



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

AGRONOMIA, *Notizie Campestri del mese di Ottobre e qualche novità.* — BENEFICENZA. — INDUSTRIA, *Macchina per isgranare il grano-turco, d'invenzione Americana.* — *Imbiancamento Economico a Vapore.* — *Unto da applicare alle scarpe ed agli stivali onde renderli impermeabili all'acqua.* — VARIETA', *Settimo Congresso dei Scienziati Italiani (continuazione).* — *Economia Domestica.*

AGRONOMIA

NOTIZIE CAMPESTRI DEL MESE DI OTTOBRE
E QUALCHE NOVITA' (*)

Alla fin fine abbiamo avuto un tempo bello e magnifico, abbiamo di nuovo salutato il sole d'Italia, abbiamo potuto vedere le notti serene e il firmamento splendente di stelle, ed abbiamo finalmente goduto d'un'aria pura balsamica, che ci parve tanto più gradita in quanto che eravamo disusati da lungo tempo di goderne. Le canove si riempiono del

(*) Questo articolo doveva esser pubblicato nel numero antecedente; ma l'abbondanza delle materie non ce lo permise.

novello liquore, i granai sorridono di belle pannocchie, e la calma è tornata nell'industre agricoltore che temeva per l'anno veggente. I lamenti che si udirono su d'un raccolto perduto o quasi perduto, si convertirono in gaudii e in ringraziamenti al Signore pe' suoi benefizj, poichè in quella lunga traversia di cangiamenti atmosferici che seguirono in quest'anno veramente singolare, non s'ha a piangere grandi sventure: possiamo anzi dire che, toltone pochi luoghi, il raccolto agricolo in Friuli è bastantemente buono.

L'ottobre è l'ultimo mese dell'anno rurale, e l'ultimo de' mesi attivi. Il coltivatore in ottobre sa a quanto ascende il frutto della sua industria, ma nel far la rassegna de' suoi prodotti dovrebbe far quella eziandio delle sue opere, considerando se i lavori si eseguirono a debiti tempi e modi, se il frumento arroncato a dovere avrebbe prodotto più belle spiche, se la vite tenuta più povera l'avrebbe fatto più ricco, e via dicendo altrettali riflessi; conciossiachè il poco dicevol costume di attribuire a se medesimi i lieti successi, e de' meno felici dar sempre debito altrui o alla stagione, fa che l'uomo non mai convincendosi de' proprii difetti non mai neanche pervenga ad emendarsene. Converrebbe anche che facesse un po' di conto, e guardasse quali prodotti coprirono le spese e diedero un utile, e quali no; quali più gli convengono per la facilità dei mercati, ecc. ecc.; ma queste per

molti saranno utopie, e meglio loro conviene far lamenti che pensarvi e porvi rimedio.

Il principale raccolto del granoturco fu nel medio Friuli abbondante, scarso al monte e nei terreni freddi e umidi. I cinquantini furono piuttosto miseri, e non sono ancora tutti raccolti; ma qui, come in altre Provincie si continua pur troppo con questa coltivazione di esito sempre incerto, e che di rado paga le spese; quando che si potrebbe in sua vece sostituire altri prodotti. I secondi generi, come fagioli saraceno miglio, diedero un discreto raccolto.

Le risaje soffersero non poco, nè si poterono del tutto rimettere, per cui i prezzi dei risi si mantengono sostenuti ad onta del nuovo raccolto. Io avea promesso di dire qualche cosa sui risultati del pettine del sig. Bianco, e sebbene sia stato sopra luogo a Monastero dal Co. Cassis, ed abbia raccolto tutti que' dati che mi si offerse, ciò nonostante nulla posso conchiudere. Esso diffatti presenta molti vantaggi, ma ha pure i suoi difetti, e non ultimo quello che in una vasta risaja vi si vorrebbe un reggimento di operai, ciò che non è facile di trovare. Potrebbe però sempre convenire relativamente al numero delle braccia disponibili.

Gli ultimi tagli de' foraggi furono bastantemente ricchi: le rape, le verze, i broccoli sono bellissimi, e il colzat è di una vigorosa vegetazione specialmente là dove fu zappato e rincalzato.

I gelsi in generale hanno una cacciata misera, e l'estremità dei nuovi getti che erano erbacei e facevano temere dei geli d'inverno, grazie al bel tempo compirono la loro maturazione.

Il raccolto dell'uva fu migliore di quanto si poteva sperare, non però abbondante; ed il vino in generale non è molto generoso, ed a sapore un po' acerbo. Quelli che praticarono alcune attenzioni, e fecero scelta delle uve mature dalle immature e guaste, ottennero un vino bello e buono, sì che ne ricaveranno un compenso. I prezzi che all'epoca dei travasi erano moderati, vanno ogni giorno aumentando, il che prova che non v'è quella quantità che alcuni speravano. Quello che maggiormente sosterrà il prezzo nei vini si è che non vi sono avanzi di vino vecchio, e che alcune provincie per cagione delle grandini e delle inondazioni sono del tutto mancanti.

Que' che coltivano i pomi di terra si lagnano che il raccolto sia stato scarso. Qui fortunatamente la gangrena secca non

s' sviluppò; ma in una piccola partita del Co. Florio, coltivata in un campo di fondo argilloso, quasi tutte si guastarono con tarlo, e presentano delle lividure come quando gelano e disgelano. Altre notizie non abbiamo che questa malattia si sia diffusa fra noi; ma bensì ne abbiamo avute d'altri paesi, e specialmente dell'Irlanda, quella patria classica della povertà, alla quale fu tolta la speranza di scappare dalla peste generale, essendo ora essa pure percossa da questa sciagura. Se finora nutrivansi delle illusioni, ciò nasceva perchè in Irlanda si raccolgono i pomi di terra più tardi che negli altri paesi, ma adesso secondo che si estraggono dal suolo si vede comparire la macchia fatale; e in molte provincie il male fa rapidissimi progressi. Un timore generale comincia a diffondersi nel paese; i danni cagionati in pochi giorni sono spaventevoli. Un giornale di Belfast dice: „ci asteniamo di riprodurre tutti i dettagli che ci giungono: basterà dire che non v'ha distretto in Irlanda, anzi campo, che non sia attaccato dalla peste dei pomi di terra. „ Un giornale di Dublino dice ben anco. „ Le notizie ci arrivano d'ogni parte, dal Nord, dall'Ovest, dal Sud, dal Centro. Il quadro che si apre a noi dinanzi è dei più spaventevoli. „ Tutti i giornali dell'Irlanda risuonano di questi lamenti; i paesani abbandonan disperatamente la raccolta appena incominciata, e tutte le corrispondenze dicono che è il più compassionevole spettacolo vederli deplorare la perdita della sola ed unica loro fortuna. Questa è la maggiore e la più trista fra le disgrazie per la misera Irlanda, poichè conviene pensare che sopra 8 milioni d'individui ve n'ha metà, 4 o 5 milioni, a' quali il pomo di terra è il solo nutrimento, il solo bene. Per questa popolazione di piccoli affittajuoli, miseramente collocati sopra frazioni impercettibili di suolo, una carestia di pomi di terra produrrebbe assolutamente la fame. Se alle tante cause di disordine che affliggono l'Irlanda vi si aggiunge questo nuovo flagello, è impossibile di calcolare le conseguenze che ne risulteranno. Lo *Standard*, giornale ministeriale, osservando questa sciagura così si esprime: „Convien pensare dic'egli alla vita miserabile che conducono i paesani Irlandesi; essi vivono in tale penuria che in ogni altro paese sarebbe la fame; qualunque nuovo peggioramento nel loro stato, altro non può essere che la morte, e la morte nella forma più crudele, della fame. „

O
sul va
ghilte
sarà
neces
si fec
in Ir
narot
cosi i
stanza
quest
esteri
A
frum
esegu
lavor
ni pa
ment
calcin
lavar
sere
to av
colto
d'esp
anche
sia s
luppa
ment
G
d'ing
e sui
e ciò
per c
vand
mod
co' q
L
molt
nue
diron
Peece
ques
affid
dilig
custo
st' o
che
poss
sa il
amo
rant
dissi
qual
dant
sper
vorr
duer
giov
A
dizio

Ormai si è quasi al fatto pienamente sul valore della raccolta dei cereali in Inghilterra. Essa fu in generale cattiva, e vi sarà un deficit rilevante nella quantità necessaria al consumo. Gli ultimi raccolti si fecero assai male, massime in Scozia e in Irlanda. La pioggia e il freddo cagionarono gran danni in quei due paesi e così i prezzi salirono. Tutte queste circostanze provocarono le importazioni, e queste fecero salire i prezzi sui mercati esteri.

A noi arrise la stagione alla semina del frumento e delle leguminose, e quindi si eseguì con tutta regolarità, perchè si potè lavorare il terreno senza ostacoli. In alcuni paesi abbiamo veduto seminare il frumento senza prima calcinarlo; in altri si calcina è vero, ma non si bada molto a ben lavarlo; quando che questa dovrebbe essere l'operazione principale, essendo stato avvertito da uno de' più diligenti agricoltori, il quale osservò per molti anni d'esperienza, che il carbone si sviluppa anche sul frumento calcinato quando non sia stato ben lavato, mentre non si sviluppa mai quando esso venne ripetutamente lavato anche senza essere calcinato.

Gli animali bovini siano da lavoro, d'ingrasso, od allievi sono in buon stato, e sui mercati si sostengono a prezzi alti; e ciò devesi all'abbondanza dei foraggi per cui tutti trovano il tornaconto allevando, e ingrassando procurandosi in tal modo una quantità maggiore di concimi co' quali potranno bonificare i campi.

Le api in quest'anno non riuscirono molto bene, perchè quelle piogge continue e que' cangiamenti atmosferici impedirono la regolarità delle loro funzioni. Peccato che il pungiglione ond'è armato questo insetto non abbia mai permesso di affidarlo alle donne, che forse la maggior diligenza che si avrebbe così ottenuta nella custodia dell'ape, ne avrebbe fatto a quest'ora un ramo più importante di quello che formi attualmente fra noi. E quanto possa tornar utile questo insetto bene lo sa il Co. Raimondo Manzan, il quale con amore grandissimo e con studio perseverante lo coltiva, e ne trae un utile grandissimo. Vidi a Brazzano i suoi alveari, i quali sono più di 600, alcuni de' quali danno fino 17 chilogrammi di favo. Noi speriamo che, tolti alcuni ostacoli, egli vorrà pubblicare la sua Memoria sulla educazione delle api; e potrà in tal modo giovare a' suoi concittadini.

Altre notizie che riguardano la condizione degli agricoltori, e il miglio-

ramento dell'agricoltura ora diremo. A Reana v'ha il Parroco Don Giovanni Guatti, uomo pieno di carità, e tutto amore pei suoi parrocchiani, a' quali egli intende di migliorare la sorte, educando i fanciulli del contadino nell'agricoltura, nell'economia domestica, e nell'industria agricola. Don Giovanni Guatti, che visse in dimestichezza con un altro bravo prete Don Pietro Comelli, apprese l'allevamento de' bachi, il lavoro delle terre, la coltivazione de' gelsi, e ne dà un bell'esempio nel suo campo che potrà servire di scuola pratica, dove i giovani impareranno a conoscere i vantaggi delle rotazioni agrarie, la coltivazione delle viti, gl'innesti delle piante fruttifere, e l'orticoltura. Il Parroco Guatti ha adunque divisato d'istituire una scuola festiva, la quale probabilmente farà anche nelle notti invernali, e in questa opera eminentemente cristiana verrà in suo aiuto un bravo Cappellano premuroso quanto mai di prestarsi a pro de' suoi fratelli. Siano quindi i loro nomi benedetti e riveriti da quanti sperano nel progresso e nel miglioramento degli uomini; e noi non dubitiamo che l'opera dell'egregio Guatti frutterà, perchè egli non mira ad ambizione, chè umile egli è, e ciò facendo intende di soddisfare a quei doveri che sono inalienabili dal suo ministero; e prova continua ne dà, poichè

Esempio non fu mai che alla sua porta

Picchiasse alcun senza ritrarne aita;

Mendico egli è? di cibo lo conforta:

Torbido ha il cor? la pace egli largita.

Molto più dà che l'aver suo non porta,

Molto più fa che il dover non gli addita.

Con amor, con pietade, e con dolcezza

Rende soave il pan che a tutti spezza.

Il giorno che imparai a conoscere il Parroco Guatti, era un giorno di dolore per esso, e ben lo dovea essere, perchè piangeva la perdita di uno de' più buoni e più bravi fra suoi parrocchiani, voglio dire di Giovanni di Giacomo Catarosso di Ribis, che visse 74 anni di vita semplice e operosa, economo in famiglia, non rizzoso, non bugiardo, non frequentatore di osteria, sollecito delle cose proprie, non avido delle cose altrui e specialmente di quelle de' suoi padroni, virtù assai rara,

compianto da quanti il conobbero; per cui dirò col Mamiani,

O fortunato chi sen va sotterra
E memorie di se lascia cotali:
O fortunato chi dall' umil terra
Nata sen vola ai secoli immortali:
Chi tanto amor tanta pietà disserra
Nei cor che umani e semplici e leali
Serba la vita poverella e dura
Casta alunna del Cielo e di natura.

Finalmente diremo che un Signore, bravo agricoltore, ha divisato d'istituire de' premj fra suoi affittuali, a coloro che meglio alleviranno un vitello o vitella, a chi presenterà la più bella vacca da frutto, e pel più bel pajo di bovi da lavoro. Ecco una via sicura per migliorare i nostri animali, e perciò una via altrettanto sicura per migliorare i nostri campi. Tacciamo per ora il nome di questo Signore, riserbando a parlarne quando meglio conosceremo le basi sulle quali intende di formare il capitale necessario per distribuire questi premj. Intanto raccomandiamo a tutti i possidenti a por mente su questi mezzi sì facili di migliorare la nostra agricoltura, stimolando i contadini ad adoperarsi nella speranza di conseguir il premio, e per l'ambizione di averlo guadagnato.

G. B. Z.

BENEFICENZA

Le vie per fare il bene sono molte e facili, e per riuscirvi non si vuol altro che un po' di buona volontà. Quel bravo uomo di Gioia scrisse un bel libro per togliere l'attuale miseria del popolo, e ne indicò i vari mezzi. Senza forse aver letto quel libro alcuni giovani approfittarono delle sue utili istruzioni, e si adoperarono per giovare a' molti miseri che chiedono aiuto. Bello e gentile pensiero fu certo quello de' giovani miei conterranei di costituirsi i benefattori de' poveri, riunendo al sentimento del bene l'idea di divertirsi e d'istruirsi.

Le ferie autunnali si passano per lo più dagli studenti nel non far nulla, nel dare un dolce addio ai libri, a pensare a tutt'altro fuorchè allo studio, a menar vita o-

ziosa, a passeggiare su e giù per le borgate adocchiando questa e quella, fumando il cigaro e mandando vortici di fumo, come se volessero dire alle loro vagheggiate, vedi come il mio amore va in fumo. E veramente essi non mentono; chè il loro amore è caldo e vaporoso, ed è proprio un fumo, ma un fumo passeggero che non vale certo quello del loro cigaro.

I nostri giovani conterranei pensarono che oltre il cigaro e le occhiate vi sarebbe qualche cosa di meglio da fare per passar il loro tempo; e per ciò stabilirono di recitare, e col ricavato delle loro fatiche aiutare i poveri. Eccovi quindi una schiera di giovanotti belli e ardenti che si affratellano, e concordi si pongono in quest' ardua impresa.

Questo loro divisamento produsse una vera gioia, e fu proprio una festa di famiglia, poichè ciascuno che interveniva al divertimento trovava un figlio o un nipote o un fratello che faceva qualche parte, chi recitando e chi suonando, conciossiachè l'orchestra era essa pure composta di giovani alcuni studenti, altri no. Peccato solo che in questo loro divisamento non abbiano pensato ad invitare qualcuno dei vecchi dilettanti che avesse a dirigerli; perchè egli è certo che nell'arte drammatica tanto difficile non si procede senza l'aiuto di chi sa, e il buon volere non basta, chè ci vuole ammaestramento. Ciò però che non si è fatto, si farà un altro anno; e allora vedremo coloro che dimostrano belle disposizioni corrervi più franchi e più sicuri. Intanto siamo loro obbligati, perchè colle loro fatiche i poveri trovarono un giovevole sussidio; essendochè essi deposero nelle mani del nostro rispettabilissimo Arcidiacono parecchie centinaia di lire.

Se da questo esempio dato da pochi generosi giovani, e che fruttò un bene non così facilmente conseguibile, noi ci provassimo a fare qualche osservazione, che non dovremmo dire agli altri paesi acciocchè cercassero di fare lo stesso? Nelle città le case di ricovero, gli istituti di beneficenza, gli ospitali provvedono in parte ai bisogni del povero; ma ne' piccoli paesi chi loro provvede? Alle Comuni pare già di far molto stipendiando un medico, al quale danno una misera paga che certo non lo compensa per le sue prestazioni; ma quand'anche questa mercede fosse men vile, che può fare il medico co' poveri che difettano di tutto? Andrà a visitarli perchè tale è il suo obbligo, prescriverà loro quello di cui abbisognano, ma chi darà

loro i mezzi per comperar le medicine, chi li aiuterà in tanti altri bisogni? A me pare che i medici condotti siano nello stesso caso di alcuni cuochi, la cui arte per quanto sia famosa a nulla giova se mancano de' mezzi di far valere la loro perizia. I giovani diletianti sanvitesi divisando che il ricavato dovesse impiegare per l'acquisto dei medicinali ai poveri fecero un'azione veramente caritatevole. Molti poveri adunque avranno loro mercè i medicinali; il medico potrà quindi meglio prestarvi l'opera sua. Ma i mali del popolo non sono tutti guaribili colle medicine che dà il farmacista; ve ne sono ben altre che dimandano altri farmaci. Approfittiamo adunque di questo mezzo per provvedere e togliere molte infermità del popolo. Vediamo ciò che si fa altrove. A Capodistria colle recite dei diletianti vi trovano un sussidio gli asili infantili; e noi di questi manchiamo, e nessuno vi pensa, mentre che noi più che in altri paesi abbisogniamo. Chi negherebbe un soldo per fondare queste sale che sono fatte imperiosamente necessarie? Chi si rifiuterebbe di cooperarvi per vederle provviste del bisognevole? Quando si vedono molti altri paesi inferiori a Sanvito, che non mancano di questa istituzione, che dovremo noi dire? Che non v'ha forse carità, non amore pe' figli del popolo? Lungi da me un simile pensiero, che bene so quanta pietà dimostrarono i miei conterranei in molte circostanze; quello che vi manca si è il coraggio e la fiducia; e l'uno e l'altra verranno quando verrà uno che dica facciamo. E queste cose dicendo al mio paese, desidero che siano intese in tutti gli altri paesi, che son molti e troppi, dove nulla si pensa a raccogliere ed educare i figli del povero. E si per Dio se vorremo noi progredire converrà che pensiamo seriamente a migliorare il popolo, senza del quale pace, nè ordine, nè prosperità non avremo mai. A voi quindi giovani, a voi nuova speranza della mia terra io mi rivolgo, perchè, quando un altro anno tornerete fra i vostri, pensiate che oltre i mali del corpo che affliggono il popolo, vi sono quelli ancora più terribili, quelli che deturpano l'anima, e che solo colla educazione si possono vincere, e che perciò a quelli pensiate a porvi rimedio.

G. B. Z.

INDUSTRIA

MACCHINA PER ISGRANARE IL GRANO TURCO, D'INVENZIONE AMERICANA.

La macchina per isgranare il grano turco credo che prima d'ogni altra sia stata inventata dal signor Andrea Galvani di Pordenone; essa compieva bene il suo ufficio; ma non era di grande durata, perchè costruita in legno. Dietro quella macchina se ne costrussero molte altre modificandole in parte, finchè si giunse alla macchina d'invenzione americana, la quale raccoglie tutti i pregi che si debbono aspettare dallo scopo cui è destinata. Essa fornisce in un ora quattro staja di grano, coll'ajuto di un sol uomo robusto che fa girare il manubrio, e di un fanciullo che getta le pannocchie nel recipiente. Questa macchina è assai forte, perchè le parti, che più delle altre agiscono, sono di ferro, e i perni in acciaio. Un altro vantaggio offre questa macchina, ed è quello di essere di facile trasporto. Ora in Friuli ve ne sono alcune, poichè a Cividale una ne vidi dai sigg. Foramiti, due ne ha il sig. Koenigsberg nel suo podere a Villuta, ed una il Co: Giuseppe Cigolotti a Montereale. Il suo prezzo compresa la condotta da Vienna a Pordenone è di Austr. lire 180.

IMBIANCAMENTO ECONOMICO A VAPORE.
Prima di tutto bisogna immergere la biancheria in una leggiera liscivia di soda o di potassa mescolata con piccola quantità di sapone, e quindi collocarla nel tino a vapore.

Questo tino ha il fondo traforato in più parti, e posa sul labbro d'una caldaja mezzo piena, in cui va scolando l'eccesso di liscivia ond'è inzuppata la biancheria.

Questa liscivia è quella che alimenta il vapore; benchè farebbe lo stesso effetto l'acqua pura; giacchè gli alcali fissi non si volatilizzano, fuorchè ad una temperatura molto superiore a quella dell'acqua bollente.

Siccome non v'ha che poco liquido nella caldaja, essa entra prestamente in ebollizione, ed il vapore, non avendo altro esito che quello de' fori del fondo del tino, che vuol essere ben chiuso con un coperchio, circola nella massa della biancheria per mezzo di tubi debitamente disposti, e la penetra da tutte le parti.

La durata di questo bagno di vapore dipende dalla quantità di biancheria e dall'essere più o meno sucida; si può però calcolare dalle quattro o cinque ore per cento libbre di biancheria comune.

Ritirata che si abbia la biancheria dal tino, si dee lavarla in acqua tepida; e qualora vi restino tuttavia delle macchie, si adopera un poco di sapone.

Questo metodo ha molti vantaggi in-contrastabili sul metodo ordinario; esso richiede men tempo, meno sapone, e meno alcali, e minor quantità di legna; è facile ad eseguirsi, e non falla mai:

oltre di che, non espone a niun pericolo d'abbruciare la biancheria, prolungando l'operazione oltre il termine necessario.

UNTO DA APPLICARE ALLE SCARPE ED AGLI STIVALI ONDE RENDERLI IMPERMEABILI ALL'ACQUA.— Prendi mezza libbra di sego; quattro once di sugna; di tremen-tina, di cera gialla e d'olio di oliva di ciascuno due once. Fa liquefare il tutto, ben bene mescolando. Ungine le scarpe o stivali, soffregando colla palma della mano, finchè l'unto sia tutto penetrato. Non calzarli che nel dì seguente. Quan-tunque al primo servirtene tali scarpe o stivali ti sembrino alquanto duri, il caldo del piede e della gamba li renderà tosto morbidi come prima, e potrai cam-minare un giorno intero nell'acqua senza sentirne la menoma umidità.

VARIETÀ

SETTIMO CONGRESSO DEGLI SCIENZIATI ITALIANI

SEZIONE DI AGRONOMIA E TECNOLOGIA

Seduta de' 26 Settembre

Dietro varie discettazioni fra il dottor Gera il principe di Luperano, il sig. Rozzi, il sig. Rug-giero, il presidente Freschi, ed il segretario De Vincenzi, si sceglie una commissione composta dei signori cons. Miltermäier, prof. Polz, prof. Fallati, principe di Luperano, prof. Lavia, prof. De Luca, prof. Gua, dott. De Sanctis, F. Cassitto, e conte Freschi; la quale dovrà studiare intorno agli stru-menti aratorii in generale, ed in particolare dovrà far conoscere e divulgare l'opera del Paci, e quan-to d'importante si è testè pubblicato o si andrà pubblicando su questo argomento.

Il dottor Gera ha richiamato l'attenzione del-la Sezione sopra l'importantissima arte di fabbri-care il formaggio. Narrato poscia come una sua opera su questo argomento presentata al Congresso di Torino fu premiata dalla Real Società di agri-coltura di Parigi, tradotta in francese, e divulgata ne' diversi Dipartimenti della Francia dal Mini-sterio di commercio ed agricoltura; dice che, non appagato di queste favorevoli dimostrazioni, e ve-dendo quanto ancora mancasse perchè la sua opera fosse perfetta, molto viaggiò per l'Olanda, per l'Inghilterra, e per la Francia, ed altre contrade celebri per bontà di latticini, per studiare questa arte; e che molte esperienze è venuto poi sempre facendo al proposito. Mirando poi alle opere che abbiamo su questo argomento, loda grandemente quella di Luigi Cattaneo, che pel primo spiusè

quest'arte veramente innanzi, e disvelò le pratiche migliori per fabbricare il formaggio, e specialmente quello detto comunemente di *grana*. Ma osserva che il Cattaneo non ha fatto diligenti ricerche sul latte; perchè, ignorandosi la vera sua natura per riguardo all'arte, ne viene per conseguenza che i risultamenti sono spesse volte incerti, che il *ca-ciario* non ha sicure norme per attendere all'an-damento delle sue operazioni, e quindi non può modificarle secondo i diversi casi. Le quali incer-tezze tutte non altrimenti possono svanire, che col trovar modo di ben conoscere fin dalle prime la natura e qualità del latte che debbesi adoperare. Poscia passa a distinguere il latte in *alcalino*, ed in *acido*, e questo e quello in *puro*, ed *inquinato* da colostro, da sangue, e da marcia. Il latte per-fetto dovere essere alcalino e puro, e che, quando è tale, si potrà con felice successo seguire le pra-tiche comuni; ma che, quando è acido, non sola-mente dovrà subito coagularsi, ma far mestieri, a tenore della maggiore o minore acidità, regolare la quantità del presame, e compiere nel più breve tempo lo spurgo e la cottura: e, allorchè il latte contiene colostro o marcia o sangue, anche doversi adoperare diversi procedimenti correttivi.

Per giungere alle conoscenze della qualità del latte, il Gera propone le carte azzurre detto pro-batoriali, e l'uso del microscopio. Appena munto il latte, vi s'immerge un pezzo di questa carta probatoriale, e, tiratala fuori, se il colore di az-zurro si cambia in rosso, il latte è acido, e se mantiene lo stesso colore, allora è alcalino. Quan-to poi all'uso del microscopio, se il latte è per-fetto, presenta ben distinti de' globetti sferici no-tanti liberamente nel liquido; quando tiene più o meno di colostro, allora questi globetti non sono

ancora ben formati ne veggonsi notare: il sangue poi e la marcia presentano un aspetto diverso con alcune particolari strisce oscure.

Nè il dott. Gera restringe i suoi principii all'arte sola del *caseificio*, ma l'estende eziandio al governo de' bestiami; e nota quanto erronea sia quella sentenza, che gli agronomi teorici vanno spesso ripetendo, di serbare del continuo le vacche nelle stalle; perocchè queste, così educate, danno costantemente un latte acido. La qual cosa conferma coll'osservazione che i formaggi perfetti non si fanno, che là, dove le vacche sono a libera pastura almeno per varie ore del giorno. Deposita in fine sul banco della Presidenza la sua nuova opera sul *caseificio*, in cui viene sviluppando queste e molte altre cose relative a quest'arte, dichiarando non averne fatto stampare per ora che sole 25 copie; ma che presto ne farà una nuova ed abbondante edizione unitamente all'altra sua opera sulla trattura della seta.

Il conte Bessa Negrini, il Jorio, il Moretti, il Perifano, N. De Luca, il Barozzi, M. d'Ombre Firmas, Corbi, Serroi, A. Costa, ed il presidente conte Freschi, discutono lungamente intorno all'argomento de' formaggi, e si conchiude che per ogni dove se ne possono ottenere degli ottimi, quando si attenda alla bontà de' pascoli, alla perfezione della manifattura, alla buona conservazione del prodotto, ed all'organismo delle vacche.

Il segretario cav. Mancini legge una nota del sig. Ignone sopra un perfezionamento da lui portato a' fari di Fresnel.

Il sig. Terenzio Saulli legge una memoria sulle inesattezze delle definizioni delle voci più generali del linguaggio tecnologico, e chiede che la Sezione si occupi della compilazione del programma di un'opera d'istruzione tecnica per ogni arte. Il cav. Mancini rammenta la proposta fatta dal Serristori in uno dei precedenti Congressi, perchè da questa Sezione s'intraprendesse la compilazione di un dizionario tecnologico italiano; aggiunge che nell'Accademia Pontoniana simile proposta venne fatta dal socio sig. Amante, ed essersi nel seno dell'Accademia medesima scelta non ha guari una commissione, di cui fan parte il Cagnazzi e lo stesso Mancini per formolare il progetto da sottoporsi al Congresso, ma non essere a ciò bastato il tempo; e, mostrando la importanza della proposta, prega la Sezione di prenderla in considerazione. Il Rossetti accenna essersi una egual compilazione intrapresa dal cav. Carena di Torino. Il sig. D' Ayala censura l'uso di esprimere le cose di tecnologia con voci impure e straniere alla italiana favella, anche quando non si tratti di oggetti e vocaboli per la prima volta inventati da forestieri; dice essere di ciò persuaso lo stesso cav. Carena, e dichiara essersi occupato di tale ricerca nella pubblicazione del suo Dizionario militare italiano. Il cav. Mancini distingue nella proposta del Dizionario tecnologico la esatta conoscenza e determinazione degli oggetti tecnici, i loro usi e qualità, dalla scelta di voci pure ed italiane; ed avverte al primo scopo non poter soddisfare i soli filologi e linguisti, ma richiedersi l'opera degli scienziati e de' tecnologi; e, facendo le debite lodi al merito del cav. Carena, porta opinione che una compilazione di tal fatta, meglio che da qualunque individuo, dovesse eseguirsi da un numeroso consesso, e propriamente da una commissione mista composta di tecnologi e di cultori della buona favella, la quale porrebbe insieme i lavori che ciascuno de' suoi componenti farebbe ne' vari punti d'Italia. L'abate Bernardi convalida la proposta, ed osserva che in ciascuna provincia italiana verrebbero in tal guisa

a raccogliersi le voci tecniche ivi maggiormente usate, per indi farsene dalla commissione il confronto e la scelta; e riconosce giuste le doglianze circa il tecnicismo straniero che deturpa l'italiano vocabolario, e di cui son pruova i cartelli e le insegne che nelle diverse città d'Italia leggonsi in fronte alle botteghe. L'avv. De Augustinis crede la proposta estranea alle occupazioni della Sezione, e stima trattarsi di un lavoro più proprio di qualche accademia. A lui replicano l'ab. Bernardi ed il cav. Mancini, il quale insiste sulla proposta, e sostiene trattarsi di argomento che assolutamente richiede le cure e l'opera de' tecnologi, aggiungendo la proposta esser di quelle che, riguardando l'interesse generale di tutte le contrade italiane, non all'Accademia di una qualunque città, ma alla intera Sezione del Congresso assai meglio si addice, che non le proposte troppo frequenti di cose concernenti interessi particolari e municipali. Il sig. De Augustinis sostiene non esser possibile al Congresso di dare adempimento ad un tal desiderio nella breve durata delle sue adunanze; ed in oltre non doversi imporre in cotai modo una pesante autorità sull'uso delle voci di tecnologia. Il Mancini fa osservare che i Congressi non comandano nè impongono, ma preparano co' loro lavori i miglioramenti che rientrano nel perimetro delle loro lucubrazioni, e non trattarsi al certo di raccomandare alla forza il rispetto pel nuovo Dizionario, il quale dovrebbe conseguirlo unicamente dalla ricognizione della bontà della sua esecuzione. Dichiarò poi di assumere il carico di presentare al futuro Congresso di Genova un lavoro tendente a dimostrar la possibilità della impresa, laddove vogliano a lui unirsi il sig. D' Ayala ed altri a' quali fosse a cuore di veder l'Italia dotata di un'opera così importante e memorabile per le cure di una Sezione del suo Congresso scientifico. Il sig. D' Ayala, l'avv. Perifano ed altri dichiarano di voler associare i loro sforzi a quelli del Mancini per lo scopo indicato di sopra.

Il Presidente legge un invito che l'Accademia degli Aspiranti naturalisti fa per l'intervento ad una sua straordinaria tornata.

Seduta de' 27 Settembre

Il presidente conte Freschi annunzia all'adunanza le benigne accoglienze fatte dal Re ai Presidenti, i quali andarono a riferir grazie vivissime della somma protezione accordata a queste Riunioni. Il professore Steers presenta alcuni semi del *Melilotus gigantea* ed alcuni fili e corde di esso. Ragiona dell'utilità di riformare l'istruzione secondaria e di far che vadano a pari passo lo studio delle scienze e quello della filologia accennando quanto gran male sia l'abbandono dello studio delle antiche letterature, le quali solo possono farci conoscere la civiltà de' nostri padri. Deposita quindi sul banco della presidenza un disegno di ordinamento degli studi dell'istruzione secondaria, la quale si rimette alla Commissione scelta per l'istruzione pubblica. Il prof. Rozzi legge una nota sulla carie degli olivi, ne riconosce la principale causa nei tagli, e però propone di recidere i rami solo allorchè sono giovanissimi; loda molto la riproduzione di questa pianta per seme. Parla di questa malattia il Mazzarosa affermando che in quel di Lucca dacchè hanno introdotto i tagli inclinati e di farli a tempo sia nella primavera o nell'autunno acciò si rimarginino prima d'incontrare i grandi caldi o i grandi freddi, la carie è svanita al tutto dagli oliveti. Loda la riproduzione per seme massime nelle ter-

re lontane dal mare, e dice come olivi da lui seminati dopo 25 anni hanno prodotto un sacco di olive per albero.

Il signor de Santis sostiene esservi altra specie di olivi non soggetti alla carie, la qual cosa vien impugnata dal prof. Rozzi. Il sig. Mari sostiene essere impossibile coltivare gli olivi senza tagli considerevoli, e che vi sono varie qualità che hanno mestieri di molto taglio per fruttificare. Dopo varie osservazioni aggiunte dal Rozzi il Presidente raccomanda gli studii de' fatti su questo importante argomento. Il sig. Casanova ragiona del modo come ringiovenire gli olivi malandati per vetustà colla pratica di tagliar l'albero tre, quattro o cinque palmi dal suolo e colà innestarlo a marze, asserendo tra cinque anni riprodurre frutto abbondantissimo. Ne ragionano il Marchese Mazzarosa, il Presidente Freschi ed il sig. Spinelli; ed il sig. Balsamo espone la pratica della Terra d'Otranto di tener sempre giovane l'olivo col recidere di tempo in tempo un grosso ramo dopo che verso l'inserzione col tronco mercè una incisione si sia eccitato a riprodursi, ed aggiunge che ove l'olivo sia di triste specie, invece d'incitarlo alla riproduzione coll'incisione si pratica l'innesto a gemma ove si vuole la nuova messa. Il Conte Bessa-Negrini riferisce che nella campagna bresciana per ringiovanire il gelso si usa la stessa pratica esposta dal Casanova per gli olivi. Il sig. V. A. Rossi presenta alla Sezione, per la Commissione che deve fare delle escursioni nei contorni di Napoli per riferire intorno allo stato dell'agricoltura, un disegno di una palificata sommersa a traforo costrutta allo sbocco de' Regii Lagni, un altro di uno sbocco nel mare, dei Regii Lagni, e tre carte topografiche del Pantano di Vico, delle campagne Vicane e dell'agro a sinistra del fiume Volturno; e sull'invito fattogli dal conte Bessa-Negrini dice che accompagnerà la Commissione nelle sue gite.

Da ultimo il Presidente ragiona alquanto della somma importanza della quistione del credito agrario e stabilisce il giorno di mercoledì (1 ottobre) per discutersene in pubblico.

ECONOMIA DOMESTICA

Nell'economia domestica torna importante, prima di comprare in grande le candele, di conoscere la buona o cattiva qualità delle medesime. È impossibile alla semplice vista giudicare con certezza se una candela posseda tutte le qualità che si desiderano riunite in una buona candela. Nullameno si può per qualche carattere esteriore presumere ch'essa s'avvicina più o meno alla perfezione.

1. Coll'esaminare lo stoppino; se si vede che la bambagia è fina, bianca e monda, se non è nè

troppo grosso, nè troppo piccolo relativamente alla candela, si può giudicare che l'operaio ha posto le necessarie cure in questa parte di lavoro.

2. Esaminando la candela medesima, si vedrà se ha una forma regolare, se il corpo della candela è bianco da un capo all'altro, se il sevo è secco, sonoro e lucente. Bisogna in seguito sentire se mandano debole odore di sevo, che non siano grasse ed untuose al tatto, e che abbiano una consistenza da resistere alla pressione, di maniera che il dito non vi lasci una cavità.

Se l'odore è forte e sente d'abbruciato, o presenta qualche altro odore cattivo, le candele devono essere rigettate.

Le candele per immersione sono generalmente mal fabbricate; bisogna per queste avere una piccola sonda come quella dei formaggi; si leva con questa un piccolo cilindro di materia, giungendo colla sonda fino allo stoppino: se il sevo non è egualmente bianco in tutta la lunghezza del cilindretto, non bisogna prenderle perchè sono falsificate coll'averle preparate internamente con sevo scadente, e vestite per ultimo con uno strato di sevo bianco.

Quando le candele presentano le buone qualità ora indicate, ricordano la diligente loro fabbricazione; ma ciò non è ancora una prova materiale della loro bontà, la quale non può essere riconosciuta che coll'adoperarle, di confronto con altre candele di conosciuta bontà.

Questa prova di confronto devesi fare accendendo l'una e l'altra candela nel tempo medesimo. Perchè l'esperienza sia esatta bisogna che le due candele abbiano la medesima grossezza, la medesima lunghezza, e lo stesso peso, e che gli stoppini siano sensibilmente eguali; bisogna farle abbruciare nella medesima camera l'una a lato dell'altra, avendo cura che l'aria non sia agitata, dividendo l'altezza di ciascuna candela in parti eguali in centimetri, per esempio, quella che consuma più lentamente sarà considerata come fabbricata con sevo migliore.

Per conoscere quella che dà migliore e maggior luce, si pone a 16 o 22 centimetri (6 ad 8 pollici) di distanza della fiamma una tavoletta traforata da due fori lunghi 32 millimetri sopra 13 di larghezza, avendo la diligenza che la fiamma sia precisamente rimpetto il mezzo della larghezza del buco. Si raddrizza verticalmente rimpetto le aperture della tavoletta due bastoncini rotondi di 7 ad 8 millimetri di diametro. Si riceve la luce sopra due cartoni bianchi alzati verticalmente e posti sopra sostegni mobili, e si allontanano dai bastoncini fino a che l'ombra che proiettano sopra i cartoni sia della medesima intensità.

La candela che produce l'ombra più allontanata dal bastone è la migliore, e ciò nel rapporto del quadrato della distanza.

P. OTTAVIO FERRARIO.

(Repert. d'Agric.)

GHERARDO FRESCHI COMP.

CONDIZIONI DELL'ASSOCIAZIONE

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla *Tipografia e Libreria dell'Amico del Contadino* in S. Vito, e dalle *Librerie* filiali di Portogruaro e Pordenone, il prezzo anticipato dell'annua associazione è di Austr. L. 6.90. — Per chi lo riceve franco a mezzo della Posta, è di Austr. 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 Libreria* sopraindicate.

Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi: *Alla Tipografia e Libreria dell'Amico del Contadino in San-Vito.*

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

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL'AMICO DEL CONTADINO