

# 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).

### ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

a N. 416.

Convocazione del Consiglio sociale.

Il Consiglio dell'Associazione agraria Friulana è convocato pel giorno di giovedì 18 dicembre corrente alle ore 12 meridiane, onde trattare dei seguenti oggetti:

1. Ammissione di nuovi Soci effettivi e revisione dell'elenco generale dei membri componenti la Società.

2. Provvedimenti relativi alla stampa del *Bullettino* sociale.

3. Bilancio economico per l'anno 1880.

4. Lavori e propositi della Commissione ampelografica provinciale, e disposizioni per la seconda Esposizione-Fiera di vini friulani.

5. Nomina di rappresentante dell'Associazione presso la Giunta di vigilanza sull'Istituto Tecnico di Udine pel quinquennio 1880-84.

6. Comunicazioni relative alla istituzione di una Scuola agraria elementare con convitto, specialmente intesa a formare buoni gastaldi e fattori di campagna.

7. Comunicazioni del Comitato pel patronato degli agricoltori friulani emigranti nell'America meridionale.

8. Disposizioni per la prossima riunione generale della Società.

Udine, 11 dicembre 1879.

Il Vicepresidente, BRAIDA

Il Segretario, L. MORGANTE.

NB. Le sedute del Consiglio sono aperte a tutti i Soci.

### LE LEGGI FINANZIARIE E L'AGRICOLTURA

È una fatalità che, per le esigenze della finanza e pel determinato proposito di raggiungere il pareggio fra le spese e le entrate e di raggiungerlo senza remora, si abbia avuto ricorso al

pernicioso sistema di *rimaneggiare* ora una or l'altra delle leggi introdotte a fine di ritrarne maggiori proventi, anzichè rimaneggiare tutto il sistema tributario, onde coordinarlo ad una giusta perequazione di tutte le imposte. È ancora una fatalità che si vadano progettando nuovi rimaneggiamenti, mandando alle calende greche l'ordinamento generale delle leggi.

A dimostrare che le nostre leggi nucono all'agricoltura, più che ad ogni altra industria ed al commercio, basta rilevarne gl'inconvenienti e i danni.

Io ho avuto occasione altre volte di notarne alcuni, ed ora non faccio che riassumerli sommariamente.

Ed incomincio dalla legge sulle volture catastali, che impone il diritto fisso di una lira, tanto se si tratta di volturare un fondo di poche centiare, quanto se si tratta di quantità molto maggiori; per un solo numero di mappa come per cento o più numeri. Nei paesi dove la proprietà è molto frazionata, le contrattazioni e i conseguenti passaggi dei fondi da un proprietario all'altro sono assai frequenti; mentre che nei territori divisi tra pochi grandi possessori, sono rari i contratti ed i passaggi di proprietà. Questo diritto fisso sulle volture, non è dunque equamente distribuito. E se così è nelle provincie censite, dove il più piccolo ritaglio di terreno porta un numero di mappa, come va dove i catasti sono fatti dietro denuncia?

La legge di registro e bollo, porta sui trasferimenti di proprietà una tassa enorme, aggravata dalle spese di contrattazione. Avviene quindi spesso che, per sottrarsi alle tasse e alle spese di un regolare contratto le vendite si fanno con un contratto, preliminare e col trasferimento del possesso materiale del fondo contrattato. Nello stesso modo avvengono anche molte permuta, preparando così i germi



di discordie, d'immoralità e di litigi futuri tra i contraenti o i loro successori.

Le tasse di successione sono pure esorbitanti, e tali che, succedendo diversi passaggi nella stessa famiglia, come avviene in tempi di epidemie, buona parte del patrimonio di quella famiglia viene assorbita dal fisco.

Secondo questa legge i debiti cambiarj di un commerciante defunto vengono dedotti, per la liquidazione della tassa, dalla sostanza attiva: i debiti cambiarj del possidente non vengano dedotti. Gli eredi di questo devono pagare le gravose tasse, secondo il grado di parentela, sull'intera eredità senza deduzione dei debiti.

In questo modo il possidente non può dunque valersi del credito pei capitali che gli occorrono, ma deve ricorrere al mutuo, con tutte le sue conseguenze, le quali sono poco meno che rovinose.

Il possidente non ha, come il commerciante, per tutelare i proprij interessi davanti ai tribunali, una procedura privilegiata; ma, per tutti i suoi atti e perfino per la disdetta di locazione, deve gettarsi nel baratro della procedura ordinaria vigente e delle esorbitanti sue tariffe.

Tutti gli affari insomma che si riferiscono alla proprietà fondiaria sono aggravati nelle leggi e soggetti a tante formalità che ne inceppano ogni libero movimento. E sono appunto le così dette tasse sugli affari che impongono, oltre alla contribuzione *danaro*, la contribuzione *tempo*, in molti casi più dannosa, che ora si minaccia di *rimaneggiare*.

Le condizioni più comuni della nostra possidenza sono tali che abbisognerebbero di trovar sollievo nelle leggi e non inceppamento, ed avrebbero diritto ad una più equa distribuzione delle pubbliche gravezze. Avrebbero bisogno in fine che un organo potente nel Governo, e largamente provveduto, fosse atto a tutelare gl'interessi dell'agricoltura e ad incoraggiarla efficacemente.

Invece la politica aveva soppresso il Ministero di agricoltura; la politica tende ad assottigliarne le forze, e pensa (almeno così si disse) a nuovamente sopprimerlo.

Bertiolo, 12 dicembre 1879.

A. DELLA SAVIA.

### VITICOLTURA

In alcuni siti della nostra Provincia è molto diffusa e stimata la varietà di vite

americana che chiamasi *isabella*. È un vitigno vigoroso, resistente alle malattie e ai parassiti, e dà quasi ogni anno abbondanza di uva. Il suo frutto non è certo dei più pregevoli, nè per la quantità relativa di mosto, nè per l'aroma che possiede. Ma in un paese, come il Friuli, dove il vino che si produce non basta nemmeno per un terzo del consumo locale, dove il palato del consumatore non è, per lo più, molto esigente, questa vite ha fatto, e sta per accrescerla, una certa fortuna.

L'ho trovata anche quest'anno florida per bella vegetazione in siti umidissimi, e dappertutto carica d'uva. Il vino che sene cava non può sicuramente reggere al paragone del nostrano, per qualità, forza e durata; ma si ottiene, per compenso, la quantità, e la quasi sicurezza del raccolto.

La vite *isabella* è oggi l'oggetto, in molti luoghi del Friuli, di entusiasmi forse troppo esagerati; e di avversioni anch'esse non del tutto ragionevoli.

Si dice: la vite americana dà un vino debolissimo, che è difficile a conservarsi, e di aroma sgradito. Io credo che oggi non sia a noi conveniente produrre un vino di qualità: producendolo, o mancherebbero gli acquirenti, o si avrebbe un prezzo non remuneratore.

Bisogna pensare a produr molto vino di basso costo, che incontri nel gusto dei più e che, per conseguenza, abbia un sicuro e largo smercio. Bisogna eliminare dalla nostra viticoltura le qualità di viti fine, ma troppo delicate, e sostituirle con altre resistenti a tutto quel complesso di influenze che ogni anno ci rubano il raccolto. Le varietà più stimate e molto sensibili, si potranno coltivare negli spazi più confacenti; ma la grande coltura, quella che deve fornire il materiale per la vendita, sia pur mediocre in qualità, ma dia un prodotto abbondante e, il più ch'è possibile, sicuro.

E la vite *isabella* è certamente fra le più costanti a dar frutti copiosi.

Se il vino che se ne ottiene è pocostimabile sotto molti rapporti, non è questo che, prima di tutto, debba interessare.

L'agricoltore non deve mica pensare a produrre il vino più squisito, ma quello che può ottenere e smerciare alle migliori condizioni. Se il consumatore paga il vino di uva americana 40 o 50 lire all'ettolitro, è segno che tale vino non gli è poi tanto



sgradito; e, in questo caso, perchè non soddisfare alla sua domanda, mentre lo si può con una merce che è più sicura ad aversi e meno dispendiosa a prodursi?

Non sarebbe certamente giusto che l'agricoltore, tanto per amore del prossimo, per preparargli una bibita più gradita e, fosse anche, più igienica, dovesse perdere del proprio. Così non si ragiona nelle altre industrie.

Del resto, per l'igiene in generale importa di più che si abbia molto vino mediocre a buon prezzo sul mercato, che poco ottimo e di prezzo elevato.

Si obietta ancora che la vite americana dura poco. Ritengo che questo sia un errore e dipenda unicamente dal fatto, che quasi tutte le viti isabella, le quali da noi si coltivano, sono innesti sopra ceppi nostrani. È chiaro che un innesto a vegetazione rigogliosa non può a lungo resistere sopra un soggetto relativamente assai debole.

Da alcuni si pretende che il risultato lusinghiero finora ottenuto da questa vite sia dovuto unicamente all'innesto sulle varietà nostrane. Ma ciò non può esser vero per quest'albero da frutto, come non lo è per gli altri. Quando mai, per es., un pero, che non sia di buona qualità, la acquista innestandolo sopra un soggetto ugualmente scadente?

L'innesto sopra la vite nostrana può esser consigliabile in certi casi nella pratica, ma non si deve certamente erigerlo a sistema e farne una condizione *sine qua non* di riuscita. Praticamente conviene, quando si vogliono cambiare addirittura le viti di grandi appezzamenti e non si vuole, o non si può, eseguire tutto in una volta il lavoro. In tal caso si innesta buona parte per ottenere presto un raccolto; e un poco per anno, secondo il tempo e il danaro disponibili, si fa poi l'impianto.

C'è anche la questione se, pei nuovi impianti, convenga scegliere le talee da viti innestate, o da ceppi che abbiano anche la radice americana. Qui vi sono diverse opinioni. Per me credo che sia indifferente scegliere le une o gli altri. Un innesto non è che una talea la quale, invece di esser posta a vegetare nella terra, venne messa sopra un'altra pianta: in questa sede, come nel terreno, essa sceglie quei materiali che le occorrono per nutrirsi. Sarà meno ben nutrita che se fosse tolta

dal franco, ma a noi non importa la sua vigoria attuale, bensì i suoi caratteri fondamentali. Giacchè la talea non è mica un seme, il quale, a seconda che è o non è fornito di un abbondante provvista di materiali nutritivi, può decidere dell'esito della pianta che ne proviene. Qui basta che la talea sia adatta a far radici, e che queste vadano in un terreno ben preparato e fertile. La sua vigoria iniziale non può influire che pochissimo, giacchè la durata di questa pianta non si limita ad un solo anno, come quella dei cereali.

Eppoi la stessa ragione che si adduce per preferire la talea non cresciuta sull'innesto, dovrebbe consigliare a scegliere quella delle piante che vegetano nei siti più fertili; mentre sappiamo che questo sarebbe un grave errore.

In ogni podere si dovrebbero dedicare alla vite isabella i siti meno adatti, per la natura del terreno, per la loro esposizione, per la soverchia umidità ecc., alle viti nostrane, e riserbare a queste ultime il posto migliore. Certo sarebbe sconsiderato occupare tutto lo spazio che si vuol destinato alla viticoltura con la vite americana.

Lasciando da parte che non è mai prudente in agricoltura far dipendere le proprie risorser, in una data coltivazione, da un solo mezzo, bisogna anche considerare che non tutte le nostre varietà sono da abbandonarsi come sfatate. Anzi ve ne sono alcune molto pregevoli e che darebbero copia e costanza di prodotto se fossero trattate con minor avarizia e con maggior discernimento. Non è il buon vitigno che ci manca: ogni località ne possiede di eccellenti; ma è il necessario contributo di intelligenza e di capitale che fa difetto alla nostra viticoltura. Gli ultimi successi della vite isabella dipendono in parte dalle annate poco propizie alle altre viti, e in parte alle maggiori cure di cui, dopo viste le sue buone qualità, venne fatta oggetto. Il contadino, in certi luoghi, non concima e non vanga più che la prediletta vite fragola. Scegliamo un po' anche le migliori fra le nostrane, guardando, più che alla qualità, all'abbondanza e sicurezza di raccolto; piantiamole in terreno adatto, e trattiamole meglio di quello che si fa attualmente; e ne avremo di sicuro un prodotto largamente ricompensatore. Ripeto che, ad onta della stagione decisamente



contraria alla fruttificazione della vite, anche quest'anno, chi ha coltivato con tutte le cure, ha ottenuto un raccolto discreto.

Eppoi cesseranno anche le primavere così umide, si raddrizzeranno le annate, e allora sarà bene avere dei mezzi per offrire al consumatore un vino migliore e segnatamente a buon prezzo. La buona qualità nelle merci è come la virtù negli individui: o presto o tardi trionfa.

Dalla r. Stazione Agraria di Udine,  
12 dicembre 1879.

F. VIGLIETTO

## LA CACHESSIA ICTERO VERMINOSA NELLE PECORE

Istruzione popolare.

Una malattia che ne' scorsi anni fu osservata sotto forma enzootica nelle pecore in vari luoghi del Friuli, si è la *cachessia ictero verminosa*, conosciuta con altri nomi ancora nel Veneto: *Putridità*, *Biatta*, *Marciume*, o *Idropisia verminosa*.

Domina questa malattia specialmente nei mandamenti di Latisana e Pordenone, come risulta dalle dichiarazioni de' signori Sindaci di que' mandamenti, anzi tanto frequenti sono nell'autunno e nell'inverno i casi di morti per marciume, che i signori Sindaci non si fanno neppure premura di notificarli ne' bollettini settimanali delle malattie epizootiche, essendo generalmente ritenuta tale mortalità la cosa più ordinaria che possa avvenire. Non è vero però che contro questa malattia nulla valgano i sistemi di cura terapeutica, e specialmente profilattica; e siccome domina e dominò sotto forma enzootica ed epizootica in Friuli, è mio dovere occuparmene. Ecco il motivo di questa istruzione popolare.

Da molti secoli è conosciuta la cachessia aquosa. Per la prima volta se ne trova fatto cenno nel "Laws of Hovel the Good", disposizioni concernenti la vendita degli animali in Galles, ancora nel 986. Sono ben ricordate le epizootie per cachessia aquosa nel 1275 nella Nortumberlandia, nel 1628 nel Padovano, nel 1663 in Danimarca, nel 1708 presso Dublino, nel 1743 nel territorio di Arles, nel 1747 in Inghilterra, nel 1767 nel Boulonnese, senza contare altre molte osservazioni e note raccolte dal Fleming e dal mio egregio maestro ed amico il prof. Guzzoni di Milano.

Anche in Friuli è conosciuta da molto tempo, sebbene non si sia occupato di essa

il dott. Albenga ne' suoi pregevoli lavori sulle "Malattie Epizootiche in Friuli". Lo Zambelli, nel raccogliere note sulle epizootie in Friuli dal 1599 al 1814, non trovò cenno alcuno di questa malattia, della quale però esso si occupò in una sua relazione pregevole sulle malattie per trascurato governo, letta al Congresso degli allevatori di bestiame nel 1874.

*Cause.* — Due ordini di cause possono determinare questa malattia: l'umidità ed i vermi che si trovano nei condotti biliari del fegato e nella cistifelea (vescica del fiele). Più spesso sono ambedue le cause che determinano la malattia. Nelle località umide, l'atmosfera è ricca di vapore aqueo, le erbe contengono molta acqua di vegetazione; in questi luoghi allignano piante poco nutritive, le di cui foglie sono bene spesso imbrattate di fango e di parassiti, de' quali dirò in appresso. Si sono incolpate a torto certe piante, fra cui le ranunculacee (in friulano: *Pid di crot*, *Pe' corvin*, *Blaudin*, *Anemul*, *Jerbe nere*, *Acuileie*, *Pid di passere*, *Spironele*), come causa di questa affezione. Sta il fatto che questa malattia è più frequente ove allignano le piante incolpate, e ciò perchè le stesse condizioni favorevoli allo sviluppo della cachessia, lo sono alla vita di queste piante. In siffatti luoghi umidi, le pecore assorbono per via della pelle e dei polmoni molto vapor aqueo, e mentre dapprima l'animale assume forme tondeggianti, che possono lasciar supporre uno stato di buona nutrizione, anzi d'impinguamento, di poi le funzioni dell'organismo cominciano a risentirsi. L'alimento ricco di acqua di vegetazione e spesso imbrattato di fango, certo non riesce il cibo più conveniente per questi animali. Nel verno poi, obbligati al pascolo, con poco e cattivo cibo all'ovile, ricoverati in ambienti che mancano di buone condizioni igieniche, perchè oscuri, male aerati, i poveri ovini tanto più risentono la cattiva azione delle svariate cause che congiurano contro la loro salute. È mala pratica riunire in piccoli locali molte pecore, facendole rimanere là chiuse sino a che diano sviluppo a grande calore; e lasciarle indi libere vagare per i campi, affine che, coll'aumentata secrezione delle ghiandole sebacee e coll'insudiciarsi della lana, questa aumenti nel peso. Osservò lo Zambelli un'altra con-



suetudine degna di biasimo: quella di tosare le pecore nella primavera e di esporle, private del loro vello, alle intemperie.

Vediamo ora il secondo fattore della cachessia ictero verminosa: i parassiti che si possono trovare nel fegato. Il professor Rinaldini di Padova descrisse l'epizoozia dominante nel 1628 nel Padovano, e scrivendo delle alterazioni anatomicopatologiche che si riscontrano sui cadaveri, dice: " Il fegato è quasi sempre indurato " e pieno di vermetti corti, schiacciati e " sottili, conosciuti sotto il nome di Biatte; " si incontrano molti di questi vermi dentro " la vescica del fiele e nel condotto del " fegato „.

E queste parole di descrizione del Rinaldini sono le stesse che numerosi villici ne' comuni di Prata e Vallenoncello ebbero a ripetermi lo scorso inverno, da me interrogati, aggiungendo che *sempre* trovavano nelle pecore morte per marciume queste *Biatte* nel fegato. Il giudizio quindi sulla precisa natura dell'affezione è non già di cachessia aquosa semplice, ma di ictero verminosa. La parola *cachessia* derivata dal greco significa cattivo abito, la parola *acquosa* ognuno la intende; *l'ictero verminosa* poi indica trattarsi anche di una itterizia dipendente dai vermi (*Biatte*), che si notano nei condotti biliari, vermi che, impedendo l'ordinario versamento della bile negli intestini, fanno sì che questa passi ad inquinare il sangue. Se mi sarebbe facile, seguendo l'Ercolani, l'Oreste od altri, descrivere bene questo verme ed il modo di suo sviluppo e come dia origine alla malattia, è però difficile il dirne popolarmente. Mi provo.

Il fegato, che tutti conoscono, è un organo deputato alla formazione dello zucchero, alla secrezione della bile, ed ha poi l'ufficio di rigenerare il sangue. L'ufficio più noto è quello della secrezione biliare. Egli è evidente che alterandosi la struttura di questo organo importante, le sue funzioni saranno alterate, esso rigenererà meno il sangue, nel quale potrà passare della bile, impedita di versarsi fisiologicamente nell'intestino. La bile stessa sarà alterata e non avrà più tutta la sua azione per contribuire alla buona digestione dell'alimento. E quanto peggio sarà per l'animale se introdurrà nel tubo gastrico alimento poco nutritivo, difficile a ben

digerirsi! Una pecora affetta dalla cachessia ictero verminosa emette colle feci le uova de' *distomi* noti col nome di *Biatte*. Queste uova emesse in luoghi umidi, su piante bagnate, trovano le condizioni più propizie pel loro sviluppo; l'uovo si fa embrione; quindi dopo una serie di metamorfosi che è difficilissimo il descrivere, si riduce in nuovo essere, che fu detto *cercaria*. Questa, portata, sia coll'alimento, sia colla bevanda, nello stomaco della pecora, arriva a pervenire nel fegato, ove si sviluppa come vero *distoma* (*Biatta*). Questo verme non è speciale della pecora. In questa stessa Provincia ebbi, giorni sono, la circostanza di osservarlo nel fegato di una vacca morta a Codroipo.

Ma la presenza di questo verme nel fegato viene erroneamente ritenuto un effetto della malattia esistente nell'animale, mentre il parassita è la causa dell'affezione. Qui da noi sono cause concomitanti l'umidità ed il parassita. La marciaia domina sotto forma enzootica od epizootica, perchè l'intero gregge è esposto allo stesso agente morboso, non già perchè la malattia sia contagiosa. Sono solo le uova de' *distomi* che con una serie di metamorfosi, riducendosi a *cercarie*, possono di poi, penetrate in un organismo sano, dar luogo alla cachessia verminosa.

#### *Modo di manifestazione della malattia.*

— Quando la cachessia domina in una data località, è facile stabilire la diagnosi anche ne' primordi della malattia, essendo già prevenuti sull'esistenza dell'affezione che assume la forma enzootica. Le pecore sono lente ne' loro movimenti, si nota in esse diminuzione dell'appetito, desiderio aumentato di bevanda, colorito pallido-giallognolo delle mucose e della pelle. La congiuntiva bianca, pallida, spesso gialla e tumefatta, per cui si dice: occhio grasso. La lana si distacca con facilità, non è oleosa al tatto, ma si sente imbevuta d'acqua; l'appetito si fa sempre più scarso, depravato. L'animale nel primo stadio acquista forme tondeggianti, sembra grasso; però comprimendo il tronco col dito vi resta l'impressione; in secondo stadio invece, riassorbendosi il siero che era infiltrato nel connettivo sottocutaneo, si nota un forte dimagrimento, appetito quasi nullo, ruminazione alterata, le forze sempre minori, debolezza, occhio infossato, si presentano edemi in varie parti del corpo,



diarrea sierosa, urine chiare e scarse, quindi lentamente la morte.

Fra gli edemi è rimarchevole quello che si presenta nello spazio intermascellare, riconosciuto col nome di borsa o bottiglia, che si associa al così detto (dagli antichi) gonfiarsi il freno della lingua. Si osserva solo quando gli animali sono al pascolo, ed è sempre un grave indizio, più grave però quando si conserva nell'animale ricondotto e tenuto nell'ovile. Questo edema non è però costante in tutti i casi, e non vale quindi per un assoluto giudizio la sua presenza o meno. Secondo il Bonsi, questo "umore alle ganascie", perfettamente risolvesi prima della morte delle pecore ammalate.

Questa malattia può complicarsi con altre affezioni, specialmente verminose, che aggravano la condizione degli animali infermi; così la bronchite verminosa, la verminazione intestinale, la rogna, ecc. Antichi patologi credono che i vermi del fegato possano trovarsi in ben molti altri visceri che non sieno il fegato. Sono ben altri vermi quelli che si trovano nel cervello, nei bronchi, ecc. Come ho detto, si tratta di complicità, non di diffusione del processo morboso.

Ommetto altre particolarità di sintomi e la descrizione delle alterazioni anatomico-patologiche, non essendo questo scritto un contributo alla patologia speciale medica, sibbene una istruzione popolare sulle cause e sulla cura igienica e terapeutica.

*La cura igienica* riesce per lo più efficacissima se ben fatta e continuata. Ammesse due le cause della malattia, si devono schivare gli effetti della umidità ed impedire che i vermi infestino il corpo delle pecore. Dunque, evitare i pascoli umidi, inondati, specialmente nella stagione fredda, tenere le pecore nell'ovile nelle giornate piovose; che le pecore non escano troppo per tempo, nè rientrano nell'ovile troppo tardi; somministrare loro un poco di foraggio buono, secco, prima di mandarle al pascolo; migliorare le condizioni degli ovili ed evitare il brusco passaggio dell'alimento d'inverno al primavera; somministrare agli animali del sale di cucina o pastorizio che giudicasi capace di uccidere i parassiti introdotti nel ventricolo colle erbe pascolate. Si daranno a leccare anche sostanze aromatiche. Il foraggio secco sarà dato in proporzione tale

che le feci non sieno molto liquide. Anche l'acqua per bevanda sia il più possibile netta e chiara.

Quando si consideri che le carni di pecore morte o macellate in stato di avanzata malattia si devono assolutamente proscrivere dal consumo per l'alimentazione dell'uomo, e quando si abbia presente che la mortalità cagionata dalla cachessia ictero-verminosa è del 50, 60, persino 90 per cento, egli è a ritenersi che i possessori di piccolo o grosso gregge o devono convenire sul tenere gli animali colle dovute cure igieniche, o devono decidersi alla vendita del gregge appena osservino un primo caso di cachessia; poichè, per quanto possa costar poco l'allevamento di questo bestiame, esso, se non riesce, è un danno economico di rilievo, mentre riuscendo è produttivo assai per i vari prodotti che questi animali ci possono dare.

*Cura terapeutica* propriamente detta. Lunga sarebbe l'enumerazione de' diversi mezzi di cura indicati nei vari stadii di questa grave malattia, ed in generale sono poco valevoli in quanto il proprietario che non si persuade della convenienza di una cura profilattica, meno si fa premura per una severa cura terapeutica.

Il Bonsi raccomandava le piante aromatiche, l'acqua saponata, l'olio empireumatico del Chabert; Rinaldini la radice di Vincitossico, il ginepro; il citato Oreste raccomanda le sostanze aromatiche amare con aggiunta di germogli di pino, olio di trementina; De Silvestri le castagne d'India; Vallada e l'Adam vantano l'assa fetida; Forster indica i preparati di ferro, Haubner dà molte prescrizioni in cui specialmente entra il sale di cucina; Rey, Delafond indicano un pane speciale da somministrarsi alle pecore. In fine si riconoscono molto giovevoli i lupini da darsi per foraggio. Molte altre prescrizioni si sono fatte da' numerosi autori.

Quasi tutti gli autori però si fanno dovere di indicare più di tutto la cura profilattica o igienica, la quale, bene eseguita, può molto contro questa malattia epizootica.

Udine, 3 dicembre 1879. G. B. dott. ROMANO.

SETE

Le transazioni scemarono di molto, come ce lo aspettavamo, dopo gl'importanti affari se-



guiti nella seconda metà di novembre; ma non pertanto i prezzi si mantengono fermissimi in tutti gli articoli. Qualche tentativo d'offerte inferiori a' pieni prezzi praticatisi durante l'intervallo d'attività rimase senza effetto, perchè finalmente l'opinione generale è in favore dell'articolo, e non solo non si accettano prezzi inferiori, ma la maggior parte de' detentori ricusano di vendere anche ai pieni prezzi della giornata che reputano bassi, ed in ogni modo sono di gran lunga inferiori al costo. Se fino alla prima metà di novembre si trovavano venditori quasi ad ogni prezzo, attualmente i compratori devono ripetere le pratiche e finire per accondiscendere, in parte, alla volontà del detentore se vogliono provvedersi del necessario.

Questa reazione è dovuta in gran parte al prezzo esageratamente basso cui era caduto l'articolo; ma è altresì constatata un'accentuata tendenza nel consumo di ritornare alle stoffe seriche, ed oramai la fabbrica riceve commissioni su scala assai meno ristretta di quella cui era abituata da lungo tempo. Se la fabbrica comprenderà finalmente che dipende in gran parte da essa che il consumo si rivolga nuovamente alla seta, abbandonando il deplorabile abuso de' surrogati e degl'ingredienti che deturpano la stoffa, i consumatori faranno ancora buon viso alle magnifiche stoffe che fabbricavansi fino al 1870-71, perchè fino da quell'epoca data il peggioramento generale nella confezione delle stoffe seriche, causa principalissima che indusse la moda a trascurarle; e sarebbe grandemente desiderabile che i fabbricanti comprendessero tale necessità, e rivalleggiassero nel migliorare la produzione onde rifiorisca un ramo industriale di tanto vantaggio specialmente all'industria francese ed alla produzione italiana.

I scarsi depositi nella nostra Provincia non possono offrire motivo ad affari importanti, e ciò tanto meno in quanto che i nostri detentori sono tenacissimi, costando, com'è notorio, più care quest'anno le sete in Friuli che in qualunque altra Provincia. Corsero talune offerte, ma vennero generalmente rifiutate, per cui le transazioni effettive riduconsi a ben tenue cosa. Per galette secche vi sarebbero compratori da lire 16,50 a 17 secondo le qualità, ma le pretese sono superiori, per cui non poche trattative caddero deserte.

Del pari corsero offerte per trame tondette, articolo eccessivamente scarso; ma il divario di 2 lire circa tra la domanda e l'offerta ridusse allo zero le transazioni anche su tale articolo, pel quale i prezzi sono relativamente più bassi d'ogni altro. La fermezza de' detentori, ove però non si elevino le pretese, finirà, crediamo, col trionfare.

Riassumendo, la situazione è considerata solida, ed i prezzi sono generalmente fermissimi. Altrettanto dicasi di tutti i cascami, che sono

molto ricercati, specialmente i galettami che raggiunsero lire 4-5.50, ed i macerati lire 5, bene inteso per le robe migliori. Strusa scarse e ricercate.

Udine, 13 dicembre 1879.

C. KECHLER.

## NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Approssimandosi la scadenza del termine utile (31 dicembre 1879) fissato dall'onorevole Giunta per l'inchiesta agraria, nel concorso a premi per monografie che illustrino le condizioni agricole del Regno, giusta il programma pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* del 24 dicembre 1878, la Giunta medesima crede bene di rammentarlo a quei signori i quali per avventura si fossero accinti a compilare una monografia da servire all'inchiesta, affinché ne sollecitino il compimento e la trasmissione.

∞

Con decreto ministeriale 31 ottobre 1879 sono portate le seguenti modificazioni ed aggiunte al regolamento organico della Scuola di viticoltura ed enologia in Conegliano.

a) al § 3 dopo il 1° allinea aggiungere:

I giovani, che non possiedono regolare licenza del Ginnasio, o di Scuola Tecnica, possono essere ammessi al primo anno del Corso superiore mediante esame di ammissione su materie che saranno indicate in apposito programma, udito il Consiglio dei professori.

b) al § 5 aggiungere:

Per gli uditori non è richiesto alcun esame, fatta eccezione per quelli che intendono prender parte alle esercitazioni di chimica pratica.

Non possono essere iscritti quali uditori quei giovani che non abbiano superato l'esame di ammissione o di promozione.

c) Le disposizioni contenute nell'allinea 4 del § 30 vengono così sostituite:

Gli uditori ammessi nel solo limite che non sieno d'impedimento alla normale istruzione degli allievi regolari, pagheranno lire 75 per semestre, se s'iscrivono per l'intero corso — lire 20 per materia, e per semestre, se s'iscrivono ad insegnamenti impartiti in corsi diversi.

Studenti ed uditori che non appartengono alle Provincie che concorrono al mantenimento della Scuola (Provincie di Treviso, Udine, Rovigo e Belluno) avranno un aumento del 50 per cento sulle tasse scolastiche. Le esenzioni dalle tasse sono limitate ai soli studenti regolari appartenenti alle accennate Provincie consorziate.

∞

All'Esposizione internazionale di Sidney si annuncia che il numero degli espositori inglesi si eleva ad 800; quello dei tedeschi a 695; quello degli austriaci a 700. Si contano 518 espositori francesi; 286 belgi; 150 americani. Il numero degli italiani non è ancora noto.



## PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 8 al 13 dicembre 1879.

	Senza dazio cons.		Dazio consumo		Senza dazio cons.		Dazio consumo
	Massimo	Minimo			Massimo	Minimo	
Frumento . . . . . per ettol.	25.70	—	—	Carne di porco a peso vivo p. quint.	—	—	—
Granoturco . . . . . »	17.05	16. —	—	» di vitello q. davanti per Cg.	1.29	—	—11
Segala . . . . . »	16.70	16.35	—	» » q. di dietro . . . »	1.59	1.49	—11
Avena . . . . . »	8.89	8.64	—	» di manzo . . . . . »	1.59	1.49	—11
Saraceno . . . . . »	—	—	—	» di vacca . . . . . »	1.39	1.29	—11
Sorgorosso . . . . . »	—	—	—	» di toro . . . . . »	—	—	—11
Miglio . . . . . »	—	—	—	» di pecora . . . . . »	1.11	—	—04
Mistura . . . . . »	—	—	—	» di montone . . . . . »	1.11	—	—04
Spelta . . . . . »	—	—	—	» di castrato . . . . . »	1.28	1.18	—02
Orzo da pilare . . . . . »	—	—	—	» di agnello . . . . . »	—	—	—
» pilato . . . . . »	—	—	—	» di porco fresca . . . . . »	1.45	1.18	—
Lenticchie . . . . . »	—	—	—	Formaggio di vacca duro . . . »	3.15	2.90	—10
Fagioli alpigiani . . . . . »	29.13	28.63	—	» » molle . . . . . »	2.15	1.90	—10
» di pianura . . . . . »	21.13	—	—	» di pecora duro . . . . . »	3.05	—	—10
Lupini . . . . . »	—	—	—	» » molle . . . . . »	—	—	—
Castagne . . . . . »	11.20	10.30	—	» lodigiano . . . . . »	3.90	3.65	—10
Riso 1 <sup>a</sup> qualità . . . . . »	41.64	37.34	2.16	Burro . . . . . »	2.42	2.32	—08
» 2 <sup>a</sup> » . . . . . »	33.14	33.04	2.16	Lardo fresco senza sale. . . . »	—	—	—
Vino di Provincia . . . . . »	73. —	60. —	7.50	» salato . . . . . »	1.98	1.88	—22
» di altre provenienze . . . »	42. —	28. —	7.50	Farina di frumento 1 <sup>a</sup> qualità »	—78	—74	—02
Acquavite . . . . . »	76. —	68. —	12. —	» » 2 <sup>a</sup> » . . . . . »	—54	—	—02
Aceto . . . . . »	25. —	20. —	7.50	» di granturco . . . . . »	—27	—24	—01
Olio d'oliva 1 <sup>a</sup> qualità . . . »	162.80	142.80	7.20	Pane 1 <sup>a</sup> qualità . . . . . »	—56	—52	—02
» » 2 <sup>a</sup> » . . . . . »	112.80	100.80	7.20	» 2 <sup>a</sup> » . . . . . »	—46	—44	—02
Ravizzone in seme . . . . . »	—	—	—	Paste 1 <sup>a</sup> » . . . . . »	—82	—78	—02
Olio minerale o petrolio . . »	60.23	58.23	6.77	» 2 <sup>a</sup> » . . . . . »	—54	—	—02
Crusca . . . . . per quint.	14.60	—	—40	Pomi di terra . . . . . »	—15	—	—
Fieno . . . . . »	6.80	5.10	—70	Candele di sego a stampo . . »	1.70	—	—04
Paglia . . . . . »	4.80	3.90	—30	» steariche . . . . . »	2.45	2.25	—10
Legna da fuoco forte . . . . »	2.24	2.14	—26	Lino cremonese fino . . . . . »	3.60	—	—
» » dolce . . . . . »	1.84	—	—26	» bresciano . . . . . »	2.45	—	—
Carbone forte . . . . . »	8.25	7.80	—60	Canape pettinato . . . . . »	2.10	1.90	—
Coke . . . . . »	4. —	—	—	Stoppa . . . . . »	1.20	—90	—
Carne di bue . . a peso vivo »	75. —	—	—	Uova . . . . . a dozz.	1.44	1.20	—
» di vacca . . . . . »	64. —	—	—	Formelle di scorza . . . per cento	1.80	—	—
» di vitello . . . . . »	—	—	—	Miele . . . . . »	—	—	—

## PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

## Sete e Cascami.

Sete greggie classiche a vapore . .	da L. 72. — a L. 77. —
» » classiche a fuoco . . . . . »	64. — » 67. —
» » belle di merito . . . . . »	60. — » 64. —
» » correnti . . . . . »	58. — » 60. —
» » mazzami reali . . . . . »	54. — » 57. —
» » valoppe . . . . . »	50. — » 54. —

Strusa a vapore 1 <sup>a</sup> qualità . . . . .	da L. 16.50 a L. 16.75
» a fuoco 1 <sup>a</sup> qualità . . . . . »	15. — » 15.50
» » 2 <sup>a</sup> » . . . . . »	14. — » 14.50

## Stagionatura

Nella settimana da {	Greggie Colli num. 2 Chilogr. 160
8 a 13 dicembre 1879 {	Trame » » — »

## 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	8	—	—	—	—	—	—	Dicembre	8	—	—	—	—	—	—
»	9	91.40	91.50	22.60	22.62	242.75	243. —	»	9	79.10	—	9.32	—	40.90	—
»	10	91.40	91.50	22.58	22.60	242.50	243. —	»	10	79.25	—	9.32	—	40.90	—
»	11	91.40	91.50	22.58	22.60	242.50	243. —	»	11	79.25	—	9.32	—	41. —	—
»	12	91.40	91.50	22.58	22.60	242.50	243. —	»	12	79.10	—	9.32	—	41. —	—
»	13	91.50	91.70	22.59	22.61	242. —	242.50	»	13	79. —	—	9.32 1/2	—	41.05	—

## 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.							
Dicemb. 7	23	754.87	-0.8	-2.0	-5.6	-0.3	-3.60	-7.7	-0.3	3.38	2.45	-2.03	75	63	67	N 83 E	6.8	—	—	C	S	S
» 8	24	760.20	-6.9	-4.4	-7.0	-3.6	-7.12	-11	-3.6	1.89	1.69	1.96	75	52	73	E	1.2	—	—	M	C	M
» 9	25	759.50	-7.3	-5.4	-6.4	-3.4	-6.45	-8.7	3.4	1.69	1.69	1.78	64	56	65	N 87 E	3.5	—	—	C	M	S
» 10	26	757.33	-4.6	-2.9	-6.9	-1.3	-5.60	-9.6	-1.3	2.08	1.95	2.02	65	53	73	E	0.5	—	—	M	S	S
» 11	27	760.23	-5.4	-2.0	-5.3	-1.0	-5.08	-8.6	-12	1.98	1.80	1.64	65	45	54	N	0.6	—	—	S	S	S
» 12	28	759.73	-4.0	0.9	-3.3	-0.5	-4.02	-8.3	10	2.02	2.00	2.50	58	47	71	N 4 E	1.1	—	—	S	C	S
» 13	LN	762.40	-1.9	2.4	-0.2	4.2	0.62	-4.6	-6.4	2.97	3.13	1.96	69	56	44	N 17 E	1.1	—	—	C	M	S

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

G. CLODIG.