

# 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. 121.

#### Convocazione del Consiglio sociale.

Il Consiglio dell'Associazione agraria Friulana è convocato pel giorno di sabato 21 agosto corrente alle ore una pom., onde trattare dei seguenti oggetti:

1. Comunicazioni della Presidenza sull'andamento morale ed economico della Società.

2. Ammissione di nuovi Soci effettivi.

3. Fissazione dell'epoca ed altre modalità per la seconda esposizione-fiera di vini friulani.

Udine, 10 agosto 1880.

Il Vicepresidente, BRAIDA

Il Segretario, L. MORGANTE

N.B. Le sedute del Consiglio sono aperte a tutti i Soci (stat. soc. art. 13).

### L'ARATRO GRIGNON

DIALOGO FRA IL SIG. NICOLÒ PROPRIETARIO, E PIERO SUO GASTALDO, SULL'ARATRO GRIGNON.

*Sig. Nic.* Piero, sai che oggi dobbiamo fare l'aratura di quel campo di medica per seminarvi il granoturco, ove trovasi già sparso il concime. L'altro giorno, essendo il terreno asciutto, e quindi duro, tu mi dicevi che avremo non poca difficoltà a fenderlo col nostro aratro, ed io pensai di provare il Grignon del signor Valentino, al quale l'ho anche chiesto a questo fine.

*Piero.* Poichè lo vuole, signor padrone, proveremo anche questa, ... ma chi sa poi l'esito quale sarà!... Per me tanto, non credo che si possa fare di meglio con aratri diversi dai nostri, sendo questi i più adatti ai terreni del paese.

*Sig. Nic.* Con tali idee preconcelte, che tutto quello che s'è fatto fin qui sia il meglio possibile, si esclude ogni prova, e quindi la possibilità di progredire. Sai già per prova in qual conto tenga le tue osservazioni; spicciati dunque e va a prendere l'aratro del signor Valentino, peroc-

chè il sole quest'oggi vuole farsi sentire per bene, e le mie bestie non voglio che soffrano molto caldo al lavoro.

*Piero.* (Di ritorno coll'aratro del signor Valentino.) Ecco qui, signor padrone, il famoso aratro. È la prima volta che vedo di codesti strumenti; ma le dico che con questo, se si va giù pel campo una volta, non ci si va la seconda.

*Sig. Nic.* Ma perchè dici questo?... Con tale strumento, anzi, il lavoro riesce più facile, poichè, avendo il vomere lungo ed acuminate, s'insinua più agevolmente nel suolo; ed essendo provveduto di ale in ferro a mezza elica, volta il terreno e lo sminuzza, mentre l'aratro friulano, avente quel suo ferro così largo e quelle ale di tavola, deve con sforzo immenso addentrarsi nel suolo, e non arriva mai alla profondità degli aratri perfezionati. Di più, non giungendo a voltare la terra, la solleva e la pigia, lasciandola tutta a pezzi, a cotiche, a zolle.

*Piero.* Ma il nostro ferro, appunto perchè largo, taglia le radici della spagna, mentre questo *foresto*, avendo il vomere a mezza freccia allungata, s'addentrerà nel suolo senza tagliare le radici, e non faremo nulla di compiere l'ideato lavoro nel medicajo.

*Sig. Nic.* Insomma, Piero, hai chiaccherato abbastanza, ed è omai tempo di attaccare gli animali ed andare al lavoro. Tu pure sei di quegli individui tanto presi dalle vecchie abitudini che guardano ogni innovazione con tale diffidenza da non sapersi decidere mai neppure a fare degli esperimenti. Tu, come i tuoi simili che sono pur troppo la maggioranza, sei destinato all'immobilità.

*Piero.* Bene, bene, signor padrone, fra mezz'ora sapremo chi avrà ragione.

*Sig. Nic.* Darai a guidare l'aratro a Zuaninotto, poichè disse di averlo adoperato alle basse dal signor Mario, e ne



avrà quindi un po' di pratica; e poi è alquanto meglio prevenuto di te verso le novità.

*Piero.* Anzi, signor padrone, sono contento che lo guidi il Zuaninotto, poichè spero di berne a sue spese domenica un litro da compare Dolfo, avendo io fatta scommessa con lui che con questo aratro *foresto* non si potrà sementare il granoturco nel medicajo.

*Sig. Nic.* (Dopo qualche poco che l'aratro funziona nel campo) Dunque, Piero, come va l'aratro?

*Piero.* Smuove troppo profondamente, signor padrone. Nei miei campi, io porrei il sorgoturco colla vanga piuttosto che con quest'aratro.

*Sig. Nic.* Se ti pare che vada troppo sotto, punta la *burre* più alta sull'avantreno, ed avrai la solità profondità. E quanto al lavoro che fa, cosa ne dici?

*Piero.* Non c'è tanto male, sig. padrone.

*Sig. Nic.* Dunque ti pare che tagli le radici, che rompa bene la terra?

*Piero.* (Grattandosi un po' confuso la zucca) Ecco, signor padrone, dacchè lo prese a guidare il Bianco, in luogo del Zuaninotto, essendo di lui più esperto, mi pare che vada un po' meglio. Taglia le radici, sminuzza il terreno, in guisa che non me lo sarei aspettato.

*Sig. Nic.* E gli animali, sei convinto che fanno meno fatica?

*Piero.* (Grattandosi come sopra) Pare di sì. Quasi quasi si potrebbero mandare a casa quelle due vacche che stanno avanti, che tanto e tanto si farebbe il lavoro lo stesso.

*Sig. Nic.* Sicchè, ti toccherà a pagare il litro al Zuaninotto?...

*Piero.* Ma..... temo.... di sì.

*Sig. Nic.* (Dopo una mezz'ora occupata a visitare dei gelsi di recente impianto, ritornato ove si lavora) Com'è, dunque, che ora guidi tu l'aratro, Piero?... Non lo hai più tanto in uggia?

*Piero.* Eh!... signor padrone, bisogna proprio che lo confessi: prima di dire bene o male di una cosa, è mestieri provarla. Io sono ora tanto persuaso che con quest'aratro si lavori meglio, che devo raccomandarle di non frapparre indugio nell'acquistarne uno. Con questo strumento abbiamo il grande vantaggio della minor fatica degli animali, quantunque si lavori a maggiore profondità, in guisa

che parmi essere sicuro di poter arare in terreno facile con un solo pajo di bovi, ed abbiamo maggior sminuzzamento della terra. E vedrà, signor padrone, che alla rincalzatura faremo minor fatica, perchè il terreno è tanto bene smosso che non s'avrebbe potuto desiderar di meglio, se non s'andava con la vanga. Se poi verrà un po' di asciutto, è certo che qui il maïs resisterà più che negli altri luoghi.

*Sig. Nic.* Dunque il litro è in pericolo.

*Piero.* Calcoli, padrone, ch'io lo abbia già bell'e pagato, ma ho piacere lo stesso.

Le previsioni del gastaldo circa al più facile lavoro alla rincalzatura, alla resistenza maggiore del maïs agli ardori del luglio, all'aspetto più promettente del cereale dove la sementa fu fatta col Grignon, di confronto all'altro del medicajo stesso fatta coll'aratro usuale, furono pienamente confermate dal fatto.

Abbiamo riportato questo dialogo, non tanto per far propaganda a favore dell'aratro Grignon, come per persuadere, se fosse il caso, che i nostri aratri, come sono, non si possono avere per i migliori, dacchè, se si prestano ad eseguire un lavoro sollecito ed anche di bell'aspetto, non eseguiscano già il lavoro più utile. Si può quindi accordar loro la tolleranza, purchè si riformino. Le ale di tavola come si conservano tuttora, sono la negazione del buon senso e del tornaconto. Sulla scelta del tipo fra gli aratri forastieri crediamo non indicarne alcuno, poichè l'agricoltore, dopo replicati sperimenti di confronto, deve saper scegliere e modificare a norma delle singole condizioni del terreno che coltiva. Il tenere un aratro solo per tutti i lavori che abbisognano in una tenuta, è esercitare l'agricoltura come ai tempi di Tritolemo e di Cir cinnato. Siamo del parere che anche conservando i nostri vecchi aratri, purchè migliorati, non si possa far senza di un tipo fra i forastieri. Il costo di questi non deve esser d'ostacolo, poichè, se calcoliamo tutto, non supera quello dei nostrali, o di assai poco.

Reana, agosto 1880.

M. P. CANCEIANINI.

## L'ENZOOZIA TIFOIDE NEI GALLINACEI A CODROIPO

Un argomento che oggi preoccupa alquanto i cultori della zoojatria, si è quello



che si riferisce alla mortalità dei gallinacci da cortile, i quali, in diverse località del nostro Friuli e fuori, vanno soggetti ad una malattia epizootica a processo dissolutivo, che, per la forma clinica, momenti etiologici, lesioni anatomopatologiche, si deve comprendere tra le malattie d'infezione, e precisamente tra quelle di natura tifica.

L'enzoozia tifoide del pollame, che tale io la credo, dominante nel paese di Codroipo, forma appunto il soggetto di questa breve relazione, e ciò non per dire cose nuove, ma allo scopo di contribuire a che questa malattia, che da tanti anni serpeggia in vari punti della nostra penisola, sia classificata giustamente, e acciò, dalle tante memorie scritte in proposito dai vari autori, possano gli agricoltori ed allevatori trarre quegli utili insegnamenti che valgano a troncare l'epizoozia, od almeno a diminuire i danni che cotesto morbo apporta alla privata economia. Io mi limiterò semplicemente all'esposizione di ciò che ho potuto osservare in questo capoluogo di distretto e capoconsorzio della condotta zoojatrìca, di cui sono il titolare, potendo, perciò che manca, gli allevatori riportarsi a quanto scrisse il solerte veterinario provinciale, dottor Giov. Batt. Romano, sull'enzoozia tifoide dei gallinacci dominante nel comune di Coseano.

Ho detto più sopra trattarsi di vera enzoozia, perchè, da quanto a me consta dalle informazioni assunte, in nessun altro paese del distretto s'ebbe ad avverare alcun caso di morte negli uccelli da cortile.

Gli animali che di preferenza vennero colpiti sono i galli e le galline (più ancora quest'ultime e le più giovani) e le anitre. Le oche, i colombi, i polli d'India ecc. ne andarono affatto immuni. I sintomi sono quelli riscontrati dalla maggioranza degli osservatori, che diedero però a questa malattia nomi diversi, secondo il proprio modo di vedere, e forse anche per la mancanza di uno scrupoloso esame.

Quando gli animali non muojono repentinamente, come accade abbastanza sovente, all'esordire della malattia, essi si tengono divisi dai loro compagni; si mostrano svogliati, non curano la pulizia delle loro penne, fin da principio alquanto arruffate; beccano qua e là qualche grano od altro, che poscia lasciano talvolta ri-

cadere senza deglutire, quasi fossero inconsci dell'atto che compiono; al contrario, in essi si fa sentire imperioso il bisogno della sete, tanto che diversi s'accovacciano addirittura sul recipiente ordinariamente di sasso (laip), nel quale si somministra loro l'acqua. In progresso di tempo si fanno più malinconici, comatosi, colle ali pendenti e le piume irte; obbligati a camminare, o non si muovono, o procedono di pochi passi barcollando; la defecazione, per lo più di materia molle, bianchiccia, che incolla le penne che attorniano l'ano, è spesso accompagnata da squotimento di testa e da un leggero gemito, rauco; la cresta ed i bargigli si fanno in principio pallidi, leggermente violacei, ed avvicinandosi la morte, quest'ultima tinta si rende vieppiù palese. Alcune volte gli animali fanno sforzi per muoversi, ma non riescono a procedere che di qualche passo, o ricadono immediatamente su di un lato, per poi riporsi nella posizione primitiva. Alcuni aprono spesso il becco come per abboccare l'aria, facendosi la respirazione di più in più affannosa, all'avvicinarsi della morte. In due gallinacci ho potuto osservare la temperatura, applicando il termometro all'ano; in uno era di  $41^{\circ}$  e  $\frac{8}{10}$ , nell'altro di  $42^{\circ}$  e  $\frac{5}{10}$ . Giunto il fine, alcuni muojono senza far movimenti, mentre altri muojono in preda a movimenti disordinati, che durano pochi secondi.

La durata della malattia è ordinariamente di poche ore, qualche volta di una giornata, raramente di più giorni. Il numero delle vittime fatte qui in Codroipo s'avvicina al centinaio.

All'autopsia accurata, che feci su pochi capi, opponendosi i proprietari, che non volevano fossero gualcite o altrimenti lordate le carni di cui volentieri si cibavano, osservai sempre anzitutto rigidità cadaverica completa, anche nei soggetti giovanissimi, con macilenza più o meno marcata a seconda della durata della malattia: il colorito della pelle più oscuro del normale, specialmente al ventre: i muscoli poco consistenti, ma senza alcun odore anche diverse ore dopo la morte. Iperemia intestinale, particolarmente della prima parte dell'intestino tenue; i vasi del mesenterio turgidi, spiccano in mezzo alla relativa pallidezza del rimanente dei visceri addominali. La



milza, il fegato sempre normali; solo la cistifelea rigonfia di bile. Si osservavano attorto ai reni, alle ovaje ecc. degli essudati più o meno estesi a seconda della durata della malattia. Il contenuto intestinale liquido, puzzolento quanto mai.

Il sangue alcune volte coagulato, nerastro, altre volte fluido, sieroso, di colorito rosso pallido; questa differenza si scorgeva più spiccata allorquando gli animali ammalati in diverso grado, venivano sgozzati, per meglio utilizzarne le carni. In alcuni il sangue appariva quasi normale, coagulandosi e segregando una proporzionata quantità di siero, il tutto di colorito più oscuro dell'ordinario; in altri sortiva in piccolissima quantità e di colore assai sbiadito. La lesione però che non mancava mai e trovai costantemente, tanto negli animali uccisi nei primordi della malattia, come in quelli morti dopo più o meno lunga sofferenza, la riscontrai sempre nel sangue, e ciò mediante l'osservazione microscopica.

Stemprata una goccia di sangue in una leggera soluzione di cloruro sodico, si riscontrava sempre, oltre ai globuli rossi, elittici o tondeggianti o strozzati, ed i globuli bianchi in apparenza normali di numero e finamente granulati, la presenza di una quantità varia di granulazioni minutissime, pallide, isolate, o riunite a gruppi o a catenelle.

È adunque anche per me indubitato che questa enzootica malattia è prodotta da un'organismo microscopico, il quale appunto fu scoperto e bene figurato nel 1878 dal professore Perroncito di Torino, e ritrovato nel 1879 dal professore Toussein di Tolosa. Quest'ultimo ha dimostrato con la coltura del piccolo organismo nell'orina neutralizzata, che questo è veramente l'autore della virulenza del sangue. L'illustre Pasteur raggiunse ancora meglio lo scopo, coltivando detto virus nel brodo de' muscoli di polli neutralizzato dalla potassa e reso sterile da una temperatura superiore a 100°. Ho detto che tali granulazioni o microbi si osservavano in minore o maggiore quantità a seconda dello stadio della malattia, talchè in alcune galline uccise nei primordi della malattia tali granuli erano rari; mentre in quelle morte dopo un giorno o più di sofferenza, i microbi sorpassavano in numero di gran lunga i glo-

buli del sangue. Questo è il punto principale che mi premeva di far risaltare, e ciò allo scopo di tor di mezzo quella confusione che attualmente regna nella classificazione di questo morbo, che, per mancanza di ogni cura igienica la più elementare, va spopolando qua e là i nostri pollai. Se si trattasse di carbonchio o di colera, come altri sostengono, sarebbero in ambo i casi diverse le lesioni interne, diversi i sintomi durante la vita ecc.

A questo proposito mi piace far conoscere ancora che l'illustre ed infaticabile patologo Pasteur, è giunto, mediante i suoi particolari e numerosi esperimenti di cui serba ancora il segreto, a diminuire la virulenza di questo microbe, il quale, così ridotto ed innoculato ai polli sani, agirebbe precisamente come il vaccino contro il vajuolo. Ognuno comprende quale vantaggio può apportare una tale scoperta.

Per riguardo alla cura ed alle misure di polizia sanitaria messe in opera presso quei proprietari che richiesero l'opera mia, mi trovai sempre soddisfatto in quei casi in cui era possibile far eseguire l'immigrazione del pollame, ancora sano, in sito appartato dal pollajo infetto. Di questo frattanto veniva ordinata una scrupolosa pulizia, bruciando gli oggetti di legno, col raschiare i muri e il pavimento, lavando poscia con molta acqua bollente, e quindi spruzzando tutto con dell'acido fenico.

La cura degli ammalati invero non fu mai tentata, perchè i proprietari preferivano uccidere il pollame infetto e cibarsene. Nessuno ebbe mai a soffrire alcun disturbo.

Come profilassi per i superstiti, ordinava venisse loro somministrato buon alimento misto con della genziana polverizzata, e che fosse acidulata l'acqua dell'abbeveratojo con dell'acido solforico (4 per 1000). Nei luoghi ove furono messe in pratica queste semplici misure, cessò quasi di botto la mortalità.

A detta di molti villici, tre anni fa regnò in questo paese la stessa malattia, che mietè molte più vittime che nell'attuale ricorrenza.

Presentemente l'enzoozia è quasi estinta.

Codroipo, 5 agosto 1880.

DOTT. LUCIANO CIANI  
medico veterinario distrettuale



## BIBLIOGRAFIA

Dalla Tipografia di Giuseppe Seitz è uscita, la settimana scorsa, l'istruzione popolare sulla fillossera, scritta dal dott. Federico Viglietto per incarico dell'on. Deputazione provinciale di Udine.

Raccomandiamo a tutti i nostri viticultori l'opportuna, utilissima pubblicazione, nella quale troveranno chiaramente esposto tutto quanto si riferisce all'infesto insetto che desola tanti vigneti e che minaccia di estendersi anche a que' luoghi che finora ne andaroao immuni.

Il prezioso opuscolo non fa soltanto la storia della malattia e dei danni prodotti, non si limita alla descrizione dell'insetto e de' suoi costumi; ma, entrando a parlare degli effetti della fillossera sulle viti e sulla sua diffusione, espone i modi per ricercarla e scoprirla, notando gl'indizi esterni e quelli sotterranei che la denunciano, ed indica i rimedi, sia preventivi che curativi, coi quali combatterla.

I rimedi curativi consistono nel solfuro di carbonio, nel solfocarbonato di potassa, nell'insabbiamento, nella sommersione, e finalmente nella sostituzione di viti americane alle nostrali. A ciascuno di quegli rimedi l'egregio prof. Viglietto dedica alcuni cenni che ne chiariscono l'effetto e l'efficacia.

L'opuscolo si chiude con alcuni utili consigli ai viticultori, colla esposizione dei provvedimenti presi per impedire la invasione e la diffusione della fillossera e colla riproduzione della relativa legge in data 3 aprile 1879.

È questo, in Friuli, il secondo contributo agli studi per combattere la fillossera, il primo essendo stato quello del dott. Levi di Villanova, il quale, seguendo le tracce del Rösler, dettò una memoria che prima comparve, con numerose illustrazioni, nel *Bullettino dell'Associazione agraria friulana*, e poi fu stampata in separata edizione e diffusa largamente fra i viticultori della Provincia.

## CRONACA DELL'EMIGRAZIONE

Due soli distretti della nostra provincia hanno dato un contingente all'emigrazione per l'America nel passato mese di luglio: quello di Pordenone e quello di Spilimbergo.

Dal primo sono partite 40 persone,

quasi tutti agricoltori. Di questi 40 emigrati, 12 appartenevano al Comune di Casarsa, 9 a quello di Caneva, 9 a quello di S. Vito, 7 a quello di Sacile, 2 a quello di Arzene e 2 a quello di Zoppola. Sono tutti partiti per Buenos-Ayres e pel Brasile.

Gli emigrati dal distretto di Spilimbergo per la stessa destinazione furono 8, tutti agricoltori del Comune di Frisanco.

## LE PIANTE FORAGGIERE

(Continuazione vedi n. 33.)

*Melilotus alba* Desv. Papilionacee. Meliloto bianco. — Agli equini, bovini. Comunica grato sapore al latte delle vacche che se ne cibano. I fiori ricercati dalle api.

— *officinalis* Desr. Meliloto odoroso. — Tenera, piace; comunica grato sapore al latte di vacche che la ingeriscano, è appetita dal cavallo. I fiori sono ricercati dalle api.

*Melissa officinalis* L. Labiate. Melissa, fr. *Melisse*, *Jerbe d'av.* — Pel suo sapore di cedro non piace al bestiame.

*Melittis Mellysophyllum* L. Labiate. Bocca di lupo. I fiori ricercati dalle api; rifiutata la pianta da tutto il bestiame.

*Mentha aquatica* L. Labiate. Menta aquatica. — Ha odore forte. Nel fieno come condimento.

— *arvensis* L. o sativa. Menta, fr. *Mentuce.* — Per condimento. Comunica al latte un sapore acre.

— *piperita* L. Piperita, fr. *Mente.* — Condimento nel fieno.

— *pulegium* L. Pulegium vulgare Mill. Menta selvatica, fr. *Polegutt*, *Majaron salvadi.* — Amara.

— *rotundifolia* L. Mentastro, fr. *Mentàzz.* — Poco gradita; di raro ingerita tenera quando si ha scarsezza di foraggio.

— *sylvestris* L. Menta selvatica, fr. *Mentàzz*, *Mentuzzàt.* — Comunica al latte un sapore piccante.

*Menyanthes trifoliata* L. Genzianee. Trifoglio fibrino, fr. *Favete.* — Amara, non appetita.

*Mercurialis annua* L. Euforbiacee. Mercorella, fr. *Mercurele.* — Irritante, produce forte purgazione, diarrea, vomito negli omnivori, meteorismo negli erbivori. Erroneamente ritenuta rinfrescativa. Specialmente riconosciuta causa di ematuria. Nociva anche ai conigli.

— *perennis* L. Mercorella bastarda. — Comunica al latte colorito giallo rossiccio, e fa scemare la secrezione latte. Meno nociva se essicata. I porci risentono poco l'azione venefica.

*Meum athamantium* Icq. Ombrellifere. Finochiella. — Incolpata a torto causa di osteomalacia.



*Milium effusum* L. Graminacee. Gramigna cedrata. — Giovane mangiata, matura poco gradita. Sponde un odore grato.

(Continua)

## MERCATI BOVINI

Le speranze concernenti il commercio dei bovini, a cui accennammo nell'antecedente *Bullettino*, non furono smentite dal mercato di San Lorenzo testè tenutosi in Udine. Se questo non riuscì molto animato, è mestieri riflettere che ciò si deve in gran parte alla stagione calda, alla frequenza dei mercati che ora si succedono in Provincia, al momento ancora in cui gli agricoltori non approntano il bestiame alla vendita, serbandolo per ultimare i lavori dell'annata, o per attendere all'ingrasso in stagione più propizia, ovvero in aspettativa che i prezzi si spieghino più chiaramente, essendo in generale non giunta l'epoca in cui il colono deve far denaro a qualsiasi costo.

Se scarso fu in tutti i tre giorni il numero degli acquirenti, neppure il bestiame si presentò in largo numero. La gran parte degli affari conclusi furono per il genere da macello sia grosso che minuto, con prezzi non disprezzabili, il che ci fa supporre che col rinfrescare della stagione la ricerca delle bestie da macello possa farsi più viva; e che dopo i buoi grassi potranno essere domandati anche quelli da lavoro. Ad avvalorare cotale supposto giova ricordare il fatto, che l'inverno scorso i paesi soliti a provvedersi costi del bestiame da lavoro, limitaronsi negli acquisti più del solito, e che quindi, ove non si pratica l'allevamento, le stalle rimasero poco fornite, donde il bisogno di nuovamente far provvista di buoi nell'inverno venturo. La pioggia ora cadde abbondante in ogni dove, e se ritorna il bel tempo, e l'autunno corra propizio, gioverà assai alla raccolta dei foraggi, rimediando così in parte alla lamentata penuria di questo importantissimo prodotto; il qual fatto avverandosi, è argomento a sperare in un po' di sostenezza nei prezzi, perocchè gli agricoltori, se non sono più che astretti dal bisogno, amano avere più bestie che possono nelle loro stalle, rappresentando quelle un capitale a reddito complesso.

Reana, 13 agosto 1880.

M. P. CANCIANINI.

## RASSEGNA CAMPESTRE

Le campagne hanno cambiato aspetto, e l'animo dell'agricoltore non rifugge più dall'andarle a visitare, come faceva durante la siccità per non rimanere contristato.

Hanno cangiato d'aspetto anche le campagne colpite dalla grandine (e pur troppo sono tante); ma ahimè! l'hanno cangiato in un senso tri-

stamente opposto: quei temporali che noi guardavamo ansiosi, e che, portandoci la pioggia, fecero rivivere i prodotti pendenti, portarono in molti paesi la rovina, quando sorridevano colà le migliori speranze; perchè la siccità non li aveva, o soltanto leggermente, colpiti.

Siamo dunque d'accordo che, presa in complesso, l'annata è scarsa; e ciò che ci resta a far di meglio, è di metterci seriamente a fare i nostri conti preventivi: felici i pochi che potranno registrare alla prima categoria le restanze attive, o non saranno invece nel caso di registrare esuberanti rimanenze passive. E poichè nella parte delle entrate avremo di certo poco da registrare, ne verrà di conseguenza la necessità di restringere tutti i titoli delle spese.

Uno dei più distinti fra i nostri deputati provinciali, il cav. Milanese, col recente suo lavoro sul Bilancio provinciale, che gli ha meritamente procacciato gli encomi dei più reputati giornali, ha emesso un grido d'allarme sulle condizioni della nostra Provincia e dei Comuni. Se ho bene inteso, egli vorrebbe che per dieci anni si limitassero molte fra le spese facoltative, molte altre si sopprimessero affatto; ma ciò più che in via assoluta, in vista della profluvie di nuove strade ferrate che si sono proposte od autorizzate in tutto il regno, l'utilità di alcune delle quali, od è problematica, od è di là da venire.

Vi hanno, come nella Provincia e nei Comuni, anche nelle famiglie le spese obbligatorie (nella famiglia, quelle strettamente necessarie), e le spese facoltative. Io amerei dividere queste ultime in spese produttive e spese improduttive, per trarne il criterio della loro ammissione o meno. Sono spese facoltative per quanto si riferisce all'agricoltura, anche quelle di ordinaria coltivazione, se non altro nella loro entità, e lo sono più ancora quelle di tutti gli altri miglioramenti agricoli; e guai se noi, che siamo tanto indietro in quest'industria, dovessimo per dieci anni limitare le prime e sopprimere le seconde.

La limitazione nelle spese facoltative, ritenuta indispensabile dall'on. cav. Milanese, è giusta e santa, semprechè la si faccia entro certi limiti.

Ma abbiamo la questione non meno importante, da lui toccata di passaggio, ed è quella che tra le spese obbligatorie vi sono tanti ed onerosissimi servizi governativi che furono addossati alle Provincie ed ai Comuni. Lo sgravio di quegli oneri incompetenti basterebbe a mettere in grado le Provincie ed i Comuni di deliberare senza esitanza quelle spese facoltative che hanno per iscopo di favorire l'agricoltura e tutte le altre industrie, sollevando nello stesso tempo i contribuenti da molti pesi che li aggravano indebitamente.

Senonchè mal s'incomincia a rilevare le disastate finanze dei Comuni coll'aumentare, p. e.,



di dieci mila lire il canone governativo del dazio di consumo alla città di Udine, e coll'obbligare tutti gli altri Comuni ad accettare a priori il canone che verrà loro assegnato senza conoscerlo, o col *rimaneggiare* questa o quella legge d'imposta, anzichè pensare alla perequazione dell'imposta fondiaria, ed alla revisione e perequazione di tutto il sistema tributario. È cosa lunga, spinosa, difficile, lo concedo; ma quando incominceremo?

Belle, magnifiche queste notizie campestri! Ma se non volevate che questa volta finissero colle prime dieci righe, poichè tutto quello che poteva dire l'ho detto prima d'oggi, bisognava bene che riempissi il poco spazio che mi è concesso con qualche cosa. D'altronde io intendo di trattar sempre gl'interessi dell'agricoltura.

Bertiolo, 12 agosto 1880.

A. DELLA SAVIA.

### NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

CANALE LEDRA. Una Commissione composta dell'ingegnere provinciale, delegato della Deputazione provinciale, da un delegato del Municipio di Udine, dall'ingegnere direttore dei lavori e da una rappresentanza del Comitato, col concorso de' rappresentanti l'Impresa esecutrice, ispezionò ufficialmente i lavori ora compiuti del Canale principale dalla presa del Ledra fino alle porte della città.

Nel giorno 11 corrente la Commissione ispezionò i manufatti ed il Canale dalla presa fino a Rivotta, e nel susseguente percorse in barca il canale da Rivotta fino alla porta Poscolle. Il rapporto della Commissione alle rispettive rappresentanze constaterà la buona esecuzione dei lavori compiuti dall'Impresa Podestà e C.

Il Canale principale è terminato; ma, per immettere tutta la quantità d'acqua contemplata dal progetto, è necessario di sistemare l'alveo del Corno tra il ponte di Farla e quello di S. Daniele. A tale scopo si dovrà levare totalmente l'acqua ne' prossimi giorni.

Tra i Ministeri dell'istruzione pubblica e dell'agricoltura si stanno concertando apposite disposizioni allo scopo di comprendere, fra gli insegnamenti che si dovranno impartire nelle scuole magistrali rurali da istituirsi secondo la legge 13 luglio 1877, gli elementi dell'istruzione agraria.

Nell'anno scolastico chiusosi testè gli elementi d'istruzione agraria furono già insegnati in 235 scuole elementari, serali o domenicali, con risultati soddisfacentissimi.

Il Governo, avendo in animo di istituire nel-

l'alta Italia alcune Scuole di olivicoltura ed oleificio, ha invitato alcune Provincie a costituirsi in consorzio, facendo capo a Lucca, dove il consorzio medesimo dovrebbe avere la sede. L'adesione di quelle Provincie fa sperare che gl'intendimenti governativi potranno essere coronati da felice successo.

I principali enologi italiani e specialmente quelli di Valtellina, sono impensieriti dal fatto che si stanno divisando importazioni di uve nostre in Germania in grandissima proporzione. Pare che in Germania il raccolto sia scarso e si voglia risarcirsi colle nostre uve.

È naturale che noi, i quali ci doliamo che i nostri vini rozzi del mezzodì servano in Francia al taglio, invece di prepararceli in casa nostra, siamo ancora più dolenti che, invece del nostro vino, si esportino, le nostre uve, rincastrando alla industria casalinga la materia prima.

Una Esposizione speciale di frutta (escluse le uve) e di ortaggi avrà luogo in Firenze dal 19 a tutto il 26 settembre 1880. Gli orticoltori italiani, appartenenti o no alla Società, sono invitati a prendervi parte.

Da Milano si annuncia che il delegato governativo Franceschini ha scoperto la fillossera in un giardino della casa comunale di Gessate della superficie di metri 650.

È aperto il concorso al posto di direttore-professore d'agricoltura nella scuola pratica d'agricoltura in Scerni (Abruzzo Citeriore) coll'annuo assegno di lire 2500 e coll'alloggio.

Il 16 settembre prossimo avrà luogo a Roma l'esame di concorso, bandito dal Ministero di agricoltura, per tre posti di perfezionamento pratico presso la Scuola di Enologia e Viticoltura a Conegliano, per la durata di un biennio e con sussidio governativo di lire 1000 annue.

La *peronospora viticola*, di cui abbiamo segnalato la comparsa nel territorio di Conegliano, si annuncia che si è manifestata anche in altri punti della penisola, come a Caserta, Corenno Plinio ed altrove.

Il dott. Rösler, direttore dello stabilimento di sperimenti chimici-fisiologici di Klostersnau-burg, mandato a esaminare la fillossera scoperta in Istria, ha steso un rapporto, dal quale risulta che i terreni infestati dal vorace insetto hanno l'estensione di 150 ettari, di cui 140 in pianura e 10 in collina, questi ultimi nelle vicinanze di Pirano. Furono adottati dei provvedimenti, primo dei quali si è di metter sott'acqua i terreni invasi, cosa facile, attesa la vicinanza del fiume Dragogna.



## PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 8 al 14 agosto 1880.

	Senza dazio cons.		Dazio consumo		Senza dazio cons.		Dazio consumo
	Massimo	Minimo			Massimo	Minimo	
Frumento nuovo . . . . per ettol.	23 —	18.45	—.	Carne di porco a peso vivo p. quint.	—.	—.	—.
Granoturco . . . . . »	19.50	16.70	—.	» di vitello q. davanti per Cg.	1.39	1.09	—12
Segala nuova . . . . . »	17.75	12.65	—.	» » q. di dietro . . »	1.59	1.49	—11
Avena . . . . . »	13.90	—.	—61	» di manzo . . . . . »	1.59	1.19	—11
Saraceno . . . . . »	—.	—.	—.	» di vacca . . . . . »	1.39	1.19	—11
Sorgorosso . . . . . »	8.65	—.	—.	» di toro . . . . . »	—.	—.	—11
Miglio . . . . . »	26.—	—.	—.	» di pecora . . . . . »	1.06	—.	—01
Mistura . . . . . »	—.	—.	—.	» di montone . . . . . »	1.06	—.	—04
Spelta . . . . . »	—.	—.	—.	» di castrato . . . . . »	1.38	1.28	—04
Orzo da pilare . . . . . »	—.	—.	—.	» di agnello . . . . . »	—.	—.	—.
» pilato . . . . . »	—.	—.	—.	» di porco fresca . . . . . »	—.	—.	—.
Lenticchie . . . . . »	—.	—.	—.	Formaggio di vacca duro . . »	3.10	2.90	—10
Fagioli alpigiani . . . . . »	—.	—.	1.37	» » molle . . . . . »	2.40	2.10	—10
» di pianura . . . . . »	—.	—.	1.37	» di pecora duro . . . . . »	2.90	2.80	—10
Lupini . . . . . »	—.	—.	—.	» » molle . . . . . »	2.15	1.90	—.
Castagne . . . . . »	—.	—.	—.	» lodigiano . . . . . »	3.90	—.	—10
Riso 1 <sup>a</sup> qualità . . . . . »	47.84	42.84	2.16	Burro . . . . . »	2.17	1.92	—08
» 2 <sup>a</sup> » . . . . . »	39.84	29.84	2.16	Lardo fresco senza sale. . . »	—.	—.	—.
Vino di Provincia . . . . . »	81.—	63.—	7.50	» salato . . . . . »	2.28	2.03	—22
» di altre provenienze . . »	51.—	29.—	7.50	Farina di frumento 1 <sup>a</sup> qualità »	—88	—74	—02
Acquavite . . . . . »	80.—	70.—	12.—	» » 2 <sup>a</sup> » . . . . . »	—68	—52	—02
Aceto . . . . . »	25.—	20.—	7.50	» di granoturco . . . . . »	—31	—25	—01
Olio d'oliva 1 <sup>a</sup> qualità . . »	162.80	142.80	7.20	Pane 1 <sup>a</sup> qualità . . . . . »	—64	—54	—02
» » 2 <sup>a</sup> » . . . . . »	122.80	102.80	7.20	» 2 <sup>a</sup> » . . . . . »	—54	—41	—02
Ravizzone in seme . . . . . »	—.	—.	—.	Paste 1 <sup>a</sup> » . . . . . »	—86	—78	—02
Olio minerale o petrolio . . »	63.73	61.73	6.77	» 2 <sup>a</sup> » . . . . . »	—58	—54	—02
Crusca . . . . . per quint.	15.60	15.10	—40	Pomi di terra . . . . . »	—09	—07	—.
Fieno . . . . . »	6.70	4.40	—70	Candele di sego a stampo . . »	1.75	—.	—04
Paglia . . . . . »	4.10	3.60	—30	» steariche . . . . . »	2.55	2.50	—10
Legna da fuoco forte . . . »	2.09	1.94	—26	Lino cremonese fino . . . . . »	3.60	3.50	—.
» » dolce . . . . . »	1.64	1.54	—26	» bresciano . . . . . »	3.30	2.80	—.
Carbone forte . . . . . »	7.—	6.50	—60	Canape pettinato . . . . . »	2.15	1.90	—.
Coke . . . . . »	5.50	4.—	—.	Stoppa . . . . . »	1.05	1.—	—.
Carne di bue . . a peso vivo »	74.—	—.	—.	Uova . . . . . a dozz.	—78	—72	—.
» di vacca . . . . . »	65.—	—.	—.	Formelle di scorza . . . per cento	2.—	—.	—.
» di vitello . . . . . »	70.—	—.	—.	Miele . . . . . »	—.	—.	—.

## 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 . . . . . »	—.	»	—.
» » mazzami reali . . . . . »	—.	»	—.
» » 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.	—
a	{	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
Agosto	9	93.—	93.10	22.13	22.15	237 —	237.50	Agosto	9	83.50	—.	9.34	—.
»	10	93.20	93.30	22.12	22.14	237.—	237.50	»	10	83.50	—.	9.33 1/2	—.
»	11	93.30	93.40	22.10	22.12	237.—	237.50	»	11	84.—	—.	9.33 1/2	—.
»	12	93.50	93.60	22.12	22.14	237.—	237.50	»	12	84.15	—.	9.34	—.
»	13	93.35	93.45	22.12	22.14	237.—	237.50	»	13	84.15	—.	9.34 1/2	—.
»	14	93.35	93.45	22.12	22.14	237.—	237.50	»	14	84.15	—.	9.35	—.

## 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'aperte	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.								
Agosto 8	3	743.20	21.8	20.5	20.0	27.8	21.40	16.0	14.1	13.96	15.06	15.29	71	85	87	S	1.0	4.9	3	M	C	C	
» 9	4	749.60	19.9	21.8	17.6	25.5	19.42	14.7	12.3	10.29	11.37	10.13	60	62	68	S 36 E	3.0	33	2	S	C	S	
» 10	5	752.87	19.9	23.6	18.4	26.2	19.42	13.2	10.8	11.04	10.97	11.39	63	50	71	N	1.2	—	—	S	M	M	
» 11	6	750.47	17.6	21.9	19.2	25.4	18.98	13.7	11.8	9.12	10.29	11.91	60	53	71	W	0.5	—	—	C	C	C	
» 12	7	748.70	18.6	20.7	18.8	22.1	18.68	15.2	13.3	10.87	11.68	12.71	68	65	79	N 79 E	0.5	0.9	1	C	C	C	
» 13	P Q	747.27	20.7	19.3	19.0	23.4	19.75	15.9	15.2	14.60	14.57	13.68	80	85	85	N 52 E	1.2	17	7	C	C	C	
» 14	9	746.67	—	13.0	18.2	27.4	20.55	15.4	15.1	13.93	13.48	13.02	75	86	83	E	1.6	16	5	M	C	C	

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

G. CLODIG.