

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Nuovi Soci effettivi.

Hanno aderito agli statuti e vennero ammessi quali membri contribuenti dell'Associazione agraria Friulana a cominciare dall'anno in corso i signori:

Sindaco di Platischis

„ „ Cassacco

Ratti Carlo (Venezia)

Pagura Virginio (Mortegliano)

Toso dott. Giuseppe, avvocato (Udine);
a cominciare coll'anno 1879, i signori:

Sindaco di Ippis

„ „ Lusevera

Buri Giuseppe (Palmanova)

Cosattini Ettore (Udine).

Bullettino. — Convocazione della Società.

Col presente numero, ultimo dell'anno 1878, il *Bullettino* dell'Associazione agraria Friulana compie il suo primo volume della terza serie.

Come risulta dal numero delle pagine che lo compongono, questo nuovo volume (ventesimosecondo di quelli che l'Associazione ha sinora pubblicati sotto il medesimo titolo) supera di oltre la metà ciò che, in riguardo alla quantità della materia, venne promesso col nostro mezzo al momento (1° luglio) in cui se ne incominciò la pubblicazione. Secondo i calcoli d'allora, le promesse otto pagine di testo (oltre le quattro non numerate della coperta) avrebbero dato, in 27 numeri, non più di pagine 216; ve n'ha invece 356, e sono, per mezzo anno, 27 numeri anzichè 26, come, seguendo l'uso più comune dei periodici settimanali, potevano essere. Per rispetto alla quantità dello stampato, nessuno adunque si lagnerà se interpretammo la volontà del Consiglio sociale nel senso di allargare ciò che la prudenza amministrativa di esso ci aveva in sulle prime accordato in una proporzione della quale poi il Consiglio medesimo, vista l'abbondanza degli scritti che ci venivano presentati per la stampa, e considerato pure il bisogno di mostrare al pubblico qual fosse sotto questo speciale riguardo la operosità dell'Associazione, non tardò a riconoscere l'insufficienza. Che se, badando piuttosto ai meriti intrinseci che alla mole dell'opera,

dubitare dovessimo di aver questi in qualche modo menomati con la parte che nell'ordinamento dell'opera stessa prendemmo, altro non potremmo, qui giunti, che augurare di essere dal benevolo lettore perdonati come già lo fummo, ne siamo sicuri, da coloro che vi ebbero la parte più sostanziale e più degna, ed ai quali in nome della Associazione e nostro in particolare per ciò rendiamo i più sentiti ringraziamenti.

Per l'anno 1879 la Redazione del *Bullettino* vorrebbe molto promettere; e sarebbe molto tentata di farlo dacchè a farlo la confortano il nuovo slancio manifestatosi nella vita dell'Associazione, il concorso in essa di nuovi membri effettivi, gli ajuti morali e materiali di già profferibile per parte della Provincia e quelli assai probabili ed anzi certi che le verranno da parte dello Stato. Di questi ultimi pertanto il Ministero di agricoltura e commercio, a cui la Presidenza sociale si rivolse (*Bullettino* a pag. 237), non ha, che si sappia, determinato la misura; però si sa che una risposta favorevole è imminente, e si sa ancora che la misura del sussidio sarà almeno tale da portare la desiderata conseguenza della nomina, per conto del Ministero, di un commissario speciale presso l'Associazione, come già, a norma dell'articolo 4° degli statuti, venne fatto per conto della Provincia.

In attesa di ciò, e poichè le invocate disposizioni ministeriali potranno molto influire sul programma della Società pel nuovo anno, la Presidenza ha stabilito che, non appena queste conosciute, venga la Società stessa convocata in generale adunanza pei necessari provvedimenti, quali sono l'ammissione dei bilanci (consuntivo 1878 e preventivo 1879), la rinnovazione delle cariche ed altri di ordine interno.

In tale occasione dovendo pure la Presidenza sottoporre all'assemblea alcune proposte riguardanti la pubblicazione del *Bullettino*, questa rimane provvisoriamente sospesa.

L'invito alla riunione verrà fatto quanto prima con apposita circolare.

L. MORGANTE, segretario.

SULLA EMIGRAZIONE NELL' AMERICA MERIDIONALE

DALLA PROVINCIA DI UDINE — DATI STATISTICI

Distretto di Tolmezzo.

Dei venti comuni costituenti il distretto di Tolmezzo, con una popolazione di 32,882 abitanti, solamente sei hanno fornito, a tutto giugno decorso, un contingente, ed anche questo relativamente scarso, all'emigrazione per l'America meridionale.

Ciò conferma da un lato la speciale affezione che i Carnici hanno mai sempre portato al natio paese, e dall'altro il genio speculativo che li distingue e loro non permette di avventurarsi in cieche ed infondate imprese nel Nuovo Mondo, ove non manca, ma viene irreparabilmente tardi ed ormai senza consiglio, il pentimento.

Villa Santina. . . abitanti	966,	emigrati	20,	per mille	20.70,	soli —,	famiglie	5
Prato.	2,274	"	11	"	4.83	" 10	"	1
Cavazzo.	1,573	"	3	"	1.90	" 1	"	1
Verzegnis.	1,600	"	3	"	1.90	" 1	"	1
Lauco.	2,047	"	2	"	1.00	" 2	"	—
Tolmezzo.	4,321	"	2	"	0.46	" 2	"	—
	12,781		41		3.21	16		8

Partirono tutti dal marzo all'aprile decorsi, un solo nell'ottobre 1877, e si volsero all'Argentina come al paese delle migliori speranze.

Però dei venti emigrati di Villa Santina, 14, quantunque ingaggiati per l'America, sedotti dall'idea di più comoda vita e di più pronti guadagni, sbarcarono a Bona e ad Algeri, ed ora, come avvertono quei nostri Consolati, saranno in braccio alla miseria ed alla disperazione; e gli altri sei, componenti la famiglia Lorenzini, si ritengono ancora a Genova, per non aver avuto, colà arrivati, l'intera somma d'imbarco.

Era gente laboriosa e di diverse professioni, la maggior parte contadini, gli altri tagliapietra, muratori, boscajuoli, uno stagnaio ed uno fabbro ferraio. Sull'intero del distretto l'emigrazione sta nella ragione dell'1.25 per mille, fatto del tutto insignificante.

Non si hanno certe notizie degli emigrati, e solo per induzione si può argomentare in quale stato si trovino. Abbiamo però sott'occhio una lettera da Buenos-Ayres, scritta a certo suo cognato

E questo picciol numero d'emigrati è tanto più significativo, inquantochè, anche nei comuni della Carnia, la stringenza dei mezzi economici si fa potentemente sentire, vuoi per l'aumento della popolazione e pei cresciuti bisogni e balzelli, vuoi per la cessazione, pressochè assoluta, dei provventi, in passato vistosi, dell'emigrazione temporanea e per le scemate risorse del terreno locale. Non manca quindi anche colà la spinta ad emigrare, anzi è prepotente; ma viene generalmente paralizzata dalla riflessione e dal buon senso ed in qualche luogo dalla deficienza dei mezzi del viaggio. La si dura nelle speranza di un miglior avvenire.

Ecco la tabella degli emigrati:

da Angelo Candoni di Tolmezzo, ove parla di sè e del fratello Giovanni, suo compagno di sventura. Da questa lettera, già inserita nel *Bullettino* a pag. 108, si può apprendere quale dev'essere, suppergiù, la posizione degli altri emigrati, e noi ancora l'additiamo al lettore perchè molto significativa e malgradochè ci si venga da taluno dicendo che alle tante lettere dall'Associazione pubblicate non si aggiusta credenza da coloro che hanno in animo di emigrare.

Il Comitato di patronato dell'emigrazione sapeva quant'altri fin da principio che l'entusiasmo non si doma ad un tratto, e non si può prendere di fronte; ma era però anche convinto che l'entusiasmo è cosa che passa e non dura e che non potea tardare il beneficio della calma e della riflessione.

E la calma si è oggimai in molti siti ristabilita; perocchè e le relazioni dei reduci dall'America, quantunque ai primi momenti sospette, e le lettere da colà venute, e le illustrazioni pubblicate da questo *Bullettino*, ed i riflessi delle persone intelligenti e dabbene, a forza di

ripetersi, hanno portato un ritegno non piccolo a quella smania ed a quella albagia che si erano destate a principio. Ne è prova il fatto che l'emigrazione è in decrescenza, mentre se vi si credesse veramente, avrebbe dovuto essere in grande aumento. Pare piuttosto che la stessa abbia da far il giro in tutti i paesi anche di questa provincia per raccogliere gli animi dei malcontenti più spiccati e di coloro che sono maggiormente dotati di fervida fantasia.

Però la reazione comincia a farsi strada: ormai dai reduci si può parlare, senza tema di certe minacce, della triste condizione degli emigrati; le parole dei nostri proprietari non sono più tanto sospette; fanno senso le gravi notizie dell'America e non si vendono più discrete sostanze per andarvi.

Fu un'epoca anche nel Piemonte in cui si emigrava su vasta scala, mentre ora, sperimentati i disinganni, è quasi completamente sparito il fenomeno curioso.

Tutto d'altronde avviene quaggiù secondo una legge naturale, l'equilibrio fra le popolazioni è un fatto provvidenziale, contro del quale sarebbe talora inutile, tal altra incauto operare.

Del resto il Comitato non si è mai sognato di infrenare l'emigrazione; desso anzi ebbe per compito speciale quello di

patrocinarla e non di impedirla, e se spesso parlò in termini dissuasivi, non fu certo per interesse delle classi possidenti, sibbene per compassione degli illusi e perchè non poteva falsare la verità delle cose. Egli non bada se gli si crede o no, adempie imparzialmente e del suo meglio il compito suo e tira dritto.

In ogni peggior evento, non sarà inutile l'aver svolto con qualche ampiezza l'argomento dell'emigrazione, nè saranno vani i dati statistici e le notizie da lui offerte su questo *Bullettino*.

La statistica ha anch'essa il suo merito e la sua filosofia, — le sue cifre hanno una ragione ed un interesse non inferiore a quello di qualunque storia; notati i fatti, si può risalire alle cause e la scienza dei fatti e delle cause è un requisito indispensabile per qualunque altra scienza.

Distretto di Ampezzo.

Anche nel distretto di Ampezzo fece colpo la notizia delle sterminate ricchezze d'America, sicchè alcuni di quegli abitanti emigrarono a quella volta, ed altri ne imiterebbero volentieri l'esempio, se qualcuno dei ricchi sfondati di colà facesse loro la spesa del viaggio.

Il numero degli emigrati a tutto giugno decorso appare dal seguente prospetto:

Preone	abitanti	530,	emigrati	4,	per mille	7.54,	solì	4,	famiglie	—
Enemonzo	"	1,539	"	8	"	5.20	"	2	"	2
Forni di Sopra	"	1,835	"	5	"	2.72	"	1	"	1
Socchieve	"	1,862	"	5	"	2.68	"	—	"	1
Raveo	"	570	"	1	"	1.79	"	1	"	—
Ampezzo	"	1,896	"	6	"	1.16	"	—	"	1
		8,232		29		3.52		8		5

Sauris e Forni di Sotto non diedero emigrati; cosicchè sul totale della popolazione, ascendente a 10,674 abitanti, si hanno 2.72 per ogni mille abitanti. La famiglia Bearzi di Enemonzo, sedotta da alcuni agenti d'emigrazione, vendette beni per oltre lire 2500 e si diresse pel Brasile, nè si hanno notizie di lei. Pel Brasile fece vela anche Niccolò Antoniacomi di Forni di Sopra e scrive d'aver migliorata la sua condizione. Pelizzari Andrea di Preone invece si recò nel Mes-

sico, e Mecchia Enrico e Martina Sebastiano preferirono il Chili. Gli altri si volsero all'Argentina. Partirono tutti nel primo trimestre dell'anno spirante, tranne l'Antoniacomi, che sene andò verso la fine del 1876. Erano tutti miserabili, e di professione, alcuni tessitori, altri chi pettinai, chi carpentieri, chi muratori. Pare non abbiano scritto di sè, nulla dicendoci i sindaci rispettivi nelle loro informazioni.

P. BIASUTTI.

STAZIONE AGRARIA SPERIMENTALE DI UDINE

A pag. 328 di questo *Bullettino* è fatto cenno dell'opportunità che le stazioni agrarie istituiscano esperienze intorno alla concimazione con materiali fosfatici. Simili esperienze, progettate più volte da questa stazione agraria, non poterono, dapprima, istituirsi per la mancanza di conveniente terreno sperimentale. Ma fin dall'anno rurale ora scorso alcune di queste esperienze vennero intraprese, adoperando sia residui di carnicci, che acqua residua delle fabbriche di colla.

I risultati di tali esperienze furono, in massima, soddisfacenti, anche dal lato della convenienza pratica; ma per la malattia e quindi per la morte sopravvenuta del professore Velini, non si può ora controllare tutti i dati di fatto, affine di fornire una relazione dettagliata.

Nell'anno incominciato si potranno intraprendere meglio queste esperienze non solo perchè la Stazione gode tuttora del

beneficio del podere, ma ancora perchè questo è amministrato direttamente dalla Stazione, senza alcun ostacolo di interessi di terzi.

A proposito poi di questo podere, stimiamo opportuno di ricordare al pubblico che ognuno può prendere notizia di qualsiasi particolare relativo al suo andamento rivolgendosi al sottoscritto, oppure al professore E. Lämmle o al dott. F. Viglietto, pei quali è sempre cosa gradita di poter giovare in qualche modo tanto ai proprietari che agli agricoltori pratici, siccome gradiranno sempre l'udire i pareri di persone competenti e, in generale, di quelli che portano amore all'agricoltura.

Colgo quest'occasione per rendere grazie, in nome della Stazione, all'onorevole cav. dott. G. L. Pecile, il quale al detto podere fece anche fra gli altri favori il dono di un verro di pura razza *berkshire*.

G. NALLINO.

SUL MODO DI FARE E DI CONSERVARE IL VINO

Il signor Alessandro Levi, di Padova, ci ha gentilmente favoriti di un esemplare della recente sua pubblicazione intitolata: *Il Cantiniere Padovano*. È un opuscolo di poche pagine, estratto dal *Giornale di agricoltura, industria e commercio del regno d'Italia* (Bologna, 1878), e nel quale l'egregio autore si propone di dare "poche regole del tutto pratiche sul modo di fare e di conservare il vino. „ Lo si legge volentieri senza smettere, perchè dettato con coscienza dell'argomento, e perchè risponde bene alla promessa fatta in principio. Pochi, ma sufficienti, e pratici sono difatti i precetti che il Levi ha condensati in quel suo scritto sull'arte della vinificazione, arte cui senza dubbio conosce non solo per averne studiato nei migliori trattati, ma per averla, si capisce, personalmente esercitata.

Ha diviso il lavoro in quindici capitoli, dei quali il primo è dedicato alla coltura della vite. Sono due pagine a doppia colonna, che fanno pensare a lungo e non senza profitto; niente di meglio se con codesti pensieri ti verrà pure la voglia di rileggere i *Ricordi* che, sotto forma d'almanacco, il bravo *Nane Gastaldo* (G. B.

Bellati) ci ha regalati, otto anni or sono, sulla viticoltura, (1) ricordi che si riassumono in questo utilissimo consiglio: Unità di luogo, unità di ceppo, scelta di adatto vitigno, vite bassa e palo secco.

Il secondo capitolo discorre della vendemmia. Bisogna farla a tempo opportuno, cioè quando l'uva è bene matura. E qui sorge necessariamente il quesito, se di questa opportunità si abbia da lasciare giudice arbitro ogni singolo proprietario o non piuttosto di tentare fra i viticoltori del comune un accordo, per il quale, considerate le condizioni agrarie generali del comune stesso e le qualità varie di uve che vi si coltivano, vengano per la raccolta di queste prestabiliti i giorni da persona intelligente e di piena fiducia a tal uopo dai possidenti nominata. Naturalmente il nostro A. consiglierebbe codesto secondo partito, tuttavia non ignorando che, siccome l'accordo dev'essere spontaneo e non potrebbe altrimenti imporsi da alcuno, il suggerimento è più lodevole per l'onestà dell'intenzione di quello che per la sua pratica attuabilità.

(1) *I Ricordi di Nane Gastaldo: cenni di viticoltura*. Feltre, 1871.

Consiglio ottimo e che ognuno può assai facilmente praticare è invece quello di non fidarsi, riguardo all'epoca della vendemmia, della sola pratica, ma di consultare per ciò quell'utile e semplicissimo strumentino che è il gleucometro, misuratore dello zucchero, e poi anche l'acidimetro, ossia misuratore degli acidi. Tanto l'uno che l'altro di questi due eccellenti e indispensabili sussidi per fare il buon vino si possono avere con poche lire; e il modo di usarne, d'altronde semplicissimo, lo si trova spiegato in un foglietto unito all'apparecchio.

Raccogliere l'uva in tempo asciutto e pigiarla, possibilmente, nel giorno stesso in cui venne raccolta.

In conclusione l'egregio A. raccomanda:

1. Di vendemmiare quando l'uva sia perfettamente matura, regolandosi principalmente sui saggi dello zucchero e dell'acidità, ed osservando che l'uva sia asciutta dalla rugiada prima d'incominciare.

2. Di tener separati i grappoli buoni dai secchi e dai guasti.

3. Di collocare il vetturo (1) fuori dei raggi del sole, di tener pronti uomini ed utensili, e di vegliare affinchè l'uva venga con diligenza versata, affinchè i grappoli non abbiano a schiacciarsi.

4. Di tradurre, finita la raccolta, pian piano il vetturo alla tinaia, dove l'uva dovrà essere subito pigiata.

Oggetto del terzo capitolo è la tinaia, locale pur troppo comunemente trascurato, quantunque senza dubbio importantissimo, giacchè è in esso che incomincia la trasformazione del dolce frutto in liquido potente. A questo proposito l'esperto enologo ricorda:

1. Che la tinaia deve mantenersi sempre ad una temperatura più calda che si può, e possibilmente fra i 20 e 30 gradi centigradi; nè deve mai essere posta a tramontana: dessa sarà asciutta, comoda, e tale che la si possa facilmente ventilare.

2. Che i tini, i quali devono essere di varia grandezza, devono essere collocati alti da terra, e sopra ciascheduno di essi vogliono essere disposti con ordine e ben netti i relativi coperti, nonchè le tavole ed i « morali » necessari per tener immerse le vinacce nel mosto.

3. Che la più scrupolosa pulizia deve essere inoltre mantenuta in ogni e qualsiasi parte della tinaia; lavando ripetutamente tutto ciò che deve aver contatto col mosto.

Nel capitolo quarto si parla della pi-

(1) Carro da vendemmia.

giatura dell'uva in generale e principalmente dell'uva rossa, o nera. Qui il modesto *cantiniere*, a costo di farsi dare del codino dai venditori di macchine, trova che la macchina migliore per pigiare l'uva sono i piedi dell'uomo, purchè ben netti, già s'intende: ordine e nettezza il bravo *cantiniere padovano* li vuole del resto in tutto e dappertutto.

Raccomanda di praticare la ripigiatura o smuovimento della massa intera ottenuta da quella, e di farla a dovere, non con una semplice forca e per pochi momenti, sibbene con lunghi e forti pali di castagno e almeno per un paio d'ore di seguito. Raccomanda:

1. Di pigiare (follare) l'uva coi piedi, ben inteso però che essi sieno perfettamente netti.

2. Di osservare che la pigiatura non sia fatta a più riprese, ma sempre seguitata sino alla fine, cosicchè ciascun tino sia costantemente riempito nello stesso giorno, mercè una giusta proporzione di mosto e di vinacce di prima e di ultima spremuta (conza) prodotti da uve che, se anche non eguali, stiano bene unite assieme.

3. Di riempire i tini per quattro quinti della loro capacità, levando una terza parte dei raspi nel solo caso che l'uva fosse in gran parte secca, e di agitare, almeno per un paio d'ore, e meglio per più tempo, la massa; e, infine, di mettere a posto ogni cosa per tener immerse le vinacce nel mosto e per coprire il tino, lasciando nel coperto un piccolo foro, al quale, volendo, si potrà applicare il cocchiere idraulico.

Per la fabbricazione dei vini bianchi, nel capitolo quinto, insegna:

1. Fino a pigiatura finita tutto deve procedere egualmente sia per i vini rossi che per i vini bianchi.

2. Dopo, trattandosi d'uve forti ed austere, si dovrà porre a bollire il mosto in botti senza vinacce.

3. Se invece le uve fossero dolci e fine, si lasci fermentare il mosto assieme alle vinacce per ventiquattr'ore, smuovendo la massa appena versata nel tino cinque o sei ore almeno, per poi aggiungere nelle botti in ambedue i casi il prodotto del torchio.

Sono argomento di utili osservazioni nel capitolo sesto il fenomeno della fermentazione tumultuosa che ha luogo subito dopo la pigiatura, nei tini, e quello della fermentazione lenta che si compie poscia nelle botti. Ciò naturalmente conduce a dire della svinatura e dei travasamenti successivi, per i quali il nostro intelligente vinicoltore, tutt'altro che avversario, si dichiara amicissimo delle

macchine; onde raccomanda di provvedersi di una buona pompa, assicurando che la spesa di circa duecento lire in essa impiegate viene presto compensata dai vantaggi che se ne ritraggono. Onde conclude:

1. In due o tre giorni la fermentazione tumultuosa si calmerà, ed allora, come regola generale, si dovrà passare senz'altro alla svinatura (travaso), per eseguire la quale si dovrà possibilmente adoprare una pompa che tornerà utilissima anche pei successivi tramutamenti del vino.

2. Se le uve fossero molto zuccherose, o che la stagione corresse fredda, la fermentazione dovrà essere prolungata sino a che il liquido abbia acquistato un sapore vinoso.

Estrarre dal tino le vinaccie, torchiarle, poi distillarle e utilizzarne gli ultimi residui, giacchè del prodotto pregevolissimo della vite nulla per l'attento viticoltore deve andare perduto. È questo il tema del settimo capo, il quale così si riassume:

1. Si devono levare le vinacce dal tino tosto finita la svinatura (operando con cautela per evitare ai lavoranti il pericolo di asfissia); trasportarle subito subito al torchio per essere spremute.

2. Collocare il vino che ne esce in separati recipienti dopo averlo possibilmente passato pel filtro.

3. Strette le vinacce, vagliarle per raccogliere i vinaccioli, buoni per cibo ai porci ed ai polli, o per trarne olio.

4. Conservar quindi nei tini le vinacce ben pigiate e difese dall'aria per averne acquavite.

5. E finalmente usare dei residui della distillazione per cibo alle pecore o per concime alle viti.

Se l'ordine e la pulizia sono condizioni necessarie per la tinaja, dove il processo della vinificazione appena incomincia, non è a dire come i requisiti medesimi sieno indispensabili nella cantina, dove il processo deve compiersi e il prodotto maturato serbarsi immune dai pericoli che di continuo lo minacciano.

Comodità di spazio e costanza di temperatura sono altre condizioni che alla buona cantina non devono mancare; e il signor Levi fa benissimo a ricordare, in riguardo alla seconda (chè i vantaggi della prima hanno poco bisogno di essere dimostrati), come in Francia e in altri paesi nella enotecnica assai più del nostro avanzati si faccia uso prudente delle stufe. E un'altra cosa molto opportuna-

mente ricorda che da noi comunemente si trasanda sebbene in pratica molto utile; vuolsi dire dei suffumigi di zolfo che fatti di quando in quando, specialmente nelle giornate umide e sciroccali, tornano alle cantine assai giovevoli per la distruzione delle muffe che di sovente sulle pareti e sugli utensili vi mettono radice.

Il capitolo ottavo, che di codeste cose si occupa, così conclude:

1. La cantina abbia una temperatura costante, quant'è mai possibile, e sia nè troppo asciutta nè troppo umida, spaziosa e netta in tutte le sue parti; le grotte pei vini nuovi vanno escluse.

2. Alte da terra sien collocate le botti; le grandi pei vini comuni con sportello sopra, e cocchiere di sotto, onde pulirle con facilità; le piccole invece saranno preferibilmente usate pei vini fini, neri e bianchi.

3. L'inverniciatura all'esterno delle botti va esclusa; ci si deve limitare ad usare dell'olio di lino ben cotto.

4. La cantina poi non deve difettare nè di piccoli recipienti, nè di tutti quegli altri utensili che si rendono necessari per una buona e diligente vinificazione.

Tratta il capitolo nono dei recipienti in cui il vino vuol essere conservato, delle prudenze necessarie per usare delle botti nuove e per mantenerle in buono stato quando se n'abbia già fatto uso conveniente. Quanto alle guaste, per muffa o per altri imperdonabili difetti, suggerisce, indovinate mo', — di disfarsene assolutamente. Prima di venire a questa conclusione, il diligente nostro *cantiniere* avrà, si può ben credere, provato e riprovato a fare altrimenti; avrà provato non uno, ma forse tutti i mezzi che si vanno consigliando per recuperare al buon uso della cantina i vasi vinari dalla rea muffa inquinati. Che se, come pare, non ci è riuscito, vi ha pur troppa ragione per dubitare che un mezzo propriamente sicuro non si sia ancora scoperto. Dunque disfarsene. Il rimedio è radicale, e i nostri produttori di vino vorranno pensarci prima di applicarlo; a nessuno peraltro verrà in mente ch'esso non sia infallibile. Conchiudendo, l'A. raccomanda:

1. Di preparare le botti nuove usando prima, per due o tre settimane, d'acqua fredda da rinnovarsi tratto tratto, poi d'acqua bollente salata, e finalmente di torbidi di vino buono, pure bollenti, coll'avvertenza di non farvi entrare per la prima volta del vino vecchio, ma bensì del vino nuovo e che non abbia perfettamente ultimata la fermentazione.

2. Di abbruciare dentro le botti, preparate convenientemente, alcune liste di carta solfata, servendosi all'uopo del fornello a camino ricurvo.

3. Di chiudere infine ermeticamente la botte, per ripetere la stessa operazione ogni due mesi se restasse vuoto il vaso.

4. Per le botti che san di muffa consiglieri di disfarsene.

Nel capitolo decimo, rifacendosi al momento in cui il liquido venne levato dai tini per essere versato nelle botti, parla il Levi dello spazio scemo da lasciarsi in queste, onde a suo tempo introdurre il prodotto filtrato del torchio. Parla del cocchiere idraulico e del cosiddetto *colmatore* di cristallo, dei quali utensili chiaramente descrive e raccomanda l'uso. Riassumendosi, consiglia:

1. Di non riempire del tutto le botti al momento della svinatura, ma di lasciare in esse un vuoto da colmarsi dopo venti giorni circa con più o meno di « torchione » e di altro vino, a seconda del bisogno.

2. Di applicare alla botte il cocchiere idraulico finché dura la fermentazione lenta; cessata la quale, si riempirà la botte chiudendola ermeticamente, per riaprirla poi di settimana in settimana allo scopo di effettuarvi le necessarie, indispensabili ed utilissime colmature; per provvedere alle quali tornano opportunissimi i colmatori di cristallo.

È buona cosa aggiungere zucchero od alcool ai vini che di tali sostanze non contenessero sufficiente quantità? Cosiffatta correzione nei mosti o nei vini, in quali circostanze, per quali esigenze speciali e in quali proporzioni sarà consigliabile? A questo importantissimo quesito, del quale è argomento nel capitolo undecimo, il nostro A., dopo alcune considerazioni, così riassuntivamente risponde:

1. Riservare l'aggiunta dello zucchero o dell'alcool alle annate cattive, che abbiano date uve poco zuccherose, o per le qualità di vini da spedirsi all'estero.

2. Aggiungere lo zucchero nel mosto prima della fermentazione e in ragione di chilogr. 1.50 a 2 per ettolitro e per ogni grado che si voglia accrescere.

3. Aggiungere l'alcool al vino solo dopo il primo travaso, regolandosi per la proporzione dalle ripetute prove verificate coll'alambrico Salleron.

Nella vita del vino lo stadio più pericoloso è il primo anno; onde le attenzioni e le cure speciali a suo riguardo non saranno in questo periodo mai troppe. Occorre soprattutto di sapere in quali epoche

dell'anno e con quali norme effettuare e ripetere si debba la importantissima operazione del travasamento. Di ciò il distinto e coscienzioso enologo padovano ci tiene parola nel capitolo dodicesimo, il quale conclude:

1. In dicembre, dopo che sieno trascorsi alcuni giorni sereni ed asciutti, è da farsi il primo tramutamento solforando pochissimo o niente affatto le botti, e riunendo assieme giudiziosamente le varie qualità di vino allo scopo di ridurle possibilmente ad un solo ed unico tipo, il quale alla sua volta dovrà rassomigliare al tipo degli anni precedenti.

2. I torbidi saranno sempre tenuti a parte, nè si mesceranno giammai al vino, neppure dopo chiarificati.

3. Nel marzo si dia opera al secondo tramutamento, ed in settembre al terzo; con l'avvertenza di aumentare ogni volta più la dose della solforazione.

4. Del resto, tranne le solite colmature settimanali (indispensabili sempre) ed i frequenti assaggi, non che qualche raro e parziale tramutamento, altro non richiede il vino nel suo primo anno di vita.

Al secondo anno..... ma, a chi mai interessa di sapere ciò che si dee fare al vino nel secondo anno? Salvo rare eccezioni, i nostri produttori già lo vendono o lo consumano tutto nel primo. Per i pochi che ne serbano più a lungo, ecco la regola che il capitolo decimoterzo suggerisce:

1. Travasare nel secondo anno il vino a dicembre, marzo e settembre, e negli anni successivi a marzo e dicembre soltanto.

2. Chiarificare tutti i vini che vanno imbottigliati o che sono destinati ai mercati esteri, e così pure quelli per l'interno che ne mostrassero il bisogno. Vi servirete della colla di pesce o del filtro olandese, che prestasi egregiamente.

Per tal guisa il catechismo del *cantiniere* sarebbe terminato se non ci fosse per giunta un capitolo che tratta del modo di fare i *vini artificiali*; artificiali però non tanto che a farli non si domandi, poco o molto, quel principale e indispensabile ingrediente ch'è l'uva. Perlocchè consiglia:

1. Di fabbricare, in annate di generale scarsità di uve, i vini artificiali col sistema Petiot.

2. Di servirsi per codesto di zucchero di canna, limitando l'aggiunta d'acqua ad una volta soltanto.

Ancora una cosa il bravo e modesto enologo padovano consiglia ai vinicultori suoi colleghi: di studiare i maestri del-

l'arte, quali sono Carpenè, Pollacci, De Blasiis, Garelli, Ottavi, ecc. ecc.

E anche quest' ultimo consiglio è buono, cosicchè volentieri lo ripetiamo soggiungendone un altro della cui utilità non

siamo meno sicuri: che cioè, prima o poi, i nostri vinicultori vogliano leggere il libro del quale abbiamo tanto imperfettamente rilevato i meriti.

La Redazione.

NOTIZIE CAMPESTRI, ECC.

Udine, 28 dicembre.

Siamo giunti alla fine dell'anno 1878. Che sia stata un'annata di buoni raccolti non possiamo dire, poichè le piogge fredde e continue della primavera aveano già dimezzato il prodotto delle viti, senza che fossero venute le grandini a darvi la seconda mano, e in molti paesi viniferi a distruggerlo del tutto, insieme a quello del frumento. Le piogge medesime aveano anche incagliato e ritardato le semine dei granoturchi e tutte le altre operazioni agricole della primavera e dell'estate, e nell'autunno ancor peggio. Insomma, riandare queste disgustose vicende è ripetere cose già dette, che tutti sanno, e che nessuno potrebbe dimenticare, avendone presenti gli effetti da godersi per molti mesi.

L'inverno seguita ad imperversare. Ieri abbiamo avuto una nuova mostra di neve, che cadendo minutissima, minacciava di coprire d'un altro strato le campagne. Per buona sorte predominò lo scirocco, e questa sera una densa nebbia che a tratti si condensa in leggiera pioggia, non pare disposta a confermare il proverbio: Nebbia la sera, buon tempo si spera; ma servirà a liberarci dall'incomoda poltiglia che coprirebbe le strade chi sa per quanto tempo, sgelandosi di giorno per rigelare nella notte.

La mitezza dell'inverno passato abbiamo dovuto scontarla colle intemperie di tutto l'anno: rassegnamoci dunque a subire quello che corre, fin dal principio burrascoso, e se dovesse continuare ancor peggio, giacchè vi ci si siamo quasi accomodati, colla speranza che le stagioni venture siano com'esso assegnate nel compito loro in modo da risarcirci della stravaganza delle passate.

E intanto godiamo le strettezze presenti, riflettendo però che in buona parte dobbiamo attribuirle a noi stessi.

Chi è previdente, chi ben coltiva e ben comincia le proprie terre, trova il suo compenso nelle annate più scarse.

I nostri coloni che abbandonano case e campagne fatte per recarsi a coltivare i deserti dell'America, credono che colà le case sorgano con un *fiat*, e le terre producano l'abbondanza senza fatica. Restii ad ogni idea di progresso agricolo, essi aveano bisogno, come tutti i disgraziati, di trovare un capro emissario a cui attribuire le cause della propria miseria, e questo capro emissario è la carezza del fitto e il padrone tiranno che lo impone. Si è pensato

anche a questo; e chi giudica senza cognizione di causa, crede che a porre un argine alla corrente di emigrazione che in alcuni paesi più che in altri del nostro stesso Friuli ha preso un cieco avviamento, dovessero i proprietari fare più larga parte ai coltivatori del prodotto delle loro terre, quasichè la condizione dei nostri possidenti fosse fiorente e fosse misera solo quella dei coloni. I più prosperi fra questi hanno per principio costante di piangere la miseria, e cercano quindi di dissimulare e nascondere sempre l'entità dei prodotti che raccolgono. Solo quando il proprietario è costretto a colpirli di sequestro viene a conoscere quanto ben di Dio ricavano dal podere che coltivano, pagando la misera contribuzione di un ettolitro o poco più per campo (35 are).

Se facciamo confronto di fatti tra il reddito che ritraggono i piccoli proprietari che fanno lavorare e dirigono in persona la coltivazione dei propri campi pagando a denaro le mercedi agli operai, e quello che ricava il grosso proprietario dalle molte sue colonie, troviamo che il prodotto dei fitti ricavato da questo in proporzione di terreno, non giunge alla metà del reddito netto che ricavano i primi. Tutto il resto dei prodotti del suolo resta nel secondo caso a vantaggio dei coloni, e non è da attribuirsi che alla loro ignoranza e alla loro inerzia se il prodotto è scarso.

Fatalmente non è la più facil cosa trovar modo di uscire dalla condizione attuale della nostra agricoltura, nè di stabilire rapporti tra proprietari e lavoratori che conducano ad una efficace soluzione del grave problema. Chi suggerisce le grandi riforme, le grandi trasformazioni, non sa farsi ragione degli ostacoli che si oppongono solo a cambiare i sistemi di conduzione delle terre in un paese, e sono troppe le cose che mancano a noi per pensarci solamente.

Sarà per ciò da scoraggiarsi e da abbandonarsi al fatalismo di chi soffre un male senza volerlo curare? Tutt'altro: scuotiamo invece l'apatia che in tanti predomina; associamoci di consiglio e di forze per migliorare ciò che abbiamo, quello che manca procacciarci.

È un difetto troppo comune quello di trasandare o di esser discordi sulle migliori cose, e, devo dirlo? questo difetto predomina anche tra gli uomini della nostra Associazione. Saranno ben dieci anni che fu proposta e dibattuta l'idea di fare qui in Udine e sotto i magnifici portici di S. Giovanni una fiera di vini.

Non si volle farla perchè non si aveano vini vecchi da esporre, e non ci si pensò più. È proprio il caso di dire che il meglio è nemico del bene; è voler andare contro la natura delle cose umane, che non nascono mai perfette. Se si avesse iniziata la fiera coi vini che avevamo e continuato a farla ogni anno, questa sarebbe stata senza dubbio di grande incentivo a migliorare i nostri vini, e a quest'ora la fiera potrebbe farsi coi vini vecchi. Tutte le maggiori città italiane, perfino Roma, perfino Venezia fanno le loro esposizioni-fiere e ne ricavano utili studi e compensi; ma Udine vuol proprio restare l'ultima città.

A. DELLA SAVIA.

Le sete italiane all'Esposizione di Parigi.

L'industria serica è troppo importante nella nostra provincia per non reputare meritevole d'interesse l'esame delle onorificenze accordate a questo articolo agli espositori italiani nella grande mostra di Parigi.

È deplorabile che, per incuria dei nostri filandieri, le belle sete friulane brillassero pressochè intieramente per la loro assenza. Se i nostri filandieri si fossero dati la pena d'invviare a Parigi le loro mostre, è assai probabile che anche la Camera di commercio di Udine avrebbe ottenuto, come le consorelle di Torino, Milano e Como, il diploma d'onore; perchè, oltre al merito intrinseco delle nostre sete, si sarebbe preso in considerazione lo straordinario incremento avvenuto negli ultimi anni nelle filande a vapore, pel quale fatto la nostra provincia va posta in prima linea. Comprendiamo la preoccupazione dei nostri filandieri per la crisi che subisce l'articolo, la quale scusa in parte la loro incuria; ma duole che si abbia perduto una bella occasione per far emergere almeno in quell'articolo il nostro paese, che pur troppo fu l'ultimo d'Italia nel partecipare all'esposizione di Parigi, mentre dei 2499 espositori italiani, nove soltanto appartengono al Friuli.

Oltre al diploma d'onore per seta e tessuti di seta, accordati alle Camere di commercio di Torino, Milano e Como, ottennero medaglia d'oro i signori:

Barbaroux padre e figlio di Torino
 Ceriano fratelli »
 Chicco Francesco » Fossano (Cuneo)
 Keller Alberto » Milano
 Meyer Enrico et C. »
 Bressi G. et C. » Como (per sete e stoffe di seta).

Le medaglie d'argento, sempre per sete greggie e filatoiate, sommano complessivamente a n. 14, di cui due soltanto a filandieri veneti, cioè Zatta Vincenzo di Mottinello (Vicenza) e Kechler Carlo di Udine (unico espositore friulano).

Le medaglie di bronzo vennero accordate a

40 filandieri, tra cui 6 veneti; le menzioni onorevoli furono 9.

L'Italia ottenne complessivamente 17 grandi premi, 117 medaglie d'oro, 254 d'argento, 475 di bronzo e 455 menzioni onorevoli.

Disinfezione delle botti.

Il chiarissimo enologo professore cav. Angelo Monà, direttore della Scuola agraria provinciale di Gorizia, propone il trattamento con ammoniaca e solfato di ferro, quale rimedio sovrano contro qualunque sorta di mucedine delle botti.

« Si tratta, scrive l'egregio professore, di portare nella botte un liquido, il quale abbia la proprietà di attirare violentemente l'ossigeno a sé di maniera che i vegetabili, con cui viene a contatto, rimangano disorganizzati e spenti; e questo si ottiene trattando l'ammoniaca caustica con una soluzione di solfato di ferro. L'acido solforico del solfato si unisce all'ammoniaca abbandonando il ferro allo stato di ossidulo, il quale possedendo grandissima affinità per l'ossigeno, lo sottrae a tutti quei corpi organici che gli vengono a contatto, e perciò la muffa rimane distrutta. »

Prima si versa nella botte l'ammoniaca sciolta in tanta acqua che basti ad inumidirne tutte le pareti; indi il solfato di ferro sciolto nell'acqua bollente, rotolando la botte dopo l'una e dopo l'altra operazione. Si termina con una buona risciacquata d'acqua fredda.

A seconda della superficie della parete interna della botte dovrà variare la proporzione dei due reattivi. Ecco dei dati dai quali si può prendere giusta norma:

Per una botte da 2 ettol. gr. 60 am. gr. 94 solf.

»	4	»	»	90	»	»	140	»
»	10	»	»	180	»	»	282	»
»	20	»	»	270	»	»	422	»
»	33	»	»	390	»	»	610	»

Elenco delle pubblicazioni periodiche ricevute in cambio del Bullettino durante l'anno 1878. (1)

NB. Le pubblicazioni il cui titolo è preceduto da asterisco (*) vennero offerte dal Ministero di agricoltura e commercio.

Agricoltore (L'), foglio mensile del Comizio agrario Lucchese. Lucca.

Agricoltore (L') Messinese, bullettino del Comizio agrario di Messina.

Amico (L') dei campi, periodico mensile di agricoltura ed orticoltura della Società agraria in Trieste.

(1) Delle pubblicazioni non periodiche ed anche delle annuali, ricevute in dono od in cambio, si è fatto cenno in più numeri del *Bullettino* (v. nell'Indice delle materie, alla voce: Pubblicazioni ecc.).

Atti del reale Istituto Veneto di scienze, lettere ed arti. Venezia.

Atti dell'Ateneo Veneto. Venezia.

Atti e Memorie dell'i. r. Società agraria di Gorizia, organo dell'i. r. Istituto bacologico sperimentale e degli istituti scientifico-agrari provinciali. Gorizia.

Bollettino del Comizio agrario e della Società d'agricoltura di Reggio nell'Emilia uniti in consorzio. Reggio-Emilia.

Bollettino del Comizio agrario Camerinese. Camerino.

Bollettino del Comizio agrario di Lecce.

Bollettino del Comizio agrario di Treviso.

Bollettino statistico mensile del Comune di Udine.

Bollettino del Comizio agrario di Vicenza e dei Comizi agrari di Thiene, Schio e Barbarano. Vicenza.

Bollettino della Società zoofila² Triestina. Trieste.

Bollettino del Comizio agrario del circondario di Chiavari.

* *Bollettino di notizie commerciali.* Roma.

* *Bollettino bimestrale delle situazioni dei conti delle banche popolari e degli istituti di credito in Italia.* Roma.

Bollettino mensile delle situazioni dei conti degli istituti d'emissione. Roma.

* *Bollettino sullo stato sanitario del bestiame del regno d'Italia.* Roma.

* *Bollettino idrografico.* Roma.

* *Bollettino settimanale dei prezzi di alcuni dei principali prodotti agrari.* Roma.

* *Bullettino ampelografico.* Roma.

* *Bullettino della Società entomologica Italiana.* Firenze.

Bullettino meteorologico dell'Osservatorio del r. Collegio Carlo Alberto in Moncalieri. Torino.

Bulletin mensuel de la Société d'acclimation. Parigi.

Bulletin de la Société des Agriculteurs de France. Parigi.

Bullettino dell'Agricoltura, organo della Società agraria di Lombardia, del Comizio e del Consorzio agrario di Milano.

Campagna (La), periodico di agricoltura, industria e commercio. Palermo.

Campagnuolo (Il), giornale di agricoltura pratica; organo degli interessi agricoli e commerciali delle provincie di Modena e Reggio d'Emilia. Modena.

Coltivatore (Il), giornale d'agricoltura pratica. Casale.

Economia (L') rurale, le Arti ed il Commercio, organo del Comizio agrario e della r. Accademia d'Agricoltura di Torino.

Foglio periodico (Bollettino) della Prefettura di Udine.

Gazzetta delle Campagne; agricoltura, arti ed interessi rurali. Torino.

Giornale agrario italiano, industriale e commerciale. Forlì.

Giornale di Agricoltura, Industria e Commercio del regno d'Italia. Bologna.

Giornale di Medicina veterinaria pratica e di Zootecnica della Società reale e nazionale veterinaria. Torino.

Giornale della Società agraria Istriana. Rovigno.

Giornale agrario di Rovereto, organo dell'i. r. Società agraria Roveretana e de' suoi Comizi filiali. Rovereto.

Italia Agricola (L'), giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali. Milano.

Medico (Il) veterinario, giornale teorico pratico della r. Scuola di Medicina veterinaria di Torino.

Memorie dell'Accademia d'agricoltura, arti e commercio di Verona.

Patria (La) del Friuli: politica, amministrazione, commercio. Udine.

Picentino (Il), giornale della real Società economica di Salerno.

Raccoglitore (Il), giornale agrario padovano. Padova.

Rendiconti del reale Istituto Lombardo di scienze e lettere. Milano.

Rivista agricola Romana, pubblicazione ufficiale del Comizio agrario di Roma.

Rivista settimanale di Bachicoltura. Milano.

Rivista di Viticoltura ed Enologia italiana. Conegliano.

Sardegna (La) agricola e scientifica. Sassari.

Steirische (Der) Landbote, organo della Società agraria Stiriana. Gratz.

Tifatino (Il), bollettino del Comizio agrario di Caserta.

Zootecnico (Il). Torino.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana da 23 a 28 dicembre 1878.

	Senza dazio di consumo		Dazio di consumo		Senza dazio di consumo		Dazio di consumo
	Massimo	Minimo			Massimo	Minimo	
Frumento per ettol.	20.50	19.50	—.—	Candelle di sego a stampo p. quint.	176.10	—.—	—.—
Granoturco »	11.10	10.40	—.—	Pomi di terra »	12.—	—.—	—.—
Segala »	12.85	12.50	—.—	Carne di porco fresca »	163.—	153.—	—.—
Avena »	7.89	—.—	—61	Uova a dozz.	—96	—84	—.—
Saraceno »	15.—	—.—	—.—	Carne di vitello q. davanti per Cg.	1.29	1.19	—11
Sorgorosso »	7.70	7.35	—.—	» » q. di dietro . . »	1.69	—.—	—11
Miglio »	21.—	—.—	—.—	Carne di manzo »	1.59	1.49	—11
Mistura »	11.—	—.—	—.—	» di vacca »	1.39	1.29	—11
Spelta »	23.47	—.—	—53	» di toro »	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare »	13.39	—.—	—61	» di pecora »	1.16	—.—	—04
» pilato »	23.63	—.—	1.53	» di montone »	1.16	—.—	—04
Lenticchie »	28.84	—.—	1.56	» di castrato »	1.28	—.—	—02
Fagioli alpigiani »	23.63	—.—	1.37	» di agnello »	—.—	—.—	—.—
» di pianura »	16.63	—.—	1.37	Formaggio di vacca { duro »	3.15	—.—	—10
Lupini »	7.70	7.—	—.—	» { molle »	1.90	—.—	—10
Castagne »	6.30	5.60	—.—	» di pecora { duro »	3.15	—.—	—10
Riso »	45.84	42.24	2.16	» { molle »	1.90	—.—	—10
Vino { di Provincia »	55.—	40.—	7.50	Burro »	2.32	—.—	—08
» { di altre provenienze . . »	38.—	24.—	7.50	Lardo { fresco senza sale . . »	1.75	1.45	—.—
Acquavite »	75.—	55.—	—.—	» { salato »	2.03	1.88	—22
Aceto »	28.—	20.—	—.—	Farina di frum. { 1ª qualità . . »	—73	—.—	—02
Olio d'oliva { 1ª qualità . . »	142.80	132.80	7.20	» { 2ª » »	—50	—48	—02
» { 2ª » »	125.30	110.30	7.20	» di granoturco »	—19	—.—	—02
Crusca per quint.	14.60	13.60	—.—	Pane { 1ª qualità »	—48	—.—	—01
Fieno »	4.05	3.20	—07	» { 2ª » »	—38	—.—	—02
Paglia »	3.30	—.—	—03	Paste { 1ª » »	—80	—78	—02
Legna da fuoco { forte . . . »	2.44	2.24	—02	» { 2ª » »	—50	—.—	—02
» { dolce »	1.99	—.—	—02	Lino { Cremonese fino . . . »	3.50	—.—	—.—
Formelle di scorza »	2.—	—.—	—.—	» { Bresciano »	2.90	—.—	—.—
Carbone forte »	8.40	7.40	—06	Canape pettinato »	1.80	—.—	—.—
Coke »	5.50	—.—	—.—	Miele »	1.26	—.—	—04

PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Sete e Cascami.				Strusa a vapore 1ª qualità da L. 11.— a L. 11.25			
Sete greggie classiche a vapore . .	da L. 59.— a L. 63.—			» a fuoco 1ª qualità »	10.— » 10.50		
» » classiche a fuoco »	55.— » 58.—			» » 2ª » »	8.50 » 9.50		
» » belle di merito »	52.— » 54.—			Stagionatura			
» » correnti »	50.— » 52.—			Nella settimana da { Greggie Colli num. 2 Chilogr. 215			
» » mazzami reali »	46.— » 50.—			23 a 28 dicembre { Trame » » 2 » 210			
» » valoppe »	40.— » 45.—						

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.		Rendita italiana		Da 20 franchi		Banconote austr.		Trieste.		Rendita It. in oro		Da 20 fr. in BN.		Argento	
		da	a	da	a	da	a			da	a	da	a	da	a
Dicembre	23	83.75	83.85	22.05	22.07	235.25	235.75	Dicembre	23	73.75	—.—	9.36	—.—	101.50	—.—
»	24	83.30	83.90	22.05	22.07	235.50	236.—	»	24	73.85	—.—	9.37	—.—	101.75	—.—
»	25	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	»	25	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
»	26	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	»	26	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
»	27	83.90	84.05	22.04	22.05	235.—	235.50	»	27	74.—	—.—	9.36	—.—	100.25	—.—
»	28	84.—	84.10	22.02	22.04	235.—	235.50	»	28	74.—	—.—	9.36	—.—	100.20	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese	Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr.							Umidità						Vento media giorn.		Pioggia o neve		Stato del cielo (1)		
			ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	assoluta			relativa			Direzione	Velocità chilom.	millim.	in ore	ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
										ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.							
Dic. 22 . .	29	752.23	1.3	3.3	-0.4	3.9	-0.48	-1.5	-3.9	3.36	3.64	3.23	64	65	72	N 47 E	0.7	0.7	1	S	S	S
» 23 . .	L N	752.40	-0.8	1.5	-0.4	2.3	-0.48	-3.0	-4.4	3.05	3.51	3.09	71	69	76	N 39 E	1.3	—	—	M	M	S
» 24 . .	2	756.23	-0.9	1.4	-1.8	4.0	-0.48	-3.2	-5.4	2.57	2.95	3.29	58	58	86	N 74 E	2.0	—	—	S	M	S
» 25 . .	3	763.57	-1.3	0.6	-2.0	2.7	-1.42	-5.1	8.4	1.44	3.35	2.43	34	69	62	N 45 E	0.2	—	—	S	M	M
» 26 . .	4	757.77	-0.6	0.6	0.0	2.4	-0.32	-3.1	-5.8	3.58	4.01	4.21	80	83	93	N 45 E	0.3	0.3	—	C	C	C
» 27 . .	5	750.87	1.7	2.8	2.4	3.4	1.55	-1.3	-1.4	4.63	5.28	5.44	87	95	98	N 45 E	0.1	0.3	—	C	C	C
» 28 . .	6	752.77	2.6	5.5	3.9	6.7	3.72	1.7	1.0	5.14	5.98	5.77	93	89	97	N 45 E	0.1	0.7	—	C	C	M

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a: cielo coperto, misto, sereno.

G. CLODIG,

INDICE ALFABETICO DEGLI AUTORI

Avvocato (Un). — I *nulla-osta* ai passaporti per l'America, 266.

B. -- Sui mutui passivi dei comuni, 80. — Della legge sulla fabbricazione dell'alcool e delle recenti disposizioni governative in proposito, 167.

Biancuzzi (A.). — Sulle cause dell'emigrazione friulana per l'America meridionale, 155.

Biasutti (P.). — Cause, effetti e rimedi dell'emigrazione transatlantica; suo stato ed importanza attuale nella provincia di Udine, 41. — Sulla emigrazione nell'America meridionale dalla provincia di Udine; dati statistici: distretto di Tarcento, 159; distretto di Gemona, 240; distretto di Tolmezzo, 334; distretto di Ampezzo, 335.

Bigozzi (G.). — Di alcuni vitigni consigliabili per terreni fra il Torre e il Judri, 115.

Camera di commercio e d'arti della provincia di Udine. — Istanza al Senato per l'abolizione del dazio d'uscita delle sete italiane, 316.

Cancianini (M. P.) — Notizie sul commercio del bestiame, 98, 174, 210. — Bestiame e foraggi, 110, 307. — Cereali, 127. — Se convenga trasformare il nostro sistema colonico, 145. — Miglioramento delle razze bovine in Friuli; provvedimenti pel 1879, 252. — Della necessità dei fosfati in agricoltura, 298.

Cantoni (G.). — Burro artificiale, 211.

Cerletti (G. B.) — R. Scuola di viticoltura ed enologia in Conegliano, 111. — Sulla istituzione di una Scuola-Podere nella provincia di Udine, 254.

Chiesa (A.). — La rivoluzione a Corrientes (repubblica Argentina), 138.

Comitato dell'Associazione agraria Friulana pel patronato degli agricoltori friulani emigranti nell'America meridionale. — Manifesto, 5. — Indirizzo alla Giunta parlamentare per la legge di riduzione della tassa di macinato, 6.

De Girolami (A.). — Sulla emigrazione nell'America meridionale dalla provincia di Udine; dati statistici: distretto di Cividale, 192.

Della Savia (A.). — Notizie campestri, 10, 27, 39, 54, 66, 82, 97, 108, 126, 138, 149, 161, 173, 186, 198, 208, 223, 234, 247, 258, 271, 282, 295, 306, 317, 330, 340. — Ancora sui *nulla-osta* ai passaporti per l'America, 287.

Del Puppo (G.). — Composizione di concimi cavallini, 73.

Freschi (Gh.). — Commissione ampelografica provinciale, 4, 33. — Della fertilità e dell'esaurimento dei terreni, 23, 34, 46, 57. — Distruzione pratica della fillossera, 205.

Jesse (L.). — Sulla questione del dazio d'uscita delle ossa, 71. — A proposito della mietitura meccanica, 95. — Solfuro di calce contro il vajuolo nero della vite, 153. — Di ciò che importa modificare nel sistema agricolo del Friuli, 189. — Di una cosa che il Governo dovrebbe fare a vantaggio dei proprietari e dei coloni, 245. — Sulle riforme agrarie da effettuarsi in Friuli, 263.

Kechler (C.). — Notizie sul commercio delle sete, sull'allevamento dei bachi, ecc. 11, 54, 67, 83, 98, 109, 150, 187, 209, 283, 318. — L'ufficio per l'assaggio delle sete in Udine, 203.

L. M. — Per avere dalle vinaccie un secondo buon vino, 197.

Lausacchi (V.). — Bibliografia: *Annuario statistico per la provincia di Udine*, pubblicazione dell'Accademia Udinese di scienze, lettere ed arti; anno II, 104.

Levi (Alberto). — L'actinometro Arago-Davy: contributo allo studio della maturazione delle uve, 177, 194, 201, 213, 225, 242, 249, 261, 274, 285.

Lissone (L.). — La cura dell'uva, 172.

Maccagno (I.). — Sulla utilizzazione delle vinaccie, 233, 246, 257, 270, 293, 312.

Mantica (N.). — Settimo concorso ippico friulano in Udine, 116. — Sulla emigrazione dei contadini dal circondario di Gradisca, 289.

Marinelli (G.). — Rivista meteorologica mensile per la regione alpina friulana (alto bacino del Tagliamento); novembre 1878, 315.

Morgante (L.). — Il nuovo *Bullettino*, I. — Associazione agraria Friulana: adunanza generale, 13; sedute del Consiglio, 15, 165, 237, 333. — Sulla emigrazione nell'America meridionale dalla provincia di Udine; dati statistici: distretto di Sacile, 181; distretto di Palmanova, 207; distretto di Codroipo, 220; distretto di Latisana, 269; distretto di Spilimbergo, ivi; distretto di Maniago, 292; distretto di S. Vito al Tagliamento, 311.

Nallino (G.). — Nemici della vite, 25. — Depurazione e correzione delle acque potabili, 29. — Composizione di concimi cavallini, 73. — R. Stazione agraria sperimentale di Udine, 336.

P. -- La Repubblica Argentina, 26, 37, 51, 64, 79, 96, 101, 122, 132.

P. — Lo stabilimento enologico trivigiano, 297.

Pecile (G. L.). — Cronaca dell'emigrazione, 7, 19, 31, 47, 60, 75, 91, 107, 147, 156, 169, 193, 222, 232, 268, 278, 309, 325. — L'articolo 88 della legge d'immigrazione e colonizzazione della Repubblica Argentina, 9. — A proposito di studi ampelografici fatti e da farsi in Friuli, 21. — Acque vecchie e acque nuove, 30. — Gli animali bovini all'esposizione universale di Parigi, 50. — Miglioramento dei majali mediante la razza Berkshire, 62. — Miglioramento dei bovini mediante la razza Durham, 63. — Sulla emigrazione nell'America meridionale dalla provincia di Udine; dati statistici: distretto di Udine, 119; distretto di S. Daniele, 133. — Aumenti ottenuti in bovini di razze incrociate, 125. — Ancora sulla questione del dazio d'uscita delle ossa, 142. — La emigrazione italiana al Brasile, 184. — Una rivista alla vigna ed ai filari quattordici anni dopo, 215. — Il podere in aiuto dell'insegnamento agronomico nell'Istituto tecnico di Udine e la futura Scuola di gastaldi, 237. — Sulla Scuola-Podere per

la provincia di Udine, 276. — Lo stabilimento enologico trivigiano, 297. — Istruzione agraria; insegnamento oggettivo, 329.

Portis (M. de). — Sul progetto di Scuola-Podere per la provincia di Udine, 304.

Puppi (L. de). — Di ciò che la possidenza fondiaria può e deve fare in vista della crescente emigrazione dei contadini, 231.

Rameri (L.). — Bibliografia; *Economia dei popoli e degli Stati*, di Fedele Lampertico; vol. IV: *Il Commercio*, 103.

Redazione del *Bullettino*, ed altri. — Avvertenza, 13. — Prezzi dei cereali e di altri generi di consumo; prezzo corrente e stagionatura delle sete; notizie di borsa; osservazioni meteorologiche, 28, 40, 56, 68, 84, 100, 112, 128, 140, 152, 164, 176, 188, 200, 212, 224, 236, 248, 260, 272, 284, 296, 308, 320, 332, 343. — Mostra provinciale di animali, 53, 83, 127. — Nuovi Soci effettivi, 69, 129. — Sulla questione del dazio d'uscita delle ossa, 70. — Esposizione ippica, 83. — Metida dei bozzoli, 55. — La filosa della vite, 85. — Insetti dannosi all'agricoltura, 99. — Dell'allevamento equino in Friuli, 110. — Aumenti ottenuti in bovini di razze incrociate, 124. — Rappresentante della provincia presso l'Associazione agraria Friulana, 129. — Stanza sociale di lettura, 130. — Libri offerti in dono all'Associazione agraria Friulana, 139, 151, 163, 235, 259, 319, 331. — Latte condensato, 148. — Congresso degli allevatori di bestiame della regione veneta in Bassano, 151, 158. — Convocazione del Consiglio sociale, 153. — Versamento del contributo sociale, 153. — Concorso a premio per sgranatrici da granoturco, 162, 174. — Ai proprietari di cavalli stalloni, 163. — Il prezzemolo contro le punture di vespa, 163. — Avvertenza da leggersi, 165. — Concorso a premio per un libro specialmente utile a' contadini, 175. — Per togliere alle botti l'odore di muffa, 199. — Di un progetto di Scuola-Podere per la provincia di Udine, 229, 256, 304. — Sulla utilizzazione delle vinacce, 233. — Conservazione delle patate, 235. — Miglioramento delle razze

bovine in Friuli; provvedimenti pel 1879, 251. — Viva il Re! Viva l'Italia, 273. — Attribuzioni del Ministero di agricoltura, industria e commercio, 280. — L'emigrazione nell'Argentina dalla provincia di Gorizia, 300. — Situazione finanziaria del Consorzio Nazionale, 319. — Di una proposta conciliativa sulla questione del dazio d'uscita delle ossa, 326. — Allevamento degli animali bovini, 331. — Del modo di fare e di conservare il vino, 336. — Le sete italiane all'esposizione di Parigi, 341. — Disinfezione delle botti, 341.

Romano (G. B.). — Importazione di ruminanti dall'Austria-Ungheria, 58. — Sale marino, sale pastorizio e sale agrario, 113. — Perché debbesi dare il sale comune (o pastorizio) al bestiame, 130. — Quantità di sale comune, o pastorizio, da somministrarsi al bestiame, 141. — Sul prossimo Congresso degli allevatori di bestiame in Bassano, 185.

S. — Il progetto di legge Minghetti-Luzzatti sulla emigrazione, 16.

Stazione (R.) agraria sperimentale di Udine. — Avviso di concorso per l'ammissione di allievi, 319.

Viglietto (F.). — Insetti che danneggiano le viti, 11. — Nemici della vite, 25, 36, 74. — Mietitura meccanica del frumento; la mietitrice *Burdick*, 49. — Ancora sul proposito della mietitura meccanica, 114. — Il bestiame, 179. — Podere d'istruzione della r. Stazione agraria sperimentale di Udine, 305.

Z. — Esposizione ippica provinciale, 99.

Zambelli (T.). — Monta equina; r. Stazione di Udine; primavera 1878, 48.

Zanelli (A.). — Miglioramento dei majali mediante la razza Berkshire, 106. — Gli animali bovini dell'esposizione di Mantova, 321.

X. — L'emigrazione nell'Argentina dalla provincia di Gorizia, 301.

Xotti (L. I.). — Mietitrice a mano pel frumento, per l'orzo e per l'avena, 90.

INDICE ANALITICO DELLE MATERIE

Acque potabili; loro depurazione e correzione, 29. — Acque vecchie e acque nuove, 30.

Actinometro (L') Arago-Davy adoperato negli studi sulla maturazione delle uve (V. Uva).

Agricoltura. Della fertilità e dell'esaurimento dei terreni, 23, 34, 46, 57. — Sulla mietitura meccanica del frumento, 49, 95, 114. — Mietitura a mano, 90. — Utilità delle ossa in agricoltura (V. Ossa).

Alcool (Fabbricazione dell'); legge e disposizioni governative, 167. — (Vinaccie.)

Ampelografia. Commissione provinciale; disposizioni relative, 4. — A proposito di studi ampelografici fatti e da farsi in Friuli, 21, 33. — (V. Uva; Viticoltura.)

Argentina (La repubblica); cenni geografico-statistici, 26, 37, 51, 64, 79, 96, 101, 122, 132. — L'articolo 88 della legge d'immigrazione e colonizzazione dell'Argentina, 9. — Emigrazione italiana (V. Emigrazione). — La rivoluzione a Corrientes, 138.

Associazione agraria Friulana. Consiglio d'amministrazione per l'anno 1878, v. — Corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione, vi. — Elenco alfabetico personale dei Soci, ivi. — Il nuovo *Bullettino*, 1. — Condizioni economiche e morali della Società, 2, 165. — Adunanza generale del 27 aprile 1878, 13. — Sedute del Consiglio, 15, 153, 165. — Ammissione di nuovi Soci effettivi, 15, 69, 129, 166, 333. — Commissioni speciali, 15, 167. — Rappresentante della Provincia, 129. — Stanza sociale di lettura, 130. — Libri ricevuti in dono, 139, 151, 163, 235, 259, 319, 331. — Versamento del contributo sociale, 153. — Voto in risposta al quesito sul dazio d'uscita delle ossa, 166. — Esposizione-fiera di vini friulani, 166. — Visita ai lavori di difesa ed agl'imboscamenti sulla sponda destra del Torre, 167. — Studi relativi all'impianto di una Scuola-Podere, 229, 237, 254, 276, 304. — Sussidio governativo, 237, 333. — Miglioramento delle razze bovine, 251.

Bacchi da seta; allevamento, 11.

Bibliografia. *Economia dei popoli e degli Stati: Il Commercio* (F. Lampertico), 103. — *Annuario statistico per la provincia di Udine* (Accademia di Udine), 104. — Libri e giornali offerti in dono all'Associazione agraria Friulana, 139, 151, 163, 235, 259, 319, 338, 342.

Botti; disinfezione, 341. — (V. Muffa.)

Bovini (Animali). Gli animali bovini all'Esposizione universale di Parigi, 50. — Mostra provinciale, 53, 83. — Importazione dall'Austria-Ungheria, 58. — Miglioramento dei bovini mediante la razza Durham, 63. — Aumenti ottenuti in bovini di razze incrociate, 124. — Somministrazione del sale agli animali, 130, 141. — Il bestiame, 179. — Provvedimenti pel miglioramento delle razze bovine in Friuli, 251. — Gli animali bovini all'Esposizione di Mantova, 321. — Mercati di bovini (V. Commercio).

Bozzoli da seta; metide, 55.

Burro artificiale, 211.

Cereali; prezzi (V. Commercio).

Comitato dell'Associazione agraria Friulana pel

patronato degli agricoltori friulani emigranti nell'America meridionale; manifesto, 5; indirizzo alla Giunta parlamentare per la legge di riduzione della tassa di macinato, 6; altri provvedimenti, 41. — (V. Emigrazione).

Commercio. Notizie sul commercio delle sete, 11, 54, 67, 83, 98, 109, 150, 187, 209, 283, 318; del bestiame, 98, 174, 210; dei foraggi, 110, 307; dei cereali e di altri generi di consumo, prezzo corrente e stagionatura delle sete, notizie di borsa, 28, 40, 56, 68, 84, 100, 112, 127, 128, 140, 152, 164, 176, 188, 200, 212, 224, 236, 248, 260, 272, 284, 296, 308, 320, 332, 343.

Concimi cavallini; loro composizione, 73.

Concorso (Settimo) ippico friulano in Udine, 116.

Congresso degli allevatori di bestiame in Bassano, 151, 158, 185.

Consorzio Nazionale; situazione finanziaria, 319.

Dazio d'uscita delle ossa (V. Ossa); delle sete italiane (V. Sete).

Economia rurale. Se convenga trasformare il nostro sistema colonico, 145. — Di ciò che importa modificare nel sistema agricolo del Friuli, 189, 263.

Emigrazione. Agricoltori friulani emigranti nell'America meridionale; provvedimenti dell'Associazione agraria Friulana, 5, 15. — Cronaca dell'emigrazione, 7, 19, 31, 47, 60, 75, 91, 107, 147, 156, 169, 193, 222, 232, 268, 278, 309, 325. — Sul progetto di legge Minghetti-Luzzati, 16. — Dati statistici relativi all'emigrazione dalla provincia di Udine: distretto di Udine, 119; di S. Daniele, 133; di Tarcento, 159; di Sacile, 181; di Cividale, 192; di Palmanova, 207; di Codroipo, 220; di Gemona, 240; di Latisana, 269; di Spilimbergo, 269; di Maniago, 292; di S. Vito al Tagliamento, 311; di Tolmezzo, 334; di Ampezzo, 335. — Di ciò che la possidenza fondiaria deve fare in vista della emigrazione dei contadini, 231. — Ciò che dovrebbe fare il governo italiano, 245. — I *nulla-osta* ai passaporti per l'America, 266, 287. — Emigrazione italiana nel Brasile, 184. — Emigrazione dal circondario di Gradisca, 289; dalla provincia di Gorizia, 300. — Considerazioni varie sulle cause, sugli effetti e sull'importanza dell'emigrazione friulana, 10, 39, 41, 66, 82, 139, 155, 208, 235, 341.

Enologia. Scuola di viticoltura e di enologia in Conegliano, 111. — Del modo di fare e di conservare il vino, 336.

Equini (Animali); allevamento in Friuli, 110. — Concorso ippico friulano, 116. — Ai proprietari di cavalli stalloni, 163.

Fillossera (La) delle viti, 85; distruzione pratica, 205.

Foraggi; prezzi, 110, 307.

Fosfati; loro utilità nell'agricoltura, 298. — Per mantenere la fertilità dei terreni (V. Fertilità). — A proposito del dazio d'uscita delle ossa (V. Ossa).

Insetti dannosi all'agricoltura, 99; alle viti (V. Viticoltura).

Istruzione agraria; insegnamento oggettivo, 329.
(V. Scuola-Podere.)

Latte condensato, 148.

Macinato; riduzione della tassa, 6.

Majali; miglioramento mediante la razza Berkshire, 62, 106.

Meteorologia. Osservazioni meteorologiche presso il r. Istituto tecnico di Udine, 28, 40, 56, 68, 84, 100, 112, 128, 140, 152, 164, 176, 188, 200, 212, 224, 236, 248, 260, 272, 284, 296, 308, 320, 332, 343. — Rivista meteorologica mensile per la regione alpina friulana (alto bacino del Tagliamento); novembre 1878, 315.

Mietitura meccanica del frumento, 49, 95, 114; mietitura a mano, 90.

Ministero di agricoltura, industria e commercio; sue attribuzioni, 280.

Monta equina; r. Stazione di Udine, primavera 1878, 48.

Muffa (Odore di) nelle botti; rimedio, 199.

Mutui (Sui) passivi dei comuni, 80.

Nulla-osta (I) ai passaporti per l'America, 266, 287.

Ossa. Dazio d'usita, 70, 142, 326.

Patate; loro conservazione, 235.

Premii (Concorsi a) per macchine sgranatrici, 174; per un libro di lettura specialmente utile ai contadini, 175.

Prezzemolo (Il) contro le punture di vespa, 163.

Sale marino, sale pastorizio e sale agrario, 113.
— Perchè devesi dare il sale pastorizio al be-

stame, 130. — Quantità del sale da somministrarsi, 141.

Scuola-Podere per la provincia di Udine, 229, 237, 254, 276, 304.

Sete (Assaggio delle), 203. — Sul dazio d'uscita delle sete italiane, 316. — (V. Commercio.) — Sete italiane all'Esposizione di Parigi, 342.

Sgranatrici da granoturco; concorso a premio, 162, 174.

Solfuro di calce adoperato contro il vajuolo nero della vite, 153.

Stabilimento (Lo) enologico trivigiano, 297.

Stazione (R.) agraria sperimentale di Udine. Analisi di concimi, 73. — Sperimenti di mietitura meccanica del frumento, 49, 95, 114. — Il podere della Stazione, 237, 305, 336. — Ammissione di allievi, 319.

Terreni agrari; loro fertilità ed esaurimento, 23, 34, 46, 57.

Uva. Usata per cura, 172. — Studi sulla maturazione, 177, 194, 201, 213, 225, 242, 249, 261, 274, 285. — Il verme dell'uva, 11.

Vajuolo nero delle viti; solfuro di calce, 153.

Vinacce. Disposizioni del ministero delle Finanze relative alla distillazione, 167. — Modi diversi di utilizzazione, 233, 246, 257, 270, 293, 312. — Per avere dalle vinacce un secondo buon vino, 197.

Viticultura. Studi fatti e da farsi in Friuli, 21. — Nemici della vite, 11, 25, 36, 74. — Vitigni consigliabili nei terreni fra il Torre e il Judri, 115. — Una rivista alla vigna ed ai filari, 215. (V. Ampelografia.) — Viti affette dal vajuolo nero, risanate coll'applicazione del solfuro di calce, 153.

[illegible]

SECRET

The first of these is the fact that the
 government has been unable to raise the
 necessary funds to meet its obligations.
 This is due to a number of factors, including
 the fact that the government has been unable to
 collect the necessary taxes, and the fact that
 the government has been unable to borrow the
 necessary funds from the international market.
 The second factor is the fact that the
 government has been unable to implement the
 necessary reforms to the economy. This has
 led to a number of problems, including
 inflation, unemployment, and a general
 decline in the standard of living. The third
 factor is the fact that the government has
 been unable to maintain a stable political
 environment. This has led to a number of
 problems, including corruption, and a
 general lack of confidence in the government.
 These factors have all contributed to the
 current economic crisis. The government must
 take immediate action to address these
 problems, or the crisis will continue to
 worsen.



