

BULLETTINO

DELLA

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Recagli 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 alla Tipografia Seitz (Mercato vecchio).

SOMMARIO: Conferenza di bachicoltura. — Avvertenza da usarsi pel governo dei vini. — Le arature (cont. e fine). — Conservazione delle castagne. — I contratti agrari. — Sete. — Rassegna campestre. — Notizie sui mercati. — Note agrarie ed economiche. — Prezzi dei cereali ed altri generi di consumo. — Stagionatura delle sete. — Notizie di Borsa. — Osservazioni meteorologiche.

CONFERENZA DI BACHICOLTURA

Il sig. Virgilio Costi terrà la sera del prossimo mercoledì alle ore 7^{1/2} precise, nella sala dell'Accademia Udinese, una conferenza di bachicoltura, in cui specialmente verranno esposte alcune osservazioni derivate da scientifici esperimenti, onde prevenire (a seconda dei nostri sistemi) la tanto funesta malattia dei bachi da seta, *la flaccidezza*.

AVVERTENZA DA USARSI PEL GOVERNO DEI VINI

Non si pretende di suggerire cose nuove: solo si ha per scopo di por sott'occhi ogni mezzo che valga ad ottenere i vini ben condizionati, ed in particolar modo si terrà parola della malattia che più facilmente può guastare i vini, avuto presente che la raccolta delle uve in questo autunno si fece in cattive condizioni, cioè con umido continuo, quando non era sotto pioggia battente.

Nelle annate in cui la bella stagione favorisce la maturazione delle uve, è raro il caso che i vini rossi contraggano la malattia del grassume "vino filante"; in questo anno però che il raccolto si fece con tempo pessimo, occorrerà usare molti riguardi, avere tutte le cure onde difendersi dalla malattia sovrindicata, e quando per disgrazia il vino contraesse tal male, conoscere i mezzi per guarirlo.

Rimane fuor di discussione che certe qualità d'uva fine, e provenienti da rinomate località possono egualmente produrre nella presente infelice annata qualità di vino serbevole, ma non è però men vero che ottime qualità di vino non si

ottengono che coll'usare tutti i riguardi possibili e mettendo in opera quei dettati che la pratica e la scienza insegnano; cosicchè anche con vini di qualità d'uva meno buona, che quasi certamente ammalerrebbero del grassume, è possibile, correggendoli saggiamente, ottenere un prodotto serbevole anche a stagione inoltrata.

Ora pertanto si accennerà alle deficienze che si riscontrano nei mosti, quindi nei vini, quando le vendemmie avvengono per un tempo umido. Occorre dunque che il vino contenga una voluta quantità di acidi vegetali, una data quantità di alcool e di tannino, e per ultimo la materia estrattiva. Se il vino è deficiente di qualcuna di tali parti essenziali, è il caso di fare subito le debite aggiunte coll'unire al vino o acido tartarico, o spirito di vero vino, o di tannino di vinaccioli, secondo che dall'esame s'ebbe a constatare la mancanza dei suddetti principii.

A questo punto si potrà fare interpellanza e dire: ma come si fa a constatare la deficienza dei suddetti principii e quali sono le proporzioni?

È difficile siavi un tale che s'accinga a fabbricar vino, digiuno a segno da non aver tali cognizioni; se ne fosse privo s'occupi tosto ed impari a servirsi del gleucometro pel mosto, e dell'alambicco pel vino; la materia estrattiva o residuo, coll'ebollizione non è difficile a constatarsi; per gli acidi poi, se si vuol essere ben certi, sarà caso di ricorrere al laboratorio di chimica agraria.

Quando i vini fossero deficienti gli acidi vegetali si può aggiungere acido tartarico, massime se al mosto s'aggiunse zucchero che predispone il mosto a filare.

Anzi, avanti tutto, si deve colle opportune solforazioni precipitare la materia fermentiscibile "sostanza azotata", subito che si abbia certezza essersi trasmutato tutto il glucosio in spirito.

Si può ancora a tutt'oggi, quando si riconoscesse essere il vino scarso di tannino, farne una giudiziosa aggiunta, non mai aggiungendovi quello che si trova in commercio, chè troppo spesso non è di natura omogenea; sarà bensì facil cosa il procurarselo col mezzo dei vinaccioli facendone un'infusione nello spirito di vino che poi s'aggiunge al vino.

Così pure se la ricchezza alcoolica si verificasse scarsa, si può aggiungere alcool, ma si badi bene che lo spirito sia veramente di vino, o di grappa, altrimenti, oltre al dar poco buon gusto al vino, è anche nocivo alla salute, massime se cotesti spiriti sono prodotti dai frumenti, frumentoni, o simili, i quali, se servono mirabilmente per certi usi, sono dannosi per esser aggiunti ai vini, contenendo essi poca parte d'etere enantico che è della natura del vino, abbondando per contro d'etere etilico e buttilico, che sono dannosissimi alla salute, i quali, assorbiti troppo facilmente, producono alcoolizzazioni e conseguenti malattie spaventose. E qui cadrebbe proprio in acconcio di raccomandare di ben sorvegliare su questo riguardo la fabbricazione dei liquori; chè se ciò si potesse ottenere, molti sciagurati che sono colti da deliri e danno scandalo nelle pubbliche vie scomparirebbero e non ci rimarrebbe più che il dolore di vedere degli ubbriachi che l'indomani possono ritornare ai loro lavori, mentre i primi ammalano per guarire difficilmente, o non più. — (Dalla «Gazzetta delle Campagne»)

LE ARATURE

(Continuazione e fine, vedi n. 47)

Non è evidente che, di due terre, di cui l'una è resa mobile e permeabile fino alla profondità di m. 0.30 per esempio, e l'altra fino a m. 0.15 soltanto, la prima potrà porre in magazzino una quantità di acqua superiore a quella che può assorbire la seconda? Conviene, inoltre, osservare che, nel primo caso, le acque pluviali trovando un serbatoio più vasto possono distribuirsi in un volume di terra più considerevole e allontanarsi di più dalla superficie ove il loro soggiorno ha, per la vegetazione, sì disgraziate conseguenze. È a quest'assor-

bimento dell'umidità sovrabbondante dagli strati inferiori resi mobili che bisogna, forse, attribuire l'opinione che consiste nel ritenere le arature di questa specie una causa di disseccamento pel terreno. Ma tutto ci assicura.

L'umidità che, per infiltrazione, si allontana dalla superficie ove la sua presenza potrebb'essere nociva, non è irrevocabilmente perduta per le piante: essa è, al contrario, messa in serbo per venir loro in aiuto nei momenti di penuria, e così assicurare il loro sviluppo. Senza dubbio, quando lo strato mobile non ha che poco spessore, è più facilmente umettato in tutta la sua estensione; ma è anche più esposto a soffrire la sovrabbondanza delle acque, inconveniente grave al quale l'aratura profonda apporta un rimedio efficace.

Le arature di dissodamento contribuiscono dunque al bonificamento delle terre. In quanto all'influenza ch'esse esercitano sulla conservazione della freschezza, è anche facile rendersene conto. D'apprima, così come or ora osservammo, le terre lavorate profondamente sono atte a raccogliere una più grande quantità di acqua, e, inoltre, la conservano molto meglio. Non potrebb'essere altrimenti. Le acque pluviali, rilegate negli strati sotto giacenti al suolo, sono riparate dal calore solare, e non sono, come quelle che impregnano gli strati superficiali, esposte ad essere prontamente disperse dalla evaporazione. All'epoca dei grandi calori, l'umidità tenuta in serbo nel sottosuolo rimonta per capillarità verso il mezzo occupato dalle radici e procura alle piante una frescura salutare. Si sa, d'altronde, che le radici hanno una tendenza a progredire verso i luoghi che nascondono umidità; anche le si veggono dirigersi verso i punti ove essa è accumulata, e come, per raggiungerla, devono affondarsi, nerisulta quest'altra conseguenza vantaggiosa, ch'esse si allontanano dalla superficie e sfuggono così più sicuramente ancora all'influenza dissecante dell'aria. È ciò che si conosce, da antica data, nei paesi meridionali, ove la siccità è abituale; anche i lavori profondi figurano nel numero dei processi impiegati con successo dai coltivatori di quelle contrade per lottare contro l'influenza di un'atmosfera bruciante.

I vantaggi dei lavori profondi non si limitano a questi ora accennati. Una terra rimossa su di un grande spessore offre naturalmente alle radici un mezzo più propizio al loro sviluppo; esse possono accrescersi più liberamente senza essere esposte ad incomodarsi mutuamente, divenire più forti e fornire al fusto un nutrimento più copioso, arra di una fruttificazione più abbondante. Si è egualmente potuto osservare che, nelle terre profonde, i cereali sono meno soggetti all'allettamento, e ciò è evidentemente dovuto al fatto che la radice più vigorosa dà maggiore stabilità alla pianta, ed al fatto che il fusto, meglio nutrito, acquista una forza che gli permette di meglio resistere alle influenze atmosferiche e di sopportare, senza inclinarsi, il peso della sua spiga. Di più, in seguito del dissodamento, il suolo guadagna attitudini nuove ed è capace di fornire non solamente prodotti più considerevoli, ma anche raccolte più variate. Questa miglioria, sempre profittevole, deve soprattutto essere considerata come indispensabile quando si vuole abbandonarsi alla coltura delle piante-radici, come le barbabietole, le carote, ecc., ecc. Senza il suo ajuto vanamente si spererebbero ricche raccolte.

I dissodamenti mettono egualmente a nostra disposizione un mezzo potente di distruzione di cattive erbe. Fra queste ultime, ve ne sono, come si sa, che posseggono lunghe radici e che non si riesce a ben estirpare a mezzo dei lavori ordinari, ma che scompaiono coi lavori profondi.

Indipendentemente da questi vantaggi, le arature di questo genere ci procurano ancora, almeno in date circostanze, un mezzo facile e poco dispendioso di cambiare le proprietà fisiche e chimiche del suolo. Quest'ultimo può peccare per eccesso di leggerezza o per una compattezza troppo pronunziata, e, in tutti due i casi, dà luogo ad inconvenienti ben conosciuti dai coltivatori. Il dissodamento, in simile occorrenza, acquista una utilità speciale allorchè il sottosuolo non è della stessa natura del soprasuolo. Ora, questo genere di sovrapposizione si osserva molto spesso e bisogna allora saper approfittarne.

Non è raro, infatti, che un suolo di natura sabbioso riposi su un banco di

argilla, o che una terra argillosa abbia per sottosuolo uno strato siliceo. In simile caso, si può facilmente, a mezzo dei lavori profondi di dissodamento mescolare una parte del sottosuolo col soprasuolo e introdurre in questo modo nello strato arabile materie dotate di proprietà differenti da quelle possedute dagli elementi ch'entrano nella sua composizione. Pel miscuglio dell'argilla colla sabbia, quest'ultima si appropria, in parte, le proprietà che distinguono l'argilla, e, conseguentemente, si migliora; il suolo così modificato si mantiene più fresco, le raccolte sono più assicurate e possono pure essere più variate. È lo stesso nel caso in cui l'argilla riposi sopra un sottosuolo sabbioso, perchè l'introduzione della silice nell'argilla diminuisce la sua tenacità, l'alleggerisce e la rende più permeabile. In seguito dell'operazione, il terreno argilloso diventa dunque più facile a lavorare, la sua affinità per l'acqua è diminuita e le raccolte vanno meno soggette a soffrire l'umidità. Da un'altra parte, i lavori sono meno incagliati, e le arature, lo stesso che le semine, possono effettuarsi più tardi in autunno e più presto alla primavera.

La terra arabile può pure avere per base un banco di marna.

Se il suolo è sprovvisto di calcare, una simile coincidenza è evidentemente una buona fortuna pel coltivatore che, col solo aumentare la profondità delle arature, può effettuare una marnazione estremamente economica, poichè non ha luogo nessuna spesa di acquisto, di estrazione e di trasporto.

In simile situazione, non vi è altra spesa a fare se non quella che causa il dissodamento, e la miglioria che ne risulta ordinariamente è estremamente notevole.

Sia come si sia, il dissodamento del suolo esige molta circospezione; applicato inconsideratamente, può dar luogo a gravi sbagli e attentare, almeno momentaneamente, alla fertilità del suolo. Senza dubbio, vi sono circostanze in cui si può, senza correre il menomo pericolo, e anche in una maniera assai profittevole, mescolare il sottosuolo col suolo arabile, ma vi sono anche dei casi in cui bisogna eseguire tale faccenda con grande precauzione, e, alle volte, è prudenza di astenersene del tutto.

Che il sottosuolo possa, pel suo miscuglio col soprasuolo, dare risultati nocivi alla vegetazione, ciò non è sorprendente. La situazione rispettiva del soprasuolo e del sottosuolo li colloca in condizioni differenti. Il soprasuolo riceve gli ingrassi ed è sminuzzolato, aerato dalle arature annuali. Il sottosuolo, al momento in cui il dissodamento si effettua, non ha forse giammai provato il salutare contatto dell'atmosfera; esso non possiede, spesso, che una dose di fertilità inferiore a quella dello strato arabile, e alle volte anche contiene principi contrari alla vegetazione e che non possono perdere le loro cattive proprietà che dopo essere stati esposti all'aria per un prolungato tempo. Se, in tali condizioni, si mischiano senza discernimento gli strati sovrapposti, bisogna attendersi una diminuzione di prodotto.

Se si vuole operare con tutta sicurezza, è necessario ricorrere all'esperienza. Prima d'intraprendere i dissodamenti sopra una grande scala, niente è più razionale che di fare precedere qualche saggio su piccole estensioni. Si può, d'altronde, esaminando la maniera di comportarsi dei grani caduti negli ultimi solchi o nei solchi fatti esclusivamente per lo scolo delle acque, come anche il comportarsi dei grani sparsi nei siti ove l'aratro ha, per inavvertenza, portato il sottosuolo alla superficie, raccogliere indizi sui risultati che deve dare l'operazione.

Vi sono intanto dei terreni in cui il miscuglio può effettuarsi impunemente e produrre risultati estremamente vantaggiosi. Il caso può presentarsi quando il sottosuolo, di natura ricco, è sfuggito all'impoverimento che le raccolte hanno inflitto al soprasuolo, o anche quando esso ha potuto, per le infiltrazioni, arricchirsi di materie tolte dalle acque pluviali agli ingrassi depositi nello strato arabile. Quando tali condizioni s'incontrano, il coltivatore deve saper trarne partito.

Ma supponendo che si sia trovato che il miscuglio è di natura da nuocere alle raccolte, non è questo un motivo di rinunciare al miscuglio; solamente, bisogna allora agire con prudenza, e non operare il dissodamento che gradatamente. Il difetto di fertilità nel sottosuolo si corregge cogli ingrassi e per intaccarlo profondamente e

riportare alla superficie uno strato doppio di terra vergine bisogna disporre di copiosi letami. Ora, non si è sempre nel caso di corrispondere ad una simile esigenza, soprattutto quando si deve operare sopra una grande estensione. Ordinariamente dunque è preferibile arrivare al completo miscuglio gradatamente, in molti anni, secondo la profondità che si vuol raggiungere: si ha così una latitudine preziosa per procurarsi o fabbricare gli ingrassi indispensabili, sempre procurandosi maggiori probabilità di successo. Vi è pure ogni vantaggio a praticare il dissodamento prima dell'inverno: la terra nuova portata alla superficie riceve allora durante molti mesi l'impressione benefattrice dell'atmosfera; essa si aera, si divide sotto l'influenza della gelata e degli agenti meteorologici. Una simile precauzione è sempre assai utile, ma essa è soprattutto raccomandabile quando il lavoro profondo si effettua in una sola volta.

Nel caso in cui si ha che fare con un sottosuolo contenente principii nocivi alla vegetazione, non potrebb'essere questione, ben inteso, di mescolarlo con lo strato vegetabile, ma non pertanto si può sminuzzarlo, renderlo mobile insomma a fine di renderlo permeabile.

Si dissoda allora lasciando il sottosuolo al posto.

I lavori profondi sono, abbiamo detto, lavori periodici e le cui spese, per conseguenza, devono essere sopportate da molte raccolte. L'esperienza dei paesi ove essi sono in uso attesta che le arature profonde, bene eseguite, fanno sentire il loro effetto durante molti anni e che basta di ripeterle tutti i sei o sette anni per mantenere la loro influenza benefica.

CONSERVAZIONE DELLE CASTAGNE

La conservazione delle castagne è una operazione importante specialmente per quelle zone ove se ne producono su larga scala. Il commercio di questi frutti, che termina col finire del verno, potendosi prolungare, arrecherebbe immensi vantaggi ai produttori.

Crediamo perciò opportuno riprodurre i seguenti processi di conservazione, che togliamo dall'« Italia agricola », i quali si asserisce abbiano dati buoni risultati.

Un processo, dovuto al Magnè, consiste nel collocare in novembre od in dicembre, le castagne stratificate con sabbia perfettamente asciutta, in vasi chiusi, e di immergere questi vasi in ammassi di terra sabbionosa secca. Per tal guisa si conservano fresche, più saporite e facilmente digeribili, sino al giugno.

Il metodo Appert ci insegna a conservare come segue le castagne: si tagliano colla punta del coltello come quando si vogliono arrostiti e poscia si espongono al bagnomaria, al calore dell'ebullizione per qualche minuto, indi si levano, si lasciano freddare ed asciugare, poscia si collocano in luogo freschissimo ed asciutto.

Un altro metodo consiste nel far bollire le castagne per 15 o 20 minuti e quindi esporle al calor del forno, un'ora dopo che se ne è levato il pane. Mediante questa doppia operazione, le castagne acquistano un grado di cottura e prosciugamento, che vale a conservarle per molto tempo, avvertendosi però di riporle in luogo asciutissimo.

Dal sig. Matteo Ferreri viene suggerito il seguente metodo, sanzionato dalle esperienze di più anni, che gli procura eccellenti castagne fino al maggio, non sempre fresche, ma moderatamente appassite negli ultimi mesi, perciò anche migliori.

Si scartano dalle castagne fresche tutte quelle tarlate o fesse nella scorza. Si mettono le scelte buone a bagno in un mastello di acqua fresca tanto che interamente le copra. Quest'acqua si cambia affatto ogni 24 ore, e ciò per otto giorni di seguito. Sgocciolate dopo questo periodo, si mettono allargate sopra un pavidamento assorbente (di cotto o di tavolo) al riparo dei raggi solari e si vanno rivoltando tutti i giorni finchè sieno asciutte. Queste castagne così private d'un principio od acido nocivo alla loro conservazione, non si guastano più e diventano eccellenti.

I CONTRATTI AGRARI

L'on. ministro dell'agricoltura, ha indirizzato la seguente circolare ai Comizi agrari:

Roma, 19 novembre 1882.

Da più anni parecchi Comizi agrari hanno impresso, con sollecitudine, lo studio e l'esame

delle varie disposizioni e consuetudini locali che informano i diversi contratti agrari in uso nella propria provincia. E consigliano, propongono e pubblicano schemi di scritte coloniche, di contabilità agraria, di libretti di capitoli e conti colonici, tanto nell'interesse supremo dell'agricoltura, quanto in quello dei rapporti di equità fra proprietari e coloni.

Ad esempio, il Comizio agrario di Ravenna si è occupato delle lacune che, a suo modo di vedere, si contengono nelle disposizioni legislative del Codice civile riguardanti la mezzadria e soccida di bestiami, ed ha compendiate e formulate alcune disposizioni che, nello stato attuale delle cose, reputa necessario abbiano ad introdursi nei contratti di mezzadria.

Il Comizio agrario di Pisa ha dato alle stampe un opuscolo che ha per titolo: Disegno e norme di *scritta colonica* specialmente per l'Italia centrale.

Il Comizio di Modena ha pubblicato il « Libretto di capitoli e conti colonici »; e recentemente quello di Cesena, il Capitolato generale per la conduzione dei fondi rustici nella provincia di Forlì.

È incontestata la importanza e la utilità di tali studi e pubblicazioni. Dalla maggiore o minore bontà dei contratti agrari deriva progresso nella cultura dei campi e benessere nelle condizioni delle classi agricole.

Questo Ministero segue con interesse il corso di quegli studi, di queste proposte di modificazioni od aggiunte all'attuale legislazione sulla materia, che formarono argomento di ricerche anche da parte sua. E siccome pel Codice civile è lasciata agli interessati piena libertà di regolare i loro contratti agrari, e soltanto in mancanza di consuetudini o di convenzioni espresse, hanno luogo le regole da esso stabilite; così riuscirebbero, a mio avviso, di grande utilità pratica le ricerche e gli studi sulle diverse convenzioni che si stabiliscono attualmente fra proprietari e coloni, e sulle consuetudini locali diverse in ordine ad ogni singolo contratto agrario.

Sarei perciò grato a cotesto Comizio se volesse farmi conoscere se da sua parte abbia compiuto studi su questo argomento, e, nell'affermativa, me ne comunicasse i risultati.

Nella negativa le porgo preghiera di porvi mano e di inviarmi una particolareggiata relazione, nella quale, previa la indicazione dei contratti agrari in uso nel circondario, vengano indicate le varie attuali modalità nascenti sia dalle convenzioni espresse che dalle consuetudini locali per ogni singola forma di contratto agrario. E riuscirà molto gradito per gli ulteriori studi che il Ministero intende compiere, di conoscere l'avviso di codesto Comizio intorno alle innovazioni o modificazioni che esso Comizio crede abbiansi ad introdurre nei contratti stessi, sia nell'interesse dell'a-

gricoltura, che per equità di patti fra proprietari e coloni.

Gradirò pure che tale relazione mi sia trasmessa con sollecitudine, e possibilmente prima che finisca l'anno.

Il ministro BERTI

SETE

La settimana decorsa diede luogo a discrete transazioni, particolarmente in gregge; ma, a fronte di una maggiore domanda provocata da bisogni di fornire i lavorerii, i prezzi, anziché vanta-
giarne, subirono piuttosto qualche degrado ulteriore, e nulla lascia lusingare che tale condizione sfavorevole possa mutare. La fabbrica lavora discretamente, ma la moda favorisce l'impiego di stoffe miste di lana e cotone e la povera seta rimane trascurata, e nemmeno gli attuali bassi prezzi invogliano la speculazione ad operare. I detentori devono quindi adattarsi alla volontà del compratore che diventa più esigente a misura che questi trova più arrendevole il venditore. Una reazione sarebbe più facilmente sperabile se l'attuale condizione fosse stata provocata da una qualche crisi speciale; ma essendo invece la conseguenza di sfiducia nell'articolo che non presenta un avvenire, la demoralizzazione non cesserà fino a che un movimento d'affari impreveduto non venga a rialzare lo spirito nei detentori. Infrattanto sarà ventura se questi sapranno resistere alle offerte sempre più deboli.

Anche la nostra piazza si risentì della domanda di gregge manifestata questi giorni, e qualche lotto di discreto rilievo trovò acquirenti in roba di merito da lire 55 a 56, e le transazioni sarebbero risultate maggiori se si fossero accettate alcune offerte su queste basi per sete primarie. Parimenti ebbero luogo alcune vendite in galetta a condizioni che lasciano un piccolo margine al filandiere. In sete correnti, pochissime transazioni, con offerte che segnano un ulteriore ribasso.

Cascami invariati, cioè strusa primaria lire 13.75 a 14, doppi lire 6 a 6.10

Udine, 27 novembre 1882.

C. KECHLER

RASSEGNA CAMPESTRE

Siamo nei mesi della bruma e per conseguenza non possiamo sperare che il bel tempo duri oltre un paio di giorni. Però siccome giornate oscure non solo, ma piovose e burrascose ne abbiamo avute in abbondanza in settembre e in ottobre, si potrebbe pretendere un compenso in questo mese e nel vicino dicembre. Ma col tempo bisogna fare di necessità virtù, e prenderlo come viene.

Contentiamoci dunque di aver fatto più o meno bene le semine del frumento, che incomincia

ad inverdire nei campi il color fosco delle porche arate di recente, aspettando che il golo aggiusti la partita di chi ebbe fretta ed arò per bagnato.

Finita quest'opera, la prima cosa che ci resta ora a fare è di tagliare legna nelle rare boschette e nelle folte siepi sulle rive dei campi e dei prati che possiedono tutti coloro che ebbero cura di piantarne; e s'intende da qui in giù, dove scorrono per tutti i fossi le limpide acque sorgive, poichè dalla Stradalta in su le piante che trovano sede omogenea sono i soli gelsi. Si vedono ancora qua e là delle siepi di acacia, ma queste piante non soffrono la vicinanza di altre specie, e non la perdonano nemmeno all'aureo albero della seta, sicchè bisogna risolversi definitivamente per l'uno o per le altre. Frattanto in tutta la zona media del Friuli si difetta di legna da fuoco, che è pure una fra le necessità della vita od almeno della domestica economia. I paesi della parte bassa di quella zona usano provvedersi di legna nei boschi di Muzzana, di Muianis e Turgnano. Ma anche quei boschi si vanno diradando, ed ora sento che è disposto il dissodamento di un bosco erariale su quel di Muzzana per ridurlo a prato. Taluno mi faceva supporre che per due e tre anni si avranno non lungi di qui delle buone legna da ardere e a buon mercato. La tendenza sarebbe più a spiantare i boschi vecchi, che a piantarne di nuovi, e così i vapori che sorgono dal mare e portano la pioggia e le grandini sulle pianure e sui monti correranno più rapidi, o se trattenuti da qualche contrasto di venti, produrranno più spessi e più disastrosi i loro effetti.

Ma scendiamo pure da tanta altezza e lasciamo per ora queste eventualità a cui qualcuno vorrà pensare, e consideriamo qui intorno a noi ciò che è più probabile e più vicino.

Quest'anno il prodotto dei foraggi non è abbondante, come si potea sperare. In questo autunno si è potuto fare poca economia del fienile colla raccolta delle erbe avventizie, colle morene e colle foglie che si usa raccogliere, e sono di ottimo alimento pel bestiame.

Si va dunque pensando che in primavera il fieno sarà scarso e costerà caro. I prezzi incominciano già a salire, e non è questa l'ultima causa del deprezzamento degli animali bovini sugli ultimi nostri mercati. Non sono informato di ciò che è successo nei due passati giorni sul mercato di S. Caterina a Udine. Spero che il nostro amico signor Cancianini, il quale tace da qualche tempo, sia per dircene qualche cosa. Probabilmente non vedremo un rialzo nei prezzi che alla ventura primavera. V'ha chi suppone che v'influirà il vuoto fatto dalle inondazioni in tanta parte delle provincie venete, dove molti animali perirono soffocati nelle stalle, molti altri morirono di fame sugli argini circondati dalle acque. Ma fatal-

mente quei danni sono troppo a noi vicini, e il bisogno di rimettere le boverie sarà in contrasto colla mancanza dei mezzi. La Provvidenza è grande, e noi confidiamo in essa.

Bertiolo, 25 novembre 1882. A. DELLA SAVIA

NOTIZIE SUI MERCATI

MUNICIPIO DI UDINE. — Grani. Riassumiamo così l'andamento dei mercati della 47^a settimana: floridi in granoturco nuovo e castagne, mediocri in sorgorosso e lupini, scarsità in frumento, segala e fagioli. Il frumento nuovo ben asciutto ebbe facile smercio, il molle del tutto negletto. Nulla ancora in cinquantino, per cui ancora la metida pel granoturco nuovo non si potè fare.

Nel frumento le qualità fine e buone mercantili si sostennero, le mediocri mercantili discesero di 75 cent. per misura.

Le contrattazioni si definirono ai seguenti prezzi:

Frumento: lire 16, 16.50, 17, 17.50, 18, 18.50.

Granoturco nuovo: da lire 8.50 a 12.30.

Granoturco nuovo gialloncino: da lire 12 a 13.75.

Lupini: di qualità inferiore si pagarono lire 2.50, 3.50, 3.90, 5, 5.80, 6.

Pegli altri generi i soli prezzi del listino.

Foraggi e combustibili. Molto *fieno*, tutto venduto a prezzi ribassati; nel resto, roba neppur bastante ai bisogni settimanali.

Carne di manzo I^a qualità: primo taglio al Cg. lire 1.60, 1.50; secondo taglio 1.30, 1.20; alla macelleria sociale lire 1.60; — II^a qualità: primo taglio 1.40, secondo 1.30, terzo 1.20.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Carbonchio. — A Mortegliano si ebbe nella settimana scorsa un caso di carbonchio in un bovino.

I rimboschimenti. — Il progetto di rimboscamento che verrà presentato in una delle prossime sedute della Camera dal ministro Berti, consisterebbe in ciò: che gli ingegneri del Governo dovranno determinare esattamente il vacino di scolo di ciascun fiume o torrente, e fissare quindi il perimetro delle terre che debbono essere rimboscate per diminuire l'accumulazione delle acque.

I proprietari saranno obbligati a procedere al rimboscamento in uno spazio di tempo determinato; se essi non si conformeranno a quest'obbligo, il Governo avrà facoltà di espropriare i terreni che non sono ancora arborati.

Raccolto perenne di cardi. — Il « Bollettino » del Comizio agrario di Biella consiglia il seguente metodo per avere un raccolto perenne di cardi durante l'inverno. Si lascino i cardi in terra fino ai primi geli, secondo la pratica ordinaria. Sul finire di novembre si estirpino senza spogliarli totalmente della terra, e si ripiantino alla distanza di circa trenta centimetri l'uno dall'altro in fori, radicati nel suolo d'una cantina ad una profondità bastante perchè vi possano stare ben impiantati come se fossero nell'orto. La cantina deve essere oscura, sana e riparata dai geli. Piantati i cardi, si adacquino abbondantemente; operazione che si ripete ogni dieci o quindici giorni, per mantenere il terreno sempre umido. Le prime foglie imputridiscono, ma subito ne sortono dal mezzo della pianta delle altre bianche, che crescono rapidamente. Quando sono abbastanza grosse e lunghe si levano al piede senza tagliarle, per evitare il pericolo di danneggiare il fusto. Allora germogliano altre nuove foglie, e così di seguito per quattro o cinque mesi. Le prime foglie poi che marciscono si levano subito, perchè non guastino le altre sane. Con questo processo, applicato a 15 o 20 piante di cardi, si possono fare varie raccolte ogni settimana sino al mese di aprile.

Il tempo ed il barometro. — Ecco quanto scrive il Royer nel « Journal d'agricolture pratique »: Le indicazioni del barometro al levar del sole sono una guida quasi infallibile per pronosticare il tempo probabile della giornata. Se il barometro è in rialzo, fosse pure in modo poco notevole, si può contare in via assoluta su una giornata di bel tempo. Se invece il barometro in quel momento è in discesa, vi ha probabilità di pioggia, di uragano e di vento, secondo la stagione o circostanze che non si sono ancora potute ben definire; ma vi ha probabilità, mentre che per l'indicazione del bel tempo vi ha certezza quasi assoluta, per quanto minaccioso possa sembrare il tempo al levar del sole. Anche con una debolissima altezza barometrica, un movimento di rialzo notevole, al momento del levar del sole, pronostica il bel tempo, nella stessa guisa che, con un'altezza barometrica elevata, un abbassamento marcato del barometro al levar del sole indica una grande probabilità di pioggia, vento od uragano.

Per scrivere sullo zinco. — Nei giardini, per notare il nome di qualche pianta o fiore, si usano piccole listerelle di zinco che non sof-

frono della pioggia. Per scrivere i nomi delle piante su questo zinco si può adoperare il seguente inchiostro che è indelebile e resiste a tutti gli agenti atmosferici.

Prendasi una piccola fiala a tappo smeri-

gliato, vi si mettano due grammi di *bicloruro di platino* e due grammi di gomma dragante, se ne faccia una soluzione con acqua ed inchiostro comune, e si scriva con questo liquido sulle etichette.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 20 al 25 novembre 1882.

	Senza dazio cons.		Dazio consumo		Senza dazio cons.		Dazio consumo
	Massimo	Minimo			Massimo	Minimo	
Frumento per ettol.	18.50	16 —	—	Carne di vitello a peso vivo p. quint.	—	—	—
Granoturco »	—	—	—	» di porco »	106. —	—	—
Segala »	11.50	11. —	—	» di vitello q. davanti per Cg.	1.30	1.10	— .10
Avena »	—	—	— .61	» » q. di dietro »	1.70	1.40	— .10
Sorgorosso »	6.75	6. —	—	» di manzo »	1.43	1.08	— .12
Saraceno »	10.50	9.50	—	» di vacca »	1.30	1.10	— .10
Orzo da pilare »	8.50	8. —	—	» di pecora »	1.16	1.06	— .04
» pilato »	17. —	16. —	—	» di montone »	— .94	—	— .04
Fagioli di pianura »	17.20	15. —	—	» di castrato »	1.37	1.07	— .03
» alpigiani »	25. —	20. —	—	» di porco fresca »	1.55	1.45	— .15
Lupini »	8.20	7.50	—	Formaggio di vacca duro . . . »	3.20	2.90	— .10
Riso 1 ^a qualità »	44.24	37.84	2.16	» » molle »	2.40	1.90	— .10
» 2 ^a » »	31.44	25.84	2.16	» di pecora duro »	2.90	2.70	— .10
Vino di Provincia »	40. —	28. —	7.50	» » molle »	2.15	1.90	— .10
» di altre provenienze . . . »	40. —	20. —	7.50	» lodigiano »	3.90	—	— .10
Acquavite »	78. —	72. —	12. —	Burro »	2.67	2.22	— .08
Aceto »	34. —	20. —	—	Lardo salato »	2.25	2. —	— .25
Olio d'oliva 1 ^a qualità . . . »	137.80	122.80	7.20	Farina di frumento 1 ^a qualità »	— .73	— .63	— .02
» » 2 ^a » »	92.80	87.80	7.20	» » 2 ^a » »	— .48	— .46	— .02
Olio minerale o petrolio . . . »	58.23	53.23	6.77	» di granoturco »	— .23	— .21	— .01
Crusca per quint.	14.60	13.60	— .40	Pane 1 ^a qualità »	— .46	— .43	— .02
Castagne »	13. —	9. —	—	» 2 ^a » »	— .33	— .36	— .02
Fieno dell'Alta 1 ^a qualità »	6.50	5.90	— .70	» misto »	— .26	— .24	—
» » 2 ^a » »	5.30	4.60	— .70	Paste 1 ^a » »	— .70	— .68	— .02
» della Bassa 1 ^a » »	5.70	5. —	— .70	» 2 ^a » »	— .48	—	— .02
» » 2 ^a » »	4.40	3.50	— .70	Pomi di terra »	— .08	— .07	— .02
Paglia da lettiera »	4.25	3.90	— .30	Candele di sego a stampo . . »	1.76	—	— .04
» da foraggio »	—	—	— .30	» steariche »	2.10	2. —	— .10
Legna da fuoco forte »	2.40	2.10	— .26	Lino cremonese fino »	3.50	3.20	—
» » dolce »	—	—	— .26	» bresciano »	3.30	3. —	—
Carbone forte »	7. —	6.20	— .60	Canape pettinato »	1.90	1.55	—
Coke »	6. —	4.0	—	Stoppa »	1. —	— .65	—
Carne di bue . . a peso vivo »	61. —	—	—	Uova a dozz.	1.14	1.02	—
» di vacca »	54. —	—	—	Formelle di scorza . . . per cento	2. —	1.90	—

(Vedi pagina 383)

STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Nella settimana dal 19 al 25 novembre 1882: Greggie, colli n. 14, chilogr. 1405; Trame, colli n. 3, chilogr. 260.

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.	Rendita italiana		Da 20 franchi		Banconote austr.		Trieste.	Rendita it. in oro		Da 20 fr. in BN.		Argento	
	da	a	da	a	da	a		da	a	da	a	da	a
Novembre 20	90.35	90.60	20.24	20.26	213. —	213.25	Novembre 20	88. —	—	9.51	—	119.30	—
» 21	90.30	90.55	20.24	20.26	213. —	213.25	» 21	87 1/2	—	9.49 1/2	—	119.15	—
» 22	90.30	90.55	20.24	20.26	213. —	213.25	» 22	87 1/2	—	9.49	—	119.15	—
» 23	90.35	90.50	20.24	20.25	212.75	213.25	» 23	87.65	—	9.49	—	119.15	—
» 24	90.45	90.55	20.23	20.25	213. —	213.25	» 24	87.75	—	9.49	—	119.25	—
» 25	90.45	90.55	20.23	20.25	213. —	213.25	» 25	87.60	—	9.48	—	119.25	—

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.		pioggia o neve		Stato del cielo (1)		
			ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	assoluta			relativa			Direzione	Velocità chilom.	millim.	in ore	ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
										ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.							
Novem. 19	10	748.32	2.4	4.5	2.7	6.5	2.88	-0.1	-3.2	3.12	2.38	2.90	57	38	51	?	?	—	—	M	M	C
» 20	11	740.80	3.9	7.0	4.1	8.9	4.22	0.0	-0.6	3.54	4.16	4.54	60	56	74	?	?	—	—	C	C	C
» 21	12	743.85	4.0	6.8	4.8	7.7	4.22	0.4	-2.4	4.50	4.75	4.08	74	65	64	N 36 E	1.00	—	—	C	C	M
» 22	13	749.31	4.8	7.5	2.6	9.0	4.28	0.7	-2.6	3.87	4.02	4.03	60	53	72	N 37 E	0.75	—	—	S	M	M
» 23	14	749.58	3.3	7.5	4.9	8.3	4.35	0.9	-2.8	4.38	4.22	4.26	75	55	66	E	0.83	—	—	S	M	M
» 24	15	750.38	7.3	8.2	6.9	12.0	7.10	2.2	0.4	4.58	6.01	6.19	60	74	82	N 14 E	0.62	0.9	1	M	C	C
» 25	LP	750.82	7.6	8.4	7.4	9.7	7.62	5.8	4.8	6.26	6.71	6.43	80	82	83	N	0.08	0.4	1	C	C	C

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

G. CLODIG.