

BOLLETTINO

DELLA

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Anno II.

Udine, 16 Luglio 1857.

N. 47.

Risposte ad alcuni dei quesiti fatti dalla Associazione Agraria circa alla coltivazione montana.

Uno dei socii della Carnia ne scrive quel che segue, relativamente ai quesiti 33, 34 e 35, sulle vacche lattaje e sul miglioramento della razza od introduzione di altre:

« Generalmente parlando, la Carnia possiede una buona razza di vacche lattaje; mentre dalle stesse ragguagliatamente si ha il prodotto di 7 ad 8 boccali di latte al giorno, cui conservano fino a che sono pregne di un mese, e poi lentamente diminuiscono. A ciò contribuisce molto la qualità del cibo e la maniera del trattamento, che esclude per esso qualunque fatica.

Ma si può migliorarla e di molto; ed una evidente prova ce l'offre il sig. Antonio Tarussio d'Incarojo, che intelligente speculatore in proposito, ha tentato varj sperimenti e finalmente ottenuto plausibile successo.

Tentò egli l'introduzione delle vacche Svizzere; ma non gli offrirono miglioria e vantaggio sulle nostre: tentò le vacche della Baviera e della Carinzia, ed i risultati non tornarono in tal favore da preferirle alle nostrane. Bensì trovò vantaggio nell'acquisto verificato da circa quattro anni di alcune vacche nel Tirolo Tedesco a Taufer-Stohl, dalle quali allevò quattro bellissime giovenche e due torrelli, uno dei quali ha ora l'età di sedici e l'altro di sette mesi.

Nulla soffersero pel cambiato paese e pascolo, dappoiché il clima di poco differisce ed anche la qualità dell'erbaggio è pressochè la stessa. Osservò anzi il signor Tarussio, che quegli animali hanno migliorato qui in Carnia, anziché peggiorare.

Quelle vacche somministrano giornalmente 10 ed anche undici boccali di buon latte, cui conservano dall'epoca che hanno fruttato fino alla nuova gestazione; indi lo scemano di poco e lentamente. Sono più forti e più grandi delle nostrane: hanno le gambe più grosse e le teste più corte.

Le migliori si presentano con mantello rosso scuro, o nero.

La più bella posseduta dal nostro arveduto speculatore, è di anni sei ed ha l'altezza di metri 1.25 e la lunghezza di metri 2.20; ed una giovenca (allievo della stessa) di anni 2 e 1/2 è alta metri 1.20 e lunga metri 2.00. L'altezza fu misurata dai piedi anteriori alla sommità della schiena, e la lunghezza dal principio o sede dei corni al principio o sede della coda.

Il vantaggio di questa nuova razza consiste quindi in dare maggior copia di latte ed in offrire allievi più forti e grandi, e quindi più grossi animali da macello.

Dietro l'esperimento favorevole ottenuto dal sig. Tarussio sarebbe desiderabile che i Carnici cercassero l'introduzione di tale razza: e perchè meglio di ciò si persuadessero, sa-

rebbe desiderabile che il sig. Tarussio facesse vedere le proprie nella prossima esposizione in Tolmezzo, sacrificando al ben comune il proprio privato interesse, che lo inviterebbe a lasciarle in quella stagione nella Malga o Pascolo montano.

• Chiude il nostro socio la sua relazione, desiderando, che nella prossima riunione di Tolmezzo si abbia a trattare della castrazione delle vacche, per farne qualche sperimento anche in Carnia.

Un altro socio da Pontebba ne scrive quel che segue circa alle vacche ed ai loro prodotti del distretto di Moggio. Ei dice, che ve ne potranno essere circa 3220, ripartite come segue: Chiusa 350, Dogna 250, Moggio 1000, Pontebba 400, Raccolana 500, Resia 600, Resiutta 120. Sono tutte di razza indigena, piccola e quale si conviene a luoghi montuosi, ma in generale assai lattifere, massimamente nel territorio di Pontebba, dove una vacca somministra giornalmente da 8 a 10 ed anche 12 boccali di latte. E ciò è dovuto alla migliore qualità di erbe che crescono in questo territorio in confronto degli altri. Capre ne saranno circa 2000 in quel territorio e pecore 1000. Il corrispondente fa voti, perchè si diminuiscano le prime, che danneggiano i boschi, e piuttosto si accrescano le seconde.

« Per quanto (ei dice) il comporta l'estensione del suolo, i paesi di questo distretto forse la cedono a pochi altri in conto di pastorizia. I soli abitanti di Resia, per quello spirito di emigrazione sistematica che li predomina, si mostrano in questa parte assai trascuranti, benchè forse più d'ogn'altro Comune abbondino di pascoli e di foraggi. Del resto per queste popolazioni la pastorizia è uno dei precipui mezzi di sussistenza, essendo pochissime le famiglie che non abbiano quel dato numero di animali proporzionato alla quantità di fieni che raccolgono dai loro fondi o da quelli che prendono in affitto. E dessa poi di tanta importanza che, generalmente parlando, si stima il ben essere d'una famiglia dal maggiore o minor numero degli animali che mantiene col proprie.

« I pascoli montani sono di proprietà dei Comuni. Questi li danno in affitto per via di pubblica asta al miglior offerente, e l'affittanza dura un novennio. Questo sistema ha i suoi vantaggi e i suoi difetti: ha i suoi vantaggi, perchè per le gare che avvengono al momento dell'asta aumentasi pel Comune il valore dell'affittanza, il quale si accresce ordinariamente alla ricorrenza di ogni novennio: ha poi i suoi difetti, perchè i deliberatarii, essendosi, o per puntiglio o per mancanza di giusti calcoli, o per altre cause obbligati a versare annualmente nella cassa del Comune una somma superiore o soltanto uguale al prodotto che ne ricavano, commettono non di rado delle frodi a danno dei particolari, che affidano ad essi i loro animali, usando scarse misure nel computo del latte, come pure sottraggono al formaggio buona porzione della materia butirrosa, onde così procurarsi qual-

che vantaggio. Per ovviare siffatti inconvenienti, converrebbe che i Comuni, in luogo di servirsi delle aste, stabilissero un prezzo fisso per l'affittanza, contentandosi di un moderato utile; in tal modo i privati sarebbero più guarentiti dalle frodi degli appaltatori. A cagione delle gare che hanno luogo per l'affittanza dei pascoli montani, è avvenuto il caso che mentre un tempo per un dato pascolo non si pagavano che a. l. 500 all'anno, se ne pagarono 1000. Per lo che e gli appaltatori vanno in rovina e i privati pigliano di mezzo. È vero che quanto più aumentasi il prezzo, tanto più il Comune utilizza, ma è vero d'altronde che utilizza con grave danno degli altri. »

Circa ai prati soggiunge: «Quelli che sono più vicini alle abitazioni ed alle stalle vengono annualmente ben coltivati. La coltivazione consiste nello spandervi sopra o in autunno, o in primavera una certa misura di concime misto a foglie d'albero, il quale poi, prima che l'erba cominci a germogliare, viene raccolto e depositato in fosse apposite, e marcito che sia col tempo, serve come di terriccio, ottimo per rendere prativo qualche pezzo di fondo sterile o ghiaioso. Lo sfalcio dei prati così coltivati ha luogo due volte all'anno; il secondo sfalcio peraltro è inferiore al primo, così per bontà come per quantità. Benché la coltivazione, come si pratica, sia buona abbastanza, potrebbe però essere migliore, se si tenesse più conto delle orine degli animali. Queste si lasciano scolare inutilmente presso le stalle. Bisogna però riflettere, che per le irregolarità del suolo ed anche perché varii pezzi prativi sono distanti dalle stalle, non si saprebbe qual mezzo suggerire per far sì, che le orine servissero di coltivazione. E da avvertire poi che i contadini e i pastori non conoscono quanta sia la bontà delle orine stesse adoperate come concime, ed è perciò che trascurano di servirsene anche in quelle posizioni, dove potrebbero farlo senza difficoltà.

«Coi prati, di cui si è detto superiormente, non sono da confondersi i così detti prati di monte. I primi si trovano più o meno vicini ai villaggi ed alle abitazioni e quindi a portata di essere coltivati; i secondi sono posti ad un'altezza più o meno considerevole, e per questi, tanto per la distanza quanto per la difficoltà del trasporto del concime, non è possibile la coltivazione. Se ne eccettuano alcuni provvisti di stalla e fenile, dove per qualche parte dell'anno si trasportano gli animali per consumare il fieno ivi raccolto. Il concime che in questo frattempo si accumula, viene opportunamente sparso sulla prateria circostante. In siffatte località è più vantaggioso senza confronto il terreno prativo che quello coltivato a cereali. Lo dimostra l'esperienza. Alcuni vollero far prova di coltivarvi cereali, ma l'esito non corrispose, e dovettero desistere dal pensiero.»

Il corrispondente dà molti utili avvertimenti sulla convenienza di studiare il perfezionamento della fabbricazione del formaggio, su di che si dovrà tornare in appresso, e nota come il più celebrato del distretto è quello di Montasio. Riferiamo per oggi quello che ne dice circa ad un uso esistente nel Comune di Pontebba:

«Riguardo ai formaggi che si fabbricano dai privati, esiste nel comune di Pontebba un buon uso, che negli altri paesi non è, e che sarebbe utile introdurre. Quelle famiglie le quali non hanno che una, o due, o tre o quattro vacche da latte, onde avere grosse forme di formaggio fabbricato con latte fresco, per un certo numero di giorni, si cedono l'una l'altra a vicenda tutto il latte che mungono, tenendo conto della misura, per poter poi restituirlo agli altri allo stesso scopo. Negli altri paesi invece ognuno pensa per sé, e quindi le forme del formaggio sono assai piccole, o volendo unire il latte di due tre giorni, questo inacidisce o poco o troppo, e il formaggio che ne vien fuori è di pessima qualità.»

BACOLOGIA

CHI HA BACHI NON DORMA.

Giusti proverbi.

Vox populi vox Dei? — Sì o no? — Sì e no. L'udii negli scorsi anni, e si ode ancora e tuttora nelle banche de' contadini, che le farfalle de' filugelli nere sono buone talora a dare buona galetta; alcuni bacofili empirici asserirono altrettanto; le stesse relazioni ci dà qualche giornale.

Sarebbe ciò vero? io per vero dire dubitai sempre, non del fatto, perchè troppi lo asseriscono con fermezza, ma del principio. Oggi però ch'io scorgo, che la maggior parte delle farfalle che ottenni da una stupenda galetta sono scure ma vispe, e attivissime nelle loro funzioni nuziali, con spiegate le ali (fenomeno importantissimo, ove si noti che il completo sviluppo delle ali è non solo di somma importanza negli aligeri, ma che ha inoltre una notevole attività nella copula (1) e perfezione nel completo organismo dell'insetto) scorgendo ciò dissi, entro in una fase novella nelle mie osservazioni, dacchè molte farfalle bianche, perfettissime in apparenza, mi furono tarde nelle estreme loro funzioni, così nei maschi che nelle femmine.

Ora da tutto ciò ne consegue una dimanda, che ardisco fare colle dovute riserve: avrebbero le farfalle scure già superata la malattia, come succede in molte malattie esantematiche degli animali, l'uomo compreso; le quali mercè una irruzione esterna guariscono, da cui il motto proverbiale: «male alla pelle salute alle budelle? Io non saprei rispondere al quesito; dirò soltanto: sperimentiamo. Evidentemente malate sono le farfalle giallognole (2), floscie, con peli arsciati e mancanti talvolta il dorsaletto; coll'intersezioni degli anelli dilatate, esili tanto da lasciar traveder talvolta le uova sottoposte, ali meschine, antenne depresse, ponitura delle uova agglomerata, che per mancanza di forza nella madre si addensano senza staccarsi da essa. Gli indicati caratteri con altri già troppo conosciuti obbligano a rigettarle senza esitare; come vanno rigettate tutte le farfalle belle in apparenza, ma che sono tarde ad accoppiarsi ed a deporre le uova.

Da quanto si espone ne segue, che io divido nei seguenti stadi le farfalle infette.

Primo stadio. Incubazione del morbo. — Caratteri. Apparenze belle, pigrizia nell'estreme funzioni della vita.

1) Gli antichi Egiziani davano le ali alla lussuria ed ancora all'incubazione, da cui ne venne per quest'ultima il grazioso detto di Lessing *ali d'incubazione*.

2) Per dir vero, queste 'macchie osservate con un buon microscopio sono masse di miriadi di una crittogama appartenente alla famiglia dei funghi di Persoon. Non saprei determinarne la specie; per ora la chiamerò *Botrytis bombix*, perchè altre bombici ne trovai infette.

Secondo stadio. *Malattia disperata.* — Caratteri. Quelli che abbiamo indicati sopra.

Terzo stadio? *Malattia superata.* — Caratteri. Farfalla cenerognola interamente, ma pienezza di attività nelle sue funzioni.

Si noti bene, che questo ultimo stadio è da esperirsi ancora, con cautela, a fine di evitarne, ammettendolo pienamente, le disastrose conseguenze.

Rigettinsi in fine le farfalle macchiate, ossia quelle in cui l'eruzione esterna non è pienamente sviluppata. (1)

Ora ardisco avanzare una proposizione figlia delle perseveranti mie osservazioni, fatte in ogni parte che spetta all'industria agricola: *La scienza per guida e criterio nelle deduzioni* (2); con questi mezzi *chi vorrà* avrà, anche in mezzo alle oscillazioni del morbo che ci infesta, ogni anno buon raccolto di bozzoli; ma le *forze* devono essere combinate coi *mezzi* da porle in atto — faccia cinque chi può far dieci, non dieci chi può fare tre.

Questa malattia, come ogni altra che in questi ultimi anni afflisce molti vegetabili, la vite compresa, non è nuova. Ogni essere vivente è cosperso di miriadi di parassiti che possono vivere e morire inosservati; ma quando le circostanze favoriscono pienamente lo sviluppo loro, si rendono micidiali all'essere che li sopporta. Ora, le circostanze che favoriscono lo sviluppo delle crittogame sono, inverni temperati e la soverchia umidità delle stagioni. Sono omai quindici anni che queste condizioni ci perseguitano costantemente. Dietro rigorose osservazioni da me fatte nell'ultimo quinquennio, il basso Friuli sopportò in esso poco meno di 6 metri di pioggia, mentre stante l'umidità di questa regione provinciale potrebbe appena sopportarne quattro. Ebbene, dalle relazioni, meteorologiche che qua e là si scorgono nei pubblici fogli riguardo ad altre regioni troviamo dal più al meno le stesse condizioni, e sono appunto 15 anni circa, che le crittogame infestano i più interessanti prodotti, come sarebbero le patate, le barbabietole, il frumento e molti altri meno interessanti, ma più che tutto la preziosa vite, e siamo minacciati assai d'appresso di gravi vicende nel grano turco. La Provvidenza tenga lontano questo flagello, che sarebbe per noi il quinto novissimo.

P. S. Alla nota che vi comunicai ieri devo aggiungere un fenomeno notevolissimo che al certo non sarà sfuggito a molti, ma che pure passò senza fermare l'attenzione dei dotti. Il fatto è di somma importanza e ve lo riferisco. Eccolo:

1) Il nome di *atrofia contagiosa*, dato non so da chi all'attuale malattia dei filugelli, è assolutamente improprio. Primamente, perchè di *atrofia* cagiono tutti gli esseri infetti da crittogame, per cui troppo generico; quanto al nome specifico, *contagioso*, potrebbe anche essere assurdo, dacchè finora abbiamo tutte le prove da ritenerlo epidemico, e nessuna per ammettere il contagio.

2). La presunzione ereditaria di molti vecchi possidenti, che si danno il nome di agricoltori, nome privilegiato a pochi devoluti, è il flagello dell'industria campestre; i libri di scienza per essi fanno ridere; gli studiosi sono poco meno che birbanti.

I cadaveri delle farfalle malate passano immediatamente dopo la morte ad uno stato di tale dissoluzione, che vanno in brani col solo toccarle. Le ali, la testa si staccano, così le gambe, le antenne; il corpo passa in deliquescenza: mentre le sane invece si conservano in quello stato di balsamazione comune a tutti gli insetti che si ammazzano o che muoiono sani, compiute le estreme funzioni riproduttive della loro vita. Ora, fra queste ultime, tutte le farfalle scure (quelle del terzo stadio) resistono pienamente alla dissoluzione, e quindi si riserbano nello stato di conservazione.

Traetene le conseguenze, facili a presentarsi riflettendo che gl'insetti non passano all'essiccazione spontanea se non sani!

ORLANDINI.

Da S. Vito, luglio 1857.

Misurazioni barometriche di molti punti del territorio del Piave e del Tagliamento fatte, nel 1855 da D. Stur e da F. Keil dell'i. r. Istituto geologico di Vienna.

Crediamo che sarà d'interesse, non solo per Cadorini, Bellunesi e Friulani, ma anche per molti altri in Italia, il conoscere le misurazioni barometriche di molti punti delle nostre Alpi, specialmente nel territorio dei fiumi Piave e Tagliamento, fatte dai sigg. Stur e Keil dell'i. r. Istituto geologico di Vienna. Le troviamo negli Annali di quell'Istituto, fascicolo di luglio, agosto e settembre del 1856; il quale porta dei medesimi anche alcune osservazioni geologiche.

Quando comparirà un ulteriore rapporto negli accennati Annali, daremo ad essi più ampie notizie; e fatti e pubblicati che saranno gli studi di dettaglio che stanno per intraprendersi, forse ne potremo dare un ampio estratto per l'*Annuario dell'Associazione Agraria friulana*, affinchè tutti gli studiosi possano all'uopo consultarlo.

NB. Le altezze sono calcolate in piedi di Vienna).

TERRITORIO DEL PIAVE.

1.	Capo di Ponte, al Sud, lago di S. Croce, piedi di Vienna	1147
2.	» » Santa Croce, osteria, Il piano	1263
3.	» » Passo presso S. Croce, spartiacqua fra Piave e Livenza (Evvi in quel luogo il calcare ippurítico)	1590
4.	» » Lago morto	841
5.	» » Serravalle, osteria all'Imperatore, Il piano	478
6.	Longarone, osteria della Postà, I piano.	1505
7.	Perarolo, osteria, II piano	1757
8.	Pieve di Cadore, chiesa	2717
9.	Campolungo, I piano	2986
10.	» all'oriente, Cima, spartiacqua fra il Piave ed il Tagliamento	4087
11.	» al nord-est, ponte al confluyente della valle Visdende e del Piave	3225
12.	» » valle Visdende (depositi terziarii)	4116

13.	Campolungo al nord, valle Digone, Piano di Molla (depositi terziari)	4979
14.	" al nord-ovest, ponte sulla strada fra Dosoleo e Padola, altezza di questi due e dei depositi terziari presso Candide	3760
15.	" al nord-ovest, spartiacqua fra Comelico superiore e Sesto, Kreuzberg, il più alto punto della strada	5169
16.	" all'ovest, spartiacqua fra Auronzo e Comelico superiore, il più alto punto della strada al monte Zovo	4754

TERRITORIO DEL TAGLIAMENTO.

1.	Resiutta, osteria della posta I piano	1044
2.	Tolmezzo, rimpetto alla posta II piano	1032
3.	" al nord, Paluzza, osteria al II piano	1916
	" " " all'est, spartiacqua per Paularo	3229
4.	" " " " Germula, capanna alpina	3096
5.	" " " " Paularo, ponte	2081
6.	" " " al sud-est, Forca fra Monte Cucco e Monte Tersadia	4563
7.	" " " all'ovest, Ravascelletto, spartiacqua per Comeglians	2518
8.	" " " al nord-ovest, Forca fra R. Sgalivai e Chia-vola, passaggio al Monte di Terzo	5858
9.	Villa, osteria al Leone, I piano	1152
10.	" al nord-est, Lauco, chiesa, noce	2192
11.	" " Vinajo, chiesa (depositi terziari)	2632
12.	" " Spartiacqua presso Chinfani (dep. terziari)	3743
13.	" " Monte Avernis	6265
	al nord nel Canale di Gorto (Degano)	
14.	" Comeglians, ufficio del Commissariato II piano	1720
15.	" " all'ovest, ponte all'uscita del Canale di S. Canziano	1672
16.	" " " ponte dinanzi Osais presso Pieria	2148
17.	" " " Pesariis nel Canale di S. Canciano, chiesa	2322
18.	" " " ponte di Possal	2673
19.	" Rigolato, ponte sulla strada al sud di Givigliano	2309
20.	" " all'ovest Gremoglia (dep. terziari)	4124
21.	" " " Forca fra M. Talm e M. Tuglia	5100
22.	" " al nord Collina, chiesa	3745
23.	" " " depositi terziari all'est di Collina al M. Canale	4086
24.	" Forni Avoltri	2791
25.	" " all'est Frassenetto, chiesa	3398
26.	" " al nord-est Croda Bianca	7159
27.	" " " Forca fra Croda Bianca e M. Vas	5626
28.	" " al nord Cappella allo sbocco dell'Avanza	3367
29.	" " " gli ultimi alberi al nord al M. Cadenis e M. Avanza	5581
30.	" " " Giogo Veranis, passaggio al monte Lukkan	7252
31.	" nord-ovest, chiesa sopra Raveo. (dep. terziari)	2260

32.	Villa, nord-ovest, depositi terziari al monte Avedriegno	3556
33.	" " Capanna alpina di Avedriegno	4826
34.	" " Pizzo maggiore	6578
35.	Pala, al livello del Tagliamento	1623
36.	" al nord-est, passaggio fra Priuso e Lunis	2044
37.	" al nord Ampezzo, osteria, I piano	1800
38.	" " al nord-ovest torr. Lumiei alla chiusa al sud di Muina in Sauris	2807
39.	" " Sauris di sotto, chiesa	3816
40.	" " Sauris di sopra, chiesa	4284
41.	" " Monte Pura, passaggio per Sauris	4562
42.	" " Ovest, Forcella, passo per Tramonti	3624
43.	" " Forcella fra M. Ciancul e M. Pelois, al sud di M. Tinizza	3546
44.	" " Spartiacqua di Pignarossa sulla strada di Ampezzo per Forni	2743
45.	Forni di sotto	2439
46.	S. Antonio, cappella all'ovest di Forni di sotto	2651
47.	Cella, chiesa presso Forni di sopra	2759
48.	" al nord-est, Clapsavon	7807
49.	" al nord nella Tollina (depositi terziari)	3512
50.	" " Croce sul monte Tiersine, il più alto confine del bosco	6259
51.	Ultimo ponte nella valle di Forni sotto Poasso	3077
52.	Mauria, cappella, spartiacqua fra il Tagliamento ed il Piave	4141

Lo stesso fascicolo contiene poi degli stessi altre misurazioni barometriche della valle della Drava, della valle dell'Isel, della valle del Möll, della valle del Gail, a cui gli studiosi possono ricorrere.

Udine, 15 luglio.

Il raccolto delle galette è terminato, e sarà certamente nel complesso, de' buoni. I prezzi medii delle pese pubbliche di Udine furono finora, in continuazione a quelli pubblicati nell'ultimo Bollettino, i seguenti:

Il 27 giugno 4. 19, il 28 4. 35²⁰, il 29 4. 40⁰⁴, il 30 4. 47⁸⁷. Il 1 luglio 4. 48²⁶, il 2 4. 40⁰⁶, il 3 4. 32, il 4 4. 39²³, il 5 4. 39²³, il 6 4. 43, il 7 4. 43 ed il 9 4. 39⁷¹, il 10, 11 ed il 12 4. 40⁵⁰.

Circa all'avvenire nessuno osa pronosticare. È indubitato, ad onta che alcuni, con poca onestà e con ridicola pretesa, volessero dissimularlo, che la malattia si mostra in molti luoghi. Ciò non pertanto in altri si fabbrica della buona semente. Molti forastieri trovansi dispersi principalmente nella parte alta della Provincia; i quali si danno molta cura nel preparare la semente. Noi sappiamo poi di veduta, che oltre a quella che stanno preparando la Società Agraria ed il co. Gherardo Freschi, altri ancora dei nostri ne fanno di bella con somma cura. — Ne viddimo p. e. dei sig. Percoto e Brusadini a San Lorenzo di Soleschiano, del sig. Mainardi a Gorizzo presso Codroipo, del sig. Mattiuzzi a Varmo, del sig. Tami a San Bernardo, e ad Udine stessa n'abbiamo veduta dei sig. Terzi, a tacere di altri molti. — È da sperarsi insomma, che non si omettano cure per far guerra al malore. Ognuno vorrà essere provvisto di una certa quantità di buona semente, anche di varie provenienze, per scegliere anche dopo aver fatto nascere i bachi.

Buone notizie circa all'andamento dei varii prodotti; fuorché di quello dell'uva, su cui la crittogama si va pur troppo anche quest'anno dilatando; più però nella regione bassa e media che nell'alta.

Prezzi medii dei grani sulla Piazza di Udine

nella seconda quindicina di giugno 1857,

Frumento	L. 22. 22	Miglio	L. 14. 30
Granoturco	" 13. 42	Sorgorosso	" 6. 77
Segala	" 12. 54	Saraceno	" 8. 43
Avena	" 11. 29	Fagioli	" 16. 09
Orzo pill.	" 21. 66	Vino	" 46. —
" da pill.	" —. —	Fieno	" 3. 24