVO ARATRO

Il sig. Ernesto Bodin di Lione dimorante ora in una sua tenuta a Villanova Marchesana, Provincia del Polesine, intento maisempre a migliorare l'agricoltura e promuovere l'industria, osservò essere indispensabile una riforma ai nostri aratri; e veduto in Francia l'ultimo gran modello perfezionato dal sig. De Dombasle

trovò esser quello conveniente ai nostri terreni compatti e cretosi. Diffatto sono già due anni che ne fece venire uno di Francia e su quello ne fece costruire varj nella sua tenuta, aggiungendovi qualche modificazione ai nostri luoghi indispensabile ed adattata.

Mi fece l'onore di chiamarmi per osservarne l'effetto, e ne rimasi talmente convinto che, senza tema di essere contraddetto, chiamo questi aratri maravigliosi. Dico maravigliosi poichè fanno un lavoro perfetto rovesciando la terra senza strascinarla come i nostri aratri Polesini ed Olandesi per cui con minor forza si va a quasi doppia profondità, ed io stesso vidi più volte che otto bestiami bovini, quattro bovi e quattro vacche, andavano costantemente con questi aratri alla profondità di centimetri 40 portando alla superficie una terra che certamente da molto tempo non fruttò.

È veramente meraviglia, lo ripeto, il vedere arare questi strumenti, e come rompono, spezzano e dividono la terra, specialmente quando è bastantemente asciutta; può il lavoro essere paragonato a quello della vanga perchè sminuzza egualmente la terra rovesciandola, e ciò per l'effetto del suo orecchio concavo, contorto, e della buona costruzione in tutte le sue parti, come in altro tempo ne darò l'esatto disegno con le dimensioni, e la dettagliata descrizione.

Mi sembrerebbe quindi non dare giusto compenso al merito, se io ne facessi silenzio; nè saprei in quale miglior modo fare una tal cosa di pubblico diritto, di quello che indirizzare questo articuletto al sig. Compilatore del giornale *l'Amico del Contadino*, pregandolo di farlo inserire nel medesimo, se pure lo reputa degno di esso.

Se l'aratro si può a tutta ragione ritenere l'istrumento il più indispensabile ed interessante pel buon andamento economico, esso dovrebbe trarre a se tutta l'attenzione degli agricoltori; nonostante pochissimi sono quelli (almeno dei nostri luoghi) che di esso se ne occupino miglio-

randone la costruzione ove ne facesse d'uopo, od introducendone di nuova forma; e ciò perchè ritengono sempre che l'aratro da essi adoperato sia il più acconcio alla natura dei rispettivi loro terreni, non facendo niun calcolo dei nuovi ritrovati, e taluni anche sprezzando le fatiche di coloro che con tanta assiduità cercano migliorare lo stato economico agrario.

Io non voglio pretendere nè dire che si debba senza scrupolosa disamina abbracciare i nuovi metodi, od introdurre alla cieca nuove macchine ed istrumenti; ma vorrei che con meno ostinazione si convenisse quando giuste e ragionate osservazioni dimostrano esser utile una tal cosa in luogo di un'altra. Ed in vero, quanta contrarietà non trovò il sig. Bodin coi suoi villici stessi prima di persuaderli ad adoperare un tanto utile aratro? Quanta costanza non gli fu di mestieri per indurli ed avvezzarli a tenere l'aratro di nuova invenzione, poichè dessi ostinatamente sostenevano non potervi essere aratro migliore del loro? Ma pure vinse tutte le difficoltà con la fermezza; ed ora i villici sono convinti col fatto ed hanno presa tanta confidenza nel nuovo aratro da sbandirne affatto qualunque pregiudizio, ed i loro mal concepiti timori. E se la verità delle preoccupazioni e dello spirito di parte non sarà condannata ad essere sepolta eternamente nelle tenebre; se le fatiche e le utili invenzioni saranno giudicate da animi disinteressati, e da chi sa vedere le cose cogli occhi dell'intelletto, non anderà molto, nè temo asserirlo francamente, che l'uso di questi aratri dovrà estendersi, giacchè essi si debbono ritenere per tutte le ragioni i migliori sino ad ora conosciuti.

La nostra Provincia del Polesine tanto inferiore in agricoltura confrontandola a quei molti luoghi i quali fioriscono di giorno in giorno in quest'arte tanto utile ed indispensabile, potrà fare gran passi se i proprietarj dei terreni vorranno applicarsi con studio alla cultura delle terre pur troppo capaci d'infiniti miglioramenti, e soprattutto se vorranno riportarsi al-

le pratiche osservazioni ed ai detti del giornale utilissimo *l'Amico del Contadino* nel quale, mi compiaccio farne pubblica confessione, leggo tante osservazioni interessanti ed esperimenti fatti da alcuni agronomi, varj dei quali furono da me comprovati, qualcuno illustrato, altri, se le circostanze e l'ingegno il permetteranno saranno ritentati e passati a rigoroso esame, ciò che mi farò un pregio di comunicare al Compilatore del non mai abbastanza encomiato giornale, onde inserisca in esso quello che troverà al suo scopo opportuno.

Descriverò anche un nuovo zappatore a bovi, utile molto per i frumentoni e per tutte quelle piante seminate a linee che occorrono essere sarchiate, fatto sino dall'anno scorso dal sig. Bodin ed in questo perfezionato: ma ciò in altro luogo. Possano intanto queste poche righe animare gli amatori dell'agricoltura a rivolgere con maggior studio le loro osservazioni ed esperienze a questo strumento tanto utile al buon andamento dell'economia rurale, e al miglioramento delle terre, cose necessarie per togliere la miseria e procurare miglior esistenza ai popoli.

Se non figura *lo bello stile*, si perdoni alla sorte mia troppo ingrata, giacchè condannato fino da miei più teneri anni a vivere in una campagna, non ebbi principj di educazione che dal proprio mio genitore, e più che alle lettere volle dedicarmi alla contabilità rurale, alla conduzione di campi, direzione dei lavori di terra, ed esperimenti pratici di agricoltura, in cui continuo ad occuparmi.

Villanova Marchesana li 6 Gennajo 1843.

PIETRO DAOLON

ECONOMIA DOMESTICA

DEGLI USI DELLA FECOLA.

Abbiamo in altro articolo (ved. il n. 30) trattato del modo di estrarre la fecola delle patate; in questo tratteremo dei vari usi ai quali essa può servire.

Tutti sanno che le patate non possonsi conservare lungamente, perchè germogliano, o infracidiscono; si pensò quindi ad estrarre il loro principio nutritivo, la fecola, la quale si può sostituire alle patate in molti usi dell'economia domestica, e nelle arti e nelle industrie, dove quelle non potrebbero adoperare. Estesissimi sono quindi gli usi della fecola, e non vi ha professione che non possa trarre profitto dalle sue utili applicazioni nelle svariatissime occasioni che gli si presentano di adoperarla. Noi indicheremo le più importanti, e prima di tutto diremo, che le fecole ottenute allo stato di purezza, e spoglie delle sostanze straniere che possono restare aderenti alla superficie dei loro grani interi, sono tutte egualmente acconce ai diversi usi a cui si destinano.

La fecola presentasi sotto la forma di grani che variano in ciascuna specie, come pure variano di grandezza.

I grani di fecola si compongono di un involuppo solido, e di una sostanza molle interna. La fecola trattata coll'acqua fredda, quando però non sia tritata, non prova alcuna alterazione; i suoi grani si sospendono nell'acqua, e con la quiete precipitano nel medesimo stato, senza attaccarsi fra loro: ma se sono tritati, ne scorre una sostanza molle che li agglomera in modo di formare una massa quasi gommosa, che si stempera bene nell'acqua e vi rimane in gran parte sospesa. L'azione del calor secco, poco elevato, quale sarebbe quello della torrefazione, produce un effetto similissimo, ed anco allora la materia si discioglie meglio nell'acqua, e produce una mucilagine somigliantissima a quella della gomma.

Stemperata la fecola nell'acqua non

prov
ratu
elev
vers
licol
mat
quan
tità
una
la. F
sem
tone
ch' e
C
della
l'ing
suol
solo
fecol
d' In
a cal
in q
so, s
men
pera
zup
mar
il pa
inco
è re
la b
stor
gra
pon
sto
poll
sem
di u
dive
tutt
tim
dell
no s
zion
si s
rea
cer
ani

prova alcuna alterazione fino alla temperatura dei 47.^o R.; ma ad un grado più elevato, la pellicola esterna si straccia, e verso i 52 o 53 gradi il sacco ch'essa pellicola forma è stracciato interamente, e la materia interna si divide per l'acqua: quando l'acqua è quindici volte la quantità della fecola, la materia si rappiglia in una gelatina opaca, che costituisce la *colla*. Bollita in 100 parti di acqua, la fecola sembra che si disciolga interamente, toltone quella piccola porzione di tegumenti ch'essa contiene.

Ora che abbiamo indicate le proprietà della fecola, indicheremo i suoi usi.

ECONOMIA DOMESTICA. *Stiratura della lingerie.* Per stirare la lingerie, o come si suol dire incollare, si può impiegare non solo l'amido di frumento, ma ben anco la fecola delle patate, quella delle castagne d'India, ec., e si può farne uso a freddo, a caldo, sotto forma di colla od in polvere; in quest'ultimo caso l'effetto sarà lo stesso, se i ferri da stirare saranno bastantemente riscaldati; egli basta in fatti di stemperare la fecola in un pò di acqua, d'inzupparne i pannilini, sbattendoli fra le mani, e di applicarvi il ferro caldo quando il pannilino è ancora umido, e questo sarà incollato e disseccato in uno stesso punto.

Nutritura con le fecole. La fecola non è realmente nutritiva pell'uomo che dopo la bollizione, non essendo il calore dello stomaco bastante per far scoppiare tutti i grani della massa fecolenta, che si sottopongono alla rapida elaborazione di questo organo. Lo stomaco delle bestie, dei polli, infine di tutti gli animali erbivori, sembra che sia dotato su questo rapporto di una proprietà particolare, poichè essi divorano le sostanze fecolenti crude. Con tutto ciò gli esperimenti fatti in questi ultimi tempi confermano i buonissimi effetti della cottura delle patate che loro vengono somministrate, come anco della panizzazione della farina di avena, con la quale si surrogano i grani interi di questo cereale. Sia però come esser si voglia, egli è certo, che i grani tritati sono, per questi animali, molto più nutritivi de' grani inte-

ri, che essi rimettono in gran numero intatti come li hanno inghiottiti.

Panificazione. Fu suggerita la fecola delle patate nella panificazione qual succedaneo della farina di frumento, e si vollero riscontrare molti vantaggi, che pel fatto non ha. Noi consiglieremo sempre di cibarsi di queste due sostanze separatamente, non unite insieme, e così si avrà sempre due alimenti eccellenti, mentre che associati fra loro ne riescirà una sostanza difficile a digerirsi. Il pane di frumento sarà tanto più sodo o poco levato, e quindi men buono, quanto più la sua farina sarà stata più o meno mescolata con tale o tale altra farina, o con diversa fecola.

Pasticcerie e vermicelli. In tutte queste preparazioni devesi impiegare la fecola prima tritata nel mortaio, affinchè ciascun grano di fecola aperto, ponendo in contatto la sua sostanza solubile con tutte le molecole dell'acqua ch'entrano nella confezione della pasta, sia nelle circostanze più favorevoli alla cottura, e si gonfi in allora maggiormente; ciò che contribuirà ad un tempo allo sfogliamento della pasta, al gonfiamento delle fibre dei vermicelli, come alla nutrizione del consumatore.

IGIENE. La fecola viene somministrata agli stomaci deboli ed infermicci; ma essendo la fecola pura identica in tutti i vegetabili, egli è evidente che deve esser identica nelle sue proprietà mediche. Vi ha dunque una impostura nel suggerire ai malati l'uso di una anzichè di un'altra, e preferire per questo motivo una fecola forestiera e d'un altissimo prezzo ad una fecola nostrana e meno costosa. Per conseguenza il sagù che è sì facile a falsificare, e l'arrow-root, devono in tutti i casi essere surrogati dalla fecola di patate.

Come fecola pura, quella di patate è preferibile a tutte le nostre indigene, a cagione della facilità con cui i suoi grani si dispogliano con le lavature delle sostanze estranee, che possono esser contenute ne' tubercoli, e del basso prezzo a cui si può procurarsela.

Succedaneo alla polvere di Lycopodio.

Usasi la polvere di lycopodio per impedire il contatto dei corpi che s'inflammanno con lo strofinamento, o che screpolano in seguito di una causa meno superficiale. Ma questa polvere si decompone facilmente con una fermentazione glutinosa e putrida. La fecola delle patate non offre questi inconvenienti; ma i suoi grani lisci si attaccano più difficilmente alle parti infiammate, e scorrono e smuovonsi al più piccolo movimento. Onde comunicar loro la proprietà di aderire più intimamente alla superficie, basterebbe di torrefarli, perchè in tal modo si romperebbero e scoppierebbero i tegumenti, e si porrebbe a nudo la sostanza solubile.

ECONOMIA INDUSTRIALE. Colla per la carta. Grandissimi sono i vantaggi che offre la fecola nella fabbricazione della carta, poichè si può con essa incollare nella tina, senza bisogno di ricorrere ad una seconda operazione. Noi non ci dilungheremo, indicando il processo per incollare la carta, diremo solo che, coloro che ne fanno uso, l'adoperano unitamente ad un sapone.

Ingommare. Nelle arti di ornamento la gomma arabica, e la fecola convertita in colla offrono un grave inconveniente, ed è che facilmente si scagliano, e fendonsi disseccandosi. La sostanza solubile della fecola perfettamente isolata da' suoi tegumenti, non offre nulla di simile, e puossi sostituire con vantaggio ed economia alla gomma arabica. In altro articolo indicheremo il modo di prepararla.

Colla pegli orditi, Bozzima. Si sa che i tessitori onde conservare alla colla, che loro serve di *bozzima*, l'umidità necessaria perchè essa non sia di ostacolo alla tessitura, sono necessitati a lavorare ordinariamente in luoghi bassi, umidi e per conseguenza insalubri. Vari furono i suggerimenti indicati onde togliere una causa sì potente di mali, permettendo all'operaio di lavorare in luoghi asciutti ed ariosi; ma nessuno, che noi sappiamo, meglio soddisfa di quello raccomandato da Vergnaud, il quale consiste nell'adoperare la fecola delle castagne d'India, la quale assorbendo e ritenendo l'unfidità dell'atmosfera, non permette il disseccamento della colla.

Cioccolata. Si impiega la farina nella confezione della cioccolata, e siccome i fabbricatori guardano a ciò che meno costa, così non sempre impiegano le farine più pure, ed è perciò che le cioccolate ordinarie scricchiolano sotto i denti, quando si mangiano crude. Siccome lo scopo che si propongono i fabbricatori, impiegando la farina, è di dare più corpo e più morbidezza alla cioccolata, e che questo corpo risulta non dalla fecola integra della farina, ma dal suo glutine e dalla sua gomma; così la fecola in prima tritata o leggermente torrefatta ci sembra soddisfare con successo questa indicazione, sia che vogliasi mangiare la cioccolata cruda, o beverssi cotta.

G. B. Z.

V A R I E T À

I G I E N E

INFIAMMAZIONE DELLE DITA

(Volgo Panerizzo o Patereccio)

Al Pregiatiss. Comp. dell' Amico del Contadino

L'inflammazione delle dita della mano, conosciuta volgarmente sotto il nome di *Patereccio* o *Panerizzo*, è malattia pur troppo famigliare alla classe

degli agricoltori e degli artieri, è malattia, ch'essendo nel massimo numero de' casi trascurata o mal curata, apporta infiniti patimenti a coloro che ne sono afflitti, gli condanna a lunghissimi giorni di ozio, e, quel che più vale, reca loro inemendabili deformità. Parmi adunque di far cosa grata a Voi, egregio amico, ed utile moltissimo alla sofferente umanità, col farvi manifeste alcune, quanto semplici, altrettanto importanti verità, su questa molestissima malattia infiammatoria, onde s'impari final-

mente a medicarla con quel metodo a cui solamente è dato d'impedire lo sviluppo, di abbreviare grandemente la durata, e di prevenire quelle deplorabili conseguenze che anco alla mente del popolo fanno tanto spaventevole il solo nome di questa malattia.

L'infiammazione delle dita dipende come tante altre infiammazioni oltre da una interna disposizione, da qualche offesa locale, or grave or leggera, così che appena uomo si ricorda di averla sofferta, quindi il Panerizzo suole svilupparsi dopo ferite, punture, lacerazioni, contusioni, abbruciature, e quasi sempre quando queste offese furono maltrattate ed irritate, o con soverchie fatiche della parte lesa, o con unguenti, balsami, stimolanti, ed irritanti.

L'infiammazione delle dita attacca quasi sempre un solo dito, ed ora è superficiale e leggera, ora è grave e profonda.

L'infiammazione superficiale ha sede quasi sempre ai d'intorni dell'unghia o presso agli apici delle dita, la parte rosseggia, batte, assai calda e dolorosa; medicata anche coi soli rimedj ammollienti locali passa presto a suppurazione portando però sovente la caduta dell'unghia, incomodo abbastanza molesto per richiedere che anco questa specie benigna del Panerizzo sia debitamente curata da chi sa.

Il Panerizzo grave si sviluppa d'ordinario nello due ultime falangi delle dita le quali diventano dure e dolorosissime; a vi poca gonfiezza, la pelle rimane per molti giorni di color naturale, gli ammollienti non recano verun sollievo, anzi sembra che accrescano i patimenti; il malato è preso da febbre, non può trovar riposo, nè sonno; si lagna di dolori al braccio ed all'ascella corrispondente. Questo stato crudele dura finchè si fa la marcia, e finchè questa giunge ad aprirsi una strada da per se, o le viene fatta dal chirurgo. Questa infiammazione, abbandonata a se stessa o male o imperfettamente curata, dura due o tre mesi, apporta il guasto de' tendini e dell'osso, il quale si separa dal dito lasciando così questa parte per sempre impotente al moto e deforme.

Il metodo unico e sicuro per curare questa formidabile e tormentosa infiammazione è, e non può esser altro, che quello che principalmente giova a spegnere tutte le altre infiammazioni del corpo umano. Da ciò si comprende di leggieri che questa malattia, onde essere sanata, ha d'uopo assolutamente delle mediche cure, e che il voler medicarla da per se, o, quel che è peggio, coll'affidare la cura alle donniciuole ed ai ciurmadori, è voler il proprio danno e la propria sciagura.

Farà quindi opera giovevolissima all'umanità chiunque persuaderà al popolo I. ad aver cura di ogni offesa grave o leggera delle dita; II. a ricorrere al medico tosto che si manifestano i segni dell'infiammazione di queste parti; III. a non dar fede ai pretesi specifici degli ignoranti, e dei cerretani, più che agli ignoranti, cattivi; IV. a credere che tutte le funeste conseguenze di questa infiammazione pos-

sono essere tolte benissimo da una buona e sollecita cura.

GIACOMO ZAMBELLI

*Chirurgo visitatore dell'Asilo di Carità
in Udine*



BIBLIOGRAFIA



ANNALI AGRARI DELLA SAULSAIE

di M. Cisaire Niviere

È questo il primo volume di un'opera agraria, che sembra doversi pubblicare con una certa periodicità, e che si compone di articoli di agricoltura, di economia rurale, e di legislazione agraria. Il primo volume ottenne tal credito, che tosto la prima edizione ne fu esaurita; ed io non potei procurarmelo che dopo fattane la seconda a Lione. Il nome del suo autore, il quale dirige lo stabilimento Agrario della Saulsaie, ed è professore di Agricoltura a Lione, è ben chiaro per varj scritti reputatissimi. Il nostro bullettino non può dar conto di un libro presentandone l'analisi ragionata, ma deve indicare il libro agli studiosi che ne possono eavar profitto. E questo fa coscienziosamente nel caso attuale, reputando che la sua lettura sia una delle più importanti che possa fare un agricoltore istruito.

L'istesso scrittore ha pubblicato un'operetta intitolata: *Un mot d'avis aux Agriculteurs commencants*; titolo ardito dopo il consimile dell'egregio libro di Schwertz. Pure il lavoro del sig. Niviere non impallidisce in faccia a quello del famoso tedesco; e comunque di minor mole, pesa certo meno altrettanto. Leggetelo, agricoltori, imparate apposta il francese se occorre, e segnatamente studiate quelle pagine d'introduzione e le altre sugli avvicendamenti e sugli ingrassi, non men che quelle sulla scrittura rurale. Tornando agli Annali che dettero soggetto al presente cenno, io ne ho cavato il seguente prospetto, che ho tradotto, non solo, ma accomodato un poco alle nostre circostanze, ai nostri bisogni. Vorrei che tutti gli agricoltori che desiderano davvero di far progredire l'arte loro, lo copiassero a grossi caratteri, e se lo ponessero in faccia nel loro scrittoio. È la quintessenza della scienza agronomica in una pagina sola!

Corso completo di Agricoltura

LA TERRA NON
PRODUCE
SENZA INGRASSI

dunque è necessario di produrre molti foraggi, che sono i materiali più comuni per formare gli opportuni ingrassi, e d'aver molto bestiame per effettuare la conversione dei foraggi in letame.

INGRASSI

GL' INGRASSI
NON AGISCONO
SE NON
SONO SOLUBILI

dunque son necessari dei buoni lavori e delle culture che disgregano il suolo, mezzi occorrenti per ottenere l'intento; è quindi necessità di buoni strumenti e di animali da tiro in numero sufficiente.

LAVORO

Se gl'ingrassi indispensabili sono troppo cari:

dunque è necessario che i foraggi e le paglie consumate dal bestiame producano, oltre gl'ingrassi, qualche altro valore, come carne, lana, latte, LAVORO da dedursi dal prezzo di costo degli ingrassi; ed è pur necessario di scegliere, per far consumare i foraggi, la specie di bestiame che, nella rispettiva circostanza e località, somministra la maggior quantità di questi valori secondari.

SCELTA
degli animali
domestici

Non vi è

PRODUZIONE

A BUON

MERCATO (a)

Se non si coltivano che piante le quali prendono tutto, o quasi tutto, il loro nutrimento dal suolo; perchè in questo caso, per non distruggere a poco a poco la fertilità del suolo, bisogna rendergli, sotto forma d'ingrasso, un peso di materia organica almeno uguale a quello che hanno i prodotti della coltura:

dunque è necessario, per economizzare gl'ingrassi, d'intercalare per quanto è possibile fra le culture di piante che tutto prendono dalla terra, altre che molto prendono dall'aria, e che restituiscono al suolo quanto hanno avuto da lui, e spesso ancora lo arricchiscono rendendogli in fine più che non ne riceverono da principio.

AVVICEN-
DAMEN-
TO. (b)

Se si coltiva in troppo gran proporzione delle piante la di cui vegetazione deteriora la fertilità del suolo, permettendo che lo investino l'erbe nocive:

dunque è necessario d'intercalare i prodotti, che seminati o piantati a certi intervalli, permettono le energiche sarchiature, e dispensano dal ricorrere al maggese; trista necessità del povero agricoltore in paese di meschina agricoltura.

(a) Ciò che paghi un interesse sufficiente dei capitali che si sono impiegati per ottenerla.

(b) Vedesi dunque che a quattro sole cose riducesi tutta la scienza agraria, cioè: INGRASSI ABBONDANTI; LAVORO ECONOMICO E BUONO; ANIMALI BENE SCELTI; AVVICENDAMENTO BEN CALCOLATO. Ma qual difficile studio in materia apparentemente sì semplice!

(Giorn. Agr. Toscano).

M. COSIMO REDOLFI.

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla Tipografia, e negozj libraj dell'Editore in S. Vito, Portogruaro e Pordenone, il prezzo dell'annua associazione è di L. 6.90. Per chi lo riceve franco a mezzo della Posta è di L. 8.90. Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, nonchè presso gli II. RR. Uffici Postali, e presso la Tipografia e negozj dell'Editore. — Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi di porto in San-Vito alla Tipografia Pascatti.

L'Amico del Contadino fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, PASCATTI TIPOGrafo EDITORE.