SUPPLEMENTO

ALLA „PROVINCIA”

PER GLI ATTI DELLA SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA.

ATTI UFFICIALI.

Vendita di animali bovini della razza da latte della valle di Tauser sotto il prezzo di acquisto.

N. 514.

Allo scopo d'introdurre nella provincia buoni animali riproduttori di una razza bovina da latte furono acquistati dalla presidenza della Società agraria istriana dal relativo sussidio dello Stato un toro e ventuna armente (*) della razza tirolese della valle di Tauser, che verranno vendute a pubblico incanto al maggior offerente sopra il prezzo di grida alle condizioni del seguente

Regolamento d'asta.

§. 1. Non si ammetteranno all'asta che persone le quali o per possesso o per qualità personali o per fidejussione di altra idonea persona fossero riconosciute dalla commissione di vendita sotto ogni riguardo adatte e si obbligassero per iscritto a strettamente attenersi alle prescrizioni di questo regolamento.

§. 2. Il prezzo di grida pel toro sarà un terzo del prezzo totale di costo e quello delle vacche la metà.

§. 3. Nel prezzo totale di costo sono comprese oltre al prezzo di acquisto tutte le spese occorse sino al momento della vendita.

§. 4. Il toro dovrà essere serbato alla riproduzione per uno spazio di due anni dal giorno di questa vendita alla pubblica asta ed ogni proprietario originario o successivo dovrà permetterne l'accoppiamento verso una tassa di monta non superiore di un fiorino.

§. 5. Il toro dovrà essere tenuto ed alimentato in modo conforme allo scopo della riproduzione nè essere indebolito con accoppiamenti troppo spesso ripetuti.

§. 6. Le vacche non potranno nè essere macellate, nè uscire dalla provincia per uno spazio di due anni dal giorno della vendita e dovranno pure essere tenute ed alimentate in modo da cooperare al miglioramento delle nostre razze bovine.

§. 7. Il proprietario del toro o di una o più vacche non potrà vendere questi animali che sotto le medesime condizioni, restando egli stesso responsabile verso la società, a meno che la presidenza non avesse espressamente accettata la sostituzione del novello possessore.

§. 8. Soltanto in caso di provata malattia o d'in-

successo nella riproduzione potrà la presidenza permettere la rivendita incondizionata o prescindere in tutto o in parte dalle condizioni contemplate dal presente regolamento.

§. 9. In questo caso potrà la presidenza a seconda delle diverse circostanze esigere la restituzione totale o parziale della differenza di favore goduta nel prezzo di acquisto dal possessore o da suoi preautori.

§. 10. Colui che frustrasse per intelligenza con altri compratori ad offerenti lo scopo della presente asta, si riterrà decaduto da ogni diritto risultante dalla stessa e dovrà o restituire l'animale od ove ciò fosse impossibile pagare la goduta differenza di favore.

§. 11. Colui che non mantenesse le condizioni impostegli dal presente regolamento d'asta sarà tenuto a rifondere alla società oltre alla goduta differenza di favore nel prezzo di acquisto anche una penale di fiorini cinquanta per ogni toro e di fiorini venticinque per ogni vacca.

§. 12. Gli animali verranno consegnati il giorno stesso della vendita al migliore offerente verso pronto pagamento del prezzo di delibera.

§. 13. La vendita avrà luogo a Capodistria il giorno 17, a Pisino il giorno 20, ed a Dignano il giorno 24 corrente.

§. 14. A Capodistria si offriranno in vendita 7 vacche, a Pisino 7 vacche ed un toro, ed a Dignano 7 vacche.

§. 15. Gli animali non venduti nel luogo, pel quale erano destinati, accresceranno il numero di quelli del luogo successivo.

§. 16. La Commissione d'asta sarà composta da uno speciale Delegato (***) della Società agraria, dal presidente del relativo Comitato agrario e dal podestà del luogo, ed essi sceglieranno tra loro il presidente.

§. 17. La sorveglianza per la fedele esecuzione delle condizioni stabilite dal presente regolamento resta affidata ai membri del comitato ed alla presidenza dei comizi, i quali avranno il diritto di visitare di tempo in tempo questi animali riferendo in proposito alla presidenza della Società.

Rovigno ai 9 ottobre 1870.

La Presidenza.

(*) È in tutte le tre commissioni l'egregio sig. Nicolò Bartolomei di Capodistria.

(*) Sono tutte pregne.

AVVISO

N. 514.

I comizi agrari, le Comuni, ed i membri del Comitato sono pregati di voler dare per atto di cortesia ampia e sollecita diffusione all'avviso d'asta relativo alla vendita degli animali bovini della razza lattifera della valle di Taufer

Rovigno 10 di ottobre 1870.

La Presidenza.

PROVVEDIMENTI CONTRO IL MALTRATTAMENTO DEGLI ANIMALI.

NOTIFICAZIONE

colla quale vengono ripubblicate le vigenti prescrizioni riguardanti la punizione del maltrattamento degli animali.

L'Eccelso Ministero dell'interno ha pubblicato li 15 febbrajo 1855 sotto il N. 2504 — 45 l'ordinanza emanata nel giorno stesso di concerto col supremo Dicastero di polizia, in forza della quale chiunque, in modo da destare scandalo, maltratti pubblicamente animali, siano questi di sua proprietà o meno, sarà da punirsi dall'autorità politica, e nei luoghi ove trovasi un' autorità di polizia, da quest'ultima secondo il § 11 dell'ordinanza Imperiale 30 aprile 1854 (Nro. 96 del Bollettino provinciale).

In seguito a queste superiori disposizioni la Luogotenenza trova di richiamare alla memoria in ispecial modo la propria ordinanza 18 gennaio 1853 N. 8259 — 904 - III, giusta la quale quei macellai, mercanti di bestiame, economi rurali, o caretieri che trasportano vitelli viventi od altro bestiame da macello coi piedi legati e distesi sui carri sono da punirsi per ogni capo di bestiame in tal guisa caricato con una multa di due fiorini in favore del fondo dei poveri di quel comune ove succede il fermo.

Tutti gli altri maltrattamenti di animali, quì non enunciati, coi quali viene dato scandalo pubblico, giusta il §. 11 della suddodata sovrana ordinanza 20 aprile 1854 (N. 96 del Bollettino prov.), verranno puniti in via disciplinare senza pregiudizio della giudiziaria procedura penale che fosse del caso, con multa da uno sino inclusivamente cento fiorini, o con arresto da sei ore fino quattordici giorni, secondo che l'una o l'altra punizione appaja per le circostanze più conveniente o più efficace.

Le Autorità rispettive sono incaricate della severa esecuzione delle prescrizioni presenti.

Trieste li 7 settembre 1870.

Pel Luogotenente.

L' i. r. Consigliere aulico

FIDLER m. p.

QUALCHE CONSIDERAZIONE SULLA FERMENTAZIONE VINOSA

Quali sieno le pratiche più opportune per la confezione dei vini fu già da noi detto più volte, né intendiamo ora di tornar sopra di esse, ma soltanto

di portare qualche considerazione sulla fermentazione, e particolarmente sopra i due metodi che volgarmente si seguono: l'uno, cioè, di tenere aperti i tini, e l'altro del tenerli chiusi durante la fermentazione.

Le esperienze fatte dai chimici fino da lungo tempo addietro, dimostrarono ad evidenza, che, per muovere la fermentazione vinosa nei liquidi zuccherini, è necessaria, almeno in principio, la presenza dell'aria. Ed invero, se si preme dell'uva sotto del mercurio ed il succo di questa si faccia passare per entro ad una campana parimenti ripiena di mercurio, (lo che si opera facilmente, attesa leggerezza del mosto d'uva in confronto del metallo); può vedersi che questo succo, assolutamente fuori di ogni contatto dell'aria, non entra in fermentazione; ma se nella campana medesima si introducono delle bolle di aria o di gasse ossigeno, assai prontamente comincia la fermentazione, che poscia prosegue. La presenza di quest'aria è, a quanto sembra, indispensabile per attivare nel fermento l'azione provocatrice della fermentazione, giacchè nulla toglie od aggiunge agli elementi costitutivi dello zucchero incristalizzabile che esiste nell'uva, per produrre i corpi nei quali questo si risolve per la fermentazione, cioè l'alcool e l'acido carbonico.

Egli è perciò che assai più prontamente e più violentemente entra in fermentazione e il mosto d'uva collocato in tini aperti; ma pure la fermentazione si spiega, benchè più lentamente, anche nelle botti chiuse, giacchè non riempiendosi mai affatto le botti, una certa quantità d'aria rimane a contatto del mosto, e, d'altra parte, per quanto i tini sieno chiusi vi penetra sempre dell'aria, se non fosse per altra via, almeno per i pori del legno; e quest'aria è bastevole a mantenere l'esistenza di quegli esseri microscopici vegetali, che, secondo la opinione dei moderni chimici, sono i provocatori della fermentazione vinosa.

Dei due prodotti della fermentazione dello zucchero, l'alcool, cioè, e l'acido carbonico, quest'ultimo a cagione del suo stato di gasse, nel quale persiste fino a fortissime pressioni, tende continuamente a svilupparsi, e la sua forza espansiva è tale, che, non trovando uscita, potrebbe essere anche bastevole a fare scoppiare le botti, quando non presentassero una grande resistenza. Ond'è che quando vogliasi che questo si scioglia nel vino e lo renda spumante, è necessario di impiegare arnesi di una grande robustezza, capaci di sostenere la pressione interna di parecchie atmosfere. Lo spumare non è però nei vini un tal pregio che possa valere la pena di simili cure, ed anche generalmente nei vini di lusso, meno qualcuno, non si richiede che sieno spumanti, ed anzi si pregiano più quelli che non lo sono.

L'alcool tende pur esso a passare allo stato di vapore, ma la tensione di questo alla temperatura ordinaria è ben poca cosa; tuttavia nei vasi aperti, una certa quantità sempre se ne disperde, e ciò apporta un qualche danno al vino, rendendolo meno robusto e generoso, e facendogli perdere uno fra i principali agenti della sua conservazione.

Dietro a ciò, fino da tempo assai lontano, si usarono delle pratiche nella confezione dei vini, per dare uscita all'acido carbonico, ed impedire quella del vapore dell'alcool. Furono anzi inventati dei mec-

canismi da applicare ai tini che si tengono chiusi durante la fermentazione, i quali consistono generalmente in tubi ricurvi, muniti di chiavi, che, applicati ad un'apertura del tino, debbono colla estremità opposta, pescare nell'acqua. Tali sono quelli proposti fino da 50 anni addietro da madamigella Gervais, e dai signori Grisetti e Burel, dei quali è fatta menzione dall'illustre prof. Ciro Pollini nelle Osservazioni Agrarie compilate per incarico della Veronese Accademia di Agricoltura per l'anno 1823, e pubblicate nel Vol. X delle Memorie Accademiche nel 1824. A questi meccanismi però, più o men complicati, con effetto del tutto eguale può sostituirsi un semplice tubo a sifone che si inserisca per una delle sue estremità in un foro praticato nel coperchio del tino, e si faccia coll'altra pescare nell'acqua. L'acido carbonico che si svolge per la fermentazione passando pel tubo va a gorgogliare nell'acqua, e serve anche a dimostrare la più o meno rapida fermentazione del tino. Il vapore di alcool per essere assai meno volatile ed anzi condensandosi alla ordinaria temperatura, non può sfuggire pel tubo o almeno non lo potrebbe che in una quantità assolutamente inecolabile.

Un metodo a questo rassomigliante e che, con maggiore semplicità, può farne presso a poco le veci, è quello proposto dal signor Alfonso Medana di Peceto. Consiste questo metodo nell'impegnare in un foro praticato nel coperchio del tino, un tubo verticale aperto, saldandolo intorno con del mastice. Alla estremità opposta del tubo, il quale debbe avere la lunghezza di centimetri 30 all'incirca e il diametro di cent. 1,50, o in quel torno, al che può ben servire un pezzo di canna; si applica una vescica vuota di bue o di vitello e vi si lega ben bene alla apertura con dello spago. Egli è evidente che l'acido carbonico, che si svolge per la fermentazione, entrerà nel tubo e rigonfierà la vescica, la quale, però, benchè dopo poco tempo diventi assai tesa, tuttavia non si rompe, perocchè l'acido carbonico trova uscita per i pori della vescica, quanto più è compressa per entro alla stessa; ma non ne possono uscire i vapori alcoolici, onde di questi non si ha alcuna dispersione. A mano a mano poi, che la fermentazione si rallenta, e che quindi v'ha sviluppo minore di acido carbonico, la vescica dimostra meno tesa e da ultimo si vuota del tutto, lo ch'è indizio che la fermentazione tumultuosa è cessata.

Come è ben chiaro, questo apparecchio può fare le veci del tubo a sifone che peschi nell'acqua, almeno certamente per ciò che riguarda la confezione del vino; tuttavia vi passa qualche differenza relativamente agli effetti che possono conseguire.

Sono noti gli effetti che produce l'acido carbonico sulla respirazione degli animali, cioè se venga ispirato in copia di produrre l'asfissia; pericolo che vi ha nei luoghi ove siano varii tini o birra in fermentazione, specialmente se siano collocati in luoghi sotterranei ove l'aria non abbia assai libera circolazione, come sono ordinariamente le nostre cantine. Questo inconveniente per verità, col sistema della vescica non è tolto, giacchè l'acido carbonico, riempita che l'abbia, si espande tutto all'intorno. Usando però le debite precauzioni come quando i tini siano aperti, questo pericolo può bene evitarsi.

Questo non avviene, o almeno in grado assai

minore, se si faccia gorgogliare l'acido carbonico nell'acqua. Sappiamo che l'acqua può sciogliere un volume di acido carbonico eguale al proprio, e quindi una parte ne resta sciolto. Che se poi si volesse evitare anche ogni dubbio, basterebbe far passare l'acido carbonico nell'acqua o nel latte di calce o meglio ancora potrebbesi fare sciogliendo nell'acqua qualche poco di potassa o di soda oppure invece dell'acqua semplice, adoperando dell'acqua in cui fosse stata infusa della cenere. Se anzi si sciogliesse nell'acqua una piccola quantità di soda, che costa pochi denari, si otterrebbe da ultimo del bicarbonato di soda; sale che assai utilmente e largamente si impiega per la fabbricazione delle acque gazoze, le quali mediante semplicissimo e poco costoso apparecchio ed un po' di pratica, si possono preparare anche nelle famiglie private.

Lasciando però da un lato queste distinzioni, metodo senza dubbio migliore nella confezione dei vini, è sempre quello di mantenere i tini chiusi piuttosto che aperti; lo che risulta da tutte le esperienze che si fanno tuttodì e che si erano già fatte sino da oltre 40 anni addietro e narrate dal predetto Pollini.

E perchè adunque dopo tanti anni continuasi tuttavia da un gran numero di fabbricatori di vino, se non dai più, nei metodi antichi del tenere aperti i tini, sottostando così ad una dispersione assai notevole di vapori alcoolici non pure, ma col pericolo di introdurre nei vini stessi, coll'inacidirsi delle vinacce esposte all'aria, il principio dell'acetificazione? Noi non sapremo addurre altro motivo che la tenacità del seguire le antiche abitudini, e l'ignoranza dei buoni principii che debbono condurre quest'opera, la quale per giungere a buon fine deve essere del tutto diretta dalla chimica. Speriamo che col lavoro dei comizii agrarii, dei quali è compito pure la istruzione, si diffondano anche le nozioni di questa scienza che è la base di ogni opera di rurale economia; e gli istituti tecnici comprendendo pure l'Agronomia compiranno l'opera di quella istruzione, senza della quale è affatto impossibile il progredire in arte qualsiasi ed in agricoltura.

(Dal Periodico la Vite ed il Vino.)

Bibliografia

Geppone da Samontana ossia Le faccende del Contadino — 365 sestine con appendice del Dott. Domenico Giotti, Empoli — 1870 L. 1.50.

Togliamo dall'Italia agricola intorno a quest'opera i seguenti cenni bibliografici;

“ Lettore se ti piacciono i campi più che altre
 “ cose leggi questo mio Scherzo, così non guarda-
 “ re a difetti come non guarda l'amante a quelli
 “ della sua fidanzata. — Se non ti piace, get-
 “ talo via; ma se ne hai fa dono di questo libretto a'
 “ tuoi contadini, certo che v' impareranno qual-
 “ che cosa, come io spero. Tu potrai soddisfare
 “ anche meglio a quella passione che ti domina,
 “ perchè tutto viene dalla terra „ — son belle pa-
 role colle quali il Giotti stesso annunzia la seconda

edizione del suo *Geppone* e meglio che quelle noi non sapremmo trovarne per esprimere che i nostri lettori tutti dal più al meno infarinati d'agricoltura non sciuperebbero tempo nè quattrini, anzi si procurerebbero diletto ed istruzione se qualche ora dedicassero alla lettura di questo libretto, ove non ambagi di discussioni, non sfoggio di teorie, non lusso di artate forme letterarie, ma esposti troverebbero con un parlar sodo, alla buona, famigliare insomma precetti sani, utili, razionali, frutto dell'esperienza di un maturo agricoltore. E lui, il *Geppone* da *Samontana*, che carico d'anni ai figli o raccolti attorno al desco frugale o sul limitare della casa o per via andando al mercato dice quali in ogni mese dell'anno esser debbano le cure dell'intelligente contadino, e approfittando della vena pel ritmo ingenta ai nostri fratelli di Toscana, le dice in versi che sgorgano facili ed eleganti senz'ombra di ricercatezza.

Non vogliamo qui istituire un confronto fra le Georgiche, capolavoro di gusto e di stile, la disperazione di quanti si ostinano alla poesia didattica, e le modeste sestine del Giotti; pur diremo che in queste v'ha copia di retto senso e un'esposizione piacevole, precisa, di cose a cui per la verità non è agevole dare un colorito poetico. Le diverse operazioni di coltura, la concimazione, la semina, l'avvicendamento, il taglio delle piante, l'innesto, l'allevamento dei bachi, delle api e del bestiame, la coltivazione della vite e la fabbricazione del vino sono faccende che interessano i più soltanto per la conclusione del dare e dell'avere, eppure *Geppone* le tratta ed espone con tal passione e siam per dire con tal effetto che passando da un mese all'altro si arriva leggendo all'ultima sestina della prima parte col rincrescimento che l'anno non abbia qualche mese di più. Il Giotti ha per altro provveduto in parte a soddisfare questo resto di desiderio aggiungendo in via di appendice un centinaio di sestine, nelle quali ancora l'amico *Geppone* accovacciato intorno al fuoco dopo essersi rinfrescato il becco con un bicchiere di vin santo, dice a' suoi figli

Utili cose e di men bassa sfera

cioè tratta dell'influenza dell'aria, dell'acqua, del colore e della luce nella vita vegetale.

dal di che all'ubertoso seno

La nostra mano un piccol seme affida,

Fino a quell'altro in cui venendo meno

La nostra mano converrà che ancida,

D'aria ha bisogno, d'umido e calore

Se no non nasce, o appena nato muore.

Ma quando poi fuor dalla terra spunta

D'uopo ha di luce, che dal sol ci viene

Se no vivrebbe scolorita e smunta,

Siccome prigionier che sconta pene.

E questo il riassunto e quasi il programma della seconda parte dello scherzo, ove il Giotti ha compendiate con bella ed attraente forma i principii car-

dinali della fisiologia vegetale, deducendone saggi ammaestramenti che vorremmo vedere universalmente intesi e professati da chi si interessa di cose agricole; principii semplici inconcussi che non vogliono essere posposti a tante ladre ciarlatanerie messe in voga e accolte con altrettanta leggerezza ai nostri di a vantaggio delle tasche di qualche furbo ed a scapito di quelle di molti credenzoni. L'agricoltura è la prima industria; essa non disprezza i nuovi portati della scienza, anzi largamente usufrutta per ogni verso; è amica del progresso, ma anzi tutto della verità, della schiettezza, e sa che la prima legge economica per essa è quella di approfittare degli agenti naturali. Sicchè ci congratuiamo coll'Autore che ci fa vedere come questa convinzione sia penetrata nel suo *Geppone*, e a questo auguriamo rapida ed ampia diffusione da far presto esaurire anche la seconda edizione. Così ne occorrerà una terza, e poichè ogni edizione vuol esser riveduta e corretta, adesso per allora diremo che nel

contar quello
che è proprio necessario al filugello,

Geppone spenderà più bene il suo fiato se si rivolgerà a persone inesperte dell'allevamento, anzichè alla sua *Marta* e alla figliuola, le quali, come egli stesso premette, conoscono già assai questo mestiere cui da tant'anni accudiscono.

VARIETA'

CONTRO IL RISCALDAMENTO DEL GRANO.

Ecco un nuovo metodo pratico del signor A. Frontini di Lesmo, quale è esposto in una sua lettera al *Bollettino dell'Agricoltura*.

Piglio una botte qualunque, non importa se sia inservibile per odori o muffa e vi faccio passar dai due fondi un travicello a guisa di asse, le estremità del quale arrotondate poggiano su due cavalletti sicchè la si possa girare. Disposta così la botte la insolforo con una miccia di zolfo cioè a dire con brandelli di tela intrisi nello zolfo liquo fatto. Quando la botte è saturata e la miccia spenta per mancanza d'ossigeno si passa all'opera e riempita la botte per due terzi di frumento la si fa girare per alcuni minuti. Trascorse alcune ore si rinnova la insolforazione o con altra miccia, o adoperando la macchinetta del signor Tubi, così nel giro di dieci o dodici ore il grano è perfettamente sanato. Il metodo è della più facile applicazione anche in grandi ammassi, due botti e due uomini possono risanarne un centinaio di moggia al giorno.