

L' ANNOTATORE FRIULANO

Giornale di Agricoltura, Arti, Commercio e Belle Lettere

Si pubblica ogni Mercoledì e Sabato. — L'associazione annua è di A. L. 20 in Udine, fuori A. L. 24, semestre in proporzione. — Un numero separato costa Cent. 50. — La spedizione non si fa a chi non antecipa l'importo. — Chi non rifiuta il foglio entro dieci giorni dalla spedizione si avrà per tacitamente associato. — Le associazioni si ricevono in Udine all'Ufficio del Giornale. — Lettere, gruppi ed Articoli franchi di porto. — Le lettere di reclamo aperte non si affrancano. — Le ricevute devono portare il timbro della Redazione. — Il prezzo delle inserzioni a pagamento è fissato a Cent. 50 per linea oltre la tassa di Cent. 50 — Le linee si contano a decine.

Il Guado, la Pimpinella, la Cicoria ed altri foraggi di vegetazione precoce.

Altre volte abbiamo notato, come l'ac-
corto agricoltore debba procurare d'essere
bene provvisto di foraggi d'ogni stagione.
Qualche anno accade, che il raccolto dei
sieni sia risultato assai scarso; per cui il
fienile alla primavera è quasi esaufo. Colti-
vando in qualche campo dei foraggi, la di
cui vegetazione sia precoce, si può avvantag-
giarsi anche nelle annate scarse di sieno ed
avere un buon cibo per gli animali fino
 dai primi mesi di primavera. Essendo questa
la stagione delle semine, indichiamo alcuni
di questi foraggi.

Una pianta che può coltivarsi ad uso di
foraggio è il Guado (*Isatis tinctoria*) che ve-
geta anche in inverno, e nel marzo, e ta-
lora fino nel febbraio, può offrire anche
un buon pascolo, segnatamente per le pecore. Riesce abbastanza bene anche nei
terreni secchi ed in particolare nei calcari.
Questa pianta si associa assai bene ad altre;
come p. e. alla PIMPINELLA (*Potentilla sanguisorba*), la quale è pure assai precoce e riesce
sopra un povero suolo e procurando un pascolo
abbastanza ricco per le pecore, prezioso per
la facoltà che ha di resistere alle più grandi
secchezze ed ai più gradi freddi. E niente di non
farla pascolare l'autunno, ma di riservare il
getto di questa stagione, che continua a cre-
scere durante l'inverno per il pascolo di
primavera. Anche la Cicoria selvatica (*Cichorium intybus*) può essere seminata con questi
due foraggi ed è di vegetazione precoce essa
pure e riesce sulle terre leggere, è ottima
per le vacche da latte e resiste al secco.

Assieme con queste piante, e per la stagione
e per la qualità dei terreni assai leggeri, sab-
bionosi o calcari, può seminarsi, per servire
di pascolo, anche il TRIFOGLIO BIANCO, TRIFO-
GLIO DE' PRATI (*Trifolium repens*). Anzi tolti
gli altri foraggi più presoci, questo viene a
crescere più libero. Coverrebbe, che in ogni luogo si studiassero tali miscelati di foraggi,
massime se si tratta di pascolo, che adope-
rate le une, succedano subito dopo le altre
e sia così da pascolare durante tutto l'anno.
Potrebbe gettarsi fra le accennate sementi
anche quella del cosi detto trifoglio selvatico,
o LUPOLINA (*Medicago lupulina*) ch'è pure
ottimo foraggio e riesce anche in povero
suolo.

Noi chiamiamo l'attenzione dei coltiva-
tori sulle cose di stagione: ma sta ad essi
di fare gli sperimenti opportuni a tempo
debito.

GRADINI TRATTI DALLA SCIENZA DEL BEN VIVERE SOCIALE E DELL'ECONOMIA DEGLI STATI

CASO VIII.

Non è vero, che a misura che la civiltà si sviluppa, la condizione del lavoratore peggiora, relativamente a quella di proprietario.

In generale le circostanze, che fanno aumentare il valore del suolo diminuiscono nel medesimo tempo il prezzo delle sussi-
stenze. Esempio. Un campo del Distretto di C. vale 100 lire: si fa il lavoro del Ledra

conducendo questo fiume ad irrigare la mag-
gior parte delle terre di questo Distretto, per
cui i prodotti di quei campi sono assicurati
dalla siccità che tanto li danneggia nell'e-
stiva stagione; e così i prati in tal caso vi
svolministrano una doppia ed anche tripla
quantità di foraggio, atto a nutrire una mag-
gior partita di animali, che danno tutti i
ricchi prodotti della pastorizia non solo, ma
che accrescono gli ingrassi in modo da poter
concentrare in pari tempo il terreno prativo
ed anche l'arativo. Ma in questo lavoro il
proprietario arriva a spendere sino a 400 lire
al campo. Il valor del campo è dunque rad-
doppiato, e questa più-valuta esaminata dal
lato del proprietario, quale accrescimento di
valore del suo campo, proveniente dalle spese
da lui fatte, si considera come un capitale
che segue le leggi di tutti capitali. E preso
dal lato dei consumatori si vede, che il pro-
prietario riscuoterà d'ora innanzi 5 lire di
più, supposta la misura dell'interesse al 5
per 100, ma non le riscuoterà a scopo di
nessuno. Anzi al contrario il compratore go-
derà un beneficio più grande. Difatti il campo
che noi abbiamo preso ad esempio era per
lo addietro soggetto al secco, e così poco
conciato che dava uno scarso raccolto. Orna-
la produzione è assicurata, qualunque sia l'in-
costanza della stagione, ed è anche resa più
attiva pei concimi aggiunti, in modo che vi
darà una più grande quantità e miglior qualità di
prodotti, i quali arriveranno al mercato e si
venderanno a più buon patto. Anche lascian-
do al proprietario un profitto totale di 5 lire,
il compratore può farvi un beneficio più
grosso. Questo impiego di un nuovo capitale
domanda nuovo lavoro, quindi aumento di
braccia, o per più ore impiegate, perciò au-

stato di Aurelia, questa, prononziato con dolce ac-
cento il suo nome, prese a fargli molto amorevolezza
con i modi di un'intera conoscenza e con la calma
di un cuore pago del suo presente. Gli signifò i
sensi di gratitudine onde tenevasi a lui legata con
ricambio di affetto immutabile; lo chiamò col nome
di fratello, gli disse che lo riguardava come il suo
angelo salvatore, lo assicurò come non le fosse sfug-
gito dovere a lui specialmente la sua guarigione, a
lui l'essere uscita a salvamento dalle sciagure che
il Signore le aveva mandate. Se Michele, a questa
inaspettata accoglienza, a questo, diremo così, splen-
dido annuncio del termine de' suoi dolori, si sentisse
dar dentro una scossa violenta come a una rivelazione
soprannaturale, i lettori non chiedono certo di
intenderlo da questo racconto. Dopo di aver meglio
compresso da uno sguardo gettato sul volto di Cecilia
e di Astorre la felicità che si era comunicata
alla sua anima con la tempesta della sventura; do-
pochè l'immagine, rifiorante della fanciulla gli si
fu riflessa dentro per così dire colla serena voluttà
de' suoi primi giorni d'amore, si abbandonò inti-
ramente ai trasporti di un'allegrezza infantile, u-
scendo in parole sconnesse, in grida di giubilo, vol-
gendosi ora ad Aurelia, ora a Cecilia, ora ad Astorre,
esprimendo loro in mille modi la sua esultanza, ri-
cordando i passati dolori, chiedendo come si fosse
operata quella guarigione improvvisa, levando a
Dio voci di ringraziamento, rompendo in risa, ver-
sando lagrime e tutto quasi nel medesimo tempo
con una specie di frenesia che metteva spavento.

Astorre, nella gioja ond'era anch'esso compreso,
pareva non badare a quanto poteva apparirgli di
strano in quell'incomposto tripudio di Michele, e vi
rispondeva liberamente e senza sospetti. Aurelia
mostrava per sua parte certa sorpresa, che poi per-
devasi in una candida compiacenza. Solo la vedova
del Bono trovavasi immersa in una triste preoc-
cupazione, inavvertita tra la comune letizia. In un con-
tinuo spavento pel resto che a Michele poteva mani-
festarsi in quella memoranda mattina, non poteva
mai scorgere chiaro in alcuna risoluzione il mezzo
di risparmiare il colpo che minacciava di funestare
all'amico suo quei celesti momenti. Seguì pertanto
nel travaglio di quella indecisione, aspettando che
tutto precipitasse incontrastabilmente al suo fine.
Una parola di Aurelia le tolse il respiro. Avrebbe
voluto sviare il discorso a cui quella accennava; ma
temé di far peggio e si tacque. Il destino si maturava.

Così tutti sono lieti per me, avea detto la fan-
ciulla vedendosi circondata da tanto gaudio, e io
sono lieta per tutti.... Sento che ho veramente ri-
trovato l'amore della famiglia che mi fu tolta. Si:
la mia famiglia è con me tuttavia; essa conosce il
mio cuore.... Astorre tu non puoi farne parte, ma
col pensiero sarò sempre con te. Tu hai giurato di
amarmi, di esser mio. Ciò non può essere; ma in-
tanto io ho questa promessa per un segno del tuo
buon cuore per me; questa promessa mi è cara, co-
me se avesse a compirsi e tuttavia sono sempre paga
a questo di sapere che hai dell'interesse per me e
che non disprezzi questo bene che ti porto, il quale

APPENDICE

LA CORSA DEL PALAZZO

TRADIZIONE UMBRA

continuazione vedi Num. 18.

X.

La vedova del Bono sentiva come a Michele si apprestassero una gioja e un dolore egualmente inaspettati ed estremi; prevava quindi una smania di prevenirli, di far qualche cosa per addolcirne il primo assalto: ma lo stesso pensiero di non essere in tempo, aspettandosi di veder comparire il giovinotto da un istante all'altro; e anche la confusione prodotta nella sua mente dal miracolo della guarigione di Aurelia e da quanto aveva udito dell'amore di lei per Astorre, la rendevano irresoluta in quella stretta, lasciando che gli avvenimenti si compissero da sé e travagliandosi tuttavia nel cercare invano un partito. Ogn'istante che passava pareva recarle un rimorso; in ogn'istante si aumentava in lei l'ansia del fare, e a ogn'istante sentiva farsi maggiore il peso che la impiomava al suo posto.

In questa situazione augosciosa fu visto Michele sehiudere dunque l'uscio, avvicinarsi al letto della giacente, e prima che Cecilia nulla potesse per prevenirlo in qualche modo della novità; prima che egli stesso si fosse volto a chiedere dello

mento dei salarii, finchè i salarii aumentati ed il prezzo delle sostanze di consumo diminuiranno accrescimento di popolazione fino al tempo di lavori. Quindi l'aumentata produzione è a profitto delle due parti contrattanti. Ed essendo canone d'economia, che il produttore ed il consumatore non fanno che uno, perciò tanto il capitalista proprietario come il lavoratore ne avvantaggiano presi nel senso di consumatori.

DOTT. Z.

NOTIZIE DI AGRICOLTURA, ARTI, COMMERCIO, LETTERATURA ecc. ecc. ecc.

Il cotechino e sua utilità.

L'albero del cotechino non è coltivato quanto potrebbe esserlo. I suoi frutti vengono preparati per vari usi nelle famiglie. Il suo legno prezioso può foggialsi usci legno all'uso delle siepi vive, difensive e produttive. È appropriatissimo poi per instarvi sopra il terreno, che debba essere piantato in terreno poco profondo, non profondandosi di troppo le sue radici.

Il cotechino si può coltivare per semi, od anche propaginando, o levando i rimescolieri al piede. Una di queste coltivate in terreno leggero e con esposizione di levante, dura assai, e quanto più l'albero invecchia, tanto maggiormente il suo frutto è sottile ed odoroso. Ecco è quasi sempre esente dal musco e dallo batterio: l'odore particolare del suo legno allontana gli insetti.

Se si vuol fare una siepe viva, si possono cavare le piante dal vivajo (fatto col semi, o colle propagini); ma è più economico di seminare fra due righe di terra lavorata e preparata. All'età di tre anni gli arboscelli sono abbastanza forti, perché i loro rami s'innestino per approssimazione. Con tale incocciatura la siepe viva non tarda a rendersi impenetrabile, e si hanno frutti migliori dall'impiego. Raccomandiamo agli istitutori delle scuole domenicali di campagna ad insegnare ai loro allievi questo facile modo di formare delle siepi fruttifere. Insegnato ai ragazzi a formarsi in un angolo dell'orto benemerita viva di alberi da frutto.

La coltivazione delle fragole

nell'intorno di Parigi è tanto estesa, che vi si occupano circa 8000 persone, sopra 500 ettari di terreno. Questa coltivazione produce una circolazione di manifatturieri a 10 milioni di franchi all'anno. Non di quegli orologi ne spediscono in esportazione ogni mattina colla strada ferrata a Londra. Ecco come i bravi orologiai sanno approfittare delle strade ferrate per trasportare settimanalmente il loro prodotto.

sare sempre libero, fedele come quello che per fine poteva avere il compimento di tutti i nostri desideri. Nel mentre che il giovine de Comitibus rispondeva a queste affettuose maniere con parole condagne, un grido di maledizione uscì dal petto di Michel. « Chiusero era rimasto un istante come fuori di sé, quando penetrato il terribile velo che per lui racchiudeva il discorso di Aurelia; non aveva potuto contenere quel doloroso trasporto, lasciandosi nel tempo stesso sagrare sopra una sedia come chi è colto da purro improvviso. Quel grido aveva fatto svelato ad Astorre, o meglio aveva confermato i suoi sospetti concernenti l'uno dal giorno che ritrovò Aurelia. Questa era sempre spaventata, e in una aspettazione dolorosa come l'annuncio di qualche sciagura. Cecilia si era avvicinata a Michele con amarosa sollecitudine.

La situazione rispetto di quei personaggi era in quel punto repentinamente cambiata. Sentì ciascuno, che qualche cosa di spiacevole si era frapposto tra essi. Il silenzio era succeduto a quella specie di scandalo, come per cercare un pretesto da ripararsi; ma appunto col pretesto il silenzio pareva quello rendersi più significante. Come avviene in simili casi, che una risoluzione la prende infine chi fa capo del disastro, siccome quegli che meno degli altri conserva la tranquillità della mente per scorgere i mezzi di prudenza e adoperarli, così Michele era stato, lasciando pantaloni un altro argomento da mettere, gli amanti sulla via di meglio, pensando il suo segreto. Cecilia seguendolo pareva aver manifestato qualche dei due partiti essa intendeva abbracciare e quindi ad Aurelia e ad Astorre rimanesse l'opposto. Così, quasi involontariamente si dichiarava una rivalità, ingiando a ciascuna delle parti il proprio fulgore naturale, ed aperto.

Michele, avendo compreso in un istante il sacri-

Modo di procacciarsi la gineprota, bevanda economica e salutare.

Il dott. Paolo Toccatini, professore di economia rurale nel liceo di Maggio, lessò nell'accademia agraria di Maggio una memoria sul modo di fabbricare una gineprota gustosa e con economia di spesa e tutta facilità. Crediamo opportuno di pubblicare un estratto di quella memoria ad istruzione dei nostri lettori nella presente categoria delle bevande fermentate.

Prendansi 8 litri di orzo ed 8 di bacche di ginepro ed 80 di acqua. Queste quantità sono valutate a fornire la gineprota di maggior forza; ma quando si voglia aumentarla ponno anche bastare 4 litri di orzo ed altrettanto di bacche di ginepro, per 80 di acqua. Si consiglia di conoscere, che nel germinamento la sostanza amara e mustaggiosa del semi viene convertita, mediante l'azione dell'aria, in sostanza zuccherina, finché questa sostanza zuccherina libata dall'umidità costituisce il latte vegetabile destinato a potire la tenuta, ma le piante, finché divengono capaci di riceverla, non la tollerano per le radici e di assorbirla dall'atmosfera; e si conviene approfittare di questa cognizione, per far germinare l'orzo in germinatore, perché si sviluppi la sostanza zuccherina atta poi a fermentare. Per ciò si versa, immerso in acqua per 48 ore, l'orzo levato dall'acqua, e non è impudente, si aspetti all'aria ed a quattro solstizi di calore, saperlo che l'unità, l'aria atmosferica, ed il calore sono le circostanze essenziali a promuovere il germinamento. Quando l'orzo è germinato, si lo batte, in proporzioni sufficienti degli 8 litri di acqua, per un quarto d'ora, levato appena la caldaia dal fuoco, vi si gettano entro le bacche di ginepro, prima annodificate. Versesi quindi il tutto in un barile, costeggiando il bordo di 80 litri di acqua, ma che sia di dupla capacità, e vi si aggiunge un poco di lievito di pane. Si tiene tutto il barile per due o tre giorni, scorsi i quali, si sgreve per qualche istante affinché l'aria favorisca la fermentazione. Il liquore, che deve risultare dopo una settimana, si può trasfare in altro recipiente, appoggiandosi su di un articolo del codice, dichiaro essersi assoluto la proibizione di passare con animali, strumenti, rifiuti, od altro sui fondi altri, seminato o tolto raccolto in piedi, giacché nessuna diritti di servizio fu stabilito in favore dei proprietari vicini nell'interesse dell'agricoltura. Chi passa in tal caso sul fondo altri paga una multa da 6 a 10 franchi. Si andrebbe anche presso di noi esenti da molti danni, se si moltiplicassero tutti coloro, che passano sopra i terreni coltivati.

con questi ingredienti. Mezzo litro di bacche di ginepro, un quarto di litro di aceto bianco di vino, e quattro once di burro, mischia di rucolo rosso e dieci litri di acqua. In uno di questi della capacità di circa 15 o 16 litri di liquido, si pongono le bacche di ginepro ammaccate, l'aceto e il rucolo, e vi si mescolano tali sostanze in infusione per qualche ora, in cui sopravvessa l'acqua e si chiude. Ciò fatto si lascia in tale stato la damigiana per quattro o cinque giorni in suo asciutto, ove possa essere tenuata dal calore dell'atmosfera. Per la qual cosa l'acqua è sempre più propria per quest'operazione, in quanto è solitamente riesce più fermentante, bene, in qualsiasi stagione. Dopo si filtra il liquido e ponasi in bottiglia nera ben chiusa, ove in otto o dieci giorni si perfezioni e diviene una bibita salutare, grata al malato, e sanguinante quanto un'alma birra. Quello che forma la spuma, si invecchia, come nelle altre bevande gaseose, è l'acido carbonico; per ciò, supra ogni altra cosa, ricercasi diligenza nel curare che i turaccioli siano ben calati e chiusi, anche merce estranea, per impedirne ogni dispersione.

Distruzione dei punti rotti del frumento.

Un giornale pretende, che per cogliere con facilità i punti rotti, che danneggiano tanto il frumento sui granai sia da mettervi sul pavimento dei pomelli tagliati dove si specolano in gran copia.

Un decreto a piacibile ai nostri paesi.

Tutti sanno i gravi danni che fanno ai campi nei nostri paesi per trascorsi un passaggio sul campo altri, onde accresce di qualche passo la strada. In Francia, la Corte di cassazione, appoggiandosi su di un articolo del codice, dichiaro essersi assoluto la proibizione di passare con animali, strumenti, rifiuti, od altro sui fondi altri, seminato o tolto raccolto in piedi, giacché nessuna diritti di servizio fu stabilito in favore dei proprietari vicini nell'interesse dell'agricoltura. Chi passa in tal caso sul fondo altri paga una multa da 6 a 10 franchi. Si andrebbe anche presso di noi esenti da molti danni, se si moltiplicassero tutti coloro, che passano sopra i terreni coltivati.

Cultura delle viti sulle rocce inclinate.

Vi sono sui pendii delle colline, e delle montagne terreni d'ottima esposizione, ma tutto sasso ed inclinati, sicché nessun prodotto se ne potrebbe cavare. L'opere povero però può spenderli molte giornate dell'inverno in lavori fruttuosi, mentre sarebbero state perdute senza di ciò. I contadini anche in quei terreni poverissimi ed inculti (dei quali denuncia nel nostro Friuli v'è penuria) possono un poco alla volta farsi delle ottime vigne. Si fa nella roccia stessa un taglio, un fosso, che sia un trapezio, col lato inferiore un po' più stretto del superiore, col angolo anteriore retto, col posteriore, quanto ottuso, vi si porta della buona terra e si pianta le sue viti d'una scelta. Le viti si tengono povere, ed i rami si diligendo sotto scarpa del pendio; poi si fa una seconda

fincia, che si preparava, e scorgendo, nel silenzio stesso con cui Astorre ed Aurelia avevano ricambiato il suo movimento d'indignazione, il proposito invincibile e consolante di contrastargli ogni gioja, ogni complacenza del cuore, si era lasciato vincere dal mortale abbattimento di un assoluto disinganno; e fu, stanco per dire, ventura che non gli rimanesse dopo quel primo richiamo di dolore un sol gradino da scendere nella scala che conduce all'abisso di una completa desolazione. Tuttavia in mezzo a quella rovina che in pochi secondi lo aveva reso indifferente per ogni avvenimento, insensibile per ogni miseria e dinanzi a qualunque pericolo, un senso di dispetto lo travagliava, pensando di essersi lasciata sfuggire alla presenza di Astorre la confessione del suo amore. Se non che, valutando subito colla misura della sua attuale impossibilità questa specie di puerile puntigli, gli parve che qualunque cosa si potesse pensare di lui non ne sarebbe venuto un cambiamento alla sua situazione e che fosse inutile qualunque riguardo per sostrarsi ai sospetti.

« Dopo ciò ogni cosa gli diventava facile; non gli crepugnando evitare per qualche tempo la presenza di Astorre e di Aurelia per dar agio ai suoi sentimenti di espandersi liberi nella considerazione della recente sciagura, e per coltivare il tesoro de' suoi dolori senza disturbo di estranee cure. Già è un fatto accertato, che nell'assalto di un infarto l'anima brama esser sola co' suoi mestii pensieri; siccome quando si è dalla gioja compresi, si fa maggiore il ripudio se avvenga di poterlo partecipare con altri.

Per aver questo bisogno di solitudine, occorse a Michele non tempo di quello che egli si era aspettato. La preoccupazione di un giorno e il travaglio delle notte seguente bastarono per addomesticarlo, diremo così, all'abbandono in cui si sentiva

caduto. V'era già nella sua mente una conoscenza soave, che aveva domandato anche nel primo impero verso di quella tempesta la sua attenzione, e che allora pareva promettergli un qualche sollievo. Quante volte ho pensato, diceva seco stesso, che se avessi avuto a scegliere tra il trovare Aurelia risanata e trovarla amante di un altro... di Astorre, non avrei esitato un istante a decidermi per la smania che ora mi è sopra! E intanto che questa gioja di smania guarita e felice mi è concessa, io mi abbandono alla disperazione, fo tutto per non provare il piacere di questa felicità! Perchè dunque non potrò tornare col cuore al giorno noi quali lontano da lei m'era quasi uscita di mente, perchè non potrò farmi una ragione di perderla come lo potrò allezzer? Che cosa vi è di più adesso per credermi allacciato senza scampo a questa passione? Che è avvenuto dopo quel tempo? È avvenuto, che sono scorsi sopra di lei grandi pericoli, che essa ha sofferto grandi dolori; e è avvenuto di trovar la salvezza tra le mie braccia e la felicità in questa casa dove io ho raccolto. Ebbene può tuttociò aver fatto, che lo debba trovarmi ora più perduto di cuore? Oh! no, sento che mi rimarrà sempre la consolazione dei benefici che le ho fatti; sento che può bastarmi il saper finiti i suoi mali, il vederla contenta della vita che gli rimane.

Questi pensieri gli tornarono un po' di calma, e sebbene si facesse forza per trovare in essi un conforto maggiore di quanto sperava, poterli derivare, tuttavia, ajutato dall'opera di Cecilia, la quale non occorre diro se intendesse, con tutti i mezzi del suo cuore a fargli parere meno tremenda quella consolazione, il giorno seguente a quello che fu certo del cuore di Aurelia, gli parve di sentirsi bastante animo per rivederla, ed anche per astornare la presenza del suo rivale. Prese adunque il

stia allo stesso modo e così a scaglioni tutto il pendio d'una collina. La roccia rimanendo i raggi del sole dà al prodotto della vite un gusto squisito. Vi sono delle colline nel Frisia adattissime ad una sana coltivazione. Un proprietario forse non trovorebbe di tutto suo conto ad operare queste trasformazioni pagando le opere a giornata: può, al potrebbe, quando su di un pezzo del fondo da lui posseduto avesse operato per sé una simile edificazione, fare dei patti con delle buone famiglie di contadini. P. e. un'affiancata in lunghi termini, poniamo trent'anni; lasciando al villaggio tutto, metà, ed anche in certi casi tutte parti del pendio, purché egli si accollì il lavoro nei modi da lui suggeriti. E potrebbe anche desiderare, che questi lavori sieno eseguiti correndo, o subito o dopo alcun tempo, una conveniente porzione di questa proprietà. Vedendo che i contadini sieno riuniti, dei beni comunali, divisi o conperati, affaticano tutta intera invernata per formare un piccolo tratto di terreno coltivabile, si deve credere ch'è preverebbero di acquistarsi anche di tal modo una qualche proprietà. I padroni dei fondi ci avrebbero guadagnato di mettere a produzione dei terreni quasi improduttivi senza spendere un soldo. *Ecco uno dei generi di associazione, cui l'Annotatore raccomanda agli istruitori de le scuole domenicali.* Se leggono attentamente il nostro foglio e troveranno quasi in tutti i numeri qualche idea pratica, di cui possono cavarne profitto nel loro insegnamento.

Un prodotto che si trascura.

Anche in Frisia, lungo la marina in principal mandorli altrove qua e là (come p. e. nei dintorni del villaggio di Pozzecco), cresce spontaneo l'assenzio; il quale, oltre ai diversi usi medicinali, può distillarsi per trarre un liquore di molto uso, che porta il titolo di estratto d'assenzio. Coloro che abitano le regioni dove questa pianta cresce spontanea, e che hanno strumenti per la distillazione, potrebbero approfittare di questa ricchezza trascorsa. Forse, che potrebbero trarre non poco profitto, massimamente per i paesi del nord dove si consuma in copia questo estratto. La Francia, oltre a quello che fabbrica per proprio uso, ne manda all'estero per un mitione di franchi. A Parigi fanno venire fina dalla Svizzera l'erba, per distillarla; e la si paga fino 50 a 60 cent. al chilogrammo.

Ma non solo giova raccogliere, per tale uso questa pianta quando cresce spontanea, ma si può anche coltivarla vantaggiosamente. A quest'uso, sopra un terreno lavorato alquanto profondamente e stimolato si semina l'assenzio e l'anno dopo

partito di condursi colla prima, come se nulla fosse tra loro intervenuto da cui potesse creder si turbata la gioja dell'ottenuta guarigione, lo si presentò cogliendo il momento dell'assenza di Astorre, e compungendosi a quell'espressione d'ilarità, che gli parve confacente all'attuale stato della fanciulla. Questa sembiò rimanerne paga in effetto, e si volse a secondare quella tieta apparenza, nascondendo alla sua volta gli inquieti pensieri che le aveva fatti nascere il caso del giorno innanzi.

Si tornò perlantò ai discorsi dei mali passati e delle speranze avvenire; e sebbene ogni parola quasi avesse potuto servire in quelli di naturalissimo appiccio al proposito dell'amore di Aurelia per Astorre, sebbene anzi un tal proposito paresse indissolubilmente legato a ogni circostanza, rimanentata in quel colloquio, ambo le parti sebbarono costantemente, e come per una tacita convenzione, tuttociò che poteva far piegare il discorso a quel soggetto. La fanciulla non finiva mai di fare a Michel quanto carezza potrebbe volgere un animo gentile all'osse a cui sente dovere il suo cuore, il cuore che ha già consacrato ad altra passione. Pareva volerlo incambiare coll'amore in piazza dei modi, del disgusto, che si sentiva costretta recarsi; gli parlava delle tante ragioni, perché essi avessero a riguardarsi come indissolubilmente legati dalle più sante affezioni, gli diceva con che gli, essa, poteasse al vicendevole amore fraterno, gli dispiegava dinanzi una prospettiva di pure dollezze nelle memorie di quanto avevano insieme patito.

(continua)

si dividono gli steli, staccandoli in guisa che ognuno abbia qualche radichetta, e poi si trapanano in autunno, od anche in inverno, tenendoli a mezzo metro di distanza ed a vece alterna in terreno ben lavorato. Dopo non occorre che porgare la piantagione d'erbacee con qualche sarellatura. A questo modo ogni piede cresce tanto, che sul quinto, o sesto anno conviene di fare un nuovo trapianto. Le radici che rimangono si disperano per il fuoco, e danno una cenere assai ricca di sali di soda e di potassa.

L'assenzio si raccoglie all'epoca della fioritura, un poco prima ch'essa sia nella sua pienezza. Gli steli si tagliano a 4, o 5 centimetri al di sopra del suolo. Se si può distillare verde è meglio; se no si fa disseccare con qualche attenzione, e non troppo perchè non si perda l'aroma.

VASCHE.

LETTERA D'UN NOSTRO CONCITTADINO
scritta dalle vicinanze di S. Francesco di California.

Mokelumne Hill 10th Dicembre 1853.

Riscontro la gradita vostra del 14 Aprile p. p. arrivata in San Francisco col' entrata del 15 Luglio, e da me ricevuta sul finire dello scorso Novembre, a motivo d'una continua occupazione nella fabbrica della mia casa, che m'indispone d'andare a San Francesco in persona, come d'ordinario, a fare acquisto di merci. Imposto però questa mia a Mokelumne Hill, città dodici miglia da me distante, e di maggior comodo per mantenere la corrispondenza che mi propongo, e che io aggrado come motivo di consolazione nella vita selvaggia che vivo.

Ora vi faccio, meglio che posso, una succinta descrizione della città di San Francesco, e delle mie circostanze, a seconda il desiderio da voi stesso manifestatomi nella vostra lettera. Quella magica città io l'ho veduta a nascerne, poi distruggersi e per più volte, di nuovo a risorgere; e ciò in brevissimo tempo, per una specie d'incanto, talmento da poterla assimilare ad una di quelle città favolose che ci vengono descritte nei racconti delle milte ed una notte. La baya è assai grande, e San Francesco si estende, a forma di anfiteatro, sul pendio della prossima montagna: la maggior parte degli edifici però occupa la pianura, internandosi anche nell'acqua per uno spazio di quasi un miglio, precisamente nella posizione dov'io mi ricordo d'esser stato ancorato coi bastimenti all'epoca del mio arrivo. La città, l'ho veduta composta la maggior parte di tende, poi in meno di tre mesi di tempo, di lunghe contrade, piazze, teatri, tutto in tavole con case di due o tre piani. Più volte venni distrutta dagli' incendi, ma sempre riedificata con una celerità sorprendente, come al tocco d'una verga magica. Da qualche tempo però, a fine di evitare il pericolo di ulteriori abbruciamonti, li banchieri cominciarono a fabbricare in pietra viva lavorata, e in pietra cotta; per ciò in oggi la maggior parte della città vedesi costruita solidamente con case e palazzi perfino di sei piani. Li magazzini sono immensi, le botteghe messe con uno sforzo indescribibile; e vi trovate l'industria e i prodotti di tutte le Nazioni del mondo. Non può darsi fino a qual punto sia portato il lusso. Figuretevi che le carrozze di piazza, corrispondenti ai nostri sciacchi, son fatte e addobbate con più gusto e profusione di quelle delle principali famiglie da noi. All'epoca del mio arrivo invece, li principali negozianti, ricchissimi e con bastimenti carichi di merci nella baya, giravano per la città in camicia di lana da marinaio. Tal costume in allora era abituale per tutti, perciocchè non era possibile trovare chi si occupasse di lavarvi una camicia, e ciò per assoluta mancanza di donne. Ora invece ve ne ha più del bisogno; persino di Milanesi che fanno molto dinaro colla loro industria. Il commercio di San Francesco è grandissimo; vi regna un'attività, un movimento, un andirivieni continuo di carri, uomini, merci ecc., che Trieste al paragone è poca cosa. Per lo meno quattrocento bastimenti si trovano di continuo aperti al porto. Linne di vapori sono istituite per tutti i punti del Pacifico e dell'Atlantico, dimodochè al 4.^o e al 15.^o giorno d'ogni mese riceviamo leiferi, giornali e passeggeri europei. La popolazione abbonda sempre più; specialmente di Francesi, la maggior parte qui venuti all'epoca dell'istituzione dell'impero. Il porto ha l'imboccatura molto stretta, quantunque, come vi dissi, la baya occupi uno spazio rimarchevole. Dei due più grandi fiumi navigabili che mettono foce alla baya, uno viene da Stockton, e l'altro da Sacramento; città che spediscono con carri e mule le provvigioni per tutte le navi, la prima per quelle del mezzodì, la seconda per quelle del nord. Vi sono parecchi vapori da fiume, che ogni giorno vanno e vengono da San Francesco a

queste due città, trasportando merci e passeggeri. Tali vapori sono costruiti con molta eleganza; sembrano palazzini galleggianti sopra le acque. Tra San Francesco, Stockton e Sacramento vi saranno circa trenta leghe di cammino. Da questo due ultime città, le merci partono con carri per i luoghi dove le strade son carreggiabili; e a ridosso delle mille per sì montuosi dove i carri non potrebbero transitare.

L'anno passato, io dimoravo a Clinton Place, più vicino a Sacramento. (Placer si chiama il luogo dove travagliano i minatori, fra vallate, con case di commercio). Trovandomi allora presso una strada carreggiabile, avevo due carri con mule che mi costavano scudi 4200. Lo condotta d'uno di questi l'aveva affidato ad un uomo che riceveva 80 scudi al mese di salario; l'altro lo guidava io, e un mio compagno d'allora, certo C... P.... Milanese. Sino dal scorso Gennaio mi son separato da costui, e in Febbrajo venni qui presso Mockee-lumne sulla via di Stockton, bene dentro tra boschi e montagne, presso la Sierra Nevada, in luoghi per quali non transitano mai mule. A ciò mi sono ridotto, perchè il Place di Clinton si spogliava tutti i giorni di travagliatori, a motivo che lo miniere non fruttarono più. Inoltre alcuni Svizzeri Ticinesi mi avevano messo in guardia a proposito del mio compagno C... P.... Esso dapprima aveva fatto il contrabbandiere, e poiché il capo di assassini nel Canton Ticino. Era stato un puro accidente l'avrei potuto sfuggire alla forza e scappare nelle Americhe. Infatti, alcuni mesi dopo la mia separazione da lui, seppi ch'egli aveva depositata presso un negoziante di Sacramento la complessiva somma di scudi 2600 - metà dei quali spettavano a me. Esso, o rubava in casa quand'io andavo coi carri in Sacramento; oppure, quand'io restava in casa, e ch'egli andava coi carri, mi defraudava caricando il prezzo delle merci a mia insaputa. Un uomo simile coperto di delitti e di sangue non può finirla bene, e sono molto contento di avermene potuto liberare. Reclamare alla giustizia non vale la pena, perciocchè la si vende a peso d'oro: e poi, anche ottenuto lo scopo, nessuno potrebbe garantirmi dal pugnale del mio accusato.

Avevo intenzione di non associarmi più ad alcuno, ma una persona sola, con casa di commercio, corre pericolo di essere assassinata; ciò che avvenne un mese fa, qui vicino, ad un negoziante che fu spogliato ed ucciso. D'altronde bisogna fidar soli a comperare gli oggetti di commercio, perchè servendosi di commissionati non si trova mai il proprio conto. È quindi necessario qualche duno a cui lasciare in custodia la cassa durante queste assenze. Pagare un dipendente, costa troppo; di più è difficile incontrarsi in un onest'uomo. Mi sono dunque determinato a prender meco un giovine ridotto in miseria, però ben conosciuto, onesto, e che mi prestò assistenza al momento del mio arrivo nel 1850. Io l'ho associato agli utili. Parla bene l'inglese, il francese e lo spagnuolo, è di Torino, e molto bene educato. Però anche con questo ho le mie pene, sendo egli poco economico, superbo e niente voglioso di lavorare. La sua età è di 26 anni. Parecchie volte mi venne domandato s'è mio figlio: tanto invecchiai.

In compagnia di questo giovine, son partito da San Francesco, e a Stockton caricati di merci trenta mule, per dirigermi a questa volta. Arrivato, piantai una tenda, e trovandomi cogli affari in abbastanza buon stato, mi decisi a fabbricare una casa di tavole: anche per non dormire sotto una semplice tenda col continuo timore di venir trucidati a tradimento, ciò che succede non di rado in questi dintorni. A San Francesco, l'ultima volta ci son stato nei primi giorni del passato Luglio, e la vostra lettera non vi arrivò che più tardi, verso il 15. Da quel momento non mi son più mosso di casa, perché occupato giorno e notte a compire la fabbricazione. Essa è costruita in tavole, larga 16 piedi francesi, 36 lunga, alta 10, con finestre fatte venire da San Francesco. In quest'opera non mi ebbi altro aiuto, tranne quello del poltrone mio compagno. Fece anche la casa del forno, larga piedi 4, larga 24. Il forno lo fabbricai da me stesso con mattoni seccati al sole. L'anno scorso, uno di simile mi aveva costato 140 scudi a farlo fare. Cucino pane ogni due giorni per vendere e mangiare in casa. Da ultimo costrussi un pollaio, un poticile ed una stalla per le mule. Vi parrà strano un commercio di porci e galline; pure è così, bisogna ingegnarsi in ogni cosa che sia utile per far dinari. Qui tutto si deve far da sé, e le sole cose per me pesanti, son quelle di far la cucina, e l'altra di lavarsi la biancheria. Fra solve e solvaggi, con'io vivo, non mi varrebbe neppure il dinaro a trovar una donna che si occupasse di questo.

Tutti li paesi di scheletro delle case li ho presi alla montagna e trascinati sopra luoghi colle mule, dove si ho lavorati da solo. Le tavole, le corniperi qui vicino, dove c'è una sega a vapore, e, compresa le finestre ed altre cose accessorie, ho di pura spesa più di 400 scudi.

