

# 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).

## AGLI ALLEVATORI DI BESTIAME. DELLE RAPE COLTIVATE PER FORAGGIO E D'ALTRÉ SOSTANZE VEGETALI PER LO STESSO USO

(Continuazione e fine vedi n. 7.)

Credo inutile accennare al modo di coltivare la rapa come primo raccolto, poichè nel nostro clima, come lo dissi già, è questa una coltivazione impossibile.

Nel nostro Friuli le rape qualche anno da un terribile nemico vengono distrutte quasi completamente, e questo nemico è la *noctuelita* (*ruga*, *ruje*). Viene indicato come rimedio atto a fugare codesti insetti lo spargere qua e là per il campo infestato delle fronde di noce (*cocolar*), ma non ebbi mai l'occasione di constatare un tal fatto; è però nota la azione antiparassitaria di tali foglie. Invece di effetto sicuro è lo solfito di calce, sostanza che ognuno può da per sè preparare ed il cui costo è molto lieve. Coll'uso di codesta sostanza si ottiene il risultato ancora che, essendo ottima per le rape, queste si sviluppano in un modo veramente meraviglioso.

Il solfito di calce si prepara nel modo seguente:

Prendansi cinque parti di calce caustica (viva) e si colloca in terra in forma circolare sollevando il contorno in guisa che rappresenti un recipiente, ove si colloca una parte di solfo in polvere. Si mescolano per bene codeste due sostanze tenendole umide acciocchè lo solfo si combini colla calce.

L'operazione vuolsi fare con cautela onde la massa non prenda fuoco. Quando il miscuglio è raffreddato un poco, s'aggiunge un'altra parte di solfo e si rinnova l'operazione. Due giorni dopo si può spargere il solfito sulle rape alla volata come s'avesse a cospargerle col gesso o colla cenere.

Il prodotto che può dare un ettaro a rape non è facile indicarlo fra noi, sen-

dochè può riuscire assai vario, secondo i terreni, secondo l'andamento delle stagioni, però sempre rimuneratore, poichè si può valutarlo nella maggior parte dei casi a circa 30,000 chilog. Contenendo le rape il 90 per cento d'acqua, compresa fronda e radice, questo foraggio si riduce al 10 per cento di sostanza solida. Cento chilog. di rape, fronda e radice compresa, equivalgono a 19 chilog. di buon fieno. Quindi sul dato di chilog. 30,000 di rape per ettaro avremo un equivalente in buon fieno per ettaro di chilog. 5700. Se anche codesto equivalente risultasse un po' minore, non resterebbe sempre un cospicuo prodotto in foraggio avuto nell'anno stesso quale secondo prodotto? Ora che, come dissi più addietro, i terreni generalmente del nostro Friuli si dimostrano alquanto spossati dalla cultura delle leguminose, non sono molti quei campi che producono in ragione di oltre sei quintali di foraggio per ettaro, compresi tutti gli sfalci. È ben vero che la rapa al pari di tutte le altre radici alimentari non offre un mangime completo, per cui è mestieri aggiungerle della crusca, della farina, dei panelli, ecc., ma in compenso la rapa, dispone, come ho già accennato, l'animale all'ingrassamento ed alla secrezione del latte, e, per esprimermi con una frase tutta locale, tiene *fresco* il bestiame. Se dunque la rapa è lungi dall'offrire all'animale un foraggio completo, completa però gli altri, rendendo il fieno più gradevole, più confacente, più utile.

Sulla varietà di rape da coltivarsi di preferenza, spetta all'agricoltore di fare l'esperimento a quale debba attenersi, avuto riguardo alle particolari condizioni della località ove si trova.

Nei pressi di Udine riesce molto bene la rapa tonda deppressa, la quale è la migliore per gli usi culinarii. Sotto la catena dei colli ed in tutto l'alto Friuli prospera

ed è atta a dare larghissimi prodotti la rapa oblunga. La rapa gialla di Scozia è la più nutriente di tutte, ma è la più delicata. Ove però s'intendesse fare una cultura diligente, e dove il coltivatore fosse assecondato dal clima e dal suolo, non è la delicatezza della pianta una buona ragione per non coltivarla, per dare la preferenza ad una varietà più rozza, più resistente, ma di minor pregio.

La rapa resiste alle brine ed ai geli leggeri che talvolta sorgono ai primi di novembre, e i nostri coltivatori hanno troppa fretta di farne la raccolta, poichè le rape, se lasciate in terra, usufruirebbero dei giorni siroccali, nebbiosi, tepenti che soventi volte succedono alle crudezze autunnali.

Le rape dopo raccolte, onde meglio e più lungamente conservarle, è mestieri, dopo separato il fogliame, ammucchiarle e coprirle con terra o sabbia in guisa che i vani fra una e l'altra rapa restino riempiti. Questa catastrofa si può fare all'aperto, purchè sia collocata in luogo alto e venga coperta da paglia onde impedire che durante le tempeste pioggie e lungamente protratte, l'acqua vi penetri. Se poi le rape si coltivano in filari, non sarebbe altro che cavarne una o due righe lasciandone in terra altrettante alternativamente, e, sgomberata la parte del suolo mediante l'aratro ed il sussidio dalla pala, s'impiegasse a coprire i filari restanti.

Prima di somministrare le rape agli animali si taglieranno a pezzi: e quanto questi sieno più minuti, meglio sarà. Avendone a tagliare un considerevole quantitativo, si adoperi il *trinciaradici*, ma, per poche, è operazione che si potrà fare a mano, ovvero usando d'un badile in un mastello ove s'abbiano previamente poste le radici. In qualche luogo si usa per quest'operazione, invece del badile, di un ferro formato da tre forti lame attaccate ad un anello entro cui viene inserito un manico.

Le rape tagliuzzate e miste a foraggio minuto, a paglie tritate, rendono queste gradite agli animali più che adoperando barbabietole, e ciò per quel principio aromatico e piccante comune a tutte le *crucifere*.

La mescolanza delle rape ai foraggi secchi si ritiene gioevole a tutti gli animali domestici: al bue, alla pecora al ca-

vallo stesso. Preparano, come si disse, l'organismo alla produzione del grasso, e per questa ragione giovano assai adoperate sul principio dell'ingrassamento. È comune anche in Friuli di cominciare l'ingrasso dei majali colle rapebollite, la qual pratica ormai vecchia ha certo fondamento nell'esperienza che un tal cibo dispone egregiamente i suini all'adiposità.

Le rape quantunque contengano una piccola dose di materiali solidi e grandissima d'acqua, pure in certe circostanze da sole possono apportare un completo ingrassamento. In Inghilterra i famosi castrati si ingrassano con sole rape, e talvolta nella stessa maniera anche i bovi, facendo loro pascolare prima il fogliame e poscia le radici. Questo fatto che riguarda la pastorizia inglese lo riporto solo per convincere, in tutti i modi che mi sono possibili, dei vantaggi che anche in Italia si potrebbero avere da una estesa coltivazione delle rape, quantunque, per ragioni di clima, siamo ben lungi dalla possibilità di ritrarre quegli stessi utili che gli inglesi ottengono.

Dombasle raccomanda, fra le diverse radici per animali d'ingrasso, anche la rapa, ed indica essere usanza l'aggiungere alle radici in genere il panello di lino polverizzato. Citai il Dombasle appunto per la grande autorità che si attacca a questo nome celebre, il quale non fu un luminare dell'agricoltura teoritica soltanto, ma, quello che più importa, fu pratico per eccellenza.

Il Botter nel suo "Giornale d'agricoltura", Bologna, 1870, pag. 131, riferisce che nel Ferrarese le rape si somministrano alle vacche in ragione di 6 a 7 chilog. per capo e servono per metà della loro razione, precisamente pel pasto del mattino, dandosi la sera l'altro pasto di foraggio secco, e soggiunge che le vacche foraggiate a rape danno maggior quantità di latte. Lo stesso autore, a pag. 132, scrive che le rape, in Toscana, s'associano all'orzo ed all'avena.

Qui in Friuli, ed ovunque si coltiva medica ed avena, non si dovrebbe omettere di fare, in nessuna casa ove si tengano bestie bovine, una data quantità di quella mescolanza dei due mentovati foraggi tagliati a pezzetti col mezzo d'un trincia-foraggi, mescolanza conosciutissima qui col vocabolo tedesco Schnitzel. Lo Schnitzel è buon pasto anche per i cavalli, ed

anzi qui è noto per averlo veduto a somministrare colla biada ai loro cavalli dai carrettieri della Carinzia quando venivano in Friuli. Lo Schnitzel per i bovini si deve farlo più lungo, e sarebbe una profonda preziosa se associato alla rapa con un pò di farinacei, ovvero con del panello di lino.

Dopo le rape, v'è un'altra sostanza che qui in Friuli è quasi trascurata, mentre potrebbe essere di non dispezzabile susseguimento, sia dal lato della quantità come della qualità, e questa è il fogliame delle piante arboree che si trovano nei campi. Attraversando un autunno l'Emilia, osservai colà i grand' alberi a sostegno delle viti tutti sfrondati pel bestiame, e così quegli agricoltori sanno minorare, col prodotto delle foglie, il danno delle ombre sui campi portato dagli alberi. La pianura friulana, ove sempre più va limitandosi la coltivazione della vite a filare sostenuta da olmi, poco ne potrebbe apprezzare della fronda di questi, ma ben molto di più da quella dei gelsi. Si coltivino dunque belle foglie di gelso, si governino bene le piante e si concimino, e così facendo, dopo ottenuto un abbondante e sostanzioso prodotto per i filugelli, ne resterà un ottimo, in seguito alla vegetazione estiva, per il bestiame. Ad autunno avanzato, allorchè la foglia è prossima a cadere e si stacca al minimo tocco, si sfrondano i gelsi, ed il fogliame di questi con dell'altro, potendone avere, si colloca in una buca che si fa nel cortile, ove dopo ammucchiato codesto fogliame e pigiato, si copre con parte della terra scavata, e coll'altra rimasta si fa intorno alla catasta un arginetto per impedire che l'acqua vi penetri. Il fogliame così posto si conserva fresco per lungo tempo. I pastori del Cadore quando vengono a passare l'inverno nei nostri paesi colle loro truppe ovine, sanno così bene condizionare le foglie, e costruire i silos, che quando avviene che all'epoca di monticare ne abbiano di avanzo, le lasciano per l'inverno venturo.

Le vinacce dovrebboni pure utilizzare facendole passare nel tubo digerente degli animali in mescolanza alle foglie ed alle rape. La varietà dei cibi rende più ghiotto l'animale, ed anche se ciò è causa di un qualche maggior consumo, questo è largamente compensato del maggior prodotto retribuito dall'animale, ben pasciuto di varie e nutrienti profende.

L'avena, nessuno l'ignora, è il cibo migliore per i cavalli, che rende forti, briosi, resistenti. Tutti sanno che dal cavallo non si può pretendere velocità, lavoro indefesso e nel tempo istesso buona salute, ottima conservazione, senza somministrargli una conveniente razione di avena. Eppure, benchè si conosca una sì mirabile influenza di codesto cereale sul cavallo, non si pensa che effetti analoghi devono svolgersi, se ingerito, anche negli altri animali. Somministrare almeno ogni qual tratto, una sostanza che sia eccitante del sistema nervoso, è utilissimo all'economia animale in qualunque specie. L'avena non sarebbe certamente la profonda più economica se si avesse a dare metodicamente al bue; lo diverrebbe poi in certi momenti quando s'assoggettasse questo a rudi fatiche, e ciò nei riguardi della conservazione di esso e della forza e resistenza al lavoro. L'avena nell'ingrassamento rende le carni squisitissime; ma non si può suggerirne l'uso in tal caso, finchè si paga un'animale come un'altro, con nessuno o poco riguardo alla differenza delle sostanze usate per ingrassarlo, finchè per le stesse cause che esercitano un'influenza a ribassare il prezzo degli altri cereali, anche l'avena non diminuisca di valore. L'avena è ottima per le pollerie, e si pretende che le galline rendano maggior copia d'uova se loro somministrasi una piccola dose di tal grano, e ne sieno più sollecite a deporle nella fredda stagione. Diffuse notizie e molto interessanti sull'avena si possono leggere nel giornale "L'Italia Agricola", del 30 aprile 1879 del chiarissimo dott. Romano, veterinario provinciale.

L'avena pilata è una buona minestra; e si usa in alcuni paesi del Cadore.

Fin qui io non ho parlato se non di sostanze troppo trascurate, forse per non conoscerne tutta l'utilità che l'uso di queste apporterebbe allo allevatore di bestiami; ora, nel dar termine finalmente a questo scritto, non posso omettere di dire qualche parola di una sostanza troppo apprezzata, e, se non troppo in uso, esageratamente pagata, qual'è la crusca di frumento.

Quando non sia adulterata con sostanze straniere e di nessun valore nutritivo, la crusca per la maggior parte consta delle bucce del grano, sostanza assai silicosa

indigeribile, nulla nutriente, e d' una piccola parte della migliore farina.

Quando non si badava tanto a cavare il massimo possibile di farina nella macinazione dei grani, e non si possedeva la moderna perfezione di meccanismi dei grandi mulini, la crusca risultava grassa, e si poteva allora calcolare che contenesse anche il 40 per cento di sostanza utile. A quell'epoca non si poteva immergere una mano nella crusca senza cavarla bianca ed infarinata, e quindi fondatamente allora ne nacque la grande stima di codesta sostanza per i mirabili effetti che si potevano scorgere sugli animali cui somministravasi. E quando il commercio offriva crusca tanto pregevole, si pagava molto meno di adesso. Oggi, si macinano i grani in modo da ottenere la crusca con pochissima farina aderente alle buccie del grano. Si può, senza tema di errare, ritener che la crusca attuale del commercio contenga una metà appena di sostanza nutriente di quaranta anni fa. Eppure viene pagata ad un prezzo esorbitante. Presentemente un quintale di crusca si paga lire 15, mentre un quintale di buon frumento vale lire 30. Da questo quintale di grano si possono avere chilog. 75 di bellissima farina da pane! Dov'è la proporzione? Il quintale di frumento che costa solo il doppio della crusca, contiene oltre ai chilog. 75 di farina bianca, chilog. 4 di farina scura per pagnotta, e mettiamo il 20 per cento di farina aderente alle buccie della crusca, per cui  $75 + 4 + 4 =$  chilogr. 83 di pura parte farinacea. Il quintale di crusca, fosse pure della migliore e contenesse il 30 per cento di farina, questa costerebbe lire 0.50 al chilogramma, mentre quella del quintale di grano che fosse macinato tutto assieme per uso del bestiame non costerebbe che lire 0.36. Ma questo è un calcolo basato sopra una ipotesi assai favorevole alla crusca, vale a dire che contenga il 30 per cento di farina, e supponendo nessuna adulterazione. Invece, cos'è la crusca del commercio? alquanto più povera di farina del quantitativo accennato del 30 per cento, e probabilmente sempre mista a qualche cosa di peggiore. Se mai si unissero alla crusca le vecchie ed il loglio che si trovano nel grano; ma, invece, queste granella nei grandi mulini vengono separate perfettamente e si fa una farina che, mista a della

buona, serve a confezionare un pane di terza qualità. Insomma non è raro il caso che la farina della crusca si paghi anche più di centesimi 60 al chilogramma, per cui è sempre l'alimento più dispendioso. La saggina (sorgo rosso) vale quest'anno lire 10 al quintale, ed ammesso che contenga il 25 per cento di buccie, nella peggiore ipotesi restano chilog. 75 di farina, la quale non costa al chilogramma che lire  $0.13 \frac{25}{1000}$ . Ecco un farinaceo molto a buon prezzo e di cui dovrebbe fare più largo uso pel bestiame. Al prezzo d'oggi, un quintale di crusca supera quello d'un quintale di cinquantino, e chi mai potrebbe mettere in dubbio che questo non superi di molto in valore nutritivo la crusca, a parità di peso? Ma contro l'uso della farina di saggina, di mais ecc. v'è il pregiudizio che sieno riscaldanti, ed è perciò forse che si preferisce la crusca, la quale si ritiene rinfrescante ecc. Il più buono, se in troppa dose, nuoce; ma se nella profonda, in luogo della carissima crusca, si usasse giudiziosamente qualcuno dei farinacei menzionati, l'animale ne avrebbe maggior vantaggio senza inconvenienti di sorta. Io non dico di dare il bando alla crusca, ma bensì di pagarla per quel che vale e non più. Se la maggioranza dei consumatori si astenesse per qualche tempo dal comperarla, dovrebbe per necessità ridursi al prezzo che le si compete, non superando mai le lire 6 al quintale, poichè quando fosse di più ed il frumento si comperasse a basso prezzo, sarebbe maggior convenienza adoperare per il bestiame il grano scadente misto a vecchie e loglio ed anche il migliore piuttosto di pagare la crusca, come qualche volta è avvenuto, perfino lire 18 e 19 al quintale. Il panello di lino, di colzat è materia assai nutriente e converrebbe assai ai vitelli; ma si vende un po' troppo caro, ragguagliato ai grani, però sempre meglio quello che la crusca ai prezzi che si praticano attualmente.

L'allevamento del bestiame può esserci ancora largo di benefici, più che altre coltivazioni soggette all'estera concorrenza. L'aumento delle popolazioni, l'estendersi del viver civile, la salubrità e l'energia che all'uomo dona il cibo carnoso, ci sono arra sicura che il consumo di bestiame si farà sempre più sentito, e quindi maggiormente sarà assicurato lo smercio

di questo, anche aumentandosene il quantitativo.

Le prove fin qui fatte d'introdurre in Europa le carni degli animali bovini d'America, non riuscirono tali da inspirarci seri timori. Contro le carni americane, noi potremo lottare vantaggiosamente, colla squisitezza delle nostre, cogli animali perfezionati, con i prezzi relativamente miti. E ciò si potrà più agevolmente raggiungere, quando, usufruendo di ogni mangime nel migliore dei modi possibili, e forzando la produzione dei prati colle concimazioni e colle irrigazioni, potremo produrre con minor costo, serbandoci sempre sufficienti guadagni.

Reana, gennaio 1881.

M. P. CANGIANINI.

### SETE

Situazione invariata. Tutti gli articoli godono di buona domanda, e taluni, come le gregge e le lavorate di merito secondario, cominciano a difettare, essendo considerevolmente diminuite le piccole filande che producono sete correnti. La fabbrica lavora regolarmente e la seta si consuma. A fronte di ciò, i prezzi mantengono sempre bassi mancando il concorso della speculazione. La moda di speculare in sete è decisamente andata fuori d'uso, nè il fatto sarebbe a deplorarsi se andasse fuori d'uso anche il dannoso sistema di caricare di sete non richieste le piazze di consumo, fornendo così facile mezzo alla fabbrica di deprire i prezzi. Fino a che la merce correrà dietro al compratore, questi avrà sempre il dominio sui prezzi. Un po' alla volta i detentori si persuaderanno della necessità di mutare sistema, aspettando invece la domanda per ottenere prezzi più ragionevoli.

È oramai convincimento generale che le sete non potranno discendere ancora dall'odierno livello ed appena si avessero motivi per temere sull'esito del prossimo raccolto, la speculazione potrebbe ridestarsi e costringere la fabbrica a non vivere sempre a danno dell'industriale.

Sulla nostra piazza gli affari sono limitatissimi, non per difetto di domanda, ma perchè i detentori rifiutano le magre offerte delle piazze di consumo, in corrispondenza alle quali è basato l'odierno nostro listino che è la ripetizione di quello della settimana precedente.

Galette scarse e tenute a prezzi inabordabili. Cascami invariati.

Udine, 21 febbraio 1881.

C. KECHLER.

### RASSEGNA CAMPESTRE

Il mattino di venerdì della scorsa settimana stava per ismentire ciò che io aveva scritto la

sera precedente sull'andamento delle giornate di febbraio, essendochè una pioggia copiosa, portata da freddo vento, cadde fino al mezzodì; ma poi il cielo tornò a farsi sereno, e la temperatura sotto lo zero ci ricondusse alle alternative di prima.

I lavori campestri furono interrotti per poco, e noi speriamo di poterli continuare, poichè d'ora in avanti essi si presenteranno fino ad incalzarsi nella prossima primavera.

Di verde non si scorge nei campi che quanto venne seminato in autunno, e appena qualche furtivo germoglio nelle erbemediche e nei trifogli. Se la stagione procedesse così fino alla fine di marzo, si potrebbe pronosticar bene dei primi raccolti e si avrebbe agio di preparare i terreni e i concimi per le semini primaverili.

Nelle grandi tenute di San Martino e Passariano, a noi vicine, si stanno preparando i canali per la distribuzione delle acque del Ledra. Si stanno preparando anche in altri luoghi, od almeno si sono disegnati in carta colle relative quotazioni, dove la fortuna di una posizione favorevole o quella di qualche benevola influenza a favore di solerti e provvidi proprietari rendono facili e solleciti i lavori.

Noi dei terreni frazionati e saltuari stiamo aspettando che il compimento dei canali, a cura del Comitato o delle imprese, ci assegni il punto di estrazione, augurandoci che sia tale da renderci agevole l'uso delle acque, se anche richiederà una rete di diramazioni più complicate che altrove.

Ritenuto che i principii sono sempre difficili e lenti più nelle grandi che nelle piccole imprese, io spero che non si smetterà l'idea di mandare in Lombardia un drappello di giovani contadini, e magari una ventina, sotto valida scorta, i quali, osservate le maggiori difficoltà della irrigazione, e i piccoli ostacoli che incontrerà la distribuzione delle acque, prendano nota del modo con cui si risolvono colà, per indicarlo, ripatriando, ai loro compaesani, i quali, dato il bisogno, che nei nostri paesi si presenta poco o molto ogni anno, sapranno approfittarne e non lascieranno scorrere indarno l'acqua accanto ai propri campi.

Si è lamentato sempre il danno che risente la nostra agricoltura dall'eccessivo frazionamento della proprietà fondiaria; eppure quando le tasse di trasferimento di essa erano minime, nessuno pensava a fare unioni col mezzo delle permute. Vi erano anzi e vi hanno ancora confinanti ostinati, che si rifiutano di permutare, se anche con proprio vantaggio, i loro fondi, per non far piacere al vicino. Se mal non m'appongo, esisteva, sotto il Governo della Repubblica Veneta, una legge che obbligava il piccolo possessore di un terreno che impedisse la regolarizzazione di un fondo maggiore, a cederlo al proprietario di questo. Si dirà che una tal legge sente d'arbitrio lesivo al diritto di proprietà, e di feuda-

lismo; ma pure io vorrei che almeno in certi casi venisse rimessa in vigore.

Se fu mai desiderabile e necessaria al progresso agricolo l'unione dei terreni, lo è a più doppi adesso che abbiamo vicina l'opportunità di irrigarli. Ma, a render facili le unioni, nessun mezzo migliore che facilitare le permute, se non colla legge testè ricordata pei retrogradi e pegli ostinati, coll'abolire, a vantaggio di tutti gli altri, la tassa di registro che pareggia la permuta alla vendita. Questa tassa, in unione alle gravi spese contrattuali e delle volture catastrali, fa sì che i possessori rifuggano da questo provvido contratto.

Ma di una simile modifica della legge di registro e bollo (che sarebbe meritevole di molte altre), come della perequazione dell'imposta fondiaria, delle quali ognuno sente la necessità, che fu tante volte proclamata, nessuno è che si occupi.

Pare ora che il Ministro delle finanze si occupi di qualche modifica alla legge sulle volture catastrali; e sarebbe ben di dovere, giacchè questa legge ha in sè il peccato capitale di non essere eguale per tutti. Non è eguale per le provincie che possedono il censimento e le mappe sulle quali il più piccolo ritaglio di terreno porta un numero progressivo ed una cifra di rendita a base dell'imposta, e per le provincie che non sono censite, dove le volture si fanno a grandi tratti.

Nelle nostre provincie si paga una lira di diritto fisso, ed una tassa graduale per ogni numero di mappa, tanto se si tratta di un solo numero e del più piccolo appezzamento, quanto se si tratti di più numeri o di vasto latifondo che porti un solo numero. Nelle provincie non censite, come si commisurano le tasse di voltura? Io non lo so.

Ci si provvederà forse, come per le tasse giudiziarie, e per tante altre cose con una *leggina* che, trattandosi della santità delle leggi, è un giojello di vezeggiativo.

E giacchè sono sulle disuguaglianze, voglio notare anche questa che si trova nella legge di registro per le successioni. Muore un possidente che, valendosi del credito, approfittava vivente dell'atto meno costoso che è la cambiale, e lascia il suo patrimonio per metà di debiti cambiarj. Questi debiti non vengono dedotti dalla sostanza attiva per la commisurazione della tassa ereditaria. Se il defunto era un negoziante, le passività vengono dedotte.

Non è fuori d'argomento dimostrare che la possidenza, e conseguentemente l'agricoltura, non gode punto di favore nelle nostre leggi.

Bertiolo, 17 febbraio 1881. A. DELLA SAVIA.

### L'ULTIMO MERCATO BOVINO

Nella settimana scorsa ebbe luogo in Udine il mercato di San Valentino (14, 15, 16), sempre

ritenuto fra i più importanti di questa Provincia, per le provviste di animali da lavoro che ordinariamente a quest'epoca dai possidenti d'oltre Tagliamento vengono fatte.

Generale era l'aspettativa che a questo mercato moltissimi affari si sarebbero conclusi per buoi da lavoro: affari considerati giustamente i più utili, sia per l'importanza del capitale che si pone in movimento, sia perchè, in seguito a cento contratti di bovi grossi, se ne concludono quasi altrettanti di manzetti, di buoi di minor valore, di vacche ecc.

Il tempo non poteva essere più favorevole, e lo splendido sole, la bellezza d'un cielo striato, la temperatura abbastanza mite, e lo stringente bisogno di vendere, indusse ad intervenire un grandissimo numero di venditori e di curiosi, talchè, il secondo giorno, il vasto piazzale era talmente stipato di bestie e di gente, da apparire insufficiente. Ma gli acquirenti furono davvero pochini, per cui di contratti conclusi non ebbesi che un limitato numero. Il genere su cui si rivolse la ricerca ed in larghe proporzioni, è stato il vitellame e le vacche in carne. Di cotal genere non solo a questo gran mercato in Udine si fecero molti acquisti, ma l'incetta si è spiegata su basi estese anche sui piccoli mercati della Provincia. Diversi affari si effettuarono per bovi da lavoro introdotti dal vicino Impero. La lusinga d'un rialzo nei prezzi, il cambio vantaggioso della nostra valuta verso l'austriaca, determinarono la speculazione ad operare in bovi dell'Illirico e della Carniola, e qui in Udine questi furono anche abbastanza ben pagati, poichè gli agricoltori di una parte di questa Provincia e della limitrofa di Treviso, trovano il loro tornaconto a preferire codesti bovi ai paesani, perchè quelli sono avvezzi più rozzamente ed a molto lavoro, e migliorano ed ingrassano facilmente, tradotti che sieno su questi territorii, pur continuando a sostenere non indifferente lavoro.

La concorrenza ai mercati di bestiame da vendere non è causata soltanto dal bisogno di far denaro; ma, per molti, anche dalla scarsità di foraggio, condizione che troppo spesso si verifica, e che si dovrebbe e potrebbe evitare.

M. P. CANGIANINI.

### NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Nella settimana scorsa venne abbattuto un cavallo moccioso nel comune di S. Giorgio della Richinvelda. ☺

I fosfati hanno oramai acquistata così grande importanza presso le nazioni più avanzate in agricoltura, che non passa quasi giorno senza che nei porti inglesi, francesi, belgi, ecc., non se ne noti qualche carico di rilievo.

Dall'America se ne traggono quantità in-

genti, massime per conto di inglesi. Così l'Europa, almeno quella parte che meglio pensa alle sue produzioni, trae dall'America il fosforo per sostenere la concorrenza coll'America stessa nella produzione del frumento e della carne, chè tanto pel frumento quanto per le erbe da foraggio il fosforo è il più prezioso fattore.

E dire che dall'Italia si lasciano andare all'estero perfino le ossa da essa prodotte invece di utilizzarle a nuove produzioni! Che siasi qui ancora al punto di non sapere quanto frumento di più si ottenga da un campo, concimandolo con qualche quintale di ossa?

Ultimamente il Consiglio superiore di agricoltura proponeva di proibire affatto l'esportazione delle ossa perchè fossero tutte utilizzate nel paese. Proposta vecchia, e buona a nulla per consenso generale. Le ossa per siffatta disposizione giacerebbero in paese senza essere utilizzate. S'insegni a usare le ossa e se ne dimostrino con dei buoni esempi i vantaggi.

∞

Per conservare il vino, scrive il «Villaggio» bisogna che, durante il freddo, la temperatura nella cantina oscilli da 4 a 10 gradi di calore, onde la bollitura lenta continui. Alla primavera si travasi il vino in una bella giornata in cui spisi il vento dal nord o da levante; il travaso sia fatto premurosamente onde il vino rimanga esposto all'aria il meno possibile ed i vasi ove viene posto siano puliti e sani. Fatta questa operazione, se si teme che il vino possa guastarsi, si metterà nella botte da 10 a 20 grammi per ogni ettolitro di solfato di calce o meglio della polvere conservatrice del vino, di L. Montalenti di Casale Monferrato. La polvere viene messa nella botte pel cocchiume, senza fare altro che chiudere bene il cocchiume stesso, e si lascia così per 45 giorni circa. Passato questo tempo, se fa molto caldo e esista ancora il pericolo che il vino si guasti, si ripete il rimedio, ma con metà dose. La maggior o minor quantità dipende dalla bontà o no del vino, cioè, se il vino è robusto, basterà 10 grammi, se è di forza mezzana ce ne vorrà 15 grammi e se è debole 20 grammi per ogni ettolitro di vino e per 45 giorni circa. La polvere L. Montalenti costa lire 8.50 la scatola di 200 grammi, ma per chi ne acquista più di una scatola costa lire 3 cadauna, alla stazione ferroviaria di Casale Monferrato, in porto assegnato.

∞

Nel giornale «Les Mondes» si legge che il chimico francese Martin propone, allo scopo di depurare e rendere potabile l'acqua delle cisterne, un nuovo processo che pare debbasi preferire a quelli finora usati. Questo processo consiste nello sbattere un bianco d'uovo in quindici litri di detta acqua: fatta la soluzione si porta il liquido ad una temperatura di 100 gradi, ed allorchè l'acqua è totalmente raffreddata, si passa a traverso un pannilino.

Onde apprezzare convenientemente l'efficacia di questo nuovo mezzo di purificazione, lo stesso chimico riempì tre bottiglie con l'acqua di una cisterna che era stata riconosciuta insalubre; l'acqua di una bottiglia era stata filtrata con carbone; l'acqua della seconda era stata mantenuta per alcun tempo in ebullizione; e infine quella della terza era stata depurata col bianco d'uovo. Le bottiglie furono immediatamente tutte. Dopo due mesi, il Martin ebbe a riconoscere che l'acqua chiarificata col bianco d'uovo non presentava la benchè minima traccia di odore, mentre che quella delle altre due bottiglie aveva contratto un odore più o meno pronunciato di putrido; è per questo che ritiene preferibile il sistema su indicato. Soltanto bisogna aggiungere che è necessario di sbattere l'acqua per alcuni istanti onde discolga quella quantità d'aria che è sufficiente perchè diventi leggiera e sapida.

∞

Un giardiniere dalla Marna (Francia) ha adottato con successo un mezzo semplicissimo per liberare dalle lumache il suo giardino ed il suo orto. Questo mezzo consiste nello stendere un po' di grasso o di butirro rancido su foglie di cavolo o su piccole assicelle di legno che nella sera si collocano sulle aiuole o sulle prode invase dalle lumache: un'ora o due dopo, su queste foglie od assicelle si trova un numero considerevole di lumache, le quali si distruggono facendole cadere in un vaso riempito di terebentina o di petrolio: fatta una prima raccolta, si tornano a mettere le foglie o le assicelle, e dopo poco tempo si vedono ancora guernite di un certo numero di grosse e piccole lumache che si distruggono come le prime. Quando fa caldo, bisogna aver cura di rivoltare le assicelle perchè il grasso non si fonda; le lumache vi si rifugiano sotto, e si possono prendere ugualmente. Il signor Heusè nel comunicare quanto sopra alla Società di orticoltura delle Alpi marittime, dice che egli segue tale sistema sempre con successo, e che in una sola mattina ha distrutto nel suo giardino circa 500 lumache (vedi Bullettino della nominata Società, 1880, pag. 124).

∞

I viticoltori si preoccupano seriamente del danno che può recare alle nostre viti la peronospora. L'anno scorso essa si è sviluppata di preferenza in autunno, epperciò i danni furono pochi. Ma in quest'anno si potrebbe sviluppare in estate, ed allora quale pericolo! Portato dal vento l'oidio si estende rapidamente: rimedio sicuro non si conosce ancora; ma si fanno delle esperienze per discoprirlo. Il Duchartre ha scoperto l'azione benefica dello zolfo contro la crittogama; il Planchon dimostrò l'utilità di certe viti americane contro la fillossera. Auguriamo che le ricerche dei nostri dotti ci additino un rimedio contro la peronospora.

## PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 14 al 19 febbraio 1881.

		Senza dazio cons.		Dazio consumo	Senza dazio cons.		Dazio consumo
		Massimo	Minimo		Massimo	Minimo	
Frumento . . . . .	per ettol.	21.75	20.80	—.—	Carne di porco a peso vivo p. quint.	110.—	—.—
Granoturco . . . . .	»	12.30	11.—	—.—	» di vitello q. davanti per Cg.	1.40	1.10
Segala . . . . .	»	—.—	—.—	—.—	» q. di dietro . . . . .	1.60	1.50
Avena . . . . .	»	—.—	—.—	—.61	» di manzo . . . . .	1.58	1.18
Saraceno . . . . .	»	—.—	—.—	—.—	» di vacca . . . . .	1.40	1.10
Sorgorosso . . . . .	»	6.90	5.50	—.—	» di toro . . . . .	—.—	—.—
Miglio . . . . .	»	—.—	—.—	—.—	» di pecora . . . . .	1.06	—.—
Mistura . . . . .	»	—.—	—.—	—.—	» di montone . . . . .	1.06	—.—
Spelta . . . . .	»	—.—	—.—	—.—	» di castrato . . . . .	1.27	1.17
Orzo da pilare . . . . .	»	—.—	—.—	—.—	» di agnello . . . . .	—.—	—.—
» pilato . . . . .	»	—.—	—.—	—.—	» di porco fresca . . . . .	1.85	1.45
Lenticchie . . . . .	»	—.—	—.—	—.—	Formaggio di vacca duro . . . . .	3.—	2.80
Fagioli alpighiani . . . . .	»	—.—	—.—	—.—	» molle . . . . .	2.30	2.—
» di pianura . . . . .	»	16.50	14.70	1.37	» di pecora duro . . . . .	2.90	2.70
Lupini . . . . .	»	—.—	—.—	—.—	» molle . . . . .	2.15	1.90
Castagne . . . . .	»	13.79	11.20	—.—	lodigiano . . . . .	3.90	—.—
Riso 1 <sup>a</sup> qualità . . . . .	»	45.84	41.04	2.16	Burro . . . . .	2.17	2.17
» 2 <sup>a</sup> » . . . . .	»	33.84	29.84	2.16	Lardo fresco senza sale . . . . .	—.—	—.—
Vino di Provincia . . . . .	»	70.—	60.—	7.50	» salato . . . . .	2.15	1.95
» di altre provenienze . . . . .	»	40.—	30.—	7.50	Farina di frumento 1 <sup>a</sup> qualità . . . . .	—.73	—.63
Acquavite . . . . .	»	82.—	72.—	12.—	» 2 <sup>a</sup> » . . . . .	—.54	—.42
Aceto . . . . .	»	25.—	20.—	—.—	» di granoturco . . . . .	—.22	—.19
Olio d'oliva 1 <sup>a</sup> qualità . . . . .	»	152.80	142.80	7.20	Pane 1 <sup>a</sup> qualità . . . . .	—.54	—.48
» 2 <sup>a</sup> » . . . . .	»	117.80	97.80	7.20	» 2 <sup>a</sup> » . . . . .	—.42	—.40
Ravizzone in seme . . . . .	»	—.—	—.—	—.—	Paste 1 <sup>a</sup> » . . . . .	—.80	—.73
Olio minerale o petrolio . . . . .	»	63.23	61.23	6.77	» 2 <sup>a</sup> » . . . . .	—.54	—.48
Crusca . . . . .	per quint.	15.60	14.60	—.40	Pomi di terra . . . . .	—.12	—.10
Fieno . . . . .	»	7.20	4.40	—.70	Candele di sego a stampo . . . . .	1.86	1.81
Paglia da foraggio . . . . .	»	5.30	4.10	—.30	» steariche . . . . .	2.40	2.30
Legna da fuoco forte . . . . .	»	2.14	1.74	—.26	Lino cremonese fino . . . . .	3.20	2.95
» dolce . . . . .	»	1.89	1.49	—.26	» bresciano . . . . .	3.—	2.80
Carbone forte . . . . .	»	7.20	5.55	—.60	Canape pettinato . . . . .	2.—	1.60
Coke . . . . .	»	5.50	4.70	—.—	Stoppa . . . . .	1.30	—.90
Carne di bue a peso vivo . . . . .	»	66.—	—.—	—.—	Uova . . . . . a dozz.	—.78	—.72
» di vacca . . . . .	»	56.—	—.—	—.—	Formelle di scorza . . . . . per cento	2.10	2.—
» di vitello . . . . .	»	65.78	—.—	—.—	Miele . . . . .	—.—	—.—

## PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

## Sete e Cascamì.

Sete greggie classiche a vapore . . .	da L. 57.— a L. 61.—
» classiche a fuoco . . . . .	» 52.— » 54.—
» belle di merito . . . . .	» 50.— » 52.—
» correnti . . . . .	» 48.— » 50.—
» mazzami reali . . . . .	» 44.— » 46.—
» valoppe . . . . .	» 38.— » 43.—

Strusa a vapore 1<sup>a</sup> qualità . . . . . da L. 13.— a L. 13.25  
 » a fuoco 1<sup>a</sup> qualità . . . . . » 12.— » 12.50  
 » 2<sup>a</sup> » . . . . . » 11.— » 11.50

## Stagionatura

Nella settimana da { Greggie Colli num. 11 Chilogr. 965  
 14 a 19 febbraio { Trame » » 3 » 200

## 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	
Febbraio 14	89.80	90.—	20.32	20.34	217	— 217.50	Febbraio 14	87.75	—.—	9.36 1/2	—.—	118.60
» 15	89.80	90.—	20.32	20.34	217	— 217.50	» 15	88.—	—.—	9.35	—.—	118.50
» 16	90.—	90.15	20.32	20.34	217	— 217.50	» 16	88.10	—.—	9.35	—.—	118.35
» 17	90.10	90.20	20.31	20.30	217.75	217.25	» 17	88.20	—.—	9.34 1/2	—.—	118.30
» 18	90.20	90.30	20.31	20.29	217.75	217.25	» 18	88.50	—.—	9.36	—.—	118.21
» 19	90.20	90.30	20.31	20.29	217.75	217.25	» 19	88.35	—.—	9.34 1/2	—.—	118.25

## 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.	Piov. e neve	Stato del cielo (1)				
			ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	assoluta	ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Direzione	Velocità chilom.	millim.	in ore			
Febbr. 13	15	748.63	2.4	5.0	0.2	5.8	1.72	-1.5	-5.4	1.98	1.94	2.57	36	30	54	W	0.1	—	S S S
» 14	LP	752.47	0.7	3.9	-0.4	4.9	0.58	-2.9	-6.1	2.19	2.86	2.71	45	48	61	N 34 E	0.1	—	S M M
» 15	17	754.63	-0.7	3.7	0.4	4.7	0.38	-2.9	-6.7	2.84	2.65	3.27	65	44	71	S	0.1	—	S S S
» 16	18	756.67	1.3	4.7	2.1	5.5	1.82	-1.6	-3.3	3.57	3.60	3.32	71	56	62	calma	0.0	—	C M M M
» 17	19	755.17	3.2	6.7	4.8	8.7	4.15	0.1	2.6	3.99	4.64	5.62	68	64	87	cal			