

## BULLETTINO

DELLA

## ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando anticipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti al Negozio Seitz (Mercatovecchio).

## ESPOSIZIONE - FIERA DI VINI FRIULANI IN UDINE

(14, 15 e 16 agosto 1879)

Dopo le annuziate a pag. 114 e 129 del *Bullettino*, vennero presentate dichiarazioni di concorso alla prossima Esposizione-Fiera di vini friulani dai signori:

Levi dott. Alberto, vino bianco (Ribola di Villanova di Farra, 1875), comune da pasto;

Levi suddetto, vino rosso (Friulano di V. F., 1876), comune da pasto;

Levi suddetto, vino rosso (Blaufränkisch di V. F., 1877), comune da pasto;

Levi suddetto, vino rosso (Pinot di V. F., 1877), fino da pasto;

Levi suddetto, vino rosso (Carmenet di V. F., 1875), fino da pasto;

Levi suddetto, vino rosso (Barbera di V. F., 1870), fino da pasto;

Dreossi Giuseppe, vino rosso (Cervignano, 1878), comune da pasto;

Rieppi Giuseppe, vino rosso (Albana, 1878), fino da pasto;

Di Toppo co. Francesco, vino rosso (Colli di Buttrio, 1877), fino da pasto;

Di Toppo suddetto, vino rosso (Refosco di Ajello 1878), fino da pasto;

Di Toppo suddetto, vino rosso (Aquileja, 1878), fino da pasto;

Di Toppo suddetto, vino bianco (Colli di Buttrio, 1878), fino da pasto;

Di Toppo suddetto, vino rosso (Buttrio in piano, 1878), fino da pasto;

Di Brazzà-Savorgnan co. Detalmo, vino rosso (Soleschiano, 1875), comune da pasto;

Di Brazzà suddetto, vino rosso (Monfalcone, 1876), comune da pasto;

Percoto contessa Caterina, vino rosso (Colli di Manzano, 1878), comune da pasto;

Percoto suddetta, vino bianco (Cividino dei Colli di Manzano, 1878), comune da pasto;

Turiani co. Antonio, vino bianco (Ribolato di Spessa di Cormons, 1877), comune da pasto;

Turiani suddetto, vino bianco (Ribola di Spessa, 1870), da dessert;

Turiani suddetto, vino bianco (Ribola di Spessa 1870), da dessert;

Groppero co. Ferdinando, vino bianco (Verduzzo di Gemona, 1878), fino da pasto;

Pinni fratelli, vino rosso (Valvasone, 1875), fino da pasto;

Pinni suddetti, vino rosso (Valvasone, 1877), fino da pasto;

Pinni suddetti, vino rosso (Valvasone, 1878), comune da pasto;

De Girolami cav. Angelo, vino rosso (Rifosco di Faedis, 1878), comune da pasto;

De Dottori Federico, vino rosso (Ronchi-Dobbia, 1878), comune da pasto;

De Dottori suddetto, vino rosso (Refosco di Dobbia, 1875), fino da pasto;

Caiselli Eredi fu conte Francesco, vino bianco (Piccolit di Percotto, 1835), da dessert;

Caiselli suddetti, vino rosato (Refosco di Percotto, 1865), da dessert;

Caiselli suddetti, vino rosato (Refosco di Percotto, d'uva appassita, stravecchio), da dessert;

Xotti Luigi, vino rosso (Brazzacco, ...), comune da pasto;

Xotti suddetto, vino rosato, dessert.

La quantità complessiva del vino finora notificata è di ettolitri 48.

È già cominciata la consegna dei *certificati d'ammissione*, e si sta disponendo per la stampa del catalogo generale dei vini, liquori, altri prodotti, macchine ed utensili, vendibili e non vendibili, che figureranno all'Esposizione-Fiera.

I signori espositori, che nelle rispettive dichiarazioni di concorso non avessero offerte indicazioni sufficienti per la compi-

lazione del catalogo sudetto, sono pre-gati di volervi in qualche modo supplire ancor entro la corrente settimana.

Per coloro che intendono di approfittare delle facilitazioni accordate dall'Amministrazione del D. C. M. per la libera introduzione in città dei vini ed altri prodotti soggetti a dazio, il *certificato d'ammissione* è *indispensabile*; ed è pure indispensabile che in esso si trovino precisamente indicate la *specie* (vino, liquori, ecc.) e *quantità* (ettolitri o litri), nonchè la *qualità* (fusti, fiaschi, bottiglie) e *quantità* (numero) dei recipienti che li contengono.

L. M.

### L'ABOLIZIONE DEL MACINATO SUL SECONDO PALMENTO

Indipendentemente dalla politica e dai partiti, non vi può essere agricoltore in Friuli, proprietario, affittuale o bracciante che non goda per questa abolizione.

Anzi, se devesi dire il vero, questa farà sentire maggiormente i suoi benefici presso i proprietari, e presso quei contadini che si trovano in condizioni di possedere qualche cosa del loro, mentre, dove il lavoratore della terra è mantenuto dal proprietario, ed esiste fra esso e lui una specie di comunismo, poco importava al lavoratore della terra che la tassa ci fosse, poichè la pagava e notava il padrone.

Notare, come ben si sa, vuol dire scrivere sui libri un credito che non si riscuote mai. Ma è un sistema deplorevole, che riduce il contadino nelle condizioni di servo della gleba.

Io conosco dei paesi dove il contadino possiede qualche terreno o la casa o certamente gli animali e attrezzi coi quali lavora, ed era abituato a mettere ogni anno qualche parte dei suoi prodotti in aumento; in questi ultimi anni la cosa andava a ritroso ed ogni anno il piccolo patrimonio diminuiva.

Conoscono poco la vera economia rurale coloro che credono che la tassa sulla polenta potesse essere pagata dal contadino senza turbare il suo assetto finanziario.

L'abolizione della tassa del macinato sul secondo palmento, porterà per primo vantaggio diretto la diminuzione di forse un milione e mezzo di lire d'imposta che cadevano sopra un alimento indispensabile alla classe lavoratrice.

Non esagero punto nel dire che questo milione e mezzo corrisponde a tre che venivano effettivamente pagati, perchè l'avventore, mediante l'infelice organizzazione di questa tassa, era costretto a pagare il doppio dell'importo di essa.

Più volte mi accadde di rilevare, per ragione d'ufficio, che la parte inservibile del grano macinato per uso di polenta arrivava al 35, al 40 e persino al 50 per 100.

Chi volesse fare un computo in lire di questo danno sopra tutti i quintali di granoturco macinati in Friuli, arriverebbe forse ad un altro milione.

È poi sensibile il vantaggio di poter adoperare, specialmente nelle annate di abbondanza e di basso prezzo, il granoturco scarto per l'alimentazione del bestiame. Ora questo vantaggio era quasi interdetto dalla tassa.

Ma c'è una ragione di più per benedire questa abolizione. Il mugnaio, costretto a sforzare la macina per eseguirla col minor numero possibile di giri, guastava realmente il grano, per il riscaldamento che ne avveniva, e perchè il grano così forzatamente schiacciato realmente ne soffriva. Chi se ne intende di polenta sa benissimo che collo stesso grano si può avere polenta buona e polenta cattiva, secondo che è bene o male macinato. Ora io credo che questo fatto, congiunto alla miseria prodotta della tassa stessa, non fosse indifferente all'aumento della pellagra, che tanto impensierisce gli uomini che presiedono all'amministrazione pubblica, e che va portando un aumento ogni anno maggiore al bilancio della nostra provincia.

La tassa del macinato fu imposta certamente con buone intenzioni per salvare le finanze italiane dal fallimento; ma è un fatto che nella sua applicazione si dimostrò impossibile, specialmente per le esagerazioni e le crudezze colle quali s'intese di portare questa tassa al massimo reddito, producendo invece l'effetto di rendere i mugnai esattori arbitri del sacco di granoturco del povero, effetto che certamente un governo liberale non poteva più lungamente tollerare.

Le tasse che saranno sostituite a questa, perchè è proposito di chi regge le finanze italiane di evitare che soffrano detramento per questa abolizione, sono di natura da non colpire generi di prima necessità, alimenti indispensabili.

L'agricoltura della provincia può dunque gioire dell'abolizione della tassa sul macinato sul secondo palmento, perchè da essa avrà vantaggi diretti e indiretti grandissimi, e può consolarsene, tanto più che il grande termometro della fiducia pubblica, il prezzo della rendita, non se n'è minimamente risentito.

Questa abolizione per ultimo valerà certo ad arrestare la questione sociale nelle campagne, che pure cominciava a impensierire non pochi dei veggenti del nostro paese, e ci risparmierà probabilmente delle brutte giornate che si andavano preparando.

G. L. PECILE.

### NEMICI DELLE PIANTE

Passiamo in rassegna alcuni fra i principali insetti nocivi che vennero ultimamente presentati alla r. Stazione agraria di Udine.

In certi luoghi, i meli sono letteralmente coperti da una lanugine bianca, cotonosa, che involge i rami più giovani. Sotto questa peluria si vedono a migliaia dei piccoli afidi grigio-bruni, che, appena compressi colle dita, si schiacciano, lasciando un liquido sanguigno. Questi afidi sono individui della specie *Aphis laniger* dei naturalisti; insetto che, importato in Europa al principio del secolo presente, si è sparso su tutto questo continente, in modo che ora arreca danni talvolta rilevantissimi in tutti i luoghi ove si coltiva il pomo.

La sua storia è presso a poco quella di tutti gli afidi, chiamati volgarmente pidocchi delle piante. Nato, fa uova a primavera, quando cominciano a svolgersi i getti della pianta sulla quale vive; si moltiplica poi per una serie di generazioni partenogenetiche e vivipare, che possono giungere fino alle dodici. In ognuna di queste, i pidocchi femmine (e sono tutti di questo sesso fino all'ultima generazione di autunno) danno origine almeno ad una cinquantina di individui ciascuna. I nuovi nati si assiepano attorno ai loro maggiori, infiggono tosto il pungiglione, di cui è fornita la loro bocca, nei giovani tessuti del vegetale e ne succhiano gli umori.

Questa alimentazione succolenta e nutritiva li fa crescere con rapidità in modo che prima di aver raggiunto il mezzo mese di vita, partoriscono da 5 a 10 figli al giorno per una decina di giorni di se-

guito. Cosicchè in poco tempo la loro moltiplicazione è sterminata di numero.

Terminata questa deposizione, la femmina, esaurita, se ne muore; ma i suoi numerosi discendenti continuano e moltiplicano a dismisura i guasti della madre. Anzi, a viemeglio propogare il danno, la natura, la quale delle volte ci è matrigna, ha provveduto che, alla terza o quarta generazione, compariscano delle femmine alate che, volando sopra le piante vicine, possono meglio diffondere il funesto pidocchio.

La puntura dell'*Aphis laniger*, oltre il danno della sottrazione di umori, determina anche la formazione di piccoli rilievi, o delle serie di escrescenze irregolari, le quali, aumentando sempre più, deformano ed indeboliscono fortemente la pianta. Eppoi quest'afide attacca anche le radici del pomo, dove, nemico nascosto, lavora di soppiatto e, togliendo la vigoria al vegetale, lo rende sterile e lo fa non di rado perire senza che se ne possa conoscere la causa palese.

D'autunno compariscono degli individui alati, la maggior parte di sesso maschile, e le femmine dopo l'accoppiamento non sono più vivipare, ma depongono nei siti più riparati della pianta un piccolo numero di uova minute, bruno-lucenti. Da queste uova, alla primavera seguente nascono dei piccoli, che, come quelli delle generazioni scomparse, iniziano la serie delle riproduzioni agamiche, nelle quali ogni individuo è dotato di una spontanea fecondità.

Sui rami giovani e nelle tenere foglie del pomo vive anche un altro afide, l'*Aphis mali*: è di color verde e porta danni non minori del precedente.

Il più efficace dei rimedi sarebbe quello di asportare e distrurre i ramicelli sui quali si veggono dapprima comparire questi infestissimi insetti; ma ciò non si può sempre fare senza arrecar un grave danno alla pianta. Quando si tratta di getti che si devono conservare, bisogna ricorrere ad altri espedienti. Molte sostanze minerali polverulenti possono giovare contro questi e gli altri afidi. Fra queste, le più usate sono la cenere, la calce, la polvere di strada, lo zolfo, i sulfuri e i polisolfuri di calce e il gesso. Alcuni consigliano di passare sopra i rami occupati dagli afidi con un pennello o con

una spazzola intinta in decozioni di tabacco, o in forte liscivio di cenere, o in soluzioni diluite di acido fenico o di petrolio.

Noi crediamo che possa molto giovare la calce residua della depurazione del gaz finamente polverizzata. La sua azione è resa efficace dallo stato di finissima polvere e dall'odore ammoniacale ed empirumatico di cui è fornita. Ma è certo che, se la pianta è molto invasa, ogni rimedio riesce frustraneo, quando non si è ostinatamente perseveranti nell'applicarlo e nel ripeterlo ogni qualvolta si vede che l'insetto ricompare o seguono delle giornate umide o poco calde.

Si conoscono alcuni nemici naturali degli afidi, e fra questi citiamo le larve di coccinella. Sono piccoli vermi fusiformi grigio-giallastri, muniti di sei zampe, e vivaci nei movimenti e con certe appendici boccali con cui pigliano e succhiano con rapidità gli afidi in mezzo ai quali vivono. La distruzione che menano questi benefici insetti deve esser grandissima, se si considera che in pochi minuti si vedono ad ucciderne delle decine.

Un altro nemico del pomo, che ha preso quest'anno un forte sviluppo, è la *Yponomeuta* o *Tinea cognatella*. È una piccola tignola grigio-plumbea superiormente e giallastra di sotto; ha nera la testa e le vere zampe: è fornita di radi peli sericei e porta due ranghi di punti neri, rotondi e vellutati ai lati del corpo: ad accrescimento completo è lunga da 10 a 12 millimetri. Vive in piccole compagnie entro una tela rada ed a tessuto finissimo, colla quale lega insieme ed avvicina fra loro alcune foglie.

Raccolta sotto questo riparo, che la difende dalle intemperie e dai raggi troppo ardenti del sole, la piccola tignola mangia tutto il parenchima della pagina superiore della foglia, rispettandone le nervature e l'epidermide della pagina sottostante. Per tal modo le foglie compariscono trasparenti e secche, quasi fossero scottate dal sole o dal fuoco. Anzi talvolta il frutticoltore che non osserva minutamente, non si accorge nemmeno della presenza della piccola larva, e non sa come spiegarsi il fenomeno di queste scottature.

Quando una compagnia ha terminato i viveri, che aveva preso in possesso colla sua tela, getta un ponte con dei fili verso nuove foglie e si avvia colà a ripetere i

guasti che aveva prodotti nell'altro nido.

Giunte le larve al loro completo sviluppo (ciò che avviene da noi verso la metà di giugno) si filano un piccolo bozzolo a tessuto finissimo, nel quale è facile travedere la crisalide. Ai primi di luglio ne esce una elegante farfallina con le ali superiori d'un bel bianco d'argento, spruzzate di radi punti neri. Essa depone le sue uova alla biforcazione dei ramie, dopo una ventina di giorni, nascono le larve, le quali passano l'inverno assopite nei punti meglio riparati della pianta, entro un leggero involucro di seta che hanno la previdenza di filarsi avanti che giungano i primi freddi. Escono poi da questi ripari in maggio, si riuniscono in colonie e intraprendono il funesto lavoro dei loro antenati.

Anche questo lepidottero ha dei nemici naturali che ne trattengono la moltiplicazione entro certi confini. Ma l'agricoltore non deve certo affidarsi unicamente a questi gratuiti ausiliari: egli deve pensare, non solo a limitare i nemici delle piante che esso coltiva, ma, se fosse possibile, a distruggerne la razza. E, per questa tignola, l'impresa non riesce molto difficile, giacchè basta raccogliere tutte le tele nelle quali vivono le sue colonie e schiacciarle, o metterle sul fuoco. Così pure quando compariscono le farfalle possono giovare moltissimo le fiammate accese la sera nel frutteto o i lumi tenutivi la notte entro barili spalmati di materie appiccatrici; in tal modo molte farfalle vanno a perirvi, sedotte dal chiarore di queste fiaccole.

Gli è che la gran maggioranza degli agricoltori non si decide a combattere questi insetti se non quando essi hanno preso uno sviluppo assai minaccioso, ed allora è molto difficile operare con successo. Anche in queste bisogna non devesi dimenticare il saggio consiglio dei medici: *principiis obsta...*

Continueremo un'altra volta questa poco lieta rassegna.

Udine, 31 luglio 1879.

F. VIGLIETTO.

#### CONFERENZE AGRARIE

La Presidenza del Comizio di Cividale, con avviso 9 giugno p. p. n. 27 ed il r. Consigliere Delegato, con apposita circolare a stampa, si rivolsero ai Municipi dei Comuni non appartenenti al distretto di Cividale, perchè, entro il

corrente mese, facessero pervenire alla Presidenza le prese deliberazioni sul far concorrere i loro maestri alle conferenze agrarie da tenersi in Cividale l'ultima decade di agosto.

Essendo prossimo lo spirare del mese e non essendo pervenuti sino ad ora che pochi riscontri, il sottoscritto nuovamente fa preghiera ai Municipi a voler far conoscere le loro deliberazioni, od almeno ad eccitare i propri maestri a rivolgersi direttamente al Comizio, che è disposto, dopo sussidiati i maestri dei Comuni che concorreranno nella spesa, ad accordare loro il maggior sussidio possibile entro il limite del fondo disponibile. Il sottoscritto per l'appoggio e l'interesse dimostrato dalle Autorità superiori in argomento, spera che i Municipi vorranno ancor essi dare egual appoggio, e dimostrare eguale interesse con sollecite e favorevoli adesioni. Al chiudersi delle Conferenze, i maestri che lo desiderano, saranno assoggettati ad un esame e verrà rilasciato loro analogo certificato, perchè possa servir ad essi qual titolo di preferenza negli eventuali concorsi.

Cividale, 29 luglio 1879.

PEL PRESIDENTE  
M. DE PORTIS, vice presidente.

## IL QUINTO CONGRESSO

### DEGLI AGRICOLTORI ITALIANI IN GENOVA

Conforme alla fatta promessa, diamo oggi in riassunto le deliberazioni del V Congresso degli agricoltori italiani, chiusosi a Genova il 27 luglio testè decorso.

Intorno al 1° quesito, riguardante i concimi artificiali, riferì il prof. Zanelli. Le sue proposte furono: « che a miglior garanzia dei coltivatori, nonchè ad affermare la riputazione degli stessi fabbricatori, si invochi dal Governo che le Stazioni Agrarie vengano autorizzate, non solo all'esame dei concimi, ma a rilasciare certificati di corretta ed efficace composizione, i quali valgano ad escludere la possibilità delle frodi ».

Le conclusioni del relatore, il quale parlava a nome del Comizio di Ferrara, furono accolte favorevolmente ed approvate dal Congresso.

Prese quindi la parola l'avv. Rebaudi onde leggere la sua relazione sul secondo quesito riguardante i mezzi da prendersi per far cessare lo scredito caduto sugli olii italiani dopo che è invalso l'uso delle miscele dell'olio di oliva coll'olio di cotone.

Dopo animata discussione, a cui presero parte vari oratori, il Congresso approvò l'ordine del giorno del Comizio genovese col quale: « respingendosi qualunque provvedimento contrario alla libertà industriale e commerciale, consiglia il Governo ad istituire uffici governativi, dove non ne esistano di equivalenti, come le Stazioni Agrarie, i quali, a somiglianza di quanto fu proposto pei concimi, analizzino e rilascino certificati di buona fabbricazione. »

Nella seduta del secondo giorno si trattò del

quesito riguardante l'ulivicoltura e dell'estrazione dell'olio dalle diverse varietà d'ulive.

Relatore su questo importante quesito fu il prof. Molfino da Genova, il quale, con dotta e stringente memoria, si diffuse sulla scarsa parte che si fa in Italia a questo ricchissimo ramo d'industria, dimostrando che ove maggiormente si estendesse, non solo se ne otterrebbero grandissimi vantaggi pecuniarii, ma quello oltremodo benefico di rendere inutili le lamentate miscele, e perciò di impedire il danno e lo scredito caduto sugli olii italiani.

Questa seduta riuscì oltremodo interessante ed istruttiva, poichè da essa risultò come (strano a dirsi!) fra gli Italiani delle diverse provincie non si abbia quasi conoscenza dei sistemi e metodi in uso fra di esse, epperciò i fabbricanti e coltivatori delle une ignorino i sistemi adoperati dagli altri; e si udirono con generale sorpresa gli oratori liguri e il prof. Licci, pugliese, scambiarsi una quantità di notizie gli uni cogli altri, che sovente sembrarono rivelazioni. Il che ha prodotto poco lieta impressione, ed indica quanto cammino ancora si abbia a fare prima di raggiungere quel progresso al quale in Francia e in Inghilterra si è arrivati in fatto di cose agricole.

Nell'adunanza del terzo giorno si trattarono i quesiti 4° e 5° riguardanti le uve e i vini e i trasporti delle derrate alimentari e dei concimi. Era relatore il prof. Licci, il quale deplomando la varietà e molteplicità dei nostri vini, osservò dipendere ciò dalle varie condizioni climatologiche e geografiche d'Italia e dai troppo svariati metodi con cui si coltiva la vite e si fabbrica il vino. Dopo una viva discussione, si passò a trattare sui quesiti riguardanti i vitigni e le loro malattie, ed i trasporti delle derrate alimentari, pei quali erano relatori i professori Molfino, Belloro e Mosca, e le loro conclusioni furono approvate.

È impossibile passare tutto in rassegna, chè troppo in lungo ci condurrebbe l'argomento. Veniamo quindi alla seduta di maggiore interesse generale, essendovisi trattato il quesito: « Dell'emigrazione nei suoi rapporti coll'agricoltura, dei rimedi opportuni e specialmente del rimboschimento, delle bonificazioni e dell'enfiteusi. »

Relatore era il comm. Castagnola, il quale lesse una interessante memoria in cui da pari suo trattò l'arduo argomento, biasimando acerbamente l'abuso crescente del disboscamento e delle spogliazioni che si commettono a danno dei nostri monti; conseguenza delle quali sono le rovinose inondazioni, gli impaludamenti e l'alterazione delle campagne. Del che egli crede pure conseguenza dolorosa l'emigrazione dei contadini.

Disse che l'emigrazione può essere un bene od un male a seconda delle sue origini, dei suoi effetti, e delle circostanze speciali che l'ac-

compagnano. Per l'Italia è enorme il danno che proviene dalla mancanza di tante robuste braccia all'agricoltura. Ma l'emigrazione può anche convertirsi in aumento di ricchezza, come lo prova l'emigrazione ligure nell'America meridionale, dove esiste una ricca colonia di oltre centomila italiani, i quali vi si formarono agiate posizioni e versano nel loro paese d'origine annualmente ingenti somme, come lo provano i vaglia consolari, senza contare quelle che sono spedite o portate per altri mezzi.

Però, di fronte a questi fortunati emigranti, vi sono quelli che in altre regioni soffrono inaudite miserie, dopo che, allettati dapprima da ingordi speculatori, ebbero lasciato il paese natio. A questa piaga uopo è porre rimedio, ed efficacissimo sarà quello di dare lavoro e guadagni non scarsi ai contadini mediante il rimboscamento, la bonificazione e la riduzione a coltura dei terreni tuttora deserti ed incoltivati, dei quali pur troppo avvi ancora gran copia in Italia.

Conchiuse perciò, l'illustre oratore, proponendo di concedere ad enfiteusi i terreni inculti, secondo il sistema del Corleo ed applicato in Sicilia, dove diede così vantaggiosi risultati.

Coll'approvazione delle proposte del comm. Castagnola, ebbe termine questa che fu la penultima seduta del Congresso.

Nell'ultima seduta, il comm. Chizzolini riasunse con quella sua facilità di parola e chiarezza d'idee, i lavori del Congresso e si compiacque di far risaltare come le condizioni della nostra agricoltura siano migliori di quanto generalmente si crede. Esortò i soci tutti a diffondere in tutte le provincie l'opera del Congresso e gli utili insegnamenti che ne derivarono.

Ebbe parole caldissime di elogio per la Liguria e per l'energia ed attività dei Liguri, i quali seppero vincere l'aridità d'un'ingrata natura e convertire col lavoro e la costanza le sterili rocce dei monti, le rude scogliere e le deserte spiagge in fertili campicelli, in fiorenti vigneti ed orti e giardini leggiadri e produttivi. Disse che «in Liguria si parla meno che altrove, ma si lavora di più, si lavora con vera energia, con esemplare ostinazione.» Ringraziò, commosso, anche a nome de' suoi colleghi, delle prove di sincera e calda simpatia ed ospitalità ottenute in Genova e dovunque si recarono, sia da privati che dalle Autorità.

Dopo di ciò il Congresso fu dichiarato sciolto e venne proclamata la città di Arezzo a sede del futuro VI Congresso.

#### RASSEGNA CAMPESTRE

Ogni lettore del Bullettino sa meglio di me che la pioggia, tanto desiderata, cadde negli scorsi giorni sulle nostre campagne; ed ora l'alternanza di pioggia e di calore di cui godono, allietta le nostre speranze sul raccolto del granoturco.

Ultimata la trebbiatura del frumento, che pur troppo quest'anno non richiese un lungo lavoro, e terminate pure le rincalzature degli ultimi granoturchi, i contadini continuano addesso lo sfalcio e la raccolta dei fieni e delle erbe.

Io spero che nessuno di essi abbia trascorso, rincalzando il cinquantino, (dietro la segala e dietro il frumento) di seminare il ravizzone, che riesce specialmente nei campi in cui sia stata rottà di recente l'erba medica, e coltivato così come si usa più comunemente (se non troppo ragionevolmente), quale prodotto intermedio, è un vero beneficio per l'agricoltore, se riesce, venendo quasi contemporaneo a quello delle galette; e se non riesce, non ha costato nulla più che un po' di semente.

Un'altra seminazione io spero che i contadini abbiano fatta alla stessa epoca, ed è il trifoglio incarnato, *jarbe rosse*. Anche questo è un prodotto rubato, poichè tagliandosi verde nella seconda metà d'aprile ed ai primi di maggio, lascia luogo a seminare sulle stoppie il granoturco primaticcio. È un ottimo foraggio che rinfresca, ed ingrassa meravigliosamente il bestiame bovino e le pecore senza produrre il meteorismo come l'erba medica, i cavalli ed i majali. Nei buoni campi, se le stagioni vanno a seconda, se ne raccoglie in tanta quantità da mantenere per un mese, nella stagione della maggior scarsità di foraggi, tutti i suddetti animali. Come foraggio secco non è molto pregiabile, a meno che, facendo i propri calcoli a tempo, non si sfalciasse per la stagionatura quando incomincia a fiorire.

È una canzone, questa dei prodotti intermedj, che io vengo ripetendo per la terza o la quarta volta, e tanto che taluno potrebbe averla a noja; ma siccome non vedo che le dette coltivazioni vengano adottate dai contadini in quella estensione che io vorrei, e che il loro interesse e il loro bisogno richiederebbero, così io non cesserò di ricantare la mia canzone.

Per chi non avesse adottato il previdente consiglio pegli indicati due prodotti, ravizzone e trifoglio incarnato, vi ha un terzo prodotto intermedio che si è ancora in tempo di seminare: la *trabache* o *trabachie*, che è un miscuglio di vecchia e cicerchia, piante rampicanti associate per sostegno alla segala (meglio sarebbe all'avena), la cui paglia è più tenera e più sostanziosa di quella della segala. La trabacchia si semina in ottobre, e sfalciata verde in primavera lascia luogo pur essa alla coltivazione successiva del granoturco. Se si lasciassero maturare i grani si avrebbe, macinandoli, un ottima pastura per buoi e majali.

A proposito di macinare, ho letto su d'un recente numero del *Giornale di Udine* una proposta dell'egregio avvocato Fornera, tendente a tutelare l'interesse dei contadini contro la rapacità dei mugnai, ora che fu votata l'abolizione della tassa sul macinato pei cereali inferiori,

Salva la buona intenzione, che merita sempre loda, mi pare un po' strana la proposta del valente avvocato, e credo che qualcuno la confuterà sullo stesso giornale. Ma poichè il proponente richiede l'intervento della nostra Associazione agraria nell'esecuzione del suo progetto, mi pare di potere anch'io metterci la mia pezzetta.

E dico, prima di tutto, che non assolutamente tutti i mugnai sono ladri, e tanto che per liberare i contadini dalla loro rapacità sia necessario di sopprimere addirittura tutti i molini da grano turco per sostituir loro macine a mano. Poi non tutti i contadini sono tanto inconsoci ed incuranti del proprio interesse da abbandonarlo assolutamente alla mercè del mugnaio; e non dubito punto che essi continuerebbero, ad onta della più perfetta macina portatile, a condurre il loro grano turco al mulino, anzichè sottomettersi ad un lavoro da galeotti, qual è quello di girare la macina colle proprie braccia, sia pure in famiglia o nel villaggio.

Io conosco molini, dove i concorrenti depositavano il loro sacco di grano turco sulla bilancia e se pagavano in danaro la tassa macina e la mulenda, ricevevano, nello stesso sacco, giusto peso di farina. Se doveano pagare in natura, si calcolava colla tabella mercuriale alla mano quanto grano doveano lasciare, e questo veniva levato prima di passare il resto alla macinazione.

Noi siamo poi alla vigilia di veder scorrere pei villaggi e per le campagne dell'arida pianura le sospirate acque del Ledra, sulle quali certamente, i primi opifici che verranno costruiti, saranno molini. Molini e molinari nuovi. Aspettiamo dunque di sperimentare gli uni e gli altri, prima di cimentare le macine portabili dell'avvocato Fornera.

Grado, 30 luglio 1879.

A. DELLA SAVIA.

#### CEREALI

L'autunno scorso, quando stemperate e continue pioggie impedivano in una gran parte di questa provincia la semente del grano, abbiamo detto che codesto danno non era soltanto nostro, ma che altre e vaste località dovevano trovarsi in simili condizioni, sia in Italia che fuori, poichè il mal tempo non poteva limitarsi al solo Friuli, e che quindi il raccolto del principe dei cereali minacciava fin dallora di risultare scarso, il qual fatto avrebbe prodotto in avvenire il rincaro di questo genere. Le notizie che si vanno ora raccogliendo sul raccolto in generale confermano le nostre previsioni. Non soltanto le impediscono seminazioni, ma, come doveva succedere quando domina un tempo rotto a disordinate inclemenze, altri malanni gravi ed estesi colpirono le messi. È vero che il prezzo del grano non ha sentito se non lievemente ancora l'influenza del cattivo raccolto,

malgrado che ognuno ora possaaversi formato un criterio sulla scarsità di esso, ma ciò non garantisce che da un istante all'altro possa avvenire un rialzo sui prezzi dei cereali, da raggiungere forse i costi più elevati. I giornali ci hanno ripetuta la triste notizia che la Francia dovrà dispendiare dai 5 a 6 cento milioni di franchi onde provvedere il grano mancante. L'Italia che non ne produce a sufficienza neppure nelle annate più felici, mancandole sempre da uno ad un milione e mezzo di quintali, avrà nella miglior ipotesi bisogno quest'anno di due milioni di quintali. Da tutto il nord d'Europa suonano notizie sconfortanti, per cui se anche dalla Russia, dal Levante e dall'America ci sarà molto da esportare, vi sono però grandi e straordinari vuoti da riempire. Ormai alcuni speculatori fanno incetta di granaglie su vasta scala. A Venezia sono pieni i soliti magazzini, i quali non bastando all'ingente massa di grano fatto venire, furono presi a pigione quelli della stazione marittima, ove, alla seconda metà del mese scorso, scaricarono due grossi vapori provenienti dalla Russia.

Alla deficienza del frumento s'aggiungerà indubbiamente quella del granoturco, il quale, ritardato troppo nelle semine, ora in molti luoghi viene falcidiato dal secco. Quindi tutto accenna ad un rialzo dei grani, il quale malanno non sarà intieramente per nuocere. La possidenza stremata da tante jatture troverà una risorsa nel frumento, e se anche questo si venderà caro, il consumatore non patirà grande danno, essendo già avvezzo a mangiare caro il pane, anche se il grano sia a vil prezzo. I fornai non smettono in nessun caso di fabbricare quei loro panettini, protetti in questo dal sistema della sconfinata libertà.

Ciò che impensierisce piuttosto è il caro del granturco per le popolazioni rurali, le quali non possono partecipare con lieto animo all'odierna festa della *polenta liberata*, pensando alle dannose piogge ed alla temperatura fredda passata, e guardando al cielo strinato d'oggi che allontana la speranza della pioggia benefica.

Reana, 1 agosto 1879.

M. P. CANCEIANINI.

Il signor Toubin, professore al liceo d'Algeri, raccomanda la canapa come preservativo contro la filossera.

« Se quattro o cinque manate di canapa bastano per salvare dai punteruoli tutto il frumento d'un granaio, sembra più che probabile che la filossera rispetterebbe qualunque vigna fosse completamente circondata di fusti di canapa, con altri sparsi qua e là nell'interno della vigna medesima. La filossera farebbe essa eccezione alla regola che vuole che tutte le varietà d'insetti studiate sinora a tal punto di vista fuggano l'acre e forte odore dell'accennata pianta tessile? Ciò sembra poco verosimile. »

## PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana da 28 luglio al 2 agosto 1879.

	Senza dazio di consumo			Dazio di consumo	Senza dazio di consumo			Dazio di consumo
	Massimo	Minimo			Massimo	Minimo		
Frumento nuovo . . . per ettol.	21.15	19.50		—	Candele di sego a stampo p. quint.	176.10	—	—
Granoturco . . . . .	15.30	13.90		—	Pomi di terra . . . . .	14.—	—	—
Segala nuova . . . . .	13.20	11.41		—	Carne di porco fresca . . . . .	—	—	—
Avena . . . . .	8.39	—		.61	Uova . . . . . a dozz.	.72	.66	—
Saraceno . . . . .	—	—		—	Carne di vitello q. davanti per Cg.	1.34	—	.11
Sorgorosso . . . . .	8.30	—		—	» q. di dietro . . . . .	1.69	—	.11
Miglio . . . . .	—	—		—	Carne di manzo . . . . .	1.69	1.59	.11
Mistura . . . . .	—	—		—	» di vacca . . . . .	1.49	1.39	.11
Spelta . . . . .	—	—		.53	» di toro . . . . .	—	—	—
Orzo da pilare . . . . .	—	—		.61	» di pecora . . . . .	1.16	—	.04
» pilato . . . . .	—	—		1.53	» di montone . . . . .	1.16	—	.04
Lenticchie . . . . .	—	—		1.56	» di castrato . . . . .	1.43	1.28	.02
Fagioli alpighiani . . . . .	—	—		1.37	» di agnello . . . . .	—	—	—
» di pianura . . . . .	16.63	—		1.37	Formaggio di vacca { duro	2.90	—	.10
Lupini . . . . .	—	—		—	molle { duro	1.90	—	.10
Castagne . . . . .	—	—		—	molle { duro	2.90	—	.10
Riso . . . . .	44.84	40.84		2.16	» di pecora { molle	—	—	.10
Vino { di Provincia . . . . .	62.—	47.—		7.50	Burro . . . . .	2.12	1.92	.08
» di altre provenienze . . . . .	40.—	22.—		7.50	Lardo { fresco senza sale . . . . .	2.12	1.92	.22
Acquavite . . . . .	70.—	60.—		—	salato {	—	—	—
Aceto . . . . .	28.—	18.—		—	Farina di frum. { 1 <sup>a</sup> qualità . . . . .	.78	.73	.20
Olio d'oliva { 1 <sup>a</sup> qualità . . . . .	162.80	142.80		7.20	2 <sup>a</sup> » . . . . .	.52	.50	.02
» 2 <sup>a</sup> * . . . . .	122.80	112.80		7.20	» di granoturco . . . . .	.24	.23	.02
Crusca . . . . . per quint.	13.60	12.60		—	Pane { 1 <sup>a</sup> qualità . . . . .	.54	.52	.01
Fieno . . . . .	4.30	3.30		.07	2 <sup>a</sup> » . . . . .	.44	.42	.02
Paglia . . . . .	3.60	3.20		.03	Paste { 1 <sup>a</sup> » . . . . .	.78	—	.02
Legna da fuoco { forte . . . . .	2.24	2.14		.02	2 <sup>a</sup> » . . . . .	.54	.52	.02
dolce . . . . .	—	—		—	Lino { Cremonese fino . . . . .	3.40	—	—
Formelle di scorza . . . . .	2.—	—		—	Bresciano . . . . .	2.70	1.70	—
Carbone forte . . . . .	8.30	7.70		.06	Canape pettinato . . . . .	2.—	1.50	—
Coke . . . . .	—	—		—	Miele . . . . .	1.26	—	.04

## PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

## Sete e Cascami.

Sete greggie classiche a vapore . . .	da L. —— a L. ——
» » classiche a fuoco . . . . .	» —— » ——
» » belle di merito . . . . .	» —— » ——
» » correnti . . . . .	» —— » ——
» » mazzamireali . . . . .	» —— » ——
» » valoppe . . . . .	» —— » ——

Strusa a vapore 1 <sup>a</sup> qualità . . . . .	da L. —— a L. ——
» a fuoco 1 <sup>a</sup> qualità . . . . .	» —— » ——
» » 2 <sup>a</sup> » . . . . .	» —— » ——

## Stagionatura

Nella settimana da {	Greggie Colli num. — Chilogr.
Trame » » — *	— — — *

## NOTIZIE DI BORSA

Venezia.	Rendita italiana	Da 20 franchi	Banconote austri.	Trieste.						Rendita it. in oro	Da 20 fr. in BN.	Londra	
				da	a	da	a	da	a				
Luglio 28	88.65	88.75	22.20	22.22	240.75	241.25	Luglio 28	79.75	—	9.24	—	115.85	—
» 29	88.55	88.65	22.20	22.22	240.75	241.25	» 29	79.60	—	9.24 1/2	—	115.85	—
» 30	88.55	88.65	22.24	22.25	240.75	241.25	» 30	79.50	—	9.23	—	116.—	—
» 31	88.65	88.70	22.23	22.25	240.50	241.—	» 31	79.50	—	9.24	—	115.85	—
Agosto 1	88.65	88.70	22.23	22.24	240.50	241.—	Agosto 1	79.50	—	9.23 1/2	—	115.80	—
» 2	89.—	89.10	22.20	22.22	240.50	241.—	» 2	79.60	—	9.23 1/2	—	115.80	—

## 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.		Stato del cielo (1)						
			ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima all'aperto	assoluta	relativa	ore 9 p.	Direzione	Velocità chilom.	millim. in ore	Pioggia o neve					
Luglio 27	9	750.07	23.4	28.0	26.6	31.6	25.10	18.8	17.0	15.18	14.30	10.96	70	50	77	S 9 W	3.3	7.8	2	S M M
» 28	10	756.00	20.8	25.2	21.2	27.1	20.70	13.7	11.6	10.78	9.29	11.08	58	40	60	N 63 E	1.6	S S S	—	S S S
» 29	11	756.30	22.0	25.6	22.1	27.5	21.78	15.5	14.3	9.41	9.90	10.26	49	41	52	S 45 W	1.9	S S S	—	S S S
» 30	12	753.33	23.1	27.0	23.4	29.4	23.78	19.2	18.6	10.48	10.45	12.59	50	40	59	N	0.8	S M M	—	S M M
» 31	13	752.60	25.5	29.4	24.6	32.0	25.38	19.4	18.8	9.81	11.50	13.40	40	37	59	N 45 E	1.7	S S S	—	S S S
Agosto 1</td																				