

e dalle  
presto le  
osserva-  
stati be-  
no meglio  
lo la pe-  
lli che vi  
cure i  
preserva-  
ulteriore-  
rano e si  
grado e  
summare  
lo che è  
no segni  
zza, che  
stato ge-  
ne rossa  
ne muco-  
delle o-  
dell'in-  
zza della  
lebolezza  
nel pri-  
ed anche  
ico com-  
ndo caso  
sale e  
udorifici.  
certa c-  
i anima-  
attato ed  
ugere re-  
dicazione

quando  
te da in-  
readono  
dall'a-  
sta quasi  
carattere  
modificare  
use con  
ai mezzi  
e preve-  
i pro-  
rtanza e  
egli ali-  
conser-  
e li nu-  
età ed  
ssero le  
degli ali-  
con a-  
loro ani-  
immuni  
peripneu-  
G. P.

ta sera  
BO  
VISSIMO  
N°.  
riario.

## GIUNTA DOMENICALE AL FRIULI

Il GIORNALE POLITICO IL FRIULI costa per Udine anticipate sonanti A. L. 36, per fuori colla posta sino ai confini A. L. 48 all'anno; semestre e trimestre in proporzione. Si pubblica ogni giorno, eccettuati i festivi. Il GIORNALE POLITICO unitamente alla GIUNTA DOMENICALE costa per Udine L. 48, per fuori 60, sem. e trim. in proporzione. Non si ricevono lettere, pacchi e danari che franchi di spesa. L'indirizzo è: Alla Redazione del Giornale IL FRIULI.

### SANG NO JÈ AGHE.

proverbi furlan in dialogo.  
Seconde Part.

La scena e' jè un fogolar a miezelune cul fuc impiat. Ator il fuc la int de' famee, sintade su lis chia-dreis cui alte cui basse. Zefut al sgragnole panolis in un zei, che al à fra i zenoi. Lis feminis e' filin. Il gastaldo al fai leaduris di cerdi e il frutt plui grand al mett di quand in quand sul fuc i steces che restin e i curubui. La puare devolz. E' an ditt rosari: e quand che si tiro su il tendon si sintin lis ultimis peraulis: *Requiescant in pace.* Amen, che dug rispuindin nell'att istess, che si disponin in te posizion indicate.

TIN.

(*Voltansi viars la puare.*) Di dontre se-  
so done?

PUARE.

Di dongie Palme, missar. E no laress a  
ciri, saveso, se no vessin vude la  
disgrazie di piardi dott in tune volte.  
Dopo chel fuc o' sin restaz miserabili  
tanche il cuc. — E pur, missar, daspò  
che 'o ziri il mond, mi à tochiàt a  
violdind anchiemo di piés di no. No sa-  
ran vott dis, che in tune ville dal Ter-  
ritori di Monfalcon mi soi incontrade  
cun une puare feminine di chès che van  
a vendi ùs a Triest. Jè, tornant ju par  
il Cars cun che bueráte, e' veve chia-  
pade une ponte. No podind plui là in-  
denant e' si fermà in che ville e lè a  
pojassi su di un tezon. Là nissun la  
assisteva, e jerin tre dis che si sgripia-  
ve senze chioli altri sostanze che un  
po' di aghe panade in tun bocalatt.  
Figuraisi di vo in ce stát, che si chia-  
tave che puare feminine dute inflamade  
e che no poteve nanchie voltassi sul  
fen, senze ripar, senze nuje! E' veve  
une toss, che pareva che dovesse sclopà  
ogni volte che 'i saltave aduess!

Sind lade in che chisse a domandà la car-  
ritat e' mi prearin di assistile. Podés  
ben crodi, che par il so prossin, se  
anche a si è puarezz, si fas cheil poc  
che si po. E jè, puarette, e' mi lo cus-  
si obleadé, che no us puess di.

ZEFUT.

Ma no vevie che feminine marit, fis, nis-  
sun?

PUARE.

Nissun in chest mond. Jè mi à contàt la  
so vite, come se foss stát in confession.  
Restade uarfine, puarette, no veve vùt  
cui che 'i insegnass il judizi....

SABIDE.

Spietait, spietait un moment. Mie, chiol  
su la lun e mene a durmi chei fruzz.

FRUZZ.

No li sun, no li sun. Lossainus sinti che  
storie, mari.

SABIDE.

No, no: che us la contara jò doman. Al  
è tard. Bisugne co jevais a buinore.  
Tu sás pur tu, Perin, che tu às di là  
a rispuindi messe a sior Plevan!  
*Mie chiol su la lun, e' dà la man al phai  
pizzul e ju mene a durmì, che si  
strissimin vie malvulintir.*

SABIDE.

No dàis la felice gnott nd, senze creanze  
che o' sès?

FRUZZ.

Felice gnott.

SABIDE.

Disét lis orazioni, saveso. — Fanr di lis o-  
razioni sastu Mie! — Vait di lung mo-  
vo cumò cu la vuestre storie.

PUARE.

Dunchie, restade uarfine, e' si chiatà a ser-  
vi in une chiese di siors. Zovin, bielle,  
legre come une spiritade, cun int plene  
di morbin . . . ma la fò sì, che si  
lassà tirà su la chiativa strade dal pa-  
ronzin, che oziòs, no savind ce fa 'i  
plaseve a divertissi . . .

TIN.

Anchie dal nestri paron an còntin di quand  
che al jere zovenott. Jo no stèvi in  
chest pais; ma ài sintut a fevellà di  
une ciarte Mariazz, che pò la famée  
dovè mandale vie . . .

SABIDE.

Tastu cun che lenghe! Giartis robis no  
occorr di savélis: o se si sàlis si tásin.

TIN.

Cumò, puar sior, anchie lui al fas la pe-  
nitinze. Ma ce uso fai? Morbin al ve-  
ve: e a vo altris feminis us tochie di  
doprà judizi e di no fa là il chias ator  
e' int.

SABIDE.

Continuit, done: se no cun chel tabai no  
finin plui.

TIN.

Vedè, vedè ce maraveis! Ce astu fanus  
la dottore!

PUARE.

Insumme, cùrtis; ben prest e' forin fazz  
e no peraulis . . . e di li a un ciart  
timp un fantulin al fo mandàt a l'o-  
spedal.

ZEFUT.

Eco cemut che jè! Par divertiment e' si  
fasin dei disgraziáz . . .

PUARE.

Di cheste faccende, se mi ricuardi, e' sa-  
rann vinchiodoi, o vinchietrè agn.

ZEFUT.

(*Tra sé.*) Gui sa, che che puare malade  
no sèi me mari! E jò no podè jessi a  
assistile!

PUARE.

Mandàt a l' ospedal che al fò il frutt, e  
rimettude la mari, chel sior, come se  
nuje al foss succedut, al voleve rinova-  
la tresche. Ma la mari che veve lassat  
il cur su la so creature, a viodile a puar-  
tassale vie cussi . . .

ZEFUT.

(*Tra se.*) Dunchie me mari podeve 'ole-  
mi ben anche bandonamni! O mari, se  
podess chiatati, jò no, no ti bandona-  
ress!

PUARE.

La mari capì in che volte il fall che ve-  
ve fatt; si licenzià, e no volè plui sa-  
vent di nuje . . . La int mormorave  
une vore dei fazz siei; e come che disévin  
la veritat, anche jè vedè che no po-  
deve plui restà in pals. E po, za che  
chel cun cui e' veve fallat al doveve  
prest sposassi e chioli une gran siore,  
e' podeve pensale, che la varessin fate  
mandà vie.

ZEFUT.

E il pari dal frutt ce diséval? Veival  
chest cur di mandale vie cussi?

TIN.

Eh! fi gnò, pechiáz de zoventut son prest  
dismenteaz.

SABIDE.

Che l' ul di, sar paron? Varestu fuors di-  
smenteat anche tu di cheste sorte di  
pechiáz?

TIN.

Un contadin che al labore e che al tind  
és sòs voris nol à lafè temp di là daur  
matetaz. Chesg son divertimenz di cui  
che no sa nuje ce fa. Ce crostu, che  
chel sioruzzatt ea disott il cischiel al  
fasi cu la Sandre . . .

SABIDE.

Tàs là: no sta a mormorà e lasse che si  
disbratin dei lor fazz cui che ur to-  
chie. Continuit, continuait, done, la ue-  
stre storie.

PUARE.

Dunchie, partide che fo di che ville, che  
no soi mai rivade a savè ce che si  
clami, no savind plui fa la contadine,  
parce che veve servut in chiese di  
siors, e no volind plui là a servi, dopo  
chel che 'i jere tochiàt, e' pensà di là  
a vendi ùs a Triest. In tal so chias e'  
veve pensat di metti cun chel mistir  
ale di bande e di chioli cun sè il so  
frutt e di mantignassal besole, parce,  
che nol less pal mont in man di chei  
altris.

ZEFUT.

Ah! mari, mari me!

PUARE  
Ce diso chel zovin?

ZEFUT.  
Nuje, nuje. 'O zavariavi. Tirait pur di lung cul uestri discors.

PUARE.  
Che disgraziade e' veve fatt i conz senze l'ustir. Passarin agns, senze che jè podess metti dongie plui di chel talar, che i jere vanzat dal so salari. Qualchi ul leve clopadiz; qualchidun si sfraccave. Qualchi volte ju doveve vendi a Triest mancul di chel che i costavvin in Friul. E procurare di judassis cul puartà sur qualchi fazzolett: ma une volte la chiaparin e la metterin in preson par plui d'un mès. E' torna sur debil, che dovè sta un piezz prin di podessi uadagnà qualchi sold. Insame, a fuarze di vitis e di strussis, appene se jere rivade a campale.

ZEFUT.  
(Zavariand) O mari, mari, parè no vigni di me: chè jò us varess judeade, varess lavorat anchie par vo! E vo mi varesis compensat nome cul dimi: fi.

TIN E SABIDE.  
Puar Zefut, al zavarie!

ZEFUT.  
Ma e' vif anchiemò, isal ver, done? No è migo muarte. . . Lin, lin subit a chiatale.

PUARE.  
Po no. Ce si pensaiso? Che no jere uestre mari!

ZEFUT.  
(Passansi svelt la man sul front e po sui voi.) Oh! vès reson! No jè me mari... Jò no ài mari... Ma, al saress un gust a vè une mari... che se che tribolade mi voless vè par so fi... Lin, lin a vedeole: cui sa che no sei jè?

TIN.  
No, no, Zef, tu stas miei cun no. Fas cont, che jò e Sabide sin to pari e to mari.

SABIDE.  
(Freansi cul grunal i voi dug lagrimos.) E se tu 'olessis deventà nestri fi, tu podaress. . .

(Mie in chel e' jentre e vedint Zef cussi sur di sè lu chiape cun affett pe' man, no disind nuje altri che: Zef! — Zef al sgorle il chiaf e al torne in sé chialand ator.)

TIN.  
E a mi, che no mi jere passade pal chiaf!... Ce distu tu, Mie?... Parè no varessi di deventà nestri fi?... Tu mi pars cussi bon dongie lui... La refudarestu tu Zefut? (Mie fas la fisonomie ridint, alze i voi al cil, e ju sbasse senze di nuje, nome struziad la man a Zefut.)

ZEFUT.  
Jò no sai plui in ce mont che 'o soi.... m'insumii sigur .... Disèmi, us prei, che 'o soi sveat! Parone, disèmi che chese e' jè uestre fie! Disèmi, che chel che si à fevellat cumò al è so pari....

SABIDE.  
Al è lui, si; al è lui! E cumò al à dàt l'assens a so fie che ti sposi. Tu viòz: chei altris fruzz e' son pizzui. Vin bisugne di brazz. Tu, tu saràs il nestri fi plui grand!

MIE.  
Mari! Pari gno! (chialand cum affett i siei genitors in att di ringraziar.)

ZEFUT.  
Fi!! Oh! ce bielle peraule! (stringind la man a Mie e chiatante datt amoròs) E vo Mie, uso che 'o puedi sinti cheste benedette peraule, e che vebi anche jò qualchidun a cui dà il non di pari, di mari?

MIE.  
Domandait, Zef, al uestri cur ce che ts rispuind.

ZEFUT.  
Ma che puare femme isc uaride almaneu?

PUARE.  
E' jè muarte!

ZEFUT.  
Muorte?  
(In chel al entre il Cont cu di un servitor cul feral daur. Dug si jevin fra premuròs e confusionaz. Sabide prepare une chiadree; Tin la scovete cul fazzolett.)

TIN.  
Lui, sior Cont, al si degne di vigni ea di no? Cal si comodi.

CONT.  
(Si sinte dongie il fuc.) Tás là, tás là. Par là a dormì al è a buinore, e 'o soi vignut a viodi ce che o' fasés.

TIN.  
Zà miezz' ore no mi saress mai pensat nanchie jò, lustrissin, ce che varessin fatt. Cal si figuri! In chest moment vin sposade nestre fie!

CONT.  
Mo braf! E jò, che in tal entrà 'o vevi erodut di sinti a discorsi di muarz!

TIN.  
Po veramenti, lustrissin, un poc par sorte e' si à discorràt dabbon . . . Che al seusi (A Zefut.) Zef, va a dai one occhiade ès bestiis in te stalle, prin di là a durni (Zef al dispiche il feral dal chiavedal; po al sabore tal fuc cu di un stecc, lu impie e al ra. Tin al continue a discorri) Cheste volte, sior Cont, si po di propri, che il ridi e il vai si son tochiáz. — Cheste femme culi nus contave une storie di une puare diaule, che veve vùt un frutt di un sior e che veve scugnùt mandalu a l' ospedal, e dibott parade vie dal so pais, là dospò a vendi ts a Triest par vivi e finile malamentri. (Il Cont al preste grande attenzion.) Zef, col sint di stis storis, i par simpri di viodi so pari e so mari. No si erial mettut in tal chiaf che che puare che jè muarte su di un tezon, e' foss propri so mari! Al si è buttàt in tume disperazion. Jò no sai cemut che sei stade; ma par bonalu, lustrissin, 'i vin dade nestre fie, parè che al vèss almaneu qualchedun a cui di: pari e mari.

CONT.  
Di ce pais erie che puare?

PUARE.  
No puess di, sior lustrissin. La toss e il mal di pett la àn schiajade, senze che podess fini di dimi datt. Mi veve bielzà dade chese monede d'aur che viod, par puortale a so fi, se lu chiatass; e chest

segno mi disé di puortalu al pari dal frutt, parè che al viodesse di lui.

CONT.  
(Ansios.) Mostraimi, mostraimi chel segno! (Maraveát) A jè muarte! Oh! che al foss vif almaneu il fi! (Fra sè.) Chiest segno al jere donchie il testament di che puarette! Se chel frutt al vif anchiemò, il testament di che puare al sarà osservat fedelmentri. Chel frutt al deventerà un sior!

SABIDE.  
Jò par di la veretat, lustrissin, no 'i bramaress a chel puar ospedal di sei vif, dospò, che ai viodut chese nestri cussi disperat di no podè chiatà i siei. Il Signor al à volut che al deventi gno zinar, ma al à patit avonde fin cumò.

CONT.  
E se al foss vif e che al deventass rice in tun moment e che al vess di benediso pari! Datt al po succedi. Vo done, cedimi a mi chese segno, chè fuars jò podarai chiatà chel che vo no podés. No stait là vie, se pria no fevella cum me.

PUARE.  
Cemut che al comande, lustrissin.

TIN.  
(In un' orele a Sabide.) Astu sintùt? Cai sa che prest o' varin un paron zovin!

SABIDE.  
(In un' orele a Tin.) Magari! Za nol fress altri che il so dove. — Sang no jè aghe. — L' esempli al podaress servi anchie ai altris.

CONT.  
Tin! doman di mattine all'albe chiol il miò chiaval e il miò carettin e va a Udin a puartà une lettare. Tu tornaràs subit, che tu varàs la risposte.

TIN.  
Sior sì, sior Cont.

Fin de seconde part.

CARLO ALESSANDRO CARNIER  
DA SANDANIRLE

Nacque nel 1799: l'alba del primo Ottobre 1851 lo trovò che scendeva nel sepolcro!

Merito bene dalla Patria e dalla famiglia di cui fu tenerissimo: dalle amene lettere che coltivò con amore; dall'arte e dagli artisti a' quali rese giovento.

Ai primi anni del suo pellegrinaggio nel mondo, dalla fortuna, dalle gioje fu arriso: agli ultimi dalle traversie combattuto.

Infelice! la bufera percosse la tua navicella, e i flutti aperti si rinchiusero sopra te!

Nello squallore del sembiante portavi il riverbero dell'anima travagliata.

La parola ti usciva dalle labbra, presaga del novissimo infortunio.

Negli occhi molte amaritudini della vita: nessuna speranza che al di là della tomba.

Andavi come l'esule in suolo straniero, più che la turba stridula, i solitari ambulatori disiando.

Infelice! . . . il sudario avvolse per sempre le tue carni diacciate.

Eppure il tuo spirto era fatto per non comuni ardimenti, la tua operosità per meno scarsa mercede.

Ma la morte picchiò all' uscio della tua casa: le preghiere de' tuoi diletti non ebbero posso contro lei: e squillarono le agone, e i chierici in cappa nera ti dissero il salmo delle misericordie.

Oh Dio Sommo! perchè togli il padre di tante creature, e lasci stare i malvagi?

Le son fila della tua provvidenza: e noi immeritevoli di leggere nei consigli eterni.

La consorte avvezza a sorreggere le croci del marito, lo cercherà inutilmente nella solitudine della sua camera — Questa sarà vuota come il deserto, muta come il nulla.

I figliuoli levando la testa dal capezzale domanderanno del genitore: ma quegli non risponderà più.

Il fratello non può stringere la mano del fratello: tra l' uno e l' altro avvallasi l' eternità.

Oh come una nube di tristezza ha ricoperto la casa degli orfani! come si piange ai vestiboli! come si piange là dentro!

La vita è fugace, quanto l' amicizia dell' uomo che nella fortuna ti accarezza, nell' avversità ti persegue.

La morte ci divide da tutti: dai buoni che pregano sulle nostre ossa, dai cattivi che non perdonano mai.

Pianete e pianete!

Pianete, o madre, o sposa, o fratello, o figli: pianete finchè vi restano lagrime, perchè certi dolori non si affogano che nel pianto.

Pregate, perchè la preghiera ne fortifica contro l' ira dei nemici, e ne fa rassiegati al volere di Dio.

Infelice! la bufera percosse la sua navicella, e i flutti aperti si rinchiusero sopra lui.

Ed ora s' abbraccia con Carolina, la giovinetta dai dieciotto anni che lo precedeva nell' ultimo viaggio: il capo del padre e quello della figlia s' incontrano sotterra: l' uno colla ghirlanda dell' amore, l' altro con quella delle tribolazioni.

Pianete e pianete!

Nacque nel 1799 — l' alba del primo Ottobre 1851 lo trovò che scendeva nel sepolcro.

T. Ciconi.

### VITA E SCRITTI DI ZACCARIA BRICITO.

L' Abate Jac. Prof. Ferrazzi, segretario dell' Ateneo di Bassano, e ben noto per molti lavori letterarii, imprende a pubblicare la vita di Zaccaria Bricito con alcuni de' suoi scritti, fra i quali un centinaio di lettere, come apparsce dall' unito manifesto. Trattandosi d' un uomo dell' indole di Bricito, tutta affetto ed espansione, l' epistolario dev' essere un dono prezioso per tutti quelli che l' amarono. Il celebre Abate Ferrazzi farà quindi anche per questo conto opera graditissima al nostro Friuli; oltreché l' eloquente sua pena saprà dipingerci anche

la giovane età di quel venerabile uomo, che pur troppo lasciò si gran vuoto fra noi.

L' opera sarà pubblicata entro al mese di novembre, ed al più tardi di dicembre; e costerà 25 centesimi al foglio. Anche presso la Redazione del Friuli se ne raccoglieranno le soserzioni. Facciamo seguire senz' altro il manifesto d' associazione pubblicato dal biografo.

« Son già valichi oltre sette mesi, che Mons. ZACCARIA BRICITO Arcivescovo di Udine non è più. La sua immatura e dolorosa dipartita ha lasciato in mille cuori ch' erano presi, anzi rapiti di lui, quasi un solo profondo di dolore; un desiderio inestinguibile d' un si caro capo, e d' una vita si preziosa alia tanto presto mietuta. Nessun uomo, ch' io mi sappia, valse di questi tempi a destare tra noi tanto entusiasmo; nessun uomo fu salutato in sua vita di tante spontanee ovazioni, coronato da tanti trionfi; nessun uomo lasciava dopo di sé tanto tesoro di benedizioni, tanta eredità di affetti. Tutti quelli che conobbero questo Angelo dell' amore, questo ministro eminentemente evangelico, o come altri egregiamente lo dignificava, questa sintesi personificata della Religione colla civiltà, han potuto bene chiararsi, quanta attrattiva d' incantesimo, anche nello strepito del mondo, abbia la Carità vera ed illuminata, la Religione pura e benefattrice;

e nel santuario de' lor cuori gli professarono una specie di culto e di venerazione. Ed io, che fin da verdissimi anni lo ebbi a Padre, a Duca, a Maestro; ed io che gli era anche più strettamente legato co' dolci vincoli d' una spirituale congiunzione; ed io che l' amava tanto, e tanto era pure riamato da lui; che lo ricordo tuttavia con lagrime, sentiva un prepotente bisogno dell' anima di illustrare le rare virtù di lui che tanto seppe e poté meritare. Il perchè mi posi in animo di scrivere la VITA, corredandola di molti documenti, che mi venne fatto di ottenere, onde ce ne venga conforto, e se ne accendano gli animi a bella imitazione. E questa mia fatica io spero non abbia nell' universale a tornare disaccetta. A renderla assai più importante ho divisato di raccolgere e pubblicare insieme LE PASTORALI, GL' INDULTI, E TUTTI GLI ALTRI ATTI DEL SUO EPISCOPATO; a' quali terran dietro alcune delle più SCELTE ORAZIONI altre volte mandate per la stampa; e da titimo il suo EPISTOLARIO di oltre ben CENTO LETTERE inedite, che rilevino il candore, la grandissima fede nell' amicizia, e la meravigliosa effusione di quell' anima santa e benedetta. Lo che ci valga a ristoro del più, che un severo divieto, figlio di un' altissima umiltà, per ora ci lascia acerbamente a desiderare. »

### LA VITICOLTURA

E LA VINIFICAZIONE IN LOMBARDIA.  
*Del modo di migliorare i vini di Lombardia tanto colla viticoltura come colla fabricazione, del sacerdote Camillo Margarita. - Milano 1851.*

La coltivazione della vite, che anticamente in Italia, dopo il frumento, occupava il primo posto nell' agricoltura, ed alla quale ogni scrittore consacrava interi trattati o longhi e minuziosi capitoli, andò in questi ultimi tempi scemando d' importanza, in modo che oggidì ben pochi son qui luoghi dove ancora si osservi un metodo razionale ed accurato in questo ramo dell' industria agricola.

Trascurata la coltivazione della vite, era necessaria conseguenza che la qualità de' nostri vini avesse a scemare di pregio, ed a prestarsi difficilmente ad una lunga conservazione. Da qui l' enorme tributo che i nostri ricchi cominciarono a pagare alla Francia, alla Spagna ed al Reno, per tanto vino che provenga da quelle parti o che porti quei nomi. Posti sulla mensa, questi vini, siano pure ammuffati, acidi o peggio, devono essere buoni, superbi, o per lo meno irreprobabili: è il solito destino degli oggetti di moda presso di noi. Tale mania de' vini forestieri arrivò al punto da generare quasi l' odio o lo sprezzo per qualunque vino nostrano. A questo proposito vogliamo citare un fatto, che può dirsi tipo nel suo genere. Un ricco signore ad una mensa di convitati presso certo suo podere, situato nella nostra pianura, incaricava sulla fine del pranzo il suo agente, accurato agricoltore, perché gli facesse recare un tal vino di Francia. Venute le bottiglie, ognuno bebbe e lodò assai quel vino. Allora il mal capitato agente credette dovergliene venire encomio, asserendo che quel vino non era già di Francia ma bensì dei fondi da lui amministrati. E dicemmo mal capitato, perché, con sua gran sorpresa e di molti convitati, ebbe a sentire dal padrone un caloroso rimprovero e l' accusa d' ingannatore. Rimettiamo al senso del lettore i commenti e le conseguenze di questo fatto.

Ora; giacchè, volendo, si può ottenere del vino nostrano pari a qualunque vino forastiere, perchè mai si spreca tanto denaro, che potrebbe invece convertirsi da noi nel miglioramento di questo ramo di agricoltura? Non sarebbe forse miglior vantaggio di poter offrire ad una brigata d' amici un vino salubre, poco costoso e pari a quelli che ci vengono dall' estero? E poi si vil cosa l' agricoltura, che vi sia chi si lodi di non averne veruna intelligenza?

Esaminiamo ora che cosa faccia il proprietario per formare una piantagione di viti. Esso, generalmente, acquista i magliuoli o le barbatelle dai venditori, i quali per averle belle e rigogliose in poco tempo le fanno di solito coi tralci delle viti che lussureggiano in fogliame, essendo che le viti, che danno molto frutto, hanno e formano le cacciate più meschine. Pochissimi sono quei proprietari o quei agenti che vadano essi medesimi in tempo di vendemmia a segnare i tralci, coi quali si possano ottenere buoni magliuoli. L' impianto si fa col solito ingrasso di stalla: e per cinque anni consecutivi si allevano innalzandole poco per volta e formando in tal modo un' infinità di nodi, di tagli, di securni ed un gambo torto e bernoculato, dal quale egli anno sorge gran quantità di polloni e cacciate, a scapito delle principali che voglion si avere in alto. Il Verri perciò, a ragione, suggeriva che nel secondo anno si dovesse formare il gambo della vite alla giusta altezza. Dopo il quinto anno, munita la piantagione dell' occorrente legname, il proprietario la consegna al colono per il successivo allevamento. Ma anche il colono, per la qualità del contratto col quale lavora il fondo, è sgraziatamente trascinato a trascurare la coltivazione della vite.

Infatti, il contadino è obbligato a coltivare nello stesso campo il frumento di fitto, il gelso pei bachi da seta, il melgome ed altri generi per la propria famiglia, e le erbe da foraggio per la nutrimento del bestiame. Esso per lavorare presto il terreno a frumento, subito dopo la vendemmia, taglia di fretta i tralci che ingombrano il lavoro, senza distinzione tra i buoni e gli inutili. In primavera, per preparare il terreno al melgome, non ha quasi tempo di polare, e tendere le viti, se non quando esse hanno già le gemme di molto sviluppate: e poichè il melgome, il frumento, e tutto quanto coltiva nel sottoposto terreno possa crescere convenientemente, alza di troppo i gambi della vite, e mette a mazzo i tralci, onde non ingombra troppo spazio. In seguito, per non danneggiare i raccolti, omette le zappature e le rimondature dei gambi della vite, o si accontenta di far tutto ciò dopo il raccolto del frumento; nella qual epoca è quasi inutile la sua cura, perchè il male è già avvenuto, i grappoli sono già diminuiti nel tempo della floritura o del primo ingresso degli acini. Finalmente il concime da stalla ch' egli usa aumentando le foglie della vite, manterrà intorno alla pianta l' umidità, e diminuirà l' effetto benefico dei raggi solari, che già è in parte annullato.

lato dell' ombreggiamento prodotto dai generi coltivati nel terreno; quindi rendono facili le malattie dell'uva, tarda la maturanza e pronto il marmamento negli ultimi istanti.

Le riflessioni, che noi abbiamo richiamate, mostrano a molti agricoltori la necessità di destinare un dato campo alla speciale coltivazione della vite. Questo è ormai l'unico mezzo per migliorare i nostri vini: poiché soltanto in tal modo la vite avrebbe le cure convenienti, il concime più conveniente, il terreno sgombro d'ogni altro prodotto e di piante che le ombreggino; solo in tal modo si potrebbero tener basse, zappare frequente, coltivare insomma secondo le vere norme. Né questo disturberebbe l'ordinario andamento dei fondi, poiché facilmente questi campi potrebbero essere ripartiti fra i vari coloni, i quali, nelle epoche reputate opportune, fossero chiamati da chi li dirige a fare tutte le operazioni con maggior diligenza. Meno difficile sarebbe poi la caccia degli insetti nocivi, e la custodia della vendemmia.

E non solamente la viticoltura, ma anche la vinificazione è trascurata, essendo quasi sempre abbandonata in balia dell'ignoranza o della cieca consuetudine. Noi dunque abbiamo anche su questo argomento rivolgere i nostri studi e le nostre cure, procurando di conoscere la qualità dell'uva e l'influenza, che il clima, l'annata e la maggiore o minore sua maturità possono esercitare sulla consecutiva fermentazione e qualità del vino.

Eppero, dato previamente il bando alle uve di cattiva qualità, nel vendemmiare avremo cura di ben mondare i grappoli dai secumi e dagli acini marcii. Colla pigiatura si cerchi di spappolare gli acini più che si possa; e perciò sarà bene il levar mano mano la parte liquida che si va formando. Posta l'uva nei tini, e tenuti i raspi immersi nel mosto dopo poche ore, appena che vi sia indizio di fermentazione, si chiudano ben bene, che in tal guisa la fermentazione procederà più lenta, regolare e compinta, e si risparzierà l'inutile follatura.

Ma il mosto si può considerare come un composto di due sostanze, una fermentabile, che è la parte zuccherina, e l'altra che serve di fermento, che è il glutine, materia organica azotata. Queste due sostanze possono variare di proporzione secondo il clima, e nello stesso clima secondo l'annata. Nei climi caldi e negli anni caldi avremo sovrabbondanza di zucchero; nei freddi di glutine. Abbandonando lo zucchero, al vino non ne verrà alcun danno, poiché il glutine in fermento si consumerà integralmente nel convertire lo zucchero in alcool. Ma se invece abbonderà il glutine, questo, dopo aver convertito in alcool tutto lo zucchero, continuerà ad esercitare la sua azione sul vino, facendolo passare alla fermentazione acida, ed anche alta putrida.

Importa quindi che l'agricoltore si faccia a conoscere quale di queste due sostanze predomini nel mosto, onde coll'arte possa stabilirne probabilmente l'equilibrio; avvertendo che sarà sempre bene che sovrabbondi piuttosto la materia zuccherina.

E siccome da noi predomina la parte organica azotata, così sarà necessario trovare quei mezzi che valgano a diminuirne la quantità; come, per esempio, il levar dalle navazze quel mosto biancastro che si forma da sé pel solo peso dell'uva; l'aggiungere al mosto dello zucchero d'uva o glucosia in accorta proporzione; il procurare che la fermentazione sia lenta e prolungata, sicché la maggior parte possibile di materia organica venga precipitata in fondo ai tini in forme di sedimento.

Tenuti i raspi immersi nel mosto, e non usando follatura di sorta, non saremo obbligati a cavare il vino dai tini entro certo numero di giorni, pel timore che incaliscia, e si potrà riporre più limpido nelle botti; dopo di che minore sarà anche il bisogno delle mutte, le quali snervano sempre più il vino. Non pure raccomandiamo la solforazione delle botti innanzi di mettervi il vino. Il gas acido solforoso, che logia la vita a molte muche, serve pure a distrugger quella che noi chiamiamo fiorotto, la quale difficilmente può levarsi al tutto dalle botti; e prolifica e vegeta rapidamente nel vino, anche molto tempo dopo che una botte sia rimasta vuota.

Sulla utilità della chiarificazione dei vini noi non vogliamo avanzare alcun giudizio. Ma sappiamo che negli anni di vino migliore e più durevole,

il vino è anche sempre più colorito. Nessuna parte del vino è inutile quando sia nelle giuste proporzioni.

La necessità ed il vantaggio che ci deriverebbero dal miglioramento della viticoltura e della vinificazione dellarono al saec Margarita l'opuscolo che noi abbiamo annunziato, e nelle cui idee noi concordiamo quasi interamente. Solo non possiamo lodare l'uso che in esso si raccomanda di sotterrare le viti durante l'inverno, perché, se questo corre rigido, vicino a terra il freddo è più intenso e la vite soffrirà di più; che se l'inverno è umido, allora i traci soffriro per la troppa umidità. Tenuta in piedi, la vite presto asciuga dalle piogge e dalle nevi, i gambi si conservano doppio, e vi ha minor dispendio di legname. Come pure avremmo desiderato che l'autore, da che ebbo a leggere il Liebig in quanto concerne la fermentazione vinosa, lo avesse pur letto ed adottato anche negli altri suoi precetti di chimica agricola, perché allora non avrebbe detto, che tutti i concimi sono buoni per la vite, e che il migliore è il buon concime da stalla. D'altronde il Margarita stesso osserva che la vite prospera bene nei terreni provenienti dalle rocce calcari, e questo è ben un indizio che la calce non è una materia inutile per la vite; che anzi l'avrebbe trovata necessaria, se avesse osservata l'analisi chimica di quella pianta. E gli alcali, soda e potassa, ti avrebbe essi pure rivenuti indispensabili alla formazione della parte zuccherina dell'uva. Allora forse si sarebbe convinto che i migliori concimi per la vite sono i composti di calce, le ceneri, i raspi d'uva ed i fusti di melone; e che il letame da stalla non fa altro che far produrre molto fogliame, ed aumentare la già facile sproporzione del glutine, circostanza che più sopra accennammo, ed alia quale noi dobbiamo senza dubbio dare gran colpa nel deterioramento dei vini. Ed è un fatto che, quando il terreno era meno coltivato e concimato che non lo sia oggi, il vino era più generoso, più durevole, e depositava molto tartaro sulle pareti delle botti; laddove a quest'ora è rarissimo trovare un vino che duri buono più di tre anni, e botti coperte della crosta del tartaro.

In complesso, come diciamo, il libro di Margarita è buono; e desideriamo ch'esso vada fra le mani dei proprietari agricoltori e degli agenti di campagna, persuasi che farà utile a tutti. Come pure loderemo la buona volontà del sacerdote che mette a profitto della società quelle ore che tanti altri consacrano all'ozio.

Dal Crepuscolo.

## NOTIZIE

### relative all'Agricoltura del Settembre 1851.

*Andamento della Stagione.* — Il mese è passato in straordinaria umidità, poiché il più lungo tratto di tempo che stelle senza piovere qui in Udine furono soli 3 giorni [il 10 11 e 12]; il resto, con poche ore d'interpolazione, ha piovuto, o poco o troppo, ogni giorno, e qualche volta le 24 ore di seguito, però con pochi grandi acquazzoni. La temperatura adeguatamente presa ha girato le mattine intorno ai 11 e le ore meriggiane g. 15 di R. dal principio sino alla fine del mese.

*Sorgoturco.* — Stenta a maturarsi, ed a dissecarsi; di modo che pochissimo ne hanno raccolto finora. Del prodotto, parlando del medio Friuli fino al pedemontano, i coltivatori devono essere contenti, perchè vi sono molte e belle panocchie; non così il basso Friuli, né la Montagna perché non è tanto bello e tuttora molto indietro e lascia dubitare della maturazione. Sicché, preso adeguatamente questo genere, darà all'incirca il prodotto ordinario; mentre tutti gli altri primari, raccolti vanno ad essere assai scarsi.

*Cinquantino.* — Lascia ancora sperare qualcosa; massimamente se continua a regnare lo sciocco, sempre però solo in certe situazioni.

*Sorgoturco.* — Osto certamente stenterà a maturare. *Foraggi.* — Quelli che han ritardato di fare i Fieni in Settembre han molto scapitato per causa del pessimo tempo corso per instagiarlo, e molto alle basse ne v'è malamente, essendo già sfalcato ed in catastro sul prato stesso. — Così v'è male anche per quelli che s'ono posti a fare i secondi fieni in Settembre. Le erbe spontanee, che crescono ordinariamente pel sorgoturco, e che dai premurosi vengono raccolte per pastura, quest'anno sono scarse; e poi il tempo non ha permesso radunarle. Il prezzo del fieno buono si sostiene, la paglia di Frumento è a buon prezzo.

*Uva e Viti.* La poca Uva si avvicina a poter essere mangiabile, ma però sempre con certo aspro quasi tutta. Rilenghiamo però che la vendemmia si farà dai 2 ai 15 Ottobre. La malattia dell'Uva,

di cui generalmente si parla, pare che sia scomparsa senza lasciare certo danno. Nonostante, siccome è ben fatto sempre scrivere le uve cattive, quest'anno è da tutti ritenuto assai prudente il praticare questa cura con particolare diligenza. Questo non lo riserva soltanto la salute, com'è invalsa l'opinione, ma anche l'interesse, giacché mancando anche solo qualche botta di Vino del suo buon' esto, quest'anno si perde assai; e la cura, tanto più si può farla bene, in quanto la vendemmia è più scarsa, e si ha comodità di tempo d'impiegare vantaggiosamente.

I nuovi tralicci delle Viti destinate a fruttare un'altra anno in molti luoghi sono tuttora troppo freschi resta a temersi assai che molte delle loro gemme restino senza il germe fruttifero cioè infeconde d'Uva.

*Patate.* — Quest'anno dall' smacco che osservasi fare sul mercato si arguisce che ne furono seminati più del solito, e la riuscita in quanto alla quantità essere assai favorevole, essendo belle e voluminose più del consueto. Molti coltivatori dicono raccoglierne ognuno parecchie migliaia di libbre.

Sui difetti più si lagnano che ne trovano più di tutti gli altri anni attaccate dal male più conosciuto e sui mercati si verifica questo fatto, abbenché è da credere che le più infette non ci vengano tradotte. Il prezzo tende al rialzo. *Mercato bovino.* — Al mensile dei 18 e 19 del mese il primo giorno fu buona concorrenza e quasi completa piena, tanto che nessun altro mercato dell'anno si ritiene essere stata tale; il secondo giorno scarseggiò. I prezzi tendevano al ribasso in confronto del mercato d'Agosto su tutte le classi. I suini da ingrassare, pure a prezzi discreti.

*Carne del momento.* — Quelli che per esperienza propria volessero convincersi quanto importi conoscere la misura della distribuzione ed il numero di piedi di viti che conviene impiantare secondo la natura e posizione del fondo; per potere in seguito usare la potatura ed acconciatura e la disposizione opportuna di tutti i traci buoni quando la vite li produce, onde ottenere copia di sana e buona uva e da essa buoni e durevoli vini, bisognerebbe che facessero prova sulle uve delle viti esistenti, separando fra di loro nel fare il vino quelle che sono cresciute in condizioni diverse ed opposte ed osservandone i risultati. Essi dovrebbero fare scelta delle uve di quelle piante, che per il loro scompartimento l'una dall'altra, per la loro vegetazione, potatura non s'ingombrano scambievolmente coi propri traci, che non sono oltre il bisogno rigogliose, o che essendole abbiano spazio ed appoggio sufficiente e che abbiano maturato normalmente il loro frutto; insomma che non abbiano contrariate le loro naturali funzioni sia dalle influenze atmosferiche, sia dall' arte dell'uomo malintesa. Dovrebbero quindi escludere l'Uva che avesse sofferto, o che fosse mal matura, quella sepolta fra il fogliame, od altrimenti occupata, col picciolo e grappolo fragile, erbaceo e non legnoso, tutta quella in conclusione che non ha potuto godere il beneficio della ventilazione, della luce e del sole. Essi vedrebbero così, che il vino ottenuto con tale scelta avrebbe qualità assai migliori di quello fatto colle uve mischiata benché del medesimo terreno. Esso sarebbe più buono, più spiritoso, e, se nero, più colorito dell'altro, massimamente se fatto con diligenza e colle pratiche perfezionate; e con grande probabilità sarebbe anche più durevole.

E assai da maravigliarsi che negli scritti sul modo di perfezionare i nostri vini non si curi questo fatto essenzialissimo; cioè quello di principiare dalla conoscenza della misura di coltivamento, e governo della vite con cognizione della tendenza di quella pianta. Finchè non si comincia da quella base a perfezionare la materia prima, l'Uva, indipendentemente dalla specie che già s'intende, le cure nel fare il Vino, ove sono tali circostanze, avranno un grande ostacolo da vincere, ch'è quello dell'imperfezione del frutto dipendente da tali cause.

Quest'arte tanto più è vantaggiosa in quanto che si tratta principalmente di que' luoghi ove quella pianta alligna con straordinaria rigogliosità, ed è quindi ragionevole di potere fare grande e buon raccolto di Vino, come sarebbe negli orti, ed altri fondi simili alle basse, luoghi ove pur troppo accade di osservare enormi scarti nell'uva per una tale semplicissima mancanza.

*Udine 1 Ottobre 1851.*

*Antonio D' Angelis.*

TEATRINO DEI DILETTANTI.

I dilettanti drammatici questa sera esporranno

## IL MARCHESE CHIABATTINO

COMMEDIA BRILLANTE

con Farsa

## I DUE DISTRATTI

PACIFICO VALESSI Redattore e Comproprietario.

Tip. Trombetti-Murero