

LA PROVINCIA

GIORNALE DEGLI INTERESSI CIVILI, ECONOMICI ED AMMINISTRATIVI
DELL'ISTRIA.

Esce il 4 ed il 16 d'ogni mese.

ASSOCIAZIONE per un anno f.ni 3; semestre e quadri-
mestre in proporzione. — Gli abbonamenti si ricevono presso
la Redazione.

Articoli comunicati d'interesse generale si stampano gra-
tuitamente; gli altri, e nell'ottava pagina soltanto, a soldi 8
per linea. — Lettere e denaro franco alla Redazione.
Pagamenti anticipati.

Noi avremmo assai volentieri accettato una discussione sul tema della convenienza di tramutare l'attuale Ginnasio inferiore di Pisino in una scuola reale superiore; confessiamo anzi che nello scrivere l'articolo a ciò relativo, inserito nell'ultimo numero del nostro Giornale, ci era sorta appunto la speranza che qualche voce sorgesse a combatterci, perchè così avremmo avuto il destro di svolgere più largamente il nostro concetto, che crediamo ancora il più giusto e il più opportuno, e perchè ad ogni modo sappiamo che solamente dall'atrito delle opinioni scaturisce la verità, scaturisce la giustizia, scaturisce il benessere generale.

Ma quando ci si accusa di muovere una guerra sorda al Ginnasio di Pisino per favorire quello di Capodistria, quando ci si taccia di mala fede, quando ci si lancia in viso il rimprovero di fare delle insinuazioni, come dice la corrispondenza dall'Istria pubblicata nel *Cittadino* del 22 scorso, noi rinunciamo a ogni polemica, perchè non conosciamo e non vogliamo conoscere siffatta maniera di combattere, contrario alla dignità nostra e ai nostri propositi.

Noi credevamo che il passato del nostro Giornale, che il nome delli uomini, i quali apertamente diedero il loro appoggio alla *Provincia*, dovessero bastare a salvarci da certi sospetti, da certe recriminazioni, i quali sono in diretta contraddizione coi principj nostri, col culto assiduo e tenace, che abbiamo sempre avuto pel nostro paese.

Ci siamo ingannati, e ce ne duole, ce ne duole davvero, non per noi, i quali conosciamo oramai che, a propugnare il bene, non si acquista altro profitto che di amarezze, ma pel paese nostro, ove pur troppo vediamo prevalere ancora una grettezza di sentimenti, un campanilismo miope, che ci ricorda la dolorosa storia dei cap-

poni di Renzo e ci sfiderebbe del suo avvenire, se, più che nelli uomini, non avessimo fede nelle idee, le quali finiscono col trionfare di ogni ostacolo.

Noi rinunciamo adunque a rispondere al corrispondente del *Cittadino* e a quelli, che possono averlo ispirato; tra essi e noi giudicheranno, la Dieta prima e poi il paese, al quale facciamo sicuramente appello, perchè quand'anche avessimo errato, esso saprà fuor d'ogni dubbio conoscere e apprezzare la purità delle nostre intenzioni.

I MONUMENTI DI POLA.

Se ci fosse permesso di cominciare con una adruscita figura retorica, vorremmo dire che far le lodi dei monumenti romani di Pola gli è peggio che portar vasi a Samo o nottele in Atene; non v'ha, o almeno non vi dovrebbe avere persona colta in Italia, e più ancora in Istria, la quale non conosca il pregio storico e artistico di que' venerandi avanzi di un'epoca di glorie e di splendore. Su di ciò dunque non intendiamo ripetere quanto fu già più volte e meglio detto da altri; e a chi amasse studiare più d'avvicino l'argomento, consigliamo di leggere quanto in proposito raccolse con affetto paziente e illuminata erudizione quell'illustre storiografo che è il nostro Kandler.

Piuttosto ci sembra più opportuna, e anzi diremo necessaria una parola sul modo, onde que' monumenti sono oggidì conservati; tema cotesto, di cui altri giornali di recente occuparonsi, e certo non con troppa benevolenza, e sul quale discorse anche da ultimo un nostro egregio corrispondente di Pola. È questo un argomento di viva attualità, che deve interessare tutti i buoni

A questo prima che ad ogni altro si raccomanda fervorosamente di rivendicare al primitivo splendore li avanzi romani di Pola, di provocare dall'autorità competente misure di polizia, che impediscano la quotidiana loro deturpazione di ottenere dal bilancio dello Stato i fondi necessari per i restauri, che il tempo rende sempre più urgenti, di provvedere infine a che le scoperte, che si vengono man mano facendo, non vadano disperse e non divengano oggetto di una vergognosa speculazione o di una più vergognosa distruzione, ma siano raccolte e ordinate in appositi locali ed esposte ad ammaestramento del popolo e a decoro del paese. Pensino poi la Provincia e il Comune, che prima ebbero essere proprietà dello Stato, i monumenti di Pola furono e sono glorie della provincia, patrimonio storico e artistico, che noi abbiamo ereditato dai nostri padri, documento di nobiltà, che dobbiamo trasmettere integro e immacolato ai nepoti. La rappresentanza provinciale quindi, anche senza una espressa disposizione di legge, ha il dovere di sorvegliare alla sua volta alla loro conservazione, di stanziare, occorrendo, i fondi necessari, di eccitare il Comune e ricordargli il debito, che a lui spetta. E il Comune di Pola non dovrebbe per vero aspettare li eccitamenti di alcuno. Lasciamo, per carità le finzioni legali, non cerchiamo di coprirci sotto la responsabilità più o meno reale degli altri, e pensiamo piuttosto che se lo Stato trascura la conservazione dei nostri avanzi storici, la colpa forse ricadrà sopra di lui, ma la vergogna e il danno saranno tutti nostri.

Il Comune di Pola per verità prese in questi ultimi anni molti utili provvedimenti pel prosperamento della città, e tra li imbarazzi cagionati dall'improvviso aumento di popolazione, a cui non corrispose un'eguale aumento dei redditi, tra le difficoltà, che l'agglomeramento di tanta gente più disposta a criticare che ad aiutare gli venne accumulando, esso seppe mantenere una amministrazione regolare e lodevole. Abbiamo anche accennato già alle disposizioni date recentemente dal suo Podestà per la tutela dei tesori cittadini; ma vorremmo, che nella generale apatia esso almeno non si annehittisse, vorremmo che la quotidiana vista de' suoi grandi monumenti e della venerazione, con cui il forestiero li visita, gli suggerisse di provvedere da sè alla loro tutela, poichè altri non vi provvede. Sappiamo li ostacoli, ch'esso deve superare, ostacoli finanziari e tecnici: ma crediamo tuttavia che senza molto dispendio e senza uopo di un'archeologo di professione qualche rimedio si potrebbe apprestare. La inferriata, che il Comune fece porre intorno al Tempio d'Augusto, dovrebbe quanto

prima essere posta anche all'ingiro dell'Arcò de' Sergj e delle due Porte e potrebbe essere estesa anche all'Arena; i marmi che si vengono scoprendo potrebbero facilmente, se non ordinare, almeno raccogliere in luogo, ove non fossero mescolati con arnesi volgari e indegni di tal vicinanza. Così almeno la pulizia sarebbe rispettata e interrotta quella dispersione, che oggi vediamo avvenire su larghissima scala di quanto le molte nuove fabbriche vengono recando alla luce.

Finalmente i cittadini di Pola potrebbero facilmente venire in aiuto alla loro rappresentanza e dovrebbero recarsi ad onore di concorrere alla formazione di un Museo Patrio, che aggiungerebbe splendore alla loro città. Resterebbe che ciascuno di essi attendesse a raccogliere e conservare i capi d'antichità, che si scavano, e a farne dono al Comune, e a breve andare, senza quasi dispendio alcuno, il Museo sarebbe fatto. A ordinarlo si penserebbe poi. Poco lungi di Pola havvi la piccola città di Albona: colà due cittadini benemeriti, i cui nomi sono troppo noti all'Istria perchè ci occorra ripeterli impresero a raccogliere ogni cosa, che potesse illustrare la città e il suo territorio, lapidi, monete, pergamene, carte, oggetti naturali, rarità, e vennero così formando colle loro sole forze una collezione interessantissima, che può veramente dirsi un piccolo Museo patrio!

Perchè l'opera impresa dai Sigg. Luciani e Scampicchio non trova imitatori? Perchè ciascuna delle nostre maggiori città non trova cittadini, che facciano per lei quello, che essi fecero per Albona? Perchè Pola non si ricorda che *noblesse oblige*, e che chi più ha più deve fare? Perché?

Il rispetto e la conservazione delle antiche memorie di un popolo, lo abbiamo già detto, è il migliore indizio della presente sua civiltà, peccchè in esse si personifica il suo passato e si concreta il suo avvenire, per esse lo straniero apprende a rispettarlo e le generazioni novelle acquistano la coscienza di sè, dei propri destini. La storia è maestra della vita, disse Cicerone; ma quanto non sono più eloquenti li ammaestramenti, e caviamo dalla vista anzi che dalla narrazione delle opere dei padri nostri?

Non trascuriamo adunque cotesto elemento essenziale di vita, non lasciamo che il tempo e il martello demolitore disperdano li ultimi avanzi di un'epoca feconda di glorie e di grandezze, conserviamoli religiosamente, perchè lo straniero orgoglioso vi vegga la storia del nostro passato e i nostri figli vi attingano la fiducia di un migliore avvenire.

Il fascicolo 17 dell' *Economia Rurale* di Torino, dello scorso settembre, portava un eccellente articolo dell' egregio Egidio Pollacci sul modo di preparare il vino. L'opportunità e la gravità dell'argomento, il modo eminentemente pratico seguito dall'autore nello svolgimento delle sue idee da una parte, e dall'altra l'imperiosa necessità di smettere una buona volta da noi i metodi tradizionali ciecamente fin ora usati, e l'urgenza d'introdurvi quelle miglierie che la scienza e la esperienza ne suggeriscono di sicuro effetto, ci hanno indotto a pubblicarlo nelle colonne del nostro periodico, certi di fare con ciò cosa grata agli enologi nostri e della quale hanno a saperci grado.

Eccovi l'articolo. Leggetelo, e fatene pro.

DI ALCUNE ISTRUZIONI PURAMENTE PRATICHE PER PREPARARE IL VINO.

Vendemmia. — Non si dovrà procedere alla vendemmia, se non quando l'uva abbia raggiunto la sua perfetta maturità. Tutti i pratici conoscono benissimo i segni che accompagnano la completa maturità dell'uva, e perciò mi risparmio dal ricordarli. Per tale oggetto vi è pure un istrumento, detto *gleucometro*, il quale però non è di tanto facile descrizione, quanto sarebbe necessario per parlarne in queste brevissime istruzioni. Procurate, possibilmente, di vendemmiare col bel tempo, non prima che il sole abbia dissipato la nebbia o fugata la rugiada, che si depone sull'uva per la freschezza della notte; e, percorrendo i filari abbiate anche l'attenzione di separare quei grappoli che non fossero venuti a maturità perfetta.

Del separare i raspi dall'uva. — I raspi aiutano la fermentazione e migliorano la qualità del vino rosso, purchè in esso non rimangano per un tempo troppo lungo. Per aver dunque i vantaggi, e non gli inconvenienti, che derivano dai raspi, dovrete svinare presto, e questo del restante è ciò che consigliano di fare tutti i più bravi enologi.

Della pigiatura. — La pigiatura dell'uva operata nella così detta *culla da ammostare*, mediante i piedi netti e puliti dell'uomo, è il mezzo che meglio prepara il mosto alla vinificazione. Per coloro, che non la conoscessero, dirò che la detta culla non è che una specie di cassa di legno con bordi non molto alti, e col fondo perforato di molte e piccole aperture; la si collega sopra il tino, e vi si pone entro la conveniente quantità di uva, che un uomo o due pigiano agevolmente in poco tempo e con pochissima fatica. Il mosto cade dai forellini nel tino, nel quale si gettano pure di quando a quando le vinacce rimaste nella culla. Questo metodo di pigiatura ha dei vantaggi, che non si riscontrano negli altri.

Empimento dei tini. — Procurate, per quanto è possibile, che i tini siano convenientemente empiti entro le ventiquattr'ore, acciocchè la fermentazione, una volta cominciata, non provi interruzione, lo che accadrebbe necessariamente qualora per empire un tino si spendessero quattro o cinque giorni di tempo. Se il tino fosse molto grande, non avrete che ad aumentare il numero dei vendemmiatori.

Se il tino deve essere coperto o scoperto. — Io vi consiglio decisamente il tino coperto, perchè col tino coperto si ha più vino; perchè la vinaccia non prende l'aceto neppure alla superficie, e perchè la massa, che bolle, si mantiene più uniformemente riscaldata. Ma diciamo un poco: quando ed in qual modo il tino si dovrà chiudere? Eccovi la risposta. Dovrete chiuderlo subito che vi sia stata posta la debita quantità di uva pigiata, ma avvertite che io intendo dobbiate chiuderlo semplicemente, e non ermeticamente: aggiustatevi adunque un buon coperchio di leguo, ma non in modo da otturarne le più piccole fessure.

Vi è anche un altro buon mezzo di chiudere il tino, e consiste nell'adattare al coperchio un tubo di latta in maniera, che mentre una delle sue branche comunica con l'interno del tino, l'altra invece pesca in un vaso d'acqua, il quale potrà essere collocato sopra il coperchio del tino stesso od in altro punto adattato. Qui pure, finchè il tino non sia stato ripigiato, non occorre che il coperchio chiuda esattamente, ma, compiuta la ripigiatura, stuccatelo e otturatelo ermeticamente. L'acqua del vaso in cui pesca il tubo potrete cambiarla ogni volta che vi piaccia.

Ripigiatura o follatura. — Ripigiate ben bene il tino, e con la maggior sollecitudine possibile, nel primo giorno della fermentazione, ripigiatelo un'altra volta nel secondo giorno, e quindi non lo ritoccate sino al momento della svinatura.

Svinatura. — Se volete dei vini delicati, profumati, salubri, di lunga durata, e che piacciono ai compratori che li pagano molto, svinate presto, e lasciate che la fermentazione, la maturazione e la perfezione del vino si compiano nella botte. Assicuratevi che i vini, e particolarmente i vini fini, per un contatto troppo prolungato con le vinacce, hanno molto da perdere e nulla da guadagnare.

Ma quando, mi direte, si dovrà svinare? Non è tanto facile precisare il momento della svinatura, dovendo questo variare secondo che il succo delle uve è più o meno concentrato e zuccherino; secondo che la temperatura della tinaia è più o meno calda; secondo che la massa del mosto è più o meno grande. Nonostante, lasciando gli altri segni, generalmente fallaci, possiamo dire che una volta rallentato il bollire, o la fermentazione, ed il liquido, senza avere inlieramente perduto l'abboccato, si mostra di sapore decisamente vinoso, il vino è fatto e dovrà essere svinato e messo sollecitamente nelle botti. Sia pur torbido, sia pur caldo, dovrete svinarlo, se volete farne col tempo un vino realmente pregevole. A raggiungere del resto il momento della svinatura, dai 6 ai 40 giorni sogliono ordinariamente bastare.

Imbottatura. — Di mano a mano che il vino vien tolto dal tino, lo passerete con la maggior sollecitudine nelle botti precedentemente nettate e ben apparecchiate, avvertendo però di non empierle intieramente affinché le non trabocchino. È pur necessario di non chiudere ermeticamente il foro del cocchiere, diversamente non potrebbe uscire quel gas, che continua per qualche tempo a svolgersi dal vino. Chiudete adunque, ma non in modo da ostruire tutte le più piccole fessure.

Riempitura delle botti. — Il liquido o vino posto nelle botti, sia per la evaporazione, sia per l'assorbimento che ne fa il legno, va un poco seccando, e da ciò la necessità che le botti siano riempite. Da princi-

pio sarà bene riempirle ogni settimana, ma con l'andare del tempo questa operazione potrà farsi anche a più grandi intervalli, cessandola poi del tutto e chiudendo ermeticamente la botte al sopravvenire del freddo, che fa pur cessare nel liquido ogni fermentazione. Il vino per la riempitura deve essere della stessa qualità ed età di quello con cui fu fin di principio empita la botte.

Travasamento. — Una volta cessata la fermentazione, il vino si fa chiaro perchè quelle materie o fecce che in esso stavano sospese, cadono a poco a poco nel fondo della botte, formandovi un deposito; ma questo deposito, col riscaldare dell'aria, può rimontare e mescolarsi di nuovo col vino, imprimergli un movimento fermentativo e determinare facilmente la sua alterazione: ecco perchè sono necessari i travasamenti. L'epoca più opportuna per questa operazione sarà dal gennaio al marzo, e dovrà sempre eseguirsi in modo, che il vino rimanga il meno possibile in contatto dell'aria (1).

Zolfatura delle botti. — Se volete che il vino non giri e si guasti nell'estate, zolfate convenientemente le botti. Giunto il momento di travasare il vino, ripulirete ben bene le botti vuote, e quindi vi farete bruciare delle micce di zolfo, avvertendo però che non cadano nel loro fondo nè zolfo nè la cenere derivante dal bruciare della miccia. Zolfate per tal modo le botti, non vi resterà che riempirle tosto di vino e chiuderle ermeticamente.

Chiarificazione. — Nell'inverno od al principiare della primavera dell'anno susseguente, il vino, di cui vi ho parlato fin qui, dovrà essere assoggettato alla chiarificazione artificiale; la quale serve a sbarazzarlo delle ultime sostanze, che vi si trovano sospese, non che di quelle capaci di rievitare la fermentazione, procurandogli quella limpidezza, che compie la sua perfezione, e lo rende più atto a conservarsi e ad essere in luoghi lontani trasportato. Le sostanze per tal uopo impiegate sono la chiara d'uovo, la colla di pesce, il sangue.

Chiarificazione col chiaro d'uovo. — Se volete servirvi di questo mezzo, dovete separare le chiare dal torlo, porle in un largo vaso di terra vetrinata, od in altro recipiente adattato, ed aggiungervi un poco di quello stesso vino che volete chiarificare, il quale potrà essere nella dose di circa un mezzo bicchiere per ogni chiara. Sbattete ben bene il miscuglio con un mazzo di fuscelletti di vimino, o di altro legno adattato, badando bene di continuare, finchè non siasi ridotto presso che intieramente in ispuma.

Ciò fatto, togliesi dalla botte una certa quantità di vino, sia perchè il vaso traboccherebbe gittandovi il miscuglio spumeggiante, sia perchè il liquido del vaso stesso non potrebbesi ben rimescolare, quando ne fosse perfettamente ripieno. In ultimo gettasi la chiara sbattuta nella botte, e con lungo e pulito bastoncino di legno introdotto pel foro del cocchiume si agita il liquido in ogni senso, e per circa 20 minuti, all'og-

getto di distribuire uniformemente nel vino la sostanza chiarificante. Riempiesi la botte col vino che ne fu estratto, togliesi la spuma che suol montare alla bocca della botte stessa, si chiude leggermente, e lasciassi in riposo. In capo a 10 o 12 giorni, il chiarimento del liquido suol essere compiuto, nè altro rimane a fare, che operarne con le solite diligenze il travasamento, per separarlo dal deposito, che in questo tempo si è andato formando nel fondo della botte. Tre o quattro chiare sono sufficienti per un ettolitro di vino.

Volendo poi chiarificare il vino con la colla o sivero col sangue, potrete valervi dei due metodi seguenti, che io trascrivo dal *Manuale del Vignaiuolo* del distinto enologo signor Francesco Lawley; e questo io faccio perchè sono pratici, e perchè mi sarebbe stato impossibile di descriverli con maggior concisione e chiarezza di quello che ha fatto il Lawley.

Chiarificazione con la colla di pesce. — La colla di pesce deve essere bianca e trasparente, e si deve fare rammollire in una piccola quantità d'acqua, in proporzione di tre grammi, ogni due ettolitri, lasciandovela un'intera notte: di poi vi si aggiunge altra quantità d'acqua, si agita a fine di scioglierla meglio, e qualora ciò non si ottenga, si pone a fuoco lento; quindi si passa per pannolino. Questa colla passata, si mescola ad una mezza bottiglia del vino che si vuole chiarire, si sbatte insieme, e si mette nella botte che lo contiene. Si può anche struggere la colla in una quantità dello stesso vino che si vuol chiarire tenendolo sopra un fuoco che non lo riscaldi molto. Allora con un bastone, spaccato in quattro nell'estremità, si agita quanto più è possibile il vino nella botte, poi questa si tappa, e dopo 7 o 8 giorni si potrà decantare o travasare il liquido, perchè la chiaritura avrà il suo effetto.

Chiarificazione col sangue di bove. — Questo modo è usato da molti per chiarire i vini rossi, ed agisce prontamente, perchè dopo 24 ore esso ha compiuta l'operazione, ed ha chiarito il vino. Si prendano due decilitri di sangue di bove, per ogni ettolitro di vino, si sbattano in un mezzo litro del vino stesso, quindi ponendolo nella botte, presto sarà chiarito, e si potrà decantare. Alcuni vogliono che il sangue di bove infiacchisca il vino; nonostante si usa perchè è pronto l'effetto che se ne ottiene. Questo genere di chiaritura però è soltanto da adoperarsi nei luoghi ove si può ottenere il sangue fresco.

Imbottigliamento. — Il vino non si dovrà imbottigliare finchè non abbia raggiunto almeno 16 o 18 mesi d'età. Quindici o venti giorni prima di procedere a tale operazione, si suol anche assoggettare ad una nuova chiarificazione, a meno che tuttavia non sia destinato ad essere sollecitamente consumato.

Lavate poi le bottiglie, e perfettamente sgocciolate, si riempiranno in modo da lasciare tra il liquido e il tappo un intervallo di 2 a 3 centimetri circa; chiudetele quindi, ma con soveri di buona qualità, il che vuol dire che dovranno essere sani, elastici e non angolosi. Posta poi che avrete la punta o la parte più sottile del sovero nella bocca della bottiglia, lasciate fare il resto ad un martello di legno, o ad altro strumento adattato. I soveri troppo grossi potranno essere assottigliati battendoli con martello di legno, o anche valendosi del così detto *schiaaccia tappi*, che trovasi facilmente da comprare. Per rammollirli dovete servirvi

(1) Il barone Ricasoli, or sono circa due anni, scriveva al Comizio Agrario di Siena queste parole: *A Broglio le uve si fanno fermentare in vasi chiusi; la fermentazione non si protrae di troppo, e si preferisce che si compia piuttosto nella botte; i travasi sono frequenti, e la chiarificazione dei vini destinati ad invecchiare è pure adottata.*

di quello stesso vino che avete da imbottigliare: l'uso dell'acqua dovrà essere bandito. Utilissima è poi la fasciatura con la foglia di stagno, la quale fa sì che nella bottiglia non penetri aria, che è il più gran nemico del vino.

Vi dirò in fine: volete imparare a chiuder bene le bottiglie? osservate attentamente quelle piene che vengono di Francia. Mi duole il dirlo, ma pure, in fatto di vino, gli Italiani hanno ancor molto da imparare dai Francesi. Sotto il nostro cielo di paradiso, con terreni, esposizioni e climi adattissimi, non si possono avere vini propriamente cattivi, ma nella loro preparazione, meno rare eccezioni, l'arte, che tanto li corregge e li raffina, non entra che per poco o nulla.

È a credere però che i figli dell'Italia risorta non vorranno più a lungo rimanere secondi in un'arte, nella quale ebbero già un inecontestato primato.

DI UNA SOCIETÀ ENOLOGICA PER L'ISTRIA.

A merito della camera di commercio e dell'i. r. Società agraria di Gorizia si sta ora costituendo colà una società enologica per l'ampiamiento del commercio dei vini goriziani mediante una razionale e più perfetta loro preparazione. Ne fu già stampato il progetto di statuto, approvato dall'i. r. Luogotenenza, ed il comitato fondatore, rappresentato dai signori Ettore cav. Ritter ed Alessandro Claricini, lo diramò nelle lettere d'invito a parteciparvi. Secondo il progetto questa società avrebbe la durata di 10 anni, ed il capitale ne verrebbe formato mediante azioni da L. 100 l'una, di cui per la definitiva costituzione dovrebbero raccogliersi almeno 400, sicchè il minimo del capitale fondazionale importerebbe L. 40000; però ne verrebbe versato nella cassa sociale subito solo $\frac{1}{3}$, e gli altri $\frac{2}{3}$ nel tempo a stabilirsi dall'adunanza generale: un 50% potrebbe corrispondersi dagli azionisti in uva. Non è a dubitare, e noi lo auguriamo di cuore, che questa società prenderà esistenza, promossa che è da due influenti corporazioni, e favoreggiata dalle persone più ricche del paese.

Ma se questa è anche per noi allegra notizia, considerato l'utile che immancabilmente ne avrà a derivare a provincia consorella della nostra, essa ci fa provare un doloroso senso di mortificazione con ciò che richiama il nostro pensiero all'urgenza che noi avremmo di una simile istituzione, al molto bene che l'Istria potrebbe ripromettersene ed al non scusabile abbandono in che ora giace un progetto consimile egregiamente avviato. Imperciocchè, spiace il confessarlo, ma non è meno vero, che con una maggiore energia, un maggior patriottismo, ed un maggior coraggio d'intrapresa, noi possederemmo oggi una società bella e fatta ed operante, e ci saremmo risparmiata l'umiliazione di essere secondi agli altri anche in questo.

Come molti rammenteranno, nell'aprile dell'anno 1866 s'era costituito in Trieste un comitato di persone (*) che desiderose di aiutare il miglioramento economico della nostra provincia s'erano proposte

(*) Erano i signori Vincenzo Puschi e Domenico Ruggier, da Trieste, e Bartolomeo Gianelli e Giovanni Depangher, da Capodistria. —

di fornirla precisamente d'una società enologica per introdurre nella vinificazione quei perfezionamenti che valessero a sottrarla all'ostinato empirismo dei metodi noetici, e ad accreditare i nostri vini all'estero, aprendo ad essi così maggiori e più proficue vie di smercio.

Il progetto di statuto compilato da questo benemerito comitato fondatore disponeva nel principale che la società s'intitolerebbe « Società enologica triestina » e si formerebbe con 100 azioni da L. 100 l'una, ch'essa avrebbe sua sede in Trieste, che i vini da essa confezionati, sotto la direzione di un enologo di riconosciuta capacità, verrebbero messi in commercio sotto l'indicazione di vini istriani, con l'aggiunta della loro qualità e delle località dove nate le rispettive uve, che la società durerebbe due anni a prova e poi verrebbe estesa a dieci anni se l'adunanza generale ne desiderasse la continuazione, che i soci avrebbero a lasciare in aumento del capitale sociale il 10% dei guadagni netti fino a che la società deliberasse altrimenti. Vi si diceva, inoltre, che a fine d'indurre una desiderabile gara nei possidenti agricoli, e di diffondere i migliori metodi di viticoltura e di fabbricazione dei vini, la società procurerebbe, in proporzione alla propria influenza od ai propri mezzi finanziari, che si tenessero di tratto in tratto, ora in questo ed ora in quello circondario viticolo, esposizioni di uve e di vini, e promuoverebbe convegni dei maggiori possidenti e degli agnomi del paese.

La supplica per il permesso alle operazioni preliminari veniva presentata dal comitato fondatore all'i. r. Luogotenenza in data 6 aprile 1866, con la speranza, ragionevole, che l'evasione non si farebbe attendere a lungo, e che sarebbe possibile la società incominciare la sua vita e la sua attività ancora in quell'anno medesimo. Ma altrove non si aveva tanta premura, e l'evasione discendeva appena in data 7 febbrajo 1867, id est dieci mesi dopo la presentazione. Ritardo siffatto in cosa sì importante ed urgente farebbe da solo sospettare che l'istituzione non fosse guardata di buon occhio, perciò che vi si fossero messi alla testa persone colà non benevise, e non sarebbe temerario giudizio il ritenere che si abbia odorato uno scopo politico sino in una società per far migliori i nostri vini: erano cose di quei tempi, ed adesso che qualche mutazione avvenne si può arrischiare a dirlo. Se nonchè più fatale del ritardo fu il tenore dell'evasione. Accordava questa, in massima, il permesso di avviare i passi opportuni per l'istituzione della « Società enologica triestina », ma aveva il correttivo di condizioni che equivalevano nell'effetto ad una franca ripulsa. Cioè veniva imposto l'obbligo di portare da 50 L. a 100 il valore d'ogni singola azione, e si fissava il minimo del capitale sociale in L. 50000 in luogo dei 5000 portati dal progetto di statuto, perciocchè, dicevasi, il capitale proposto di L. 5000 non starebbe in relazione con gli scopi dell'associazione. Di fronte all'enorme esigenza cascarono le braccia a quelle persone che, mai supponendo simile risposta, s'erano intanto con consumo di tempo e di danaro, adoperate a preparare la strada alla società, pubblicando inviti e raccogliendo sottoscrizioni (**), e che ave-

(**) Avevano già raccolte 63 azioni, delle quali 59 a Trieste, 14 a Capodistria, 9 a Pirano, 1 a Cauriano.

vano la coscienza di avere ben riflettuto ogni disposizione del loro statuto e di avere misurato l'importanza del capitale sulla possibilità di concorrenza che offriva il paese dove bisognava raccogliarlo. Conciòsiachè se anche la società portava il nome di triestina e per la sua sede in Trieste, e per l'iniziativa che da Trieste era partita, per il suo scopo essa era essenzialmente istriana, e l'Istria in principalità aveva obbligo di farle lieta ed onorevole accoglienza e di assicurarne la fondazione. Ora chiunque conosca un pochino la nostra provincia sa che cosa voglia dire per essa 50000 f.ni per un'impresa sociale. Dipenderà forse non tutto da impotenza, ma dolorosamente la è così. L'Istria è poverissima in danaro, e quei capitali qualunque che pur vi si trovano, stanno raccolti in poche mani, restie a darli fuori. La propria pecunia ciascuno la vuole amministrare da sè, e vederne i frutti sotto i propri occhi, anno per anno, mese per mese; metterla in una cassa sociale pare loro quasi un perderne la proprietà. Non ci furono mai abituati, perchè lo spirito d'associazione mai è stato qui favorito. Il comitato dunque comprese subito che la condizione posta dal governo alla istituzione della società tagliava le gambe alla loro impresa, e furono costretti ad abbandonarla.

E qui ci sia permesso di aggiungere queste altre osservazioni. I cangiamenti governativi che sconoscevano in siffatta maniera la realtà delle cose si devono a quella tutela burocratica che vuol darsi il merito di prendersi a cuore, non chiesta, interessi esclusivamente privati. Diceva l'evasione che il capitale di f.ni 5000 non stava in relazione con gli scopi dell'associazione. Ora da che sull'onestà dei promotori e sulla lealtà delle loro intenzioni non era permesso a nessuno di sollevare dubbio di sorte, perchè erano persone superiori in ciò a qualunque sospetto, da che ciascuno, prima di soscrivere le azioni, sapeva gli scopi della società di cui diventava membro, non trova giustificazione questa ingerenza governativa che vuole aprire gli occhi a chi, come direttamente interessato, li ha già aperti, e mette infondati timori dove tutti veggono le cose lisce e naturalissime. Col di più poi che prudenza anzi esigea non si arrischiasse un capitale grandioso in una istituzione interamente nuova nel nostro paese; in un tentativo.

Se non che è anche errato il dire che f.ni 5000 erano pochi per gli scopi della società. Scopo principale di questa era il migliorare i vini dell'Istria coi metodi suggeriti dalla scienza e l'aprire loro nuove vie di smercio. Ebbene, prima di tutto era sperabile che ottenuta l'approvazione degli statuti e l'autorizzazione a imprendere i passi primi per la fondazione della società, le sottoscrizioni non sarebbero rimaste alle 100 azioni, e che quindi il capitale sociale avrebbe raggiunto subito da principio i 7 ed anche 10000 f.ni. In secondo luogo, siccome le spese, così dette d'impianto, erano piccolissime, una somma di 4 o 5 mila f.ni che sarebbe rimasta disponibile, avrebbe con ogni sufficienza bastato per il primo acquisto d'uve, la prima fabbricazione di vino, e le operazioni per la sua vendita. I primi passi sarebbero stati, naturalmente, misurati sulle forze della società, e non sarebbero stati assai piccoli anche con la misura di un capitale fondazionale di f.ni 5000.

Adesso quello che è stato, sia stato. È deplora-

bile che per questo modo siano andati perduti due anni, e che altri ci abbiano preceduto; ma nelle fatti non giova dar di cozzo: si volle così calà dove si puote, ciò che si vuole, e più non dimandare. Piuttosto bisognerebbe ora pensare a guadagnare il tempo perduto. Nei due anni decorsi accaddero gravi mutazioni, e certe cose vogliono sperare non più possibili. Perciò a me sembra farebbero opera tempestiva e patriottica quei benemeriti ai quali prima venne l'idea della provvida ed utilissima associazione, se si ricostituissero in comitato fondatore e riproducessero la domanda di approvazione secondo il primo progetto di statuto, giustificando il mantenimento della primitiva quantità del capitale fondazionale. Gli istriani, poi dal loro canto avrebbero sacro dovere di dare tutto l'appoggio pecuniario e morale ad una istituzione che potrebbe essere per loro seconda dei più lieti risultati, e portare radicali e benefiche mutazioni nell'agricoltura istriana, presentemente tanto in basso. La nostra camera di commercio dovrebbe caldeggiarla con ogni impegno, imitando il lodevole esempio della goriziana, e tutti i municipi istriani confortarla del loro appoggio, prendendovi parte. Noi istriani quando ci troviamo fra mano un bicchiere di vino nostro, del fino, non terminiamo dal cantarne in tutti i tuoni le lodi, e poco manca non ne andiamo orgogliosi; a u-dirci, i vini nostri, se si fabbricassero come Dio comanda, metterebbero in sacco tutti i vini di questo mondo. Dunque come li sappiamo levare a sette cieli, e farli scorrere carezzevolmente nel gorgozzule con ghiottona compiacenza, vorrebbe gratitudine che ci ponessimo una buona volta all'opera d'ingentilirli, d'incivilirli, di presentarli convenevolmente ad altri paesi, perchè la loro carriera non abbia a finire eternamente nelle locande od osterie di Trieste.

È sarebbe in verità dolorosa vergogna se ci fosse necessità di mendicare fuori dell'Istria la sottoscrizione di azioni per una società diretta esclusivamente al vantaggio nostro. Ogni maggiore nostra città potrebbe, senza sforzo, soscrivere 20 azioni, che ognuna avrà certo almeno 20 persone in grado di esborsare f.ni 50 senza il menomo imbarazzo.

Naturalmente per questo anno la società non arriverebbe ad entrare in attività, ma dopo l'esempio del ritardo passato sarebbe cauto che chi si risolvesse a costituirsi promotore non perdesse tempo, anche per avere maggiore comodità nella raccolta delle azioni e nell'opera del primo impianto.

Non è a tacere finalmente che il patriottismo degli azionisti non rimarrebbe senza il suo compenso; giacchè, dopo tutto, questa associazione sarebbe eziandio una buona speculazione.

Rovigno, settembre.

Z.

VARIETÀ.

UN CESPITE DI RENDITA PUBBLICA RACCOMANDABILE.

Nella Svezia è proclamata la legge seguente: « La

prima volta che un uomo si fa vedere in pubblico nello stato di ubbriacchezza è condannato ad una multa di quindici lire, pena sussidiaria il carcere. La seconda volta a trenta lire; la terza e la quarta a una

somma maggiore; perde il diritto di elettore e di eleggibile, e soggiace alla pena dell' emenda pubblica in faccia alla chiesa parrocchiale la domenica successiva al suo reato d' intemperanza; la quinta volta è rinchiuso in una casa di correzione e condannato a sei mesi di lavori forzati; la sesta volta infine è condannato ad un anno di carcere coi lavori forzati. » Per noi basterebbe la multa.

SULLA CACCIA.

Ora che le cavallette si mangiano il raccolto in Sardegna ed i bruchi nella Puglia ed in Lombardia e questi si mostrano pure così numerosi nelle nostre campagne, da farne presagire per l'anno prossimo una grande invasione, è necessario che a prevenire il gravissimo danno che tali insetti recano all'agricoltura, siano emanate e fatte eseguire severissime leggi contro la caccia degli uccelletti, la cui missione più importante è quella appunto di distruggere gl'insetti, è necessario che i nostri contadini smettano la cattiva abitudine di accafappare con ogni sorta di trappole le nidiate, e di gettarsi con avidità alla presa, particolarmente nell'inverno, degli uccelli di ogni sorta.

In Italia abbiamo circa 500 specie di uccelli insettivori; ma pur troppo, per lo sfrenato uso della caccia e della persecuzione d'ogni genere che loro si fa, alcune razze vanno scomparendo, altre diminuiscono sensibilmente, e cresce invece con proporzione spaventosa il numero dei bruchi che invadono le nostre campagne. Nella natura tutto è prestabilito con un certo equilibrio, e quando questo viene alterato, sono inevitabili e dannose le conseguenze. L'uccello vive a spese dell'insetto, e questo a spese degli alberi e dei campi. Tutti i naturalisti, da gran tempo, hanno gridato l'allarme contro alla distruzione degli uccelli, così dannosa all'agricoltura; leggi furono emanate, e sussistono e qui e da per tutto; ma non sono fatte debitamente eseguire. D'altronde, più che i contravventori alle leggi sulla caccia, sono temibili gli avidi bifolchi, che turbano le covate degli uccelli, o pure li prendono con trappole, laconi e richiami, senza bisogno di licenza alcuna.

In mancanza di leggi, gli antichi posero sotto la protezione dei Numi, l'*Ibi*, che si pasce di vermi e di molluschi nelle rene del Nilo: i Greci e gli Ebrei proibirono con pene severissime la distruzione degli animali insettivori.

Nella Svizzera, in Francia in Germania ed anche in Italia, esistono leggi: ma di recente una ne venne pubblicata in Prussia, dove si manifestarono tali danni, che nelle foreste dello Stato si dovettero abbattere fuori di tempo più di 24 milioni di metri cubi di abete, perchè, attaccati dagli insetti, stavano per morire: la qual legge vorremmo fosse applicata anche da noi, e fatta severamente obbedire; a tal fine determinando che tutte le multe cadano a totale vantaggio delle guardie incaricate della sorveglianza e degli stessi denunciatori.

Ecco la legge:
Art. 1. È assolutamente vietato di uccidere o di porre in gabbia gli uccelli insettivori. (Qui sono no-

minate le varie specie di questi uccelli, fra cui l'usignolo e la rondinella, il pettirosso, la quaglia ecc.)

Art. 2. È pure proibito di turbare le covate degli uccelli, di levare i nidi degli uccelli nominati nell'art. primo, oppure d'impiegare trappole, laconi, richiami o qualunque altro apparato per prenderli.

Art. 3. I contravventori vengono puniti con una multa da 1 a 10 talleri, e colla prigione, o con una di queste due pene soltanto.

Art. 4. A datare dal primo gennaio 1868, è proibita la vendita e il trasporto di uccelli nominati nel primo articolo. I contravventori sono puniti con un'ammenda di 20 talleri al massimo, e di prigionia o di uno di questi castighi soltanto.

DEL COME AUMENTARE IL RACCOLTO DELLE PATATE.

Il signor Lenormard per aumentare il prodotto in tuberi delle patate consiglia di togliere i fiori alle pianticelle mano mano che si sviluppano. La natura, egli dice, mira sempre alla riproduzione delle specie: sopprimendo i fiori e per conseguenza il futuro seme, il succo nutritore trovasi costretto di portarsi sulle radici ed i tubercoli diventano per ciò più numerosi e più voluminosi.

Il signor Lenormard ha fatti per due anni esperimenti di confronto dai quali ebbe risultati convincentissimi in favore del taglio dei fiori. Egli assicura che dalle piante sottoposte all'esperimento ottenne il doppio e persino il triplo di bellissimi tuberi in confronto di quelle coltivate col solito sistema.

A V V I S O .

Nel Nro. 216 dell' Osservatore Triestino leggiamo una pubblicazione di concorso ai sussidj della fondazione SOTHEN, destinata a vantaggio dei Militari divenuti invalidi nelle campagne del 1866, delle loro vedove e figli; espressamente compresa anche l' i. r. Marina.

Osservato, che la pubblicazione, seguita nella sola lingua tedesca, non facilmente giungerebbe a conoscenza dei chiamati nell'Istria, stimiamo opportuno di renderne attenti gli Istriani; osservando anche che il termine a produrre le relative domande, regolarmente corredate, all' i. r. Comando militare di Trieste, è fissato al giorno 5 del corr. Ottobre.