

# 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).

## LA MOSTRA D'ANIMALI BOVINI IN UDINE

La Mostra bovina con premi, tenuta in Udine il 18 settembre corrente, è riuscita assai bene, ed ha, per così dire, fornita la misura dei risultati ottenuti da quanto s'è praticato pel miglioramento della razza bovina in Friuli.

La più dimostrativa illustrazione di questa Mostra sta nelle indicazioni che accompagnano il numero di ciascun animale premiato.

La premiazione è stata fatta da un Giurì nominato dalla Commissione ordinatrice. Diamo le sue conclusioni:

Il Giurì ha ritenuto meritevoli di premi:

### *Categoria A.*

Torelli da 6 mesi fino a che non abbiano denti di rimpiazzamento.

Primo premio di lire 600: trattenuta lire 200.

Al torello n. 3 di mesi 15, razza incrociata, di pelo formentino screziato scuro, del peso di chilogr. 636, ed altezza m. 1.41, di proprietà del sig. Cosmi Evangelista di Tissano, Comune di S. Maria la Longa.

Secondo premio lire 350: trattenuta lire 117.

Al torello n. 6 di mesi 15, razza incrociata, pelo negro-bianco, del peso di chilogr. 570, altezza m. 1.36, di proprietà del sig. Deganutti Valentino di Pradamano.

Terzo premio lire 240: trattenuta lire 80.

Al torello n. 7 di mesi 12, razza incrociata, di pelo bianco cannella, del peso di chilogr. 500, altezza m. 1.27, di proprietà del sig. Vanni degli Onesti nob. Giovanni Pietro di Fagagna.

Al torello n. 12 di mesi 14, razza incrociata, pelo formentino, bianco alle estremità, del peso di chilogr. 584, alto 1.34, di proprietà del sig. Andreoli dott. G. Batt.

di Pradamano, metà del secondo premio lire 175 della categoria *B*, che per mancanza di soggetto non si potè assegnare.

Al torello n. 1 di mesi 6, razza incrociata, pelo formentino, del peso di chilogr. 272, altezza m. 1.09 di proprietà del sig. Alessi Antonio di Reana, metà del secondo premio lire 175 della categoria *B*, che per mancanza di soggetto non si potè assegnare.

Menzioni onorevoli.

Al torello n. 9 di mesi 14, razza incrociata, pelo rosso scuro, del peso di chilogr. 530, altezza m. 1.35, di proprietà del sig. Pittia Antonio di Cividale.

Al torello n. 10 di mesi 12, razza Friburgho, pelo bianco chiazzato marrone, del peso di chilogr. 454, alto m. 1.26, di proprietà del sig. Fabris nob. cav. Nicolò di Lestizza.

Al torello n. 22 di mesi 15, razza incrociata, del peso di chilogr. 544, altezza m. 1.33, di proprietà dei signori Facci fratelli di Udine.

### *Categoria B.*

Primo premio lire 600: trattenuta l. 200.

Al torello n. 21, di mesi 23, di razza incrociata, pelo nero con macchie bianche, del peso di chilogr. 740, dell'altezza dim. 1.47, di proprietà del sig. Carussi Candido di Lumignacco.

Secondo premio, manca soggetto, distribuito come sopra.

Menzioni onorevoli.

Al torello n. 18, di mesi 24, di razza incrociata, del peso di chilogr. 634, altezza m. 1.39, di proprietà di Manzano co. Leonardo di Manzano.

Al torello n. 15 di mesi 18, di razza incrociata, del peso di chilogr. 554, altezza m. 1.36, di proprietà Ballico Teresa e figli.

### *Giovenche.*

Alle femmine bovine dell'età di un anno a quattro denti.

Primo premio lire 350.

Alla giovenca n. 10, di mesi 28, razza incrociata col Friburgo-Svitto, del peso di chilogr. 562, altezza m. 1.35, pelo bianco, di proprietà dei signori fratelli Facci di Udine.

Secondo premio lire 235.

Alla giovenca n. 7, di mesi 19, razza Friburgo-Svitto, del peso di chilogr. 580, altezza m. 1.18, di proprietà del signor Blasoni Pietro di Udine.

Alla giovenca n. 1, di mesi 23, razza incrociata pelo formentino carico, del peso di chilogr. 570, altezza m. 1.33, di proprietà del sig. Rojatti Pietro di Udine, premio di lire 100, tolto dalle lire 500, assegnate dal r. Ministero.

Menzioni onorevoli.

Alla giovenca n. 18, di mesi 24, razza incrociata, pelo formentino scuro, peso chilogr. 560, altezza m. 1.33, di proprietà Peresotto Pietro di Reana, con speciale distinzione.

Alla giovenca n. 9, di mesi 17, razza incrociata, pelo formentino, del peso di chilogr. 482, altezza m. 1.26, di proprietà del sig. Andreoli dott. Giov. Batt. di Pradamano.

Alla giovenca n. 21, di mesi 24, razza incrociata, pelo formentino con macchie bianche, del peso di chilogr. 530, altezza m. 1.36, di proprietà del sig. Sgobino Angelo di Udine.

Alla giovenca n. 30, di mesi 24, razza incrociata, pelo formentino chiaro, del peso di chilogr. 680; alta m. 1.49, di proprietà del sig. Billia cav. dott. Paolo di Sedegliano.

Alla giovenca n. 38, di mesi 19, razza incrociata, pelo formentino, del peso di chilogr. 480, alta m. 1.27, di proprietà Freschi Angelo di Pagnacco.

Alla giovenca n. 40, di mesi 18, razza incrociata, di pelo rosso con macchie bianche, peso chilogr. 500, alta m. 1.27, di proprietà del sig. Rojatti Domenico di Udine.

### Gruppi.

Medaglie accordate dal r. Ministero

Medaglia d'oro alla signora Ballico-Baldassi Teresa e figli per gruppo di n. 8 tori. (Udine)

Medaglia d'argento al sig. Pecile cav. G. L. per gruppo di n. 5 vitelle. (Fagagna)

Medaglia d'argento al sig. Morandini Andrea di Lumignacco per gruppo di 10 capi bestiame.

Medaglia di bronzo al sig. Rizzani cav. dott. Francesco di Udine per un gruppo di n. 6 capi bestiame.

Medaglia di bronzo al sig. Jurizza dott. Raimondo di Udine per un gruppo di n. 5 capi bestiame.

### Premi governativi

Facci fratelli di Udine, per un gruppo di 11 capi bestiame, lire 100.

Fattori Luigi di Udine, per un gruppo di 13 capi bestiame lire, 100.

Tempo Giovanni di S. Maria la Longa, per un gruppo di n. 4 capi bestiame, l. 100.

Mancie ai Bovari

Famiglio della signora Ballico Teresa di Udine lire 20.

Famiglio del sig. Pecile cav. G. L. di Fagagna lire 20

Famiglio del sig. Duca Vincenzo di Pozzuolo lire 20.

Famiglio del sig. Manzano co. Leonardo di Manzano lire 20

Famiglio del sig. Jurizza dott. Raimondo di Udine lire 20.

Udine, 18 settembre 1879.

### IL GIURÌ

Mioni Bernardo, Faelli Antonio, Picco Giorgio, Caneianini Marco, Calissoni Vitale, Cantoni Lazzaro.

### LA COMMISSIONE ORDINATRICE

Cernazai Fabio, Di Trento Ant., Pecile Dom.

G. B. dott. Romano segretario.

### IL CAFFÈ MESSICANO

Fra i molti surrogati del caffè che vennero ultimamente proposti, tiene forse il primo luogo, pel grande rumore che se ne fece, il cosiddetto caffè messicano, affatto diverso per organizzazione e per natura dal vero caffè arabico. È una pianta della famiglia delle leguminose, alquanto somigliante alla vecchia, o meglio, ai ceci. Ha un legume doppio a piccoli granelli quadrangolari: i botanici la chiamano *Astragalus boeticus*.

Questa pianta è tutt'altro che nuova per l'Europa, come vorrebbero far credere i suoi recenti spacciatori. Quarant'anni fa il Pabst scriveva: "La vecchia-caffè, *Astragalus boeticus*, cresce selvatica nella Francia meridionale, e i suoi semi vennero da tempo utilizzati come surrogato del caffè. Il re Carlo Giovanni lo introdusse in Isvezia, di dove si diffuse in Germania, e vi fece per poco tempo una certa fortuna.

“ Esso domanda un terreno asciutto, caldo e netto dalle erbe: si semina in righe distanti un piede e mezzo (42 centim.), sopra un terreno che si sarchia alcune volte d'estate. I baccelli vengono levati man mano che maturano. I granelli, che si devono torrefare col caffè arabico o comune, stanno così attaccati nella siliqua che, per poterli più facilmente estrarre, si mettono nell'acqua calda. ”

A questo possiamo aggiungere, come si legge negli Atti dell'Accademia di agricoltura di Verona, che questa pretesa pianta forastiera è indigena della Sardegna, Corsica, Ostia, Terracina e di altri luoghi dell'Italia meridionale.

Abbiamo coltivato anche noi questa pianta nel Podere di istruzione. Il seme ci venne gentilmente fornito dall'amministrazione dello stabile Ritter di Aquileja, dove da due anni si coltiva su scala discretamente grande e con soddisfacente risultato; ma è di difficile smercio.

La semina venne fatta in linee distanti 40 centim. ai 30 aprile sopra un'ara di terreno lavorato colla vanga e concimato con quintali 3.50 di stallatico ben decomposto. Lo stallatico recente conferirebbe cattivo sapore al grano. Ma l'andamento della stagione fu così avverso a questa pianta, la quale ama un clima piuttosto asciutto, che il 65 p. c. delle pianticelle andarono perdute fin dai primi stadi del loro sviluppo. Si nota però che anche i fagioli e altri legumi ebbero quest'anno la stessa sorte. Si è calcolato che le piante rimaste occupassero una superficie di 35 metri quadrati.

Su questo spazio si ottenne: chilogr.  
Prodotto lordo (paglia e baccelli) 7.500  
netto (grani) 1.830

Ciò che darebbe per campo friulano un prodotto di chilogr. 183, prodotto certo molto inferiore a quello che si può ottenere in annate meglio propizie.

Il caffè messicano è una pianta rustica che non domanda cure speciali di coltivazione, come vogliono far credere alcuni: per esso bastano quei lavori che si fanno pei piselli e pei fagioli non arrampicanti. Alla raccolta bisogna esporre i suoi baccelli per qualche giorno al sole per facilitarne la sgusciatura, che altrimenti sarebbe difficilissima. Si può anche, come dice il Pabst, immergerli nell'acqua calda, dove si aprono, eppoi asciugarli.

Per utilizzare questo grano, quale surrogato del caffè, giova spingere la torrefazione molto più avanti di quello che non si faccia col vero caffè, altrimenti si ha una polvere che, infusa nell'acqua, si gonfia per l'amido e la legumina non modificati, che rendono il liquido denso come colla che rimane in sospensione e che dà all'infuso un sapore sgradevole. Meglio di tutto è torrefarlo con un terzo almeno di caffè vero; quest'ultimo, essendo più grosso, permette al surrogato di tostarsi assai meglio nello stesso tempo che esso giunge al debito grado di torrefazione.

Il caffè messicano non ha certamente le qualità che vollero far credere alcuni spacciatori; ad ogni modo usato anche da solo è meno sgradito di molti altri surrogati; e mescolato con metà di caffè vero dà un infuso meno forte, ma non spiacevole al gusto.

Insomma noi crediamo che questa pianta possa tornare di qualche utilità per piccole colture, ma che non sia destinata ad un grande avvenire, come, esagerando, tentano far credere coloro che hanno interesse di farle onore, o che lodano con troppa premura ogni cosa che è nuova, o che ha l'apparenza di esserlo.

Dalla r. Stazione Agraria di Udine,  
18 settembre 1879.

E. LAEMMLE, F. VIGLIETTO.

Non è impossibile che l'infuso di caffè messicano torrefatto possa riuscire dannoso alla salute col lungo uso. Si sa infatti che molti semi di leguminose, come ad esempio i ceci, contengono principii dannosi all'economia animale. In questi ultimi anni si è verificato che, dando ai cavalli per qualche tempo dei ceci crudi, questi animali sono presi da affezioni morbose che hanno una certa analogia con quelle prodotte da piccole dosi di stricnina. Se si mangiano dei ceci cotti, avendo cura di gettar via le prime acque di cottura o di macerazione, non si soffrono sensibili inconvenienti, perchè il principio nocivo è portato via in gran parte colle prime acque suddette; senza questa precauzione l'uso dei ceci è dannoso anche all'uomo, specialmente se si fa uso prolungato di questo cibo.

L'affinità grande di organizzazione dei ceci e del caffè messicano permettono di sospettare delle qualità igieniche di que-

sto, e la persistenza del principio amaro nei semi torrefatti fa temere che la torrefazione non sia sufficiente a rendere innocui tali semi.

La radice di cicoria torrefatta è tuttora il miglior surrogato del caffè, anche dal lato igienico. Devesi però ritenere che quando si dice che la cicoria, l'orzo, il caffè messicano sono surrogati del caffè, devesi intendere che con tale qualificativo si vuol significare che sono sostanze capaci di dare all'acqua, in cui sono infusi, un sapore a molti gradito. Ma è sempre inteso che tali sostanze non hanno né il grato aroma, né le preziose proprietà fisiologiche del vero caffè.

Ad ogni modo, del raccolto di quest'anno rimanendo disponibili alcuni etogrammi di semi di caffè messicano, questi saranno ceduti a mite prezzo a coloro che ne faranno richiesta alla Direzione della Stazione agraria.

G. NALLINO.

#### AGLI ORTICULTORI

I grillotalpe e le talpe da alcuni scrittori di cose agrarie furono ritenute bestie utili anzichè dannose ai campi ed agli orti, poichè, facendo in ogni verso le loro gallerie e portando alla superficie la terra del sottosuolo, operano un movimento utile al suolo. Oltretò questi animaletti, che si cibano di vermi, si credettero distruttori degli insetti nocivi alle piante.

Ciò può essere vero, quantunque non sia constatato che non usino preferenze, e che ogni verme, ogni crisalide, ogni insetto che si trovi nella terra serva al loro pasto. Anche però supposto questo, la loro presenza può essere vantaggiosa nei campi; ma, negli orti, saranno sempre il delirio di ogni ortolano, poichè l'ipotetico loro benefizio viene superato di gran lunga dai danni che arrecano.

È pratica vecchia presso gli orticoltori di coltivare qualche gambo di ricino nelle ajuole per difenderle dall'invasione dei nemici in discorso; ma ben poco effetto codesto espediente apporta. Una tale pratica però mi ha fatto supporre che l'uso del panello di ricino debba riuscire assai meglio. Ne feci quindi l'esperimento nei giorni scorsi in un'ajuola ove trovansi in vivaio le viole, la quale ajuola, per il molto concime postovi, tutta la state fu talmente smossa dal grillotalpa, che una quantità

di quelle piantine andarono perdute. Dopo però che ho posto qua e là dei pezzetti di panello di ricino nelle gallerie, osservai che le mie viole furono liberate da quei scortesi visitatori.

Uguali risultati ottenni nella coltura dei cardi, dopo che il grillotalpa me li distrusse per due terzi, essendo ghiottissimo delle loro radici.

Il panello di ricino, oltre che allontanare i grillotalpe, è per sè stesso un potente ingrasso, per cui, facendo uso di esso, si prendono, come si suol dire, due piccioni ad una fava. La collocazione ch' io feci di pezzettini di panello nella terra vicino alle piante coltivate fu un ripiego; ma, per rendere più efficace la sua duplice azione anzidetta, ritengo torni assai più all'uopo polverizzandolo e mescolandolo al concime all'atto che questo si ripone nel terreno.

Così si verrebbe ad infettare per il grillotalpa il suolo, e lo si obbligherebbe a non entrare e moltiplicare negli orti. Credetti mio debito riferire agli orticoltori un fatto occorsomi. Continuino altri le mie prove.

Reana, 19 settembre 1879. M. P. CANGIANINI.

#### LA QUESTIONE DEL GIORNO

La crisi da cui siamo minacciati essendo assai più economica che non veramente annonaria, il più valido e miglior mezzo di scongiurarla può solo consistere nello assicurare alle classi povere ed operaie la maggior copia di lavoro possibile.

Il più grave problema a risolvere, osserva il « Secolo », è questo: dare lavoro per « comprare pane ». E il « Giornale di Padova », quasi parafrasando e discutendo una tale savia proposizione soggiunge: « Difatti è chiaro che, quand'anche la farina discendesse, per un supposto, al prezzo di una palanca il chilogramma, se l'operaio di buona volontà non trova modo di guadagnarsi neppure quella palanca, tanto varrebbe per lui che la farina fosse ad un prezzo dei più favolosi.

« Lavoro, lavoro, lavoro, continua quel periodico: ecco, dunque, il programma, che, nella previdenza delle angustie invernali devono prefiggersi *tutte* le pubbliche amministrazioni, a cominciare dal governo, non che i grandi proprietari e, in generale, tutti coloro che hanno capitali disponibili, o si trovano in caso di procurarseli. E non senza un motivo abbiamo sottosegnato la parola *tutte*, accennando alle amministrazioni; ed è perchè, in qualche parte, se non c'inganniamo, si assegna

un campo troppo ristretto alla crisi attuale; anzi, la si trasporta addirittura in un campo, dove essa meno esiste, cioè dentro il raggio comunale. Così facendo, ne verrà che al comune si chiederà forse troppo e troppo poco alla provincia, mentre, se si esamina la questione sotto il suo vero aspetto, essa, generalmente parlando, è molto più provinciale che comunale.»

E in realtà, non bisogna nascondersi come i mancati prodotti e il caro dei viveri debbano colpire assai più fieramente le povere genti delle campagne, massime giornalieri e braccianti, che non quelle delle città. Importa, quindi, provvederle di lavoro su vasta scala, anche a sollievo di tutti quei piccoli proprietari, che si troveranno schiacciati fra il doppio peso de' redditi diminuiti e dei contadini da mantenere. E le città istesse devono vivamente interessarsi a simil guisa di provvedimenti, nel proprio istesso interesse, al fine, cioè, di tener lontano il pericolo di una grande immigrazione fra le loro mura delle plebi rurali.

Quanto all'idea di acquistare ed accumular cereali il «Giornale di Padova» è pure di accordo con noi nel giudicarla piuttosto sfavorevolmente.

«Noi crediamo (esso dice) che non sia assolutamente il caso delle grosse provviste di grano, risuscitando, con tutti i suoi inconvenienti, l'antiquato sistema dei magazzini comunali e dei monti frumentari.»

Ci sembra, dunque, assai più conforme alla vera natura de' bisogni, che ci incalzano, lasciar stare affatto una simile idea, anche per evitare ogni improficia dispersione di mezzi pecuniari, ed impiegare tutti questi nel produrre lavori.

Senza tener conto del fatto delle grandi importazioni di cereali esteri di già compiute, basterebbe, a distogliere da tale spediente, il riflesso delle incessanti oscillazioni del mercato granario, oscillazioni che agli enti associati per la provvista di grano produrrebbero perdite considerevoli senza vantaggio di chicchessia.

«Nei grossi comuni (dice il precitato giornale) come nelle città, occorre soprattutto sia dato il maggior possibile sviluppo ai lavori pubblici, adottando tutti quei mezzi, che le condizioni eccezionali dell'annata indicano ed autorizzano. E ciò si deve fare non all'impazzata o precipitando l'esecuzione di progetti grandiosi, pei quali non sia ancor terminato il periodo preparatorio, né in via tecnica, né in via amministrativa: bensì col dar mano e con l'affrettare tutte quelle operazioni edilizie, o stradali, a cui nulla manca per esser poste ad esecuzione. E se anche per queste non si hanno i mezzi in pronto, si cerchino, e noi crediamo che, nei patri consigli, non vi possa essere alcuno, il quale, se il bisogno realmente lo richiede, voglia lesinare anche di fronte a qualche straordinario sacrificio.»

## RABBIA CANINA

I casi di rabbia canina, detta volgarmente idrofobia, che talora si manifestano in vari luoghi ci inducono a riportare le seguenti ristantanze delle esperienze dal dott. Goltier, comunicate all'Accademia delle Scienze di Parigi.

«La saliva dei cani rabbiosi, ancorchè abbandonata a sè stessa diluita nell'acqua, conserva le sue proprietà contagiose per lo meno per 24 ore circa.»

Dunque se in un serbatojo di acqua fosse caduta, per qualsiasi accidente, saliva di cane rabbioso, si può trasmettere il terribile morbo all'uomo e ad altri animali tanto nel caso in cui si beva di quell'acqua, quanto nel caso che con questa si bagnino parti del corpo ove, per ferite o piaghe, siasi soluzione di continuità nella pelle.

«Il virus rabico conserva la sua funesta potenza anche molte ore dopo il raffreddamento del cadavere.» Perciò, in caso di autopsia, l'operatore deve procedere con gran cautela nell'esaminare la cavità boccale e la faringe.

La distruzione del cadavere deve farsi con sollecitudine e si deve energicamente disinfezare o calcinare col fuoco il terreno su cui si sospetta sia caduta saliva dell'animale rabbioso.

G. N.

## SETE

Nel commercio serico continua una atonia disperante, e nulla lascia ancora travedere un prossimo cambiamento. Finora ebbero ragione coloro che profittarono di qualunque offerta per vendere, perchè, dal cominciamento della campagna ad oggi, le offerte rifiutate ieri, non si raggiunsero più il domani. Ma egli è appunto in causa della continua arrendevolezza di taluni (e non sono pochi) detentori, che il ribasso non giunge mai al termine, nè si potrà sperare che i prezzi arrivino a sistemarsi fino a che gli stessi possessori non fissino un confine, oltre il quale si rifiutino di vendere. Sperare che la fabbrica, di proprio impulso, sinta compassione de' poveri detentori di sete, è una illusione, come quella che la speculazione scenda finalmente in campo, allettata dagli attuali prezzi bassi, anzi infimi dell'articolo. La speculazione se ne incaricherà allora soltanto quando vedrà cessato l'esagerato scoraggiamento de' detentori.

Quell'impulso, dunque, che questi si attendono da altri, devono invece imprimerlo essi medesimi con un contegno meno scoraggiato. Diversamente, la fabbrica continuerà a provvedersi quietamente alla spicciolata a prezzi rovinosi pel detentore, e non arriverà mai un movimento serio d'affari che si potrebbe provocare facilmente, qualora si avesse il buon senso di rifiutare decisamente offerte incompatibili non solo coll'elevato costo, ma anche considerando pacatamente la vera condizione

generale dell'articolo, la quale, se non è punto brillante, è però lungi dal giustificare l'enorme deprezzamento avvenuto dopo constatatosi un raccolto de' più meschini che si ricordino.

La fabbrica lavora con discreta attività; ma la moda, la economia ed il perfezionamento nella filatura dei surrogati, rendono meno necessario l'impiego della seta, quantunque ne consegua che le stoffe odierni riescano, com'è naturale, meno solide. Le domande sono quindi limitate agli organzini, facendosi sempre più scarso il consumo delle belle trame, cui si supplisce con ogni sorta di surrogati. Le gregge restano neglette, non trovando i filatoieri di ricavare nemmeno la spesa borsuale della lavorazione. Quando spirerà un vento meno avverso che attualmente, si comincerà a pensare che le rimanenze sono ben lungi dal giustificare l'attuale demoralizzazione; ma per ora ognuno si guarda dall'esporre criterii e ragionamenti che a nulla giovano fino a che impera lo sconforto.

Quantunque l'odierno listino, esposto in via tutt'affatto approssimativa, segni un sensibile divario col precedente, questo non indica ancora che prezzi nominali, mancando quasi totalmente contrattazioni effettive, che possano offrire possibilità di formare un corso reale di prezzi.

Cascami fiacchi, con indebolimento, non però accentuato, de' prezzi.

Udine, 22 settembre 1879.

C. KECHLER.

### RASSEGNA CAMPESTRE

Di pioggia, finalmente, non abbiamo più penuria, e per fortuna essa non ha preso ancora l'avviamento solito nell'autunno, di cadere a grandi giornate: piove di giorno, piove di notte, ma poi il cielo torna a serenarsi e il sole a scaldare a sufficienza (con tutto che le notti si vadano allungando) affinchè maturino e si perfezionino i grani e la poca uva. Per le erbe poi e per tutti i foraggi tardivi questa alternanza di pioggia e di caldo è una manna. E se il sole prenderà il predominio, se splenderà senza ingombri lungo il prossimo mese di ottobre, noi potremo fare la scarsa raccolta che ci offre l'annata, e la semina del frumento in buone condizioni, preludiando migliore l'annata che verrà. Noi abbiamo diritto e bisogno di sperarlo.

Dopo le prime piogge che ravvivarono i raccolti in alcune magre campagne lungo la stradalta (poichè non tutte godettero di questo beneficio) anche le erbe mediche ripullulavano dagli steli inariditi e promettevano un ultimo taglio, se non abbondante, assai opportuno per farne miscela con paglia o col fieno di qualche magro prato; ma ecco che in questi ultimi giorni furono invase da una miriade di voracissimi bruchi (friul. *ruis*) che spogliarono i giovani steli di tutte le foglie. È la ruga cavo-

aria che attacca i cavoli e le rape? È un brucco particolare dell'erba medica? Io non lo saprei dire; ma è certo che ci recherebbe gran danno se, dopo le foglie dell'erba medica, passasse a rodere quelle del colza e del ravizzone che dopo la pioggia spiegarono una vivace vegetazione. Cosa strana poi che nei campi più pingui al disotto della Stradalta l'invasione dei bruchi distruttori non ebbe luogo: ma la loro ora non è ancora passata, e noi nell'anno di grazia 1879 possiamo aspettarci di tutto.

Nelle annate ordinarie era a quest'ora un mese che qui si mangiava la polenta nuova: quest'anno si principia appena adesso la raccolta del granotnreco.

Essendo io confinato qui nel mio paese natio, proprio presso la Stradalta, mi accade spesso di nominar questa strada, che forse molti friulani non conoscono, e meno ancora gli italiani delle altre provincie, che mostrano di conoscere così poco delle cose nostre. Si pretende dunque che la Stradalta sia un tratto di strada romana che conduceva ad Aquileja. Ebbe nome di strada-alta, perchè prima della costruzione della Via Eugenia, ora strada postale d'Italia, era la più alta di tutte le altre strade, che correva infossate e tortuose tra i campi. Si stacca a Codroipo dalla strada postale e va con una lunghezza di circa 22 chilometri fino a Palmanova, senza toccare nessun villaggio, meno un lembo di Rivolto a 3 di quei chilometri. Una lunga fila di paesi all'incontro è posta poco sotto della Stradalta e sul margine delle sorgenti, per cui tutti questi paesi, e tra essi Bertiolo, godono di aria ed acqua eccellenti. (Nelle annate come questa, dirà taluno, è assai magro conforto).

La strada ferrata, la strada postale e la stradalta percorrono la zona media e la più magra della Provincia, sicchè i viaggiatori che percorrevano un tempo le due ultime ed ora la prima, si facevano un assai triste concetto delle nostre condizioni territoriali, senza curarsi di sapere se al di sopra e al di sotto della zona media vi fosse qualche cosa di meglio. Noi che sappiamo che del meglio ce n'è, possiamo assicurare quei signori che è propriamente così.

E giacchè siamo su questo argomento, i lettori permetteranno alla mia piccola vanità patriottica di descrivere in brevi linee il territorio del mio paese. Per un terzo circa di esso, dall'abitato fino alla stradalta e poco sopra, il terreno coltivato è ghiajoso e poco profondo. Vi predomina la calce; ma la sua composizione è tale, che con breve lavoro e con scarsa concimazione (forse e senza forse troppo scarsa), produce cereali eccellenti: la miglior polenta che si mangia in Friuli è quella della Stradalta. Vi si può coltivare l'erba medica, vantaggio che non hanno i territori argillosi ed a sottosuolo cretaceo. Vi riescono il colza, il lupini, la segala,

e, poniamolo pure in ultima linea, anche il frumento. È, dico io, la campagna degli agricoltori poveri, che hanno poca forza motrice per lavorare e pochi letami per concimare. Lavorata però e concimata in giusta misura, dà prodotti abbastanza rimuneratori. Omettevo il gelso, unica pianta che si coltiva, che riesce molto bene, e di cui questa campagna è sufficientemente fornita. Potrebbe esserlo peraltro molto di più.

Ma se qualcuno avesse vaghezza di recarsi un mezzo chilometro giù dalla Stradalta, e, p. es., sulla strada comunale che conduce a Sterpo, a Rivignano e a Latisana, troverebbe la scena molto cangiata. Là vedrebbe subito al disotto del paese scorrere nei fossi che fiancheggiano la strada limpiddissime acque, e sotto i mobili loro cristalli disteso in lunghe palme il cupo crescione alternato colla veronica (salate di aghe) dalle grasse foglie d'un bel verde chiaro; tutta la campagna piantata di gelsi, e di viti il cui prodotto non era veramente, qualche anno addietro, scelto, ma che si va ora migliorando colla diffusione dei buoni vitigni; le sponde dei campi fornite di folte siepi di ontani, di salici e di altre piante da lavoro e da fuoco, e più giù le praterie, che erano un tempo pascoli comunali ed ora sono divise in piccole e grandi porzioni coltivate a prato o ridotte ad aratori, e fiancheggiate di lunghe file di pioppi e di platani, che grandeggiano sulle siepi sottostanti di ontano e del salice delle acque (giatul). In somma quella strada una volta dirupata e fangosa che percorreva una landa quasi deserta, da vari anni colmata e ridotta carreggiabile e comoda ai viaggiatori, offre ai viandanti un delizioso passeggiò al rezzo di una vigorosa vegetazione. Delle altre strade parallele a questa, tracciate lungo le praterie all'epoca della loro divisione, alcune sono ristaurate in buona parte, altre si porranno in assetto nel prossimo inverno, al doppio scopo di facilitare la coltivazione dei campi e dei prati e di dar lavoro alla povera gente, sicchè in breve la vasta nostra campagna di sotto sarà ridotta un parco e un giardino, essendochè il cattivo stato di queste strade, durato fin qui, non ha impedito ai possessori di circondare di piante il piccolo o grande loro possesso.

Tutte le acque sorgenti che scorrono nei molti fossi delle singole proprietà, si raccolgono poi in varie roggie che, dopo di aver dato movimento a magli e molini, danno origine al fiume Stella sotto Sterpo, e al Taglio fra Sivigliano e Rivignano. È la maggior possibile amenità di luoghi che possa avversi in pianura.

Bertiolo, 19 settembre 1879. A. DELLA SAVIA.

#### NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Il Credito agricolo industriale sardo ha deliberato di anticipare lire duecentomila ai Comuni della provincia di Cagliari, affinchè pos-

sano acquistare la semente occorrente per la prossima campagna agricola.

∞

Il Giappone, donde ci è pervenuta la fava detta Soja, la quale è stata ed è con buon successo coltivata in varie regioni europee, fornisce ora la Dakuscitscha, che dovrà essere coltivata nella primavera ventura nella stazione sperimentale di culture di semenze in Zoborow. Questa pianta detta anche fava giapponese di terra, (Japonische Erdbohne) è un tubero simile alla patata; però ha una forma caratteristica che, cioè, detto tubero si spartisce in due, allorchè raggiunge il suo completo sviluppo. La Dakuscitscha vegeta meglio nei terreni scolti e dà abbondantissimo prodotto; si suol mangiare dopo essere stata arrostita; ha un sapore che ricorda quello dell'amandola, ed è assai nutritiva. La Soia e la Dakuscitscha daranno luogo a molte esperienze nell'anno 1880. Così l'«Oest Landwirth Wochenblatt».

∞

Da una statistica pubblicata di recente dal governo degli Stati Uniti apprendiamo che tanto gli aranci quanto i peschi sono coltivati nell'America del Nord, e vi producono frutti che nulla hanno da invidiare a quelli di mezzogiorno dell'Europa.

Il pesco prospera benissimo all'aria aperta negli Stati dell'Unione situati al sud del 42° grado di latitudine nord e fino ad una altezza di 9000 piedi sopra il livello del mare. Il suolo ed il clima delle penisole di Chesapeake e di Delaware convengono assai alla coltura pel pesco, e si calcola che siano 5 milioni i peschi piantati sopra una superficie di 20,000 ettari, circoscritta dalla Chesapeake, il Delaware-Bandyvine ed il capo Charles.

Da quella regione, durante il 1878, furono esportati nei diversi Stati dell'Unione americana tre milioni di panieri di pesche fresche. Però, tutte queste frutta non si mangiano fresche; molte sono giulebbate ed inzuccherate dalle dodici fabbriche di conserve alimentari che lavorano negli Stati del Delaware e del Maryland, e che, nel 1878, smerciarono più di un milione di barattoli di conserva di pesche. Con le pesche americane si fabbrica pure un'acquavite detta *peach brandy*.

L'arancio poi prospera ammirabilmente nello Stato della Florida, ove il cotone è il primario prodotto agricolo. La coltura dell'arancio vi fu introdotta su vasta scala, ed i risultati furono oltremodo soddisfacenti nell'est della Florida; tanto è vero che oggidì nei dintorni di Leesburg prosperano 75,000 alberi, ognuno dei quali produce in media 800 aranci, che vengono incartati e venduti entro casse. Nel sud della California gli aranci prosperano come nella Florida; e ora vi sono talmente abbondanti che si piantano persino lungo le strade.

## PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 15 al 20 settembre 1879.

	Senza dazio di consumo			Dazio di consumo	Senza dazio di consumo			Dazio di consumo
	Massimo	Minimo	—		Massimo	Minimo	—	
Frumento . . . . . per ettol.	23.60	22.20	—					
Granoturco . . . . . »	16	14.60	—					
Segala . . . . . »	16.60	13.90	—					
Avena nuova . . . . . »	6.89	—	.61					
Saraceno . . . . . »	—	—	—					
Sorgorosso . . . . . »	—	—	—					
Miglio . . . . . »	—	—	—					
Mistura . . . . . »	—	—	—					
Spelta . . . . . »	—	—	.53					
Orzo da pilare . . . . . »	—	—	.61					
» pilato . . . . . »	—	—	1.53					
Lenticchie . . . . . »	—	—	1.56					
Fagioli alpighiani . . . . . »	—	—	1.37					
» di pianura . . . . . »	20.13	—	1.37					
Lupini . . . . . »	10.40	9.50	—					
Castagne . . . . . »	—	—	—					
Riso . . . . . »	43.84	39.94	2.16					
Vino { di Provincia . . . . . »	67.50	55.1	7.50					
{ di altre provenienze . . . . . »	42.—	29.75	7.50					
Acquavite . . . . . »	75.—	65.—	12.—					
Aceto . . . . . »	25.—	18.—	7.50					
Olio d'oliva { 1 <sup>a</sup> qualità . . . . . »	162.80	142.80	7.20					
{ 2 <sup>a</sup> » . . . . . »	112.80	102.80	7.20					
Crusca . . . . . per quint.	14.60	13.60	—					
Fieno . . . . . »	4.55	3.55	.70					
Paglia . . . . . »	3.85	3.50	.30					
Legna da fuoco { forte . . . . . »	2.04	1.99	.02					
{ dolce . . . . . »	1.74	—	.02					
Formelle di scorza . . . . . »	1.80	—	—					
Carbone forte . . . . . »	8.—	—	.06					
Coke . . . . . »	—	—	—					

## PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

## Sete e Cascami.

Sete greggie classiche a vapore . . .	da L. 72.— a L. 78.—
» » classiche a fuoco . . .	» 64 — » 68.—
» » belle di merito . . .	» 60.— » 64.—
» » correnti . . .	» 58.— » 60.—
» » mazzami reali . . .	» 54.— » 58.—
» » valoppe . . .	» 50.— » 52.—

Strusa a vapore 1<sup>a</sup> qualità . . . . . da L. 16.— a L. 16.25  
 » a fuoco 1<sup>a</sup> qualità . . . . . » 15.— » 15.50  
 » » 2<sup>a</sup> » . . . . . » 13.50 » 14.—

## Stagionatura

Nella settimana da { Greggie Colli num. 3 Chilogr. 200  
 15 a 20 agosto 1879 { Trame » — » —

## NOTIZIE DI BORSA

Venezia.	Rendita italiana	Da 20 franchi	Banconote austr.	Trieste.	Rendita it. in oro	Da 20 fr. in BN.	Londra	
	da	a	da		da	a	da	a
Settembre 15	90.—	90.10	22.46	22.48	240.75	241.25		
» 16	90.15	90.25	22.44	22.46	240.75	241.25		
» 17	90.20	90.30	22.43	22.45	240.50	240.75		
» 18	90.30	90.40	22.43	22.45	240.50	240.75		
» 19	90.45	90.55	22.43	22.45	240.25	240.75		
» 20	90.40	90.50	22.43	22.45	240.25	240.75		
					Settembre 15	79.35	—	9.35 1/2
					» 16	79.60	—	9.33
					» 17	79.40	—	9.37
					» 18	79.70	—	9.35 1/2
					» 19	79.75	—	9.36
					» 20	79.75	—	9.35 1/2
								117.75
								117.75
								117.85
								117.80
								117.90
								118.—

## 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.	Piovaggia o neve	Stato del cielo (1)	
			ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	assoluta	relativa	ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.		
Settembre 14	29	752.70	18.9	22.1	18.9	25.0	18.98	13.1	10.3	11.48	12.01	13.96	71	60	86	S 14 W	0.9	S C M
» 15	30	752.67	20.3	23.7	19.4	25.4	20.25	15.9	14.0	13.93	13.63	13.97	77	62	83	S	0.7	C S M
» 16	L N	752.10	20.7	23.3	19.6	26.0	20.60	16.1	14.2	14.02	14.26	15.16	77	67	85	N 45 E	0.4	C C M
» 17	2	751.47	20.7	21.2	19.6	23.4	20.00	16.3	14.2	13.42	14.15	14.07	73	77	83	N 20 E	2.0	C C C
» 18	3	751.77	21.7	24.9	19.7	26.7	21.20	16.7	14.9	12.99	14.11	15.06	68	60	88	W	1.4	S S S
» 19	4	752.10	21.9	24.1	20.4	27.2	21.58	16.8	15.7	13.28	14.26	15.16	68	64	85	N 7 W	1.0	C C C S
» 20	5	751.40	22.5	24.5	20.6	26.2	21.62	17.2	15.9	12.44	10.67	12.07	61	47	67	N 29 W	2.3	M M C C

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

G. CLODIG.