

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).

ANCORA DEI GELSI SELVATICI ED INNESTATI

Il chiarissimo prof. Sini, nel suo "Bacologo Italiano", n. 41, mi ha fatto l'onore d'una risposta al mio articolo sui gelsi selvatici e d'innesto, e ciò non solo nell'interesse della verità in codesto punto di scienza bacologica, ma benanco per farsi avvocato difensore del sig. Aubenas, il quale, secondo lui, era stato da me un pochino maltrattato.

Precisamente quando io risposi al signor Aubenas, non mi rivolsi contro di lui perchè *aveva spezzata una lancia a favore della foglia selvatica*, come con frase di cavalleria dice il prof. Sini; bensì per aver egli accusata la foglia d'innesto d'essere la principal causa della degenerazione e delle malattie del baco da seta, come dell'altro asserto, che i gelsi trovansi nel marasma e nello spossamento.

Se mal non mi appongo, neppure il prof. Sini è persuaso di simili teoriche, come parmi rilevare dal suo scritto sopracitato; e forse lui stesso le avrà in conto, per dir poco, di molto strane, per cui non deve far caso se io, ribattendo siffatte sballonate, fui un po' crudo.

Riprendendo poi a discorrere di foglia selvatica o d'innesto, prima di pronunciarsi a favore di questa o di quella, sarebbe necessario intenderci a che genere di foglia selvatica si accenni. Quando io nel n. 38 del "Bullettino dell'Associazione agraria Friulana", consigliava l'innesto del gelso, tale consiglio era per gli agricoltori di una vasta zona di questa Provincia, eminentemente sericola, ma nella quale in tutti gli anni di un buon andamento dei bachi, si scema o si annienta il reddito, dovendosi comperare della foglia la quale sale parecchie volte a prezzi esagerati. Non è a dirsi se abbiansi in codesta zona pochi gelsi, anzi ne son troppi; ma, maltrattati col taglio, privi di con-

cimazione, e senza innesto, danno una fogliolina esile, leggera, sensibilissima alle vicende atmosferiche, scarsissima. Per il solo fatto dell'innesto più volte vidi codesti stessi gelsi raddoppiare il prodotto. All'incontro, se coltiviamo bene i gelsi, ed il taglio venga praticato giudiziosamente, in tal caso, anche se saranno selvatici, la foglia riuscirà abbondante e bella. Io non mi sono chiarito fautore della foglia d'innesto se non in quanto con questa s'augmenta il prodotto, poichè aumento di prodotto, senza accrescere il quantitativo dei gelsi, significa produrre bozzoli a minor costo, condizione necessaria a rendere produttiva la bachicoltura malgrado il basso prezzo attuale della seta.

Quando dunque, per felice combinazione, si può per la forza del terreno ottenere folta e lussureggiante la fronda del gelso selvatico, io pure sono del parere che sia inutile l'innesto.

Veniamo ora alla questione se la foglia selvatica sia più salutare e nutriente dell'innestata. Il prof. Sini mi ha sciorinate innanzi varie analisi chimiche, esperimenti pratici, ed opinioni di persone competentissime, ch'io altamente rispetto; ma mi permetto di fare, malgrado ciò, un'osservazione in proposito. Parmi sia molto questionabile lo stabilire un principio su esperimenti ristrettissimi, su allevamenti da gabinetto, per poi dare una norma alle grandi coltivazioni. Più concludente stimo sia l'esito delle coltivazioni avute per anni ed anni in vasti paesi. Quando un fatto si verifica in grande e per molte volte senza calcolabili variazioni, si può su questo stabilire un più sicuro criterio.

Io potrei citare molti paesi ove non si coltivano che foglie selvatiche ed i cui prodotti in bozzoli non si distinguono nè per qualità nè per quantità; mentre vi hanno altri luoghi i quali, alimentandovi quasi esclusivamente il baco con foglia

d'innesto, godono una fama antica per produzione di bozzoli ricchi di seta. Ammesso pure che codeste differenze non sieno da attribuirsi alle diverse qualità di foglia adoperata, e che quindi sieno invece la risultanza d'altre cause, o, per meglio dire, d'un complesso di circostanze favorevoli o sfavorevoli, emerge chiaramente però da questi grandi fatti che la foglia selvatica non basta a dare eccellenti prodotti, come dall'altro canto l'innestata non esclude la possibilità di ottenerli tali.

Il signor Sini mi ha ricordata quella sentenza di Brillat-Savarin: dimmi come mangi e ti dirò chi sei; e l'altra del Mantegazza: si deve mangiar bene per viver bene. Nessuno più di me è convinto di codeste verità; ma non so poi come si possa dire che il baco mangi male quando lo si vede avidamente divorare quelle grandi foglie d'innesto d'un verde cupo, glabre, che fanno voglia di mangiarle anche a noi. Io osservai più volte il serico bruco ingrandire rapidamente e maturare con maggior sollecitudine con un tal regime. Ma, ripeto, non è tanto alla foglia selvatica o d'innesto che dobbiamo badare, quanto alla foglia nutritiva ben sviluppata su terreno fertile o fertilizzato. Questo sarà il buon pasto da soddisfare ai precetti di Mantegazza e Brillat-Savarin su-ricordati.

I giapponesi, che ci precedettero nella coltivazione del baco da seta di parecchi secoli, e che, quel che fanno, lo fanno con diligenza e dopo minute e pazienti osservazioni, usano essi pure l'innesto, e, ciò che più importa, concimano fortemente il gelso, per cui, a detta di chi è stato al Giappone, la foglia è colà così sviluppata e grassa che difficilmente in Europa se ne trova da paragonarsi a quella.

Il prof. Sini chiude il suo scritto col presentare la questione: *se la maggior sanità del baco e la maggior quantità di prodotto sieno tali da compensare o no la maggior quantità di foglia data dal gelso selvatico*, ed invita gentilmente me, e i nemici e i fautori del gelso selvatico, a porgergli aiuto nella risoluzione del citato problema. La questione, ridotta così puramente economica, bisogna appunto risolverla nei riguardi dell'economia.

Non essendo la foglia d'innesto cibo che determini la degenerazione del baco,

nè causa di malattie, e permettendo di fare pieni raccolti, anche supposto che la selvatica abbia l'attitudine a mantenere in più salute e vigoria l'insetto serico, è preferibile quella a questa per il maggior prodotto che in ogni caso fornisce, e ciò per le ragioni già dette. Siccome poi alla buona salute di qualsiasi animale ed al suo appetito giova la varietà dei cibi, così mi sembra in certe epoche dell'allevamento essere ottima pratica somministrare al baco le foglioline leggiere più asciutte del gelso selvatico.

Però cercherò di studiare maggiormente l'argomento sotto codesto aspetto, e benchè mi trovi a occupare uno degli ultimi gradini della scienza bacologica, se avrò qualche cosa da dire in proposito, mi farò un dovere di riferirla tosto al distintissimo prof. Sini, non mai per fornirgli dei lumi in una materia in cui mi è superiore di tanto, ma per giovare forse alle sue ricerche.

Reana, 31 gennaio 1881.

M. P. CANGIANINI.

APPELLO AGLI AGRICOLTORI PER L'ESPOSIZIONE NAZIONALE DI MILANO

Si sa che l'agricoltura italiana è chiamata a far parte integrale della Esposizione nazionale da tenersi in Milano nell'anno corrente, ed è noto altresì che contemporaneamente ad essa Esposizione sarà tenuta una speciale Mostra di bestiame.

Senonchè il Comitato promotore della Esposizione avverte che le domande d'ammissione alla *sezione agricola* sono tuttora di soverchio scarse, talchè, non seguendo in maggior numero, l'agricoltura nazionale si troverebbe insufficientemente rappresentata. Abbastanza non valsero gli sforzi del Comitato stesso e gli appelli pubblicamente fatti, per mezzo dei giornali agli agricoltori, onde accorressero compatti alla Mostra del 1881, procurando di inviarvi i migliori prodotti d'ogni plaga del suolo patrio; nè la considerazione dell'utile morale e materiale che offrirebbe una Mostra di tutte quante le *produzioni agrarie della penisola* e delle isole italiane, stante la grande affluenza di connazionali e forestieri che converranno a visitarla. Mentre ai concorsi regionali, che per quanto estesi a diverse provincie, hanno pur sempre un interesse relativa-

mente locale, l'accorrenza degli espositori è di ordinario ragguardevole; alla Esposizione di Milano, che potrebbe essere origine di nuovi scambi delle nostre produzioni agrarie all'estero e di vantaggiosi ammaestramenti fra i coltivatori stessi, quella si pronuncia scarsa al punto da rendere necessaria la cooperazione di tutti i volonterosi per promuoverla ed aumentarla.

Noi quindi, rispondendo all'appello della Società generale degli agricoltori italiani, eccitiamo gli agricoltori della nostra Provincia a voler essi pure concorrere nel maggior numero coi prodotti della loro industria alla detta Esposizione, persuasi che dalla medesima, secondo il suo pratico intento, non mancheranno di derivare anche ad essi dei vantaggi considerevoli.

I FORNI ECONOMICI ANELLI

I forni economici per l'alimentazione dei contadini, promossi dal benemerito parroco Anelli di Bernate Ticino, si vanno diffondendo in Lombardia ed anche in altre parti d'Italia, dacchè dai giornali vediamo che quel vero esemplare di sacerdote, è stato chiamato anche a Bologna a tenere presso quella Società operaia una conferenza sul suo sistema.

Alcuni cenni sui forni stessi non saranno adunque inopportuni, e noi saremmo ben lieti se la piena conoscenza dell'utilità che i detti forni presentano, inducesse anche in Friuli qualche operoso e generoso amico dei contadini ad introdurli pure fra noi.

Prendiamo ad esempio il forno cooperativo recentemente aperto a Cavenago d'Adda (Crema) per iniziativa d'un egregio signore che ha voluto sollecitamente seguire le tracce del bravo parroco di Bernate Ticino.

Il forno di Cavenago, dopo un mese circa di vita, fabbrica già 12 quintali di pane al giorno, perchè il pane è riconosciuto così buono, sallubre e conveniente che i contadini, senza bisogno di essere spinti, accorrono da ogni parte per avere il beneficio della nuova istituzione. Ormai i Comuni a cui si estende la beneficazione sono, oltre Cavenago d'Adda, quelli di Caviaga, Torriano, Basiasco, S. Martino, ed alcuni altri.

Il pane contiene sale ed anche segale, e viene a costare al contadino in tutto cent. 15 al chilogramma, mentre quello non salato, acido, mal cotto e senza segale che i contadini fabbricano loro o fan cuocere dal fornaio, viene a costare da 23 a 25 centesimi al chilo, oltre la legna e il tempo per fabbricarlo. In altri termini, con un quintale di grano, il contadino riceve chilogr. 127 di pane.

Siccome in quei paesi alcuni fittabili invece di granoturco buono, forniscono ai contadini melgottino, cosa questa contro la quale è debito d'ogni filantropo di protestare, così anche per melgottino si sono fatte e si fanno delle apposite fornate, con vantaggio sempre evidente nella qualità e quantità.

Bisogna poi riflettere che, oltre a questi vantaggi, il forno di Cavenago d'Adda, come tutti i forni sociali Anelli, conserva il grano, e ne impedisce non solo i guasti e le sottrazioni, ma eziandio toglie le falcidie dei mugnai, perchè il forno Anelli fa macinare esso e paga a pronti la mulenda al convenuto prezzo di centesimi 90 al sacco. Questi son fatti, e se è vero che in queste cose il meno poeta e il più positivo è il contadino che vi ha interesse, basterebbe il grande concorso dei contadini che demandano di fruire del nuovo forno per provare l'utilità del sistema cooperativo Anelli.

L'egregio signor Conti, che è quello che impiantò il forno di Cavenago, infervorato dal buon esito dell'iniziativa, la quale gli procura già mille benedizioni, ha organizzato una attiva sorveglianza, perchè il buono o cattivo esito di questi forni dipende tutto dai severi e razionali controlli.

I forni sociali hanno elementi di vita solo nel caso che fabbrichino almeno 10 quintali di pane al giorno. Quello di Cavenago d'Adda ben diretto, e che provvede per una fabbricazione giornaliera di oltre 10 quintali, ha in sè gli elementi d'una lunga durata. Facciam voti perchè esso abbia a prosperare; ed auguriamo che il nobile esempio si estenda, preparando un miglioramento sociale fondato sull'amore e sulla concordia, e non già sulla violenza che lasciò sempre disinganni crudeli.

L'EMIGRAZIONE DEI CONTADINI

Nell'ultima seduta del Consiglio superiore dell'agricoltura, il senatore march. Ridolfi ebbe a riferire sulla emigrazione delle popolazioni rurali e sui provvedimenti da prendersi per regolarla e darle un più proficuo indirizzo.

Tre erano i provvedimenti proposti dal relatore ad ottenere che, col favorire una emigrazione nell'interno, si possano avere braccia utili a colonizzare tante terre italiane incolte; e di questi il Consiglio accolse, con lievi modificazioni, accettate dal relatore stesso, i due primi, tenendo in sospeso il terzo, perchè le disposizioni ottime che vi vengono indicate, intese specialmente a rivelare le condizioni e le circostanze particolareggiate dei luoghi a colonizzarsi e la opportunità e il modo della colonizzazione a proporsi, sono in molta parte analoghe a quelle che su simile riguardo si attendono dai risultamenti degli studi della Commissione d'inchiesta agraria.

Il prof. Cerletti, che aveva presa molta parte alla discussione relativa, e che aveva citato ad

esempio di imitazioni utilissime il contratto generoso per i coltivatori, a fittanza di un lungo periodo di anni, onde l'onorevole Pavoncelli, deputato di Cerignola, conduceva testé nel Tavoliere delle Puglie, in una sua vasta proprietà, bene 50 famiglie di agricoltori veneti, del territorio di Conegliano specialmente, ad imprenderne la coltivazione diligente e ad impiantarvi vigne, aggiunse altre proposte a quelle dell'on. march. Ridolfi, ugualmente accettate dal Consiglio, le quali mirano a particolareggiare e concretare le proposte medesime del relatore. Le une e le altre sono formulate nei seguenti termini:

Proposte del relatore — 1. Che il Ministero di agricoltura, a mezzo delle istituzioni agrarie locali, ed il Ministero dell'interno, mediante le r. Prefetture, si procurino regolari e precise informazioni sulla richiesta di lavoranti rurali che in modo stabile o temporaneo si determini in uno od altro territorio, e sulle condizioni di tale richiesta; in riguardo non solo al giornaliero salario, ma eziando al modo di vita che lavoranti estranei al paese troverebbero sul luogo.

2. Che tali informazioni e notizie vengano diffuse, con ogni particolarità, in tutto il regno; e specialmente nei luoghi dove si lamentano maggiori sofferenze e miserie tra le popolazioni rurali, per mancanza di lavoro o di sufficiente rimunerazione.

Proposte del prof. Cerletti — 1. Ottenere le agevolezze maggiori pel trasporto in ferrovia, a prezzo ridotto, dei coltivatori che si recano a colonizzare terreni inculti o poco intensamente coltivati e per trasportare gratuitamente le masserizie e gli attrezzi rurali di ciascuno, del peso di chilogrammi 150 a persona.

2. Sollecitare i poteri dello Stato perchè vengano prontamente incominciati i lavori principali di bonifica e prosciugamenti, affinchè i proprietari possano fare i lavori secondari, e i coloni possano mettere il terreno a cultura.

L'INCUBAZIONE DEI SEMI DI BACHI SVERNATI A BASSA TEMPERATURA

Togliamo dal «Coltivatore» il seguente articolo del signor Meloni, certi che sarà letto con interesse trattandosi d'un argomento che sta per ridivenire di tutta attualità:

Poche nozioni attinte alla scuola dei fatti non torneranno forse inutili sopra questo tema importante e di tutta attualità. I fatti anzitutto:

L'anno scorso diedi ad allevare in pianura, in clima caldissimo, presso Cagliari, 30 once di seme divise fra 26 allevatori diversi. Il seme era tutto della mia razza corsa, ibernato e conservato in paese di montagna, dove però la temperatura non scese mai al di là di 2° sotto zero, e ciò per poche ore nelle giornate più fredde. Il seme fu trasportato in pianura in

aprile, quando già i semi conservati in paese si schiudevano *spontaneamente*.

Io non lasciai d'avvertire i coltivatori che il seme da me consegnato *avrebbe tardato a schiudersi*. L'avvertenza fu tenuta buona fino a un certo punto. Ma visto che la comparsa dei primi bacolini ritardava in modo più che insolito, che i bachi del paese progredivano... che già facevano la prima... la seconda muta, cominciarono gli allarmi, i timori, i sospetti, e forse qualche maledizione all'indirizzo dell'esecrato semaio, capro espiatorio di tutte le asinerie degli allevatori.

Ci volle del bello e del buono da parte degli allevatori più intelligenti per tenere a freno gl'impazienti ed impedire che l'incubazione andasse a finire nella concimaia.

Finalmente il seme nacque, e *nacque tutto*, e finì col dare una rendita da 50 a 72 chilogrammi di bozzoli per oncia.

Pure l'anno scorso provvidi al signor geometra Miravalle da Montemagno (Monferrato) 100 once dello stesso seme, e a lui pure capitò molti fatti simili a quello ora narrato, però con maggiore suo danno, perchè col calore artificiale generalmente usato nell'Alta Italia per la incubazione del seme, questo non schiuse o schiuse male presso gli allevatori impazienti e meno intelligenti, che credettero di affrettarne lo schiudimento sottoponendolo a temperature eccessivamente elevate.

Capitò anche di peggio ad un altro allevatore, che per far nascere il seme si valse di una incubatrice. Questi ebbe una parte del seme arrostito addirittura.

Tutti questi inconvenienti ed altri molti che potrei citare, e forse moltissimi altri che io ignoro, derivano dalla ignoranza di questo fatto semplice e naturale, e vecchio come la coltivazione del bombice della seta: che, cioè, «un seme tanto più tarda a schiudersi quanto più esso deriva da una razza robusta»; e di quest'altro fatto, che è una nuova e splendida conquista della scienza moderna: che, cioè, «il seme tarda tanto di più a schiudersi quanto più fu conservato a bassa temperatura durante l'inverno».

Or quando questi due fatti di razza robusta, e di ibernazione a bassa temperatura cospirano a far ritardare in modo insolito la comparsa dei primi bacolini, gli è allora che presso gli allevatori inesperti avvengono gl'inconvenienti cui ho accennato, e si attribuisce a difetto del seme la stessa sua robustezza e buona conservazione!

Non si saprebbe inculcare abbastanza a quelli che hanno la fortuna di possedere razze robuste e semi ibernati a bassa temperatura di vegliare attentamente gli allevatori meno esperti — che sono i più — nello importantissimo periodo della incubazione.

Bisogna persuadersi che la durata di questa

non si può fissare *a priori*. Il grado di temperatura alla quale fu conservato il seme e il suo grado di robustezza sono due elementi che sconvolgono tutte le nostre previsioni.

Confesso di avere più di una volta io pure errato grandemente i miei pronostici sulla probabile comparsa dei primi bacolini. Il seme non nasce finchè non abbia ricevuto quella somma di calore che è necessaria alla sua completa evoluzione: se di questa somma di calore ne ricevette molta prima della incubazione, il seme nascerà presto: se invece ne ricevette poca, il seme nascerà tardi.

Non si perda pure di vista un altro fatto naturale se non si vuole che i beneficii della buona conservazione del seme si volgano a danno dell'allevamento, ed è che non è per nulla conforme alla natura che il seme riceva tutto in una volta quella somma di calore che è necessaria al suo svolgimento. Per me, ho sempre reputato un grande errore quell'innalzare di un grado al giorno la temperatura d'incubazione, e aspettare la nascita al grado massimo, mettiamo di 18, di 19 o di 20 gradi R.

Si ha per tal modo una evoluzione affrettata dalla quale è difficile possano uscire individui robusti. È, a mio giudizio, più conforme a natura e al regolare svolgimento dell'embrione del baco lo innalzare grado a grado la temperatura fino a 15-16° R. e a questa temperatura attendere la nascita dei primi bachi. A questo punto, cioè dopo incominciata la nascita si può, senza inconveniente, elevare ancora la temperatura fino a 17-18° R. al massimo; e ciò nel solo intento di ottenere nascite più abbondanti, e quindi minor numero di levate.

Colla temperatura, come dissi, limitata a 15-16° R. si ha pure il vantaggio, comune a tutti gli allevatori — e sono i più — sprovvisti di mezzi perfetti di riscaldamento, che il germe del baco è meno soggetto a soffrire delle eventuali oscillazioni di temperatura, perchè tali oscillazioni avvengono naturalmente entro limiti più ristretti.

Di più, la temperatura di 15-16° R. sarà facile a conseguirsi anche in una camera comune provvista di camino o di stufa, e non si dovrà così ricorrere ad espedienti dispendiosi, o nocivi alla prosperità del baco, o peggio a quelle macchinette che vanno sotto il nome d'*incubatrici* e che spesso funzionano da vere rosticcie di seme.

Sarà una mia idea fissa — e chi non ha la sua? — le incubatrici mi hanno sempre dato sui nervi; anzi non ho mai capito come degli uomini di senno abbiano sciupato il loro tempo a congegnare di codeste covatrici di seme.

Nessuno di certo vorrà negare che, a tenerli bene, i bacolini appena nati vanno tenuti circa alla medesima temperatura alla quale videro la luce. Ora, o avete un locale che vi permetta di far ciò, o non lo avete. Se lo avete, voi pos-

sedete nel vostro locale la migliore incubatrice possibile; se non lo avete, me ne dispiace, perchè, facendo passare i vostri bachi dalla incubatrice in un ambiente freddo, voi li mettete ad una dura prova che può compromettere l'esito del vostro allevamento.

In questo caso adunque l'incubazione a moderata temperatura sarà più che mai necessaria, ma non è a tal uopo necessaria una incubatrice.

SETE

Le contrattazioni che si effettuano da qualche settimana sono una vera lotta tra compratore e venditore; dapprima il venditore intendeva sì dovesse percorrere sulla via dell'aumento, che per un momento, ed in minime proporzioni, venne anche subito dal compratore; ma non si trovò la posizione abbastanza solida, che anzi la fabbrica pretendeva riprendere il lieve terreno accordato. Il fermo contegno dei detentori oppose accanita resistenza ad ogni tentativo di ribasso, di maniera che gli attuali prezzi si possono dire consolidati, e successe una specie di tregua, accettandosi dalle due parti le condizioni di giornata. Tra offerta e pretesa, la differenza è lievissima, e nondimeno molte contrattazioni rimangono sterili talvolta per una frazione di lira. Pegli articoli ricercati, specialmente per le gregge, si accordano i pieni prezzi; pei lavorati, meno richiesti, gli accordi riescono stentati. Tale condizione vorrà durare fino a che un qualche indizio possa dirigere l'opinione sul probabile esito del nuovo raccolto; ma fino da ora si ritiene che i prezzi delle galette non saranno in verun caso inferiori a quelli dell'anno passato.

Nella nostra piazza ebbero corso molte trattative, ma si conchiusero pochi affari, a prezzi invariati. Le galette godono di buona domanda, ed offranno incontro a qualche affare, tra cui un discreto lotto di roba verde di merito al bel prezzo di lire 13.50.

I cascami, sempre scarsi, pochissime essendo le filande attive, godono di buona domanda ai prezzi soliti.

I timori esagerati di prezzi bassissimi pei bozzoli, il caro costo della semente, e la condizione non molto promettente di gelsi, scoraggiarono i produttori che temono di vedere poco rimunerate le loro fatiche. Ma se attualmente si vendono correntemente le buone galette verdi dalle lire 13.25 a 13.50, sia pure depurate dallo scarto, pare a noi che non mancheranno compratori al momento del raccolto sulla base di lire 3.50 almeno, prezzo certamente non lauto, se si paragona alle lire 5 ed anche 6 che si pagarono per molti anni, ma che pure lascia un discreto margine al produttore. Il meglio a farsi, è l'industriarsi per ottenere un buon prodotto onde compensarsi almeno in parte, con la quantità maggiore del diminuito prezzo,

E producendo molto, sia pure a prezzo modesto, si crea molto lavoro e quindi molto salario, che è pure uno degli elementi di ricchezza non trascurabile, come quello che favorisce la classe più bisognosa. La mancanza di lavoro è la grande madre della miseria, che crea il malcontento e la demoralizzazione e popola gli ospizi e le carceri. Ma siamo in carnovale, e rimandiamo le prediche alla quaresima.

Udine, 7 febbraio 1881.

C. KECHLER.

RASSEGNA CAMPESTRE

Il sereno che io annunziava venerdì sera come foriero d'incrudimento dell'atmosfera, durò poco, poichè, prima che io terminassi quella mia rivista, una nebbia densa offuscava il cielo e copriva la terra. Ne susseguì uno sciroccale di tre giorni ed una pioggia fitta e copiosa che disciolse tutta la neve gelata e non gelata che ingombrava le strade nei giorni precedenti. Da tre giorni invece godiamo il cielo sereno, ed una placida temperatura che non parrebbe di questa stagione, e solo questa sera incomincia a spirare un'aura frizzante, la quale manterrà forse il bel tempo. Tra questi ultimi tre giorni vi è quello climaterico della Madonna, intorno al quale tanti proverbi si fanno nunzi di cattivo augurio. Noi per altro vogliamo sperare che i proverbi sul 2 febbraio non siano sempre infallibili e lo auguriamo intanto per quest'anno, giacchè fu fallace anche l'annunzio da Nuova Yorek di una tempesta che doveva arrivare in Europa tra il 30 gennaio ed il 1 febbraio. Il «Giornale di Udine» riportandolo martedì diceva che forse quella burrasca era in viaggio. Ma colle due maggiori velocità colle quali sogliono viaggiare le tempeste, il vento e l'elettricità, non è ancora arrivata tra noi fino a questa sera.

Come il solito, noi approfitteremo del buon tempo fin che dura, per dar mano alle nostre faccende agricole, e finchè il terreno è bagnato, e non mostra gran disposizione ad asciugarsi senza un po' di vento, queste giornate sono opportunissime alla potagione delle viti. Verrà in breve la volta di quella degli alberi fruttiferi, ed io spero che nell'una e nell'altra di queste importanti operazioni i solerti agricoltori seguiranno i consigli che vengono loro porti dal nostro *Bullettino*, che, come l'ape dai fiori, li raccoglie a loro vantaggio dalle migliori effemeridi e dai più valenti cultori delle agricole discipline.

Peccato che il *Bullettino* non sia abbastanza diffuso e che non si segua più il buonissimo sistema di pubblicare brevi monografie popolari sui molteplici argomenti che abbracciano l'industria agraria. Sono opportunissime le conferenze, se anche queste non fossero troppo rare; ma un foglietto p. e. che venisse diffuso nei nostri maggiori centri, con un indirizzo comune, quale potrebbe emanare dai Comizi agrari che si dovevano istituire nella nostra Provin-

cia, e dei quali però non si ode più parlare, sarebbe più opportuno ancora. Nessun mezzo, a mio parere, migliore per avvezzare le plebi agricole alla lettura, che quello di offrirla loro gratuitamente od a buonissimo prezzo. Ma converrebbe che sorgessero più comunemente uomini di buona volontà, i quali dedicassero a questo scopo alcune delle molte ore che perdono durante l'anno, e specialmente in questa stagione in convegni che molte volte riescono sconclusionati e senza alcun vantaggio.

Sono utopie, si pensa o si va dicendo: non si riuscirebbe a nulla: sarebbe batter acqua in un mortaio; e con queste scuse si lascia che l'acqua corra alla china, poichè si dice ancora che il mondo va avanti egualmente, e, senza che noi abbiamo a romperci il capo per drizzare le gambe ai cani, è meglio che ognuno pensi ai casi propri. È un egoismo assai comune e assai comodo, e intanto i malanni incalzano nelle campagne, la scrofola e la pellagra si propagano tra le generazioni nascenti, senza che alcuno si adoperi a mettere in atto i provvedimenti che additano la scienza e la pubblica economia, anche perchè vengono dall'alto molti consigli e scarsissimi provvedimenti.

Nella recente adunanza del Consiglio superiore dell'agricoltura, nel più recente lavoro del solerte ed instancabile comm. Miraglia, si tratta diffusamente della pellagra e dei mezzi di prevenirla, ma non si accenna, tra questi, al grande e indispensabile condimento del cibo dei poveri che è il sale, per indurre il Governo a diminuirne il prezzo.

Il contrabbando dello zucchero, che dopo l'aumento del dazio si esercita su grande scala, specialmente nei paesi di confine, permette di raddolcire il caffè ed altre leccornie ad un prezzo minore di quello imposto dalla legge; ma il contrabbando del sale non è mai riuscito a fare che il povero condisca convenientemente le sue vivande con questo elemento, necessario all'economia animale ed alla conservazione della salute, che la natura ha sparso così abbondantemente a suo vantaggio, e che i governi così ciecamente gli contrastano.

Bertiolo, 3 febbraio 1881.

A. DELLA SAVIA.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Le tre liste pubblicate dal «Villaggio» nello scorso gennaio circa i prezzi de' cartoni semebachi giapponesi per la campagna 1881, praticati dalle varie ditte bacologiche d'Italia, danno il seguente adeguato:

Akita a bozzolo verde	L. 17.25
Scimamura ed altre marche distinte	« 15.75
Provenienze diverse, marche assortite	« 14.70
Yanagava a bozzolo bianco	« 16.45

∞

Il giorno 7 marzo p. v. si terrà in Roma presso il Ministero d'agricoltura, ad ore 9 ant.,

l'esame di concorso per l'ammissione di dieci alunni ordinari nell'Istituto forestale di Vallombrosa. Le domande di ammissione saranno ricevute dal Ministero fino al 1° marzo venturo. Alle domande di ammissione debbono essere uniti i seguenti documenti:

1. Atto di nascita, comprovante che l'aspirante ha compiuti i sedici anni e non oltrepassati i ventidue;
2. Certificato di perquisizione criminale e correzionale;
3. Certificato medico, comprovante che l'aspirante non è affatto da vizio organico ed è di valida costituzione fisica;
4. Atto di fideiussione pel pagamento di lire 700 per tre anni.

Nei casi in cui la Provincia od il Comune assumano sul loro bilancio il mantenimento dell'aspirante, si esibirà un certificato della Deputazione provinciale o della Giunta comunale, comprovante l'iscrizione in bilancio dell'analogia somma.

∞

Presso il Ministero di agricoltura, è aperto il concorso per esami al posto di direttore e professore di chimica, fisica e meccanica applicate all'oleificio per la scuola di olivicoltura e d'oleificio di Bari, coll'assegno annuo di lire 3,000 e coll'alloggio. Gli esami avranno principio nel dì 7 marzo; col dì 28 febbraio scadrà il termine utile per la presentazione delle domande.

∞

A giudicare dal meschino uso che in Piemonte, nel Veneto e nella massima parte della Lombardia si fa dei *tutoli* di granoturco (coste, mappe, lovatoni ecc.), quello cioè di abbruciarli, sembra che questi tutoli non siano stimati buoni ad altro uso: invece è un fatto che, ridotti in farina, possono costituire un buon alimento per il bestiame. L'analisi chimica ha messo in chiaro che i detti tutoli contengono da parti 4 fino a 7 di materie azotate, e parti 10 di amido su cento: per facilità nutritiva equivarrebbero adunque alla metà in peso di fieno e ad un terzo dell'avena. Vi sono poi i risultati pratici che vanno d'accordo con quanto ci dice l'analisi chimica. Ad un maiale si somminstrarono 12 litri di farina di tutoli, e ad un bue 32 litri: i risultati ottenuti furono molto apprezzabili. La r. Scuola di medicina veterinaria di Torino fece opportuni esperimenti, e l'esito fu molto soddisfacente, poichè dal complesso delle esperienze restò ben provato che tale farina è da preferirsi alla crusca di frumento e di granoturco. In Toscana poi l'uso dei tutoli di granoturco macinati per il nutrimento del bestiame non è cosa nè tanto recente nè poco nota; ivi se ne fa un uso in grande, specialmente in tempo di caro prezzo dei cereali e delle biade, e ciò con grande profitto. Alcuni obiettano che l'uso di detta farina stanchi

l'animale in modo che questi rifiuta poi anche i buoni foraggi che di essa fossero aspersi: è un inconveniente (però non avvertito da molti) a cui crediamo sia facile porre rimedio, facendo un uso moderato della farina stessa.

Il guaio maggiore sta nei mezzi economici per poter macinare questi tutoli di granoturco. Gabriele Barthe di Genova ha costruito una macchina che li riduce perfettamente in farina; ma questa macchina costa la bagatella di 5 mila lire! Per cura del marchese Carrega Bertolini e del meccanico Cosimini di Ancona venne importata dall'America una macchina mossa da un cavallo, la quale diede buoni risultati, ed è di un costo ben più modesto, cioè di lire 250. Sarebbe già un prezzo più accessibile alle piccole borse, e toglierebbe di mezzo in gran parte l'ostacolo grande che appunto per l'alto prezzo si oppone alla diffusione di queste utili macchine, ma è forse ancora elevato; per la qual cosa i nostri valenti meccanici dovrebbero occuparsi della costruzione di simili macchine in guisa da poterle offrire ai nostri agricoltori ad un prezzo ancora minore.

∞

I gusci d'uova o sono gettati via come cosa inutile, o al più sono portati sul letamaio. Dal punto di vista agricolo è una perdita maggiore di quel che non si creda, perchè dalle qualità calcari di questi gusci si può trarre una grande utilità nell'alimentazione dei pollastri, dei giovani maiali e dei giovani vitelli, non solamente per lo sviluppo dell'ossatura di questi animali, ma ancora perchè favoriscono la produzione delle uova nelle galline e l'accrescimento dei porcellini e dei vitelli. «La Ferme Suisse» (n. 11) dice che basta pestare i gusci e mescolarli agli alimenti.

Non si dovrebbe dunque lasciar andare perduto i gusci d'uova, ma invece cercarli benanche presso coloro che fanno un grande consumo di uova, per esempio presso i confetturieri.

∞

Togliamo dal «Moniteur vinicole» i seguenti dati statistici sulla produzione media annuale dei vini in Europa:

Francia	ettol. 51,359,352
Italia	» 29,000,000
Spagna	» 16,000,000
Portogallo	» 4,000,000
Austria - Ungheria	» 22,640,000
Impero Germanico	» 6,501,000
Svizzera	» 900,000
Russia e Turchia europea .	» 2,134,000
Grecia	» 1,260,000
Rumania	» 661,874

Raccolto dell'Europa ettol. 134,456,901

Sei paesi non hanno viti, cioè: l'Inghilterra, la Scozia, l'Irlanda, la Danimarca, il Belgio e l'Olanda.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 31 gennaio al 5 febbraio 1881.

	Senza dazio cons.	Dazio consumo		Senza dazio cons.	Dazio consumo	
		Massimo	Minimo		Massimo	Minimo
Frumento	per ettol.	21.90	21.10			
Granoturco	»	13.—	10.80			
Segala	»	—	—			
Avena	»	—	—	—.61		
Saraceno	»	—	—			
Sorghorosso	»	7.35	6.05			
Miglio	»	—	—			
Mistura	»	—	—			
Spelta	»	—	—			
Orzo da pilare	»	—	—			
» pilato	»	—	—			
Lenticchie	»	—	—			
Fagioli alpighiani	»	—	—	1.37		
» di pianura	»	—	—	1.37		
Lupini	»	—	—			
Castagne	»	12.50	10.—			
Riso 1 ^a qualità	»	45.84	41.04	2.16		
» 2 ^a »	»	42.64	29.84	2.16		
Vino di Provincia	»	73.50	60.—	7.50		
» di altre provenienze	»	40.—	32.—	7.50		
Acquavite	»	85.—	75.—	12.—		
Aceto	»	25.—	20.—			
Olio d'oliva 1 ^a qualità	»	152.80	142.80	7.20		
» 2 ^a »	»	117.80	97.80	7.20		
Ravizzone in seme	»	—	—			
Olio minerale o petrolio	»	63.23	58.23	6.77		
Crusca	per quint.	15.60	14.60	—.40		
Fieno	»	7.30	4.10	—.70		
Paglia	»	5.60	4.60	—.30		
Legna da fuoco forte	»	2.54	2.49	—.26		
» dolce	»	2.24	2.04	—.26		
Carbone forte	»	8.—	7.—	—.60		
Coke	»	5.50	4.70			
Carne di bue a peso vivo	»	66.—	—			
» di vacca	»	56.—	—			
» di vitello	»	65.77	—			

PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Sete e Cascami.

Sete greggie classiche a vapore . . .	da L. 56.— a L. 61.—
» » classiche a fuoco . . .	» 52 — » 54.—
» » belle di merito . . .	» 50.— » 52.—
» » correnti	» 46.— » 50.—
» » mazzamireali	» 44.— » 46.—
» » valoppe	» 39.— » 43.—

Strusa a vapore 1^a qualità da L. 13.— a L. 13.25
 » a fuoco 1^a qualità » 12.— » 12.50
 » » 2^a » » 11.— » 11.50

Stagionatura

Nella settimana da { Greggie Colli num. 17 Chilogr. 1540
 24 gennaio a 5 febb. { Trame » » 4 » 285

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.	Rendita italiana		Da 20 franchi		Banconote austri.		Trieste.	Rendita it. in oro		Da 20 fr. in BN.		Londra
	da	a	da	a	da	a		da	a	da	a	
Gennaio 31	89.35	89.45	20.40	20.35	218.50	218.—						
Febbraio 1	89.35	89.50	20.30	20.38	218.25	218.50						
» 2	89.60	89.70	20.38	20.40	218.—	218.50						
» 3	89.75	90.—	20.38	20.40	218.—	218.50						
» 4	89.60	89.70	20.35	20.37	218.75	218.25						
» 5	89.80	90.—	20.35	20.37	218.75	218.25						

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese	Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr.						Umidità						Vento media giorn.	Stato del cielo (1)						
			ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	assoluta		relativa		direzione	Velocità chilom.	millim.	pioggia o neve in ore					
										ore 3 p.	ore 9 p.	ore 9 a.	ore 3 p.									
Gennaio 30	L N	739.83	3.9	6.4	7.1	7.2	6.07	0.0	0.3	5.45	6.02	5.69	90	84	74	N	0.3	14	9	C	C	C
» 31	2	744.03	5.1	8.6	6.1	9.2	5.85	3.0	1.6	5.22	5.88	4.90	78	70	70	N 11 E	0.2	—	—	M	M	M
Febbr. 1	3	745.33	5.1	9.6	5.4	10.7	6.02	2.9	0.6	4.61	4.55	5.41	69	52	80	N	0.1	0.2	1	M	M	C
» 2	4	751.07	6.0	8.9	4.5	10.1	5.88	2.9	1.5	5.03	5.02	4.75	70	57	76	N	0.1	—	—	M	S	S
» 3	5	753.60	4.5	8.9	5.1	9.9	5.32	1.8	-0.8	4.08	3.63	3.79	64	41	57	N 18 E	0.2	—	—	M	S	S
» 4	6	750.60	4.2	8.6	3.8	9.8	4.45	1.0	-1.8	3.48	3.73	3.79	54	43	62	N 14 E	0.2	—	—	S	S	S
» 5	7	747.67	3.3	7.4	4.3	8.3	3.92	-0.2	-3.8	3.70	4.00	3.97	63	52	63	E	0.1	—	—	S	S	M

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a coperto, misto, sereno; NB a nebbia; P a pioggia.

G. CLODIG.