

## 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

Ai nostri Soci tornerà gradito il sapere che, per incarico avuto dalla Presidenza dell'Associazione agraria Friulana, l'egregio nostro collaboratore sig. M. P. Cancianini, testè recatosi a Milano, riferirà sul *Bullettino* intorno a tutto quello che, sotto l'aspetto agrario, e con speciale riferimento alla nostra Provincia, l'Esposizione nazionale presenta d'interessante, e che lo stesso signor Cancianini, unitamente al signor T. Zambelli, si occuperà per riconoscere quali località sarebbero più convenienti per mandare, per conto dell'Associazione agraria, alcuni giovani villici del Friuli ad apprendere non solo l'arte dell'irrigazione, ma anche le migliori pratiche agricole seguite in Lombardia.

## CONSORZIO LEDRA-TAGLIAMENTO

## AVVISO

Per alcuni lavori occorribili verrà data l'asciutta ai Canali di questo Consorzio nelle epoche qui indicate, cioè:

- a) Canale di Giavons, da 30 settembre corr. a tutto 25 ottobre p. v.;
- b) Canale di S. Vito di Fagagna, da 30 settembre corr. a tutto 25 ottobre p. v.;
- c) Canale Principale e tutti gli altri, da 30 settembre corr. a tutto 15 ottobre p. v.

Udine, 20 settembre 1881.

Per il Presidente, C. KECHLER.

L. MORGANTE, segretario.

## LE CONFERENZE AGRARIE IN CIVIDALE

*Relazione al Ministero d'agricoltura, industria e commercio sulle Conferenze agrarie promosse dal Comizio di Cividale e dedicate specialmente ai Maestri delle Scuole rurali.*

Le Conferenze agrarie tenute in Cividale nella seconda metà del decorso mese di agosto a cura del Comizio agrario, e dedicate specialmente ai Maestri delle

scuole rurali, ebbero principio il giorno 16 agosto, come il sottoscritto ebbe a partecipare a codesto Ministero con nota n. 102 di pari data, e vennero chiuse il 27. I giorni delle conferenze furono 11. Ogni conferenza ebbe la durata di ore una e un quarto ad una e mezza, ed in numero di quattro al giorno, anche per aderire al voto dei Maestri, i quali desideravano di essere occupati il maggior numero di ore possibile.

Il numero dei Maestri iscritti fu di 20, dei quali due aspiranti Maestri. S'era iscritto il Maestro di Prata di Pordenone; ma, per cause indipendenti dalla sua volontà, non potè intervenire. Tre furono i Maestri che vennero sussidiati dai rispettivi Municipi, cioè due dal Municipio di S. Giovanni Manzano, (questo Comune è il secondo anno che manda alle Conferenze con sussidio i propri Maestri) ed uno dal Comune di Buttrio.

I Comuni di Premariacco, Torreano, Faedis e Povoletto si scusarono di non poter accordare sussidii ai loro Maestri, ma li invitarono ad assistere alle Conferenze.

Quattro dei Maestri intervenuti non appartengono al distretto di Cividale, e sono il Maestro di Cordenons (distretto di Pordenone) e quello di Pradamano (distretto di Udine) — questi due è il secondo anno che intervengono —, uno di S. Daniele ed uno di Rodda (distretto di San Pietro al Natisone).

La Presidenza del Comizio erasi rivolta alla Presidenza del finitimo distretto di S. Pietro perchè eccitasse que' Maestri ad intervenire alle Conferenze, ma inutilmente, perchè il solo intervenuto, cioè quello di Rodda, si rivolse direttamente al Comizio di Cividale. Degli altri, nessuno si presentò.

I Maestri sussidiati dal Comizio furono 14, avendo dovuto dare un supplemento

di sussidio anche ai tre Maestri che lo ebbero dai loro Comuni.

Il dispendio incontrato dal Comizio nei sussidi ai Maestri ascese a lire 321.50. Esso varìo dalle lire 1.50 alle lire 2.50, a seconda delle circostanze.

Fra i maestri intervenuti alle Conferenze, vi furono due sacerdoti, ed ambi due è il secondo anno che le frequentano.

In quest'anno, la frequenza degli uditori fu superiore a quella degli anni decorsi e varìo dai 25 ai 35 al giorno, il che fa sperar bene per gli anni avvenire.

Le Conferenze vennero chiuse, come si disse, il giorno 27 agosto con la distribuzione dei certificati di frequenza fatta privatamente dal sottoscritto dopo l'ultima Conferenza.

Le Conferenze zootecniche del dottor G. B. Romano, veterinario provinciale, a cui gentilmente la Deputazione provinciale concesse il relativo permesso, furono in numero di 14. Ecco i temi trattati:

I. Riassunto delle Conferenze degli anni 1879-80.

II. Metodo di ginnastica funzionale.

III. Metodi di industria zootecnica.

IV. Metodo d'incrociamento, e specialmente dei depositi stalloni, stazioni di monta, concorsi, esposizioni, importazioni di riproduttori.

V. Funzioni economiche degli equini, razza, varietà, varietà friulane, produzione degli equini. Tipi vari, istituzioni ippiche, corse, depositi puledri.

VI. Funzioni economiche dei bovini, razze, varietà, produzione di giovani bovini, scelta dei riproduttori, tenuta del toro.

VII. Animali da ingrasso, metodo dell'ingrassamento, utilizzazione degli animali da macello, reddito lordo e netto, qualità delle carni, classifiche, questione annonaria.

VIII. La vacca da latte, razza e varietà speciali, qualità di una buona lattaia, lo stemma di Guenon.

IX. Latte, confezione dei latticini, latterie sociali, regolamenti per le stesse, loro utilità.

X. Le vacche lattaie ai pascoli estivi, la malga, la confezione dei latticini, regolamento per i pascoli alpini.

XI. Degli alimenti, indicazione delle varie sostanze alimentari, azione di alcune sostanze sia per dar sapore alle carni, che per favorire la secrezione, e per dar sapore e colore speciale al latte, e quindi ai latticini.

XII. Del sale di cucina, del sale pastorizio, vantaggi ed inconvenienti di questo sale, modo per evitare gl'inconvenienti; il prezzo del sale.

XIII. Altri condimenti, che conviene utilizz-

zare nell'alimentazione degli animali delle varie specie.

Inoltre venne fatta nel pubblico Macello una Conferenza per la spiegazione ed esame dei singoli apparecchi dell'organismo animale.

Venne del pari fatta una visita alla stalla del sig. Antonio Vuga.

Il dott. Viglietto, assistente di Agronomia presso il r. Istituto Tecnico di Udine, tenne 23 Conferenze. Nelle prime 6 parlò riassuntivamente della viticoltura, perchè questo argomento era stato trattato diffusamente lo scorso anno, e nelle altre 17 svolse argomenti nuovi. Esse Conferenze furono divise come segue:

1. Importanza della viticoltura in Italia, condizioni di clima e di terreno favorevoli alla viticoltura, esposizione ed inclinazione meglio addatte alla vite.

Scelta della varietà di ceppo a seconda del clima, terreno, della qualità di vino che si vuole fabbricare e del metodo di allevamento che si vuol seguire.

2. Preparazione del terreno ed impianto della vite; prime cure dopo l'impianto.

3. Concimazione della vite, epoca e modo di eseguirla, concimi meglio addatti a questa coltura.

4. Sistemi di allevamento, basso od alto, modo di comportarsi nei casi pratici speciali.

5. Potatura della vite a secco, ed a verde, dettagli pratici a seconda della varietà delle viti e del sistema di allevamento.

6. Avversità che colpiscono la vite: giallume, seccume e roagna. Crittogama, oidio, peronospora e antracnosi. Insetti, melolonte, rinchite, piralide, apate, fillossera ecc.

#### Vinificazione.

I. Importanza che ha per noi la vinificazione nazionale, desunta dalla importazione dei nostri prodotti enologici, e dalla domanda che si ha all'interno e all'esterno di buoni vini da pasto.

#### Vendemmia, epoca e modo di eseguirla

II. Costituente del mosto e trasformazioni che deve subire per cambiarsi in vino, fermentazione del mosto, cause che la determinano e la favoriscono.

III. Dettagli pratici riguardanti il fermento del mosto, fermentazione in tini aperti ed in tini chiusi, vini bianchi e rossi e correzioni dei mosti.

IV. I vasi vinari, la loro conservazione, requisiti di una buona cantina.

V. Governo del vino, svinatura, travasamenti, metodi vari di chiarificazione.

VI. Malattie del vino, fioritura, acescenza, turbidume ed annerimento; vini girati; sapore di legno, di zolfo e di muffa; mezzi per prevenire e curare le suddette malattie.

*Coltura del frumento.*

1. Necessità di elevare il prodotto di questo cereale per soddisfare al consumo, e combattere le grandi importazioni. Clima e terreno addatto.

2. Varietà di frumento, scelta del seme, preparazione del grano prima di confidarla alla terra.

3. Posto che occupa il frumento nella rotazione, preparazione del terreno, e vari metodi di semina, e quali i migliori allo scopo di distribuire uniformemente e alla voluta profondità i semi.

4. Cure di coltivazione; concimi meglio adatti a questa coltura; modo ed epoca di somministrarli; nemici animali e vegetali che attaccano il frumento sul campo.

5. Raccolta del frumento a mano ed a macchina; conservazione del prodotto; insetti che attaccano il frumento sul granaio, e modi di combatterli.

*Coltura del granoturco.*

I. Varietà di granoturco più comunemente coltivato; clima e terreno addatti; posto nella rotazione; concimazione e preparazione del suolo per la semina.

II. Scelta della varietà di granoturco, scelta dei semi; vari metodi di seminazione; epoca della semina; quantità di grano occorrente e sua preparazione.

III. Lavori del suolo richiesti da questo cereale durante la sua vegetazione.

Irrigazione del granoturco; acque ed epoche meglio adatte a quest'uopo.

Se convenga cimare e sfogliare il granoturco.

IV. Coltivazioni che associansi a questo cereale; raccolta e conservazione del prodotto.

Principali nemici vegetali ed animali del granoturco e modo di combatterli.

Oltre le suddette lezioni orali, vennero fatte due escursioni per visitare il vigneto dei signori fratelli Vuga e quello del Presidente del Comizio, signor Antonio Coceani. In tali circostanze, il dott. Viglietto non solo dimostrò l'applicazione pratica delle regole insegnate nelle Conferenze, ma anche la sicura riuscita economica della vigna, tenuta con sistemi veramente razionali e addatti alle condizioni dei luoghi.

Qui non posso tacere come, specialmente il vigneto dei fratelli Vuga, a cura del signor Antonio Vuga, sia veramente modello, e come il lavoro sia stato eseguito con tutte le cure volute, per cui nel corrente anno, che è il primo veramente a frutto, compenserà abbondantemente il dispendio incontrato.

Il dott. Del Puppo, Assistente di chimica presso il r. Istituto tecnico di Udine,

tenne sette Conferenze, e trattò degli animali utili e nocivi all'agricoltura. Ecco i temi di queste Conferenze:

1. Mammiferi, carnivori, martore, puzzole, donnole; loro caratteri, abitudini, modo di dare loro la caccia.

2. Mammiferi (seguito); rosicanti o roditori topi, criceto, lepri, conigli, ecc.

3. Mammiferi (seguito); insettivori, talpe, chirotteri: varie specie.

4. Uccelli: cenni sui palmipedi addomesticabili, sui trampelieri, dei gallinacei.

5. Uccelli (seguito); passaracci-rapaci; considerazioni sugli uccelli, sulla loro maggiore o minore utilità, sulla loro distruzione.

6. Rettili e batracci; bische, vipere, rane, rospi, lucertole; danni e vantaggi.

7. Insetti; studio delle specie più comuni e più nocive, e modo di distruggerli.

Incoraggiato il Comizio dal sempre maggior favore che vanno acquistando queste Conferenze, come lo dimostrò il maggior concorso avuto nel corrente anno, e da quello che incontrò la pubblicazione delle Conferenze dei due anni decorsi; convinto dell'utilità di dette pubblicazioni, che tendono a diffondere specialmente nelle campagne addatti libri di lettura, opportunissimi per le scuole degli adulti, e certo dell'appoggio di codesto onorevole Ministero, ha in animo di pubblicare anche le Conferenze dell'anno corrente, prestandosi a ciò con tutta premura i Professori che le tennero.

Il Comizio, per coprire almeno in parte le spese non lievi incontrate per la pubblicazione, determinò di porne in vendita un certo numero di copie, eccitare i Comuni all'acquisto, e fare una facilitazione a quelli che acquistassero almeno sei copie, riducendo il prezzo di un terzo.

Il sottoscritto, a nome del Comizio, non può omettere di far conoscere a codesto Ministero la premura e l'intelligenza con cui disimpegnarono l'assunto incarico i dottori Romano, Viglietto e Del Puppo, ed a ciò devesi il sempre maggior concorso di uditori avuto alle Conferenze nel corrente anno.

Come pure deve il Comizio una parola di ringraziamento per l'appoggio avuto tanto dal r. Prefetto, che dal Provveditore agli Studi, dal Consiglio Scolastico, dal Commissario distrettuale e dall'Ispettore Scolastico di Cividale, e la deve anche al Municipio locale per la premura che si

diede onde favorire con tutti i mezzi di cui può disporre le Conferenze stesse, nonchè ai due Municipi di S. Giovanni e di Buttrio che sussidiarono i loro Maestri, ed agli altri che, non potendo sussidiare i loro, li eccitarono a concorrere alle Conferenze.

Il Comizio fece quanto stava il lui perchè le Conferenze dessero i migliori risultati, e spera di esservi riuscito almeno in parte, come pure ha la lusinga che la presente relazione otterrà l'approvazione di codesto onorevole Ministero. Il Comizio poi confida che si vorrà accordargli il promesso sussidio, almeno nei limiti di quello dell'anno decorso, onde poter far fronte alle spese non lievi, sia per le Conferenze, che pei sussidi ai Maestri onde render possibile ai medesimi d'intervenirvi, come pure per la stampa delle Conferenze medesime.

Fiducioso poi nel costante appoggio di codesto onorevole Ministero, il Comizio porrà ogni sua cura per istudiare tutti i mezzi possibili onde far progredire l'istruzione agraria e l'agricoltura nel proprio Distretto, e, se i mezzi non faranno difetto, ha in progetto di fissare dei premi di incoraggiamento, per la diffusione dell'istruzione o per miglioramenti agricoli.

Cividale, settembre 1881.

Per Presidente del Comizio agrario di Cividale  
M. DOTT. DE PORTIS Vicepresidente.

### I BOVINI BRETTONI

Fra le cose notevoli ed importanti del secondo periodo dell'Esposizione zootecnica in Milano, sono stati annoverati i bovini brettoni. Meritava soffermarsi ad esaminarli perchè l'allevamento di questa razza potrebbe essere utile per la nostra agricoltura, quando l'iniziativa, presa in proposito molto seriamente dal deputato barone Podestà che li espose in un gruppo di dieci capi, incontrasse imitatori e seguaci.

Le qualità distintive di questi bovini sono una grande mansuetudine, per cui sono facilissimi a domesticarsi; una produzione di latte non abbondantissima (6 ai 12 litri giornalieri per vacca) ma di sapore squisito e di una densità tale che dà maggior quantità di burro del latte di altre razze; la resistenza a qualunque inclemenza di temperatura, e il consumo ristrettissimo di foraggio, perchè si contentano di qualunque quantità di cibo, quasi come le capre: di queste ultime poi hanno l'agilità nel percorrere le montagne. Sono anche prolifiche e mantengono la produzione lattea in modo eccezionalmente prolungato durante la gravi-

danza. Per queste qualità la razza di cui parliamo è specialmente cara ai contadini della Bretagna, i quali ne fanno un largo allevamento coi loro terreni poveri e brulli, e ne ottengono grandissima quantità di formaggio e specialmente di burro prelibato, di cui si fa una vasta esportazione in Inghilterra.

Certamente che l'agricoltore italiano non potrà arrivare a questi risultati in un fiato; ma abbiamo vastissimo spazio di terreni in cui l'inclemenza del suolo e del clima renderebbero preziosa l'introduzione e lo sviluppo di questa razza di bovini. Fu appunto in una località di questo genere, prima affatto deserta e incolta, che il barone Podestà ha fatto l'esperimento di questa nuova razza di bovini e si assicura che ottenne risultati incoraggianti: e una prova di questi è lo stesso aspetto dei bovini esposti che, abitando, estate ed inverno, sulle cime (da 700 a 1000 metri sul livello del mare) più inospitali dell'Appennino ligure, si presentano alla Mostra nello stato più soddisfacente di salute e di conservazione.

### I PROVVEDIMENTI CONTRO LA FILLOSSERA

Il Ministero d'agricoltura, industria e commercio, pubblica quanto segue:

La Commissione superiore consultiva per i provvedimenti da adottarsi contro la fillossera, adunata in Roma nei giorni 15, 16 e 17 settembre per discutere, fra l'altro, le proposte della Sottocommissione inviata in Sicilia per prendere conoscenza delle condizioni presenti dei territori infetti a Riesi, Butera, Mazzarino e Messina, ha emesso i seguenti avvisi:

1. Che nello stato delle cose non sarebbe ancora giustificato l'abbandono del sistema di difesa adottato;

2. Che i mezzi, sempre mirando alla più pronta e completa distruzione della fillossera dove si trova, possono pure essere, secondo le circostanze, variati nei modi di applicazione;

3. Che un sistema di esplorazioni dirette dai focolari più eccentrici verso i terreni limitrofi debba essere subito intrapreso per riconoscere fin dove l'infezione realmente si distenda;

4. Che le operazioni immediatamente distruttive debbono essere prontamente applicate ai più antichi e più gravi centri d'infezione riconosciuti;

5. Che, visto il momento al quale la stagione è venuta, e pendente il corso delle esplorazioni considerate nell'articolo 3, le operazioni distruttive siano per ora applicate, oltre che ai centri di cui all'articolo 4, anche a quelli di recente scoperti, che per la loro posizione o per la loro intensità presentino pericolo urgente pei vigneti posti fuori del territorio sospetto;

6. Che le disposizioni dell'articolo 5 sieno applicate al territorio di Messina, considerando frattanto il territorio medesimo come territorio

sospetto, a tutti gli effetti della legge per la fillossera, raccomandando specialmente il divieto della esportazione, secondo l'articolo 2 della legge stessa;

7. Che, limitatamente per questo anno, possa essere permessa la vendemmia nelle zone dichiarate infette ed in quelle di sicurezza dei territori di Riesi, di Butera, di Mazzarino e di Messina, semprechè le uve si pigino completamente nelle zone medesime, ed, ove ne manchi del tutto la possibilità, si pigino nei luoghi più vicini, che di caso in caso verranno determinati dal delegato fillosserico, e sempre che le uve siano monde da foglie e da tralci;

8. Che, tenuto conto dell'eseguità del prodotto possibile degli alberi da frutto nelle zone infette e di sicurezza, non ancora trattate dei territori di Riesi, Mazzarino, Butera e Messina, passa all'ordine del giorno.

La Commissione inoltre, visto lo stato dell'isola di Sicilia nei riguardi della fillossera, in confronto con quello delle altre parti del territorio nazionale, propone che le venga applicato il disposto dell'articolo 2 del testo unico delle legislazioni fillosseriche, approvato col r. decreto 31 luglio 1881, n. 380.

La Commissione ha finalmente esaminato il rapporto intorno al vivaio di Montecristo, ed ha emesso le seguenti proposte:

1. Che per la buona riuscita dell'impresa, allontanato ogni sospetto di diffusione di fillossera, venga concesso di stabilire il piantanaio di madri-piante, oltre che all'isola di Montecristo, anche a Pianosa, come località più adatta di quello che non sia Montecristo;

2. Che si abbiano ad effettuare su larga scala, a fine di esperimento, innesti di varietà di viti indigene su quelle barbatelle che sopravanzerranno all'impianto del barbatellaio;

3. Che sieno esercitati sui migliori e più pratici sistemi di innesto sulle viti americane, alcuni giovani, preferibilmente della nostra scuola di viticoltura, che possano in seguito diffondere tale importante operazione;

4. Che si debba inoltre profitare della vegetazione attuale delle barbatelle per moltiplicare sempre le varietà importate;

5. Che il Ministero, pur mantenendo il vivaio di viti americane resistenti, importate dall'estero, e creandone di nuovi nelle isole, ove occorra, abbia a formare nella penisola vivai di viti americane di riconosciuta resistenza con viti esistenti in Italia da molto tempo ed in territori assolutamente immuni, distribuendone le barbatelle di mano in mano che si otterranno.

## SETE

La settimana che finisce fu una delle più fertili d'affari nell'attuale campagna. È avvenuto proprio quello da noi pronosticato; i fabbricanti, dopo stancheggiati i detentori con

offerte sempre più basse ed assicuratisi proposte con impegno, acquistarono quanta roba poterono avere a buone condizioni, preferibilmente a lunghe consegne, per non essere costretti a comperare se in seguito si volesse tentare l'aumento. Senza poter constatare un miglioramento effettivo ne' prezzi, possiamo però dire che vennero pagati i pieni prezzi di giornata per tutti gli articoli, e per accordi lunghi, trattandosi di sete di merito speciale, o di articoli non comuni, vennero accordati prezzi che non si realizzarono che nell'esordire della campagna.

Anche nella nostra piazza ed in Provincia, le transazioni, sia pel tramite di commissionati, sia dirette con l'estero, furono numerose, e molte filande impegnarono buona parte del prodotto, di maniera che la piazza si è sensibilmente alleggerita.

La fabbrica lavora attivamente, ed è confortante di poter finalmente contestare che l'impiego di seta pura va decisamente aumentando, la moda ritornando alle buone stoffe seriche. Possiamo quindi confidare che il ribasso è cessato non solo, ma che probabilmente il seguito della campagna ci apporterà prezzi un poco migliori.

Le transazioni avvenute riflettono su tutti gli articoli, tanto gregge classiche fine e tonde, come sete belle, belle correnti e mazzami.

I cascami continuano a godere buona domanda con fermezza ne' prezzi.

L'odierno listino è basato su prezzi fattisi in piazza; ma crediamo sapere che per sete di primo merito, trattate direttamente coll'estero, vennero praticati prezzi di alcune lire superiori.

Udine, 24 settembre 1881.

C. KECHLER.

## RASSEGNA CAMPESTRE

Le pioggie intermittenze continuano a tenere in apprensione l'animo nostro sulla sorte dei granoturchi cincantini, dappoichè se finora l'abbassamento della temperatura, che n'è naturale conseguenza, non fu molto sensibile, potrebbe ben darsi che, abbreviandosi ogni giorno più le ore in cui il disco solare spande i suoi raggi sul nostro orizzonte, ove questo non avesse a mostrarsi con maggiore costanza, avessero nel prossimo ottobre a succedere le brine precoci, le quali in qualche altro anno ebbero ad impedire la maturazione di quest'ultimo prodotto dei nostri campi, se si eccettuano le saggine, che si raccolgono più tardi, ma che quest'anno sono esse pure per la sofferta siccità assai meschine.

Dopo la giornata piovosa di ieri e la nubilosa di questa mattina, abbiamo veduto nelle ore pomeridiane e fino al tramonto splendere il sole; ma che? — coll'inoltrarsi della notte il cielo andò offuscandosi, ed ora che scrivo è

tutto completamente coperto. Speriamo che siano nebbie fugaci e tiriamo innanzi.

Frattanto il meschino ultimo taglio dell'erba medica, che gli agricoltori usano misturare sul campo colla paglia di avena o con fieno palustre, per affrettarne la stentata stagionatura, giacciono sui campi molli di pioggia e di rugiada, che pochi raggi obliqui di sole non valgono ad asciugare.

La vendemmia si è fatta dai più fra una goccia e l'altra, e solo i pochi viticoltori che hanno il privilegio di avere la vigna chiusa o quella di difenderla dai ladri piccoli e grandi infestati a questo prodotto più che a qualunque altro, possono attendere tranquillamente la maturazione completa delle loro uve, e non le hanno ancora vendemmiate.

Nulla di più opportuno in questo momento che il riandare nei vari trattati di viticoltura e di enologia le saggie istruzioni che ci si pongono, e quelle che si leggono nei giornali con brevi monografie. Opportunissima quella inserita nell'ultimo *Bullettino*, che c'insegna il modo di fabbricare un vino *tipo* anche col sistema antico di avere più varietà di uve nello stesso campo, anzi nello stesso filare di viti.

Ma io credo che sia difetto di tutti gli scrittori di cose agricole, (e non ne escludo me stesso) quello di considerarle sempre dal punto di vista delle condizioni proprie.

Nell'argomento che abbiamo tra mani, io credo di poter esporre difficoltà insistenti che si opporranno ad una buona vinificazione, finchè non si generalizzerà il sistema di specializzare e dividere nei nuovi impianti le varie qualità di viti, scegliendo naturalmente quelle che l'esperienza ha mostrato più adatte e più produttive nei terreni in cui si vuole collocarle.

Nel deplorevole frazionamento della proprietà fondiaria che si ha nel medio Friuli, un possidente, anche piccolo o mediocre, ha le proprie viti in due, tre, quattro e forse più appezzamenti, ed ha, col sistema antico di piantamento, diverse qualità di uve, non solo nello stesso campo o nello stesso filare di viti, ma perfino nello stesso ceppo, essendo comunissimo il caso di vedere, per non dire di altre differenze, viti di uva nera e di uva bianca mariate allo stesso albero. I maggiori possidenti avranno dei terreni vitati di maggiore estensione, ma li avranno frazionati e saltuari anch'essi, e li avranno in più territori vicini. Ora come si potrà, dico io, fare la vendemmia a più riprese per cercare nelle varie località le uve della stessa qualità od almeno di eguale maturazione, colla niuna sicurezza, che esiste più o meno dappertutto, dei prodotti della campagna, e meno ancora di questo ghiottissimo delle uve, se se ne lasciassero, nei campi generalmente aperti, delle treccie saltuariamente cariche tra le già vendemmiate?

Se queste condizioni rendono impossibile, od

almeno assai difficile, al piccolo possidente la scelta delle uve per la confezione di un vino tipo, vediamo se potesse fare questa scelta il grande possidente. Se il suo possesso non costituisce una grande unione (cosa rara nel medio Friuli), quando tutti vendemmiano, è costretto egli pure ad ordinare la vendemmia, ed è uso antico che la si faccia nel più breve tempo possibile. Tutti i coloni sono dunque mandati a vendemmiare. I più vicini alla tinaja dominicale, vi conducono le uve di mano in mano che i tini condotti sul carro nella campagna sono ripieni. Ma i più lontani aspettano la sera per fare la loro condotta, e talvolta pigiano le uve nei tini per compiere la vendemmia in una data località, e non essere obbligati a tornarvi il domani per piccola cosa.

Ogni colono ha nella tinaja padronale i suoi tini assegnati, e verso sera, e talvolta a notte fatta, concorrono tutti a scaricare in essi le proprie uve, le quali, per la eventuale pigiatura fatta nel campo o pel naturale loro peso, hanno già spremuto del mosto in fondo al tino condotto dai campi. Come fare, in questo caso, assai comune, a fare la scelta delle uve?

Può il grande proprietario farla eseguire nel podere dominicale facendo portare le sue uve a spalla in appositi canestri; può anche ordinare una scelta di uve nelle campagne coloniche, ma per poca, anzi per la minore quantità, e quindi fare il suo vino tipo per una piccola frazione del prodotto totale.

La diligenza del possidente potea dunque limitarsi a fare che nella vendemmia si mettessero da parte tutte le uve immature o guaste ed a levare dai grappoli il seccume, specialmente in annate di grandine, e dipendeva da questa diligenza che il vino riuscisse più o meno buono.

Ma l'argomento non è esaurito, ed io vi tornerò sopra un'altra volta.

Bertiolo, 23 settembre 1881. A. DELLA SAVIA.

#### NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

*Grani.* — I mercati in quest'ottava si ridussero a due, cioè quello di martedì e quello di sabato, avendo la pioggia impedito quello di giovedì.

Notammo e scarsità di generi e d'affari, colla solita sostenutezza dei prezzi pel *frumento* e *granoturco*.

Per la *segala* ed i *lupini*, come si accennò nella passata ebbomada, le ricerche furono limitate, giacchè la speculazione pel momento ha già ultimate le provviste e le consegne. La tendenza perciò sarebbe in favore dei compratori.

*Foraggi.* — Anche di *foraggi* ebbimo penuria sulla piazza, e la poca roba comparsa prontamente esitossi.

Questo stato di cose in breve dovrebbe cessare indubbiamente per la venuta del granoturco nuovo e dei nuovi foraggi, la di cui maturazione è stata ritardata dalle ultime pioggie, che se erano reclamate per la lunga e persistente arsura dei mesi di luglio ed agosto, caddero però in misura soverchia, in modo da produrre la notata reazione nel corrente settembre.

Dobbiamo desiderare un tempo bello e durevole non solo pel buon raccolto del grano e dei foraggi, ma anche per quello già incominciato dell'uva, la di cui vendemmia la si pronostica per tutto buona, ciò che influirà certo a tenere in basso i prezzi degli altri generi.

∞

Il Congresso IX degli allevatori di bestiame, della regione veneta, avrà luogo in Mestre nei giorni 6, 7 e 8 ottobre prossimo e negli stessi giorni avrà pur luogo una esposizione provinciale di animali equini, bovini, ovini, suini, e volatici domestici.

L'elenco dei quesiti ed il programma per la esposizione furono già pubblicati e si rimetteranno però a coloro che ne facessero richiesta direttamente al Comitato ordinatore residente presso il municipio di Mestre. Per quanto riguarda il programma della Esposizione, il Comitato ha stabilito di ammettere al concorso a premi, nella categoria bovini da lavoro, anche i giovenchi da 2 a 3 anni.

I signori allevatori o cultori della scienza zootecnica potranno iscriversi presso il Comitato, essendo già aperta la iscrizione, e verrà loro rimessa la scheda di iscrizione al Congresso e la carta di riconoscimento per usufruire sulle reti ferroviarie il ribasso del 30 per cento si nell'andata che nel ritorno da Mestre.

∞

La Direzione della r. Scuola di viticoltura ed enologia in Conegliano avvisa che le vengono fatte continue ricerche da parte di grandi proprietari e di Società enologiche per avere giovani licenziati da quella Scuola da impiegare quali enologi o direttori di vigneti o cantine. Tutti i giovani sortiti fin ora da quella Scuola trovarono lucroso impiego appena ultimati gli studi. Gli onorari che loro si offrono incominciano dalle mille lire, per l'anno di prova, ed arrivano fino a tremila in seguito a buona riuscita. Presentemente vi sarebbero circa venti posti disponibili. La prelodata Direzione dalla scuola di Conegliano assevera che i giovani usciti dagli istituti tecnici sono fra i meglio istruiti per diventare enologi e quindi fra quelli che riescono più sicuramente. Il corso superiore a Conegliano è di due anni, dopo i quali un impiego è pressoché assicurato.

Non è però necessario per essere ammesso alla Scuola la licenza dell'istituto. Noi esortiamo i giovani periti ed agronomi che aspettano una occupazione a voler prendere in considerazione la proposta del Direttore della scuola di Conegliano.

∞

L'ultimo periodo delle esplorazioni filosseriche in Italia arriva fino al 31 agosto p. p. e ha dato i seguenti risultati:

La superficie esplorata nei cinque centri d'infezione fu, complessivamente, di metri quadrati 10,942,923, e su questi se ne trovarono 497,018 d'infetti. Nel centro di Valmadrena si esplorarono metri quadrati 2,682,178 e se ne trovarono 707 di infetti; in Agrate Brianza i metri quadrati infetti furono 4768 su 6,148,736 di esplorati: furono soltanto 6 a Porto Maurizio, sopra una superficie d'indagine di metri quadrati 821,881; i massimi s'incontrarono a Messina e a Riesi. Infatti nel primo di questi due centri ultimi risultarono infetti metri quadrati 24,264 su 465,400, e ne risultarono 467,273 su 821,828 in quello di Riesi.

Le viti esplorate in tutta questa superficie ammontarono a 1,596,563, e su queste 65,136 manifestaronsi colpite da filossera. Ben 56,529 viti infette si scoprirono fra le 463,788 esplorate nel centro di Riesi, e 8371 si scoprirono fra le 459,000 esplorate nel centro di Messina. A Valmadrera non se ne incontrarono che 122 d'infette, 108 ad Agrate Brianza e solo 6 a Porto Maurizio, abbenchè se ne esaminassero 408,385.

Dal 22 agosto le esplorazioni fatte nel centro di Valmadrera dettero risultato negativo, e risultato negativo cominciarono a dare le esplorazioni nei Comuni di Piani e Poggio.

∞

Il Ministero degli affari esteri ha ricevuto la comunicazione dal console generale italiano a Bordeaux di una lettera, che quella Società filomatica gli ha diretta, perchè voglia promuovere il concorso degli espositori italiani alla dodicesima Mostra generale dei prodotti d'agricoltura, industria, arti industriali ed arte antica, che avrà luogo colà nel mese di giugno 1882. Questa Mostra, che, per ciò che riguarda i vini e gli spiriti, sarà universale, verrà fatta sotto il patrocinio e col concorso dello Stato, del Consiglio generale della Gironde, del Municipio e della Camera di commercio di Bordeaux.

∞

Nella seduta del 26 agosto decorso il Consiglio federale svizzero ha proposto ai Governi i quali hanno fatto adesione alla Convenzione filosserica del 17 settembre 1878, di tenere una Conferenza in Berna il 3 ottobre prossimo per la revisione di detta Convenzione.

## PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 19 al 24 settembre 1881.

	Senza dazio cons.			Dazio consumo	Senza dazio cons.			Dazio consumo
	Massimo	Minimo			Massimo	Minimo		
Frumento . . . . . per ettol.	21.—	20.—	—					
Granoturco . . . . .	17.—	15.80	—					
Segala . . . . .	14.65	14.40	—					
Avena . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Saraceno . . . . .	—	—	—	—				
Sorgorosso . . . . .	—	—	—	—				
Miglio . . . . .	—	—	—	—				
Mistura . . . . .	—	—	—	—				
Spelta . . . . .	—	—	—	—				
Orzo da pilare . . . . .	—	—	—	—				
» pilato . . . . .	—	—	—	—				
Lenticchie . . . . .	—	—	—	—				
Fagioli alpighiani . . . . .	—	—	—	1.37				
» di pianura . . . . .	—	—	—	1.37				
Lupini . . . . .	—	11.—	10.50	—				
Castagne . . . . .	—	—	—	—				
Riso 1 <sup>a</sup> qualità . . . . .	43.84	37.84	2.16					
» 2 <sup>a</sup> . . . . .	38.84	28.24	2.16					
Vino di Provincia . . . . .	73.—	42.—	7.50					
» di altre provenienze . . . . .	45.—	30.—	7.50					
Acquavite . . . . .	76.—	72.—	12.—					
Aceto . . . . .	35.—	18.—	—					
Olio d'oliva 1 <sup>a</sup> qualità . . . . .	152.80	132.80	7.20					
» 2 <sup>a</sup> . . . . .	107.80	92.80	7.20					
Ravizzone in seme . . . . .	—	—	—					
Olio minerale o petrolio . . . . .	63.23	58.23	6.77					
Crusca . . . . . per quint.	14.60	—	—	—				
Fieno nuovo . . . . .	5.20	3.50	—	—				
Paglia da foraggio . . . . .	3.45	3.10	—	—				
Legna da fuoco forte . . . . .	2.24	1.19	—	—				
» dolce . . . . .	—	—	—	—				
Carbone forte . . . . .	6.50	5.95	—	—				
Coke . . . . .	6.—	4.50	—	—				
Carne di bue . . . a peso vivo	66.—	—	—	—				
» di vacca . . .	60.—	—	—	—				
» di vitello . . .	—	—	—	—				

	Massimo	Minimo		Massimo	Minimo	
Carne di porco a peso vivo p. quint.	—	—	—	—	—	—
» di vitello q. davanti per Cg.	1.30	1.10	—	—	—	—
» q. di dietro . . .	1.70	1.40	—	—	—	—
» di manzo . . . . .	1.48	1.18	—	—	—	—
» di vacca . . . . .	1.30	1.10	—	—	—	—
» di toro . . . . .	—	—	—	—	—	—
» di pecora . . . . .	1.06	—	—	—	—	—
» di montone . . . . .	1.06	—	—	—	—	—
» di castrato . . . . .	1.17	1.07	—	—	—	—
» di agnello . . . . .	—	—	—	—	—	—
» di porco fresca . . . . .	—	—	—	—	—	—
Formaggio di vacca duro . . .	3.—	2.80	—	—	—	—
» molle . . .	2.15	1.90	—	—	—	—
» di pecora duro . . .	2.90	2.70	—	—	—	—
» molle . . .	2.10	1.85	—	—	—	—
» lodigiano . . . . .	3.90	—	—	—	—	—
Burro . . . . .	2.42	2.17	—	—	—	—
Lardo fresco senza sale . . .	—	—	—	—	—	—
» salato . . . . .	2.25	2.—	—	—	—	—
Farinadifrumento 1 <sup>a</sup> qualità	—	—	—	—	—	—
» 2 <sup>a</sup> . . . . .	—	—	—	—	—	—
» di granoturco . . . . .	—	—	—	—	—	—
Pane 1 <sup>a</sup> qualità . . . . .	—	—	—	—	—	—
» 2 <sup>a</sup> . . . . .	—	—	—	—	—	—
Paste 1 <sup>a</sup> . . . . .	—	—	—	—	—	—
» 2 <sup>a</sup> . . . . .	—	—	—	—	—	—
Pomi di terra . . . . .	—	—	—	—	—	—
Candele di sego a stampo . . .	1.86	—	—	—	—	—
» steariche . . . . .	2.30	2.15	—	—	—	—
Lino cremonese fino . . . . .	3.60	2.50	—	—	—	—
» bresciano . . . . .	2.80	—	—	—	—	—
Canape pettinato . . . . .	2.25	1.50	—	—	—	—
Stoppa . . . . .	1.25	—	—	—	—	—
Uova . . . . . a dozz.	—	—	—	—	—	—
Formelle di scorza . . . per cento	2.10	2.—	—	—	—	—
Miele . . . . .	—	—	—	—	—	—

(Vedi pagina 310)

## PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

## Sete e Caseami.

Sete greggie classiche a vapore . . .	da L. 54.— a L. 58.—
» classiche a fuoco . . .	52.—
» belle di merito . . .	50.—
» correnti . . . . .	47.—
» mazzamireali . . . . .	42.—
» valoppe . . . . .	38.—

Strusa a vapore 1 <sup>a</sup> qualità . . . . .	da L. 13.25 a L. 13.50
» a fuoco 1 <sup>a</sup> qualità . . . . .	12.25
» 2 <sup>a</sup> . . . . .	11.50

## Stagionatura

Nella settimana da { Greggie Colli num. 17 Chilogr. 1620  
19 a 24 settembre { Trame » » 5 » 325

## NOTIZIE DI BORSA

Venezia.	Rendita Italiana		Da 20 Franchi		Banconote austri.	
	da	a	da	a	da	a
Settembre 19	91.40	91.50	20.41	20.44	217.50	218.—
» 20	91.30	—	20.43	20.45	217.50	218.—
» 21	91.30	—	20.43	20.45	217.50	218.—
» 22	91.60	—	20.41	20.43	217.50	218.—
» 23	91.70	—	20.40	20.43	217.75	218.25
» 24	91.70	—	20.40	20.42	218.50	218.—

Trieste.	Rendita It. in ore		Da 20 fr. in BN.		Londra	
	da	a	da	a	da	a
Settem						