LA PROVINCIA

DELL'ISTRIA

Esce il 1° ed il 16 d'ogni mese.

ASSOCIAZIONE per un anno fior. 3; semestre e quadrimestre in proporzione. — Gli abbonamenti si ricevono presso la Redazione.

Articoli comunicati d'interesse generale si stampano gratuitamente. — Lettere e denaro franco alla Redazione. — Un numero separato soldi 15. — Pagamenti anticipati.

CORRISPONDENZE

Firenze, gennaio

Dante, Petrarca, Boccaccio! Ecco la grande triade, l'incarnazione del genio italiano! E la nostra Patria li ha condegnamente festeggiati nello spazio di due lustri: negli anni cioè 65, 74 e nel testè spirato. — E qui m'è dolce ricordare come anche tra voi si sia fatto omaggio a quei luminari con discorsi letterari, con un coro bellissimo sopra inno a Dante, con una pubblicazione ed illustrazione di scritti inediti del Petrarca, e con studi intorno al Boccaccio. Dell'inno a Dante non oblierò mai quelle mestissime espressioni colle quali la vostra Istria prega l'altissimo poeta di accettare l'alloro che gl'intrecciava pel sesto centenario:

Deh! lo accetta: quel lauro è cresciuto

Fra una gente che molto ha sofferto,

Deh! lo accetta: qual pegno t'è offerto

Di speranza, d'amore e di fè.

L'illustrazione degli scritti inediti del Petrarca non è veramente lavoro di occasione, ma frutto di potente ingegno reso gagliardo e ferace da buoni studi. Altrettanto dico degli *Studi sopra Giovanni Boccacci, ambasciatore in Avignone, e Pileo da Prata proposto da' fiorentini a Patriarca di Aquileia*.

Ed ora vengo alla relazione della festa celebratasi in Certaldo, che, come tutti sanno, è la culla del Boccaccio.

Certaldo graziosa cittadetta della provincia di Firenze, situata nella Val d'Elsa, conta 7000 abitanti; press' a poco come la vostra Capodistria. Ha di bellissimi poggi popolati di viti e di olivi, i quali sono resi più fecondi da un abbondante fiumicello nominato l'Agliena. Sotto questo beatissimo cielo nacque il grande prosatore italiano, chiamato giustamente dal Carducci "il rivendicatore della ragione sulla natura umana."

La solennità ebbe principio alle ore 9.30 nel palazzo comunale. Quivi erano riunite le società Filarmonica, Teatrale, Filodrammatica e Operaia di Certaldo. Vedevansi ancora Rappresentanze delle scuole comunali di Messina, della Accademia di Lettere ed Arti di Palermo, dell'Università, del Liceo-ginnasio e Scuole tecniche di Siena; vi si notavano pure il Sot-

toprefetto di San Miniato, i sindaci di Montaione e di Castelfiorentino, il Marchese di Montezemolo prefetto di Firenze, il sindaco Ubaldino Peruzzi, e i presidenti dell'Accademia della Crusca, oltre il Sindaco e la deputazione comunale di Certaldo.

Nella sala del palazzo il professor Carducci, noto all'Italia qual eccellente poeta, e traduttore dell'Heine, lesse uno splendido discorso. Parlò delle condizioni storiche del Trecento, della decadenza, dei concetti ideali delle Età di mezzo; chiamò il Decamerone il libro "degli ozii tranquilli, delle villeggiature, delle veglie"; ne scusò la frondosità. Disse che il Boccaccio è da collocarsi fra Aristofane e Moliere; che ebbe molte delle qualità di La Fontaine, di Voltaire, di Lessing e di Wieland. L'oratore mostrò quindi che Boccaccio fu democratico, e rammentò com'ei rimproverasse il Petrarca di essere troppo cortigiano. Finita la funzione nella sala del palazzo comunale, il corteo si recò a visitare la casa del grande prosatore, ove il sindaco certaldese pronunciò commosso un altro discorso; quindi si recò sulla piazza tra un'immensa folla di popolo, e là fu gettata la prima pietra pel monumento che si innalzerà al grand'uomo.

I vini italiani in Germania

Molti sistemi si possono seguire per aprire il commercio dei nostri vini coll'estero, ma non tutti conducono agli stessi risultati. Il più comune si è quello di inviare dall'Italia la merce su campione o mandare dei viaggiatori a trovare smaltimento dei vini su campioni, e di tale sistema, potrei citare numerosi esempi. Fece cattivissima prova a Vienna, a Monaco a Stoccarda, a Berlino; a Stoccarda trovai, per esempio, tre grandi esercenti che solo nel 1871 smaltivano vini italiani, e che ora non ne vogliono più sapere. La ragione di ciò stà in parte che le case straniere che ricevono il nostro vino lo dicono addirittura rovinato quando non sia più limpido, e lo lasciano acetificare per mancanza delle necessarie cure, pei vini italiani assai più indispensabili che pei tedeschi; la maggior

colpa però sta nei negozianti e società enologiche italiane. Intanto bisogna sapere che in Germania vini rossi, aspri e fortemente tonici assolutamente non piacciono; i negozianti tedeschi non li smerciano mai tali, ma al più li usano per trasformare grandi masse di vini bianchi in rossi, o meglio *rosei*. I vini rossi di consumo devono essere poco intensamente colorati, delicatamente sapidi, non oltre il 6 o 7 0/00 di acidità complessiva, ma soprattutto limpidi cristallini. Invece in Italia, ordinariamente, accade che si bada punto o poco a che il mosto abbia la composizione necessaria a dare il vino domandato nè si dà molto peso che la fermentazione sia ben fatta e completa. Il vino si vende più presto che si può; parte limpido ma arriva torbido o al più intorbidisce ai primi calori e poi fa deposito continuamente; il negoziante tedesco si spaventa, protesta la merce se è ancora in tempo, e per un'altra volta mette alla porta il malcapitato viaggiatore di vini italiani senza tampoco sentirlo. Per dare un esempio del come dia fastidio un vino con deposito in Germania dirò solo che nel 1871 una bottigliera di Stoccarda cedette a metà del costo reale a buongustai italiani (compreso lo scrivente) parecchie dozzine di bottiglie di eccellente *Barbera*, che per essere colà da 5 o 6 anni avevano un forte deposito, e ciò quando una decantazione in altre bottiglie avrebbe potuto dare il vino presentabile anche su una mensa da principe. È inutile, finchè in Italia non sia costituito il ceto dei grandi negozianti di vini che li preparino bene e che sappiano convenientemente tagliarli ed invecchiarli, questo sistema di commercio tornerà più dannoso che utile alla nostra fama enologica già tanto al basso; la smania dei subiti guadagni e nel più dei casi il difetto nella direzione tecnica, fa sì che sotto tale aspetto vi sia pel momento assai poco a sperare, in generale anche dalle Società enologiche.

Un sistema invece, che cominciò già a dar buoni risultati, si è quello di stabilire all'estero case italiane di smercio o di rappresentanza o figlie delle case nazionali, che abbiano unito un deposito dei vini una *Weinhalle* o bottigliera per lo smercio del vino al dettaglio. Intanto questa vendita al minuto oltre di mettere alla moda i nostri vini, dà assai facilmente il giusto criterio dei gusti degli acquirenti per sapere quali sieno le qualità dei vini che possano incontrare, quali invece non piacciono e per quali ragioni. Il deposito d'altra parte in mano a nazionali esperti, fa scomparire i difetti se rimediabili come un po' d'intorbidamento, l'eccessivo colore, la troppa asprezza ecc. e salva almeno la fama intatta se i difetti sono gravi consegnando alla chetichella il vino avariato alla più vicina distilleria. Così vien servito direttamente il consumatore per quantità e in circostanze che non è sì facile dien luogo a reclami e nuove avarie, e con un guadagno maggiore che non passando per l'intermezzo del negoziante tedesco. In tal modo ebbi a coadiuvare con buoni risultati l'organizzazione di un deposito di vini nazionali presso il viceconsole italiano di Stoccarda: similmente funziona una *Società enologica* per lo spaccio di vini italiani a Berlino e trovano favore altri nostri connazionali stabiliti all'estero per questo scopo. Recentemente anzi una società enologica piemontese mi domandò un progetto di statuto del come consociare parecchie case vinicole italiane per instabilire in comune delle figlie di spaccio e rap-

presentanze all'estero; ma una malintesa mutua gelosia impedì finora una simile combinazione. Che questa sia la via per trovare all'estero uno stabile collocamento dei nostri vini, ce ne dà prova anche l'esempio della Francia e dell'Ungheria, che solo con connazionali accreditarono primamente i loro prodotti enologi.

Circa al genere di vini richiesti dalla Germania non ne è indifferente la scelta. Intanto è fatica e tempo sprecato il cercare di introdurre in quei paesi *vini spumanti*; non solo quest'industria vi è fiorentissima e perfezionata in tutta la Germania, ma gli *uso Champagne* del Reno fanno già una considerevole concorrenza ai vini francesi nel Nord dell'Europa, negli Stati Uniti e nel Canada. Ebbi l'occasione di far spedire in Germania del vino spumante da una delle primarie Ditte di Asti — naturalmente trattandosi di un mezzo ettolitro fu inviato in doppio fusto per la forte differenza di dazio facendo la spedizione in bottiglie; il vino destinato per un ricco banchiere fu ricevuto da un nostro connazionale, ma quest'ultimo dopo inutili tentativi per ristabilire il vino dovette rinunciare a farne la consegna perchè lo *Champagne artificiale* del commercio sarebbe stato assai migliore e a più buon prezzo del vino d'Asti colà giunto. È un fatto però che la confezione di questo genere riesce più facile nei paesi viticoli nordici; e il vino spumante sarà probabilmente l'ultimo ad occupare gli italiani in industria stabile e d'importanza.

I *vini bianchi secchi* costituiscono la maggior produzione dei vigneti della Germania, ciò nondimeno vi sarebbe da collocarvi ancora una grandissima quantità di questi vini. L'Italia non ne produce però molto; in alcune provincie vi ha già un prezzo troppo alto e la confezione ne è in generale assai difettosa. I *vini bianchi comuni* perchè piacciono ai tedeschi devono essere *crudi* ossia non concentrati al fuoco come si usa nell'Italia media e meridionale, non dolciastri, piuttosto di corpo (quindi vanno fermentati a contatto delle bucce fino a metà o due terzi della scomposizione dello zucchero del mosto) aggradevolmente aciduli (circa 7 0/00 di acidità complessiva), quasi affatto scolati e perfettamente limpidi.

Vini bianchi profumati quali dà e si richiedono in Germania non è bene che l'Italia si lusinghi di poterli facilmente produrre. Il *Riesling* e il *Traminer* che danno i famosi vini del Reno, portati in Italia precipitano di maturanza, dando bensì vino più alcoolico ma anche più ordinario; il nostro clima d'altra parte non permette quello speciale fenomeno della putrefazione nobile (*Edelfauniss*) che avviene nei vigneti di Germania, sicchè in conclusione non si può facilmente ottenere il profumo che costituisce il vero pregio di quei vini. Al più nelle fresche vallate alpine si potranno ottenere dei *Riesling* vendibili a L. 3 la bottiglia ben lungi quindi delle L. 50 e più per bottiglia dei *Johannisberg*. È fatica spregata e denaro gettato il pretendere di voler produrre generi che il nostro clima non permette, il voler creare un'industria che Cavour designava col nome di *artificiale*: sforzi continui e perseveranti potranno dare in qualche caso risultati soddisfacenti ma saranno ancor sempre ben lontani d'aver creato un'industria paesana alla portata di tutti. Per intanto val quindi assai meglio limitarsi ad utilizzare il più che sia possibile quella specie particolare di prodotti che il nostro paese dà già naturalmente in grandi masse e senza alcun sfor-

zo speciale.

I vini liquorosi e dolci potranno col tempo trovare un qualche smercio in Germania se ben confezionati; esso sarà però sempre assai limitato perchè tali vini non diverranno mai un genere di generale consumazione ma resteranno confinati al *dessert* delle case signorili o nelle farmacie. Ad ogni modo la produzione di questa specialità dovrebbe essere lasciata all'Italia meridionale ed insulare.

I vini italiani invece che possono avere un immenso avvenire in Germania sono quelli *comuni rossi da pasto*. Solo pochi anni fa, fra i tedeschi vi era il pregiudizio che i vini rossi fossero meno salubri dei bianchi e il volgo preferiva i vini bianchi anche cattivi ai rossi; dopo però che Liebig e molti altri medici mostrarono che i vini rossi sono almeno altrettanto, ma probabilmente ancora più igienici dei bianchi, non solo scomparve la ripugnanza, ma la ricerca dei vini rossi si fece tale da potervi assicurare che molti negozianti tedeschi debbono oggigiorno trasformare in rosso delle grandi quantità di vino bianco il quale pochi anni fa era cercato come tale. In quest'ultimo fatto anzi dobbiamo cercare la ragione dell'odio dei tedeschi contro i vini aspri; è noto che l'acidità dei vini bianchi è costituita quasi unicamente da *tartrato di potassa* e *acido tartarico* che generano la sapidità del vino mentre in quella dei vini rossi entra una considerevole quantità di *acido tartarico* che invece induce l'*austerità*, l'*asprezza* e la *ruvidità*. È naturale quindi che mescolando molto vino bianco con piccole quantità di vino intensamente rosso, la miscela risulti sapida e gradevolmente acidula, ma non mai troppo aspra, mentre invece il vino di tutte le uve nere e tanto più se fermentato a contatto dei grappi e macerato riesce per lo stomaco tedesco di una ruvidezza insopportabile. Il fatto poi dell'essere i vigneti della Germania specialmente ad uve bianche, non presentandosi egualmente adatti quei luoghi a produrre uve nere richiedendo queste una maggior somma di calore annuale assicurerà per l'avvenire ai paesi del Sud uno smercio continuo dei vini rossi che quanto più saranno a buon prezzo tanto meglio e più presto sostituiranno nella grande consumazione i vini bianchi e la birra.

Dal sopradetto ne risulta che due sono i generi di vini rossi che possono trovare collocamento in Germania cioè: 1. o *vini da taglio* fortemente colorati a schiuma rossa, robusti, alcoolici, ma sempre completamente fermentati; è indifferente spedirli anche direttamente ai negozianti tedeschi; di questi vini se ne esportano dal Napoletano e Sicilia considerevoli quantità in Francia ed Austria anzi a nostra vergogna costituiscono pur troppo l'oggetto della nostra presente maggior esportazione di vini e non di rado accade che ci vengano poi rivenduti dalla Francia specialmente a prezzi decuplicati; 2. o *vini di diretto consumo* che sarebbe bene fossero ricevuti in Germania da case nazionali per essere poi forniti ai consumatori smaltiti col mezzo di commessi viaggiatori tedeschi, o passanti in buona condizione a negozianti in Germania; essi si richiedono di un rosso rubino, non molto colorati, di una alcoolicità dal 10 al 13 per cento di sapidi di tartaro di potassa, non aspri nè ruvidi nè dolciastri, (acidità totale da 6 a 7 O/00) vecchi almeno di un anno e soprattutto perfettamente limpidi.

Un'ultima osservazione, fatta in seguito a spedizione di diverse qualità di varie annate, con prezzi va-

riabili da l. 30 a 240 l'ettolitro, si è che sembra non sarà già coi vini fini che l'Italia conquisterà un posto nei suoi vini nei mercati del Nord, ma sibbene coi vini a buon mercato. La moda e il gusto speciale di quei paesi fa sì, pel momento con medioeri Bordeaux e Borgogna da l. 100 all'ettolitro siano più apprezzati dei più famosi Gattinara o Barolo di 4 o 5 anni, che già in Italia giungono ad essere pagati l. 300 e più all'ettol. Invece nei vini medi a pari prezzo, l'Italia può dare vini naturali invece di fabbricati, e nella maggior parte dei casi, se ben confezionati intrinsecamente migliore dei francesi e degli ungheresi. Non bisogna però discendere alle qualità infime, perchè relativamente in Germania diverrebbero più cari, inquantochè tutti i vini in botte vengono a parimenti a costare per il fortissimo dazio e trasporto circa l. 30 più del prezzo d'invio. Per fissare un qualche limite i vini più facilmente collocabili in Germania sono quelli vecchi non oltre i tre anni e di un prezzo da l. 30 a 70 all'ettolitro in Italia, sicchè possono giungere sul luogo di consumo ad un prezzo inferiore ad una lira al litro. Col tempo i vini a buon mercato potranno aprire la strada anche ai fini.

Rispetto ai dazi ci auguriamo che possa esser presto esaudito il voto emesso dal 1.º congresso degli enologi italiani, che sia cioè tolto l'irrazionale dazio d'esportazione dei nostri vini — cosa che di recente promise solennemente di fare chi al presente ha la suprema direzione degli affari del nostro paese; come pure facciamo voti che il negoziatore dei nostri trattati commerciali riesca a far diminuire ad alcuni Stati finitimi i dazi sui vini — che in qualche caso potrebbero quasi dire in misura proibitiva — dazi che in quegli stessi Stati sotto lo specioso titolo di proteggere i pochi produttori di vino, finiscono a non portare vantaggio alcuno alle loro finanze e ad impedire alla gran massa dei consumatori l'uso di una bevanda gradevole, igienica ed altamente moralizzatrice.

(Dal Sole).

Ing. G. B. Cerletti.

X Seminario o Collegio di Capodistria

(Contin. vedi pag. 1771).

	Entrata	Spesa	Tassata
Lavarigo			
Scuola del SS. Sacramento	235	104	6-4
Scuola di S. Fiore	447	394	6-4
Carnizza			
Scuola della Mad.na del Carmine	641	461	6-4
Scuola di S. Rocco	305	196	6-4
Scuola del SS. Sacramento	343	329	6-4
Scuola di S. Teodoro	200	43	6-4
Momaran			
Scuola di S. Zuanne	129	112	3-2
Scuola della Mad.na del Rosario	223	133	6-4
Scuola di S. Dionisio	129	54	3-2
Scuola di S. Antonio abbate	142	58	6-4
Scuola dell'Altar maggiore	276	246	6-4
Scuola di S. Michiel	197	43	6-4
Scuola del SS. Sacramento	122	56	3-2

Scola di S. Elia	265	36	6-4
Scola di S. Maria Maddalena	142	33	3-2
Stignan			
Scola di S. Margarita	274	155	6-4
Fianona			
Scola della Mad.na della Chiesa maggiore	593	535	6-4
Scola di S. Antonio abate	201	148	6-4
Scola di S. Zorzi	211	165	6-4
Scola di S. Barbara	352	264	6-4
Scola di S. Spirito	147	89	6-4
Scola di S. Steffano	183	118	
Scola di S. Zuanne	281	248	
Scola del SS. Sacramento	147	117	
Albona		(pag. 9)	
Scola della Mad.na delle Consolazioni	1010	860	18-12
Scola di S. Andrea	389	335	6-4
Scola di S. Antonio al monte	281	241	6-4
Scola di S. Antonio di Padova	265	212	6-4
Scola di S. Steffano	157	120	6-4
Scola di S. Zuanne	242	173	6-4
Scola di S. Giusto	165	134	6-4
Scola dell'Angelo Custode	192	158	6-4
Scola di S. Salvador	129	90	6-4
Scola della Mad.na del Rosario	281	226	6-4
Scola del SS. Sacramento	335	220	6-4
Scola di S. Antonio abate	198	128	6-4
Scola di S. Rocco	143	95	6-4
Scola di S. Sebastian	151	84	6-4
Scola di S. Biasio	144	77	6-4
Scola di S. Agnese	141	101	6-4
Scola della Mad.na del Carmini	191	168	6-4
Scola del Spirito Santo	167	130	6-4
Scola della SS. Trinità	145	108	6-4
Scola del SS. Sacramento	136	109	6-4
Scola di S. Lucia	175	112	6-4
Scola del Carmini di Schivazza	68	44	3-2
Scola del SS. Sacramento di Dubrova	341	239	6-4
Scola di S. Marco di Dubrova	143	115	6-4
Scola del Corpus D.ni di S. Domenica	246	137	6-4

(Continua.)

di azoto e di 3 parti d'idrogeno, e si forma principalmente dagli escrementi degli animali e da qualunque altra sostanza, la quale trovandosi al contatto dell'aria atmosferica si decompone, fermenta e si riscalda come sarebbero le foglie, i rami, la paglia, gli animali morti, etc.

L'ammoniaca è la principale sostanza nutritiva delle piante; e formandosi essa abbondantemente negli escrementi, ne viene perciò che questi sono i più utili nell'agricoltura. Ma l'ammoniaca esposta al contatto dell'aria atmosferica nuovamente si decompone ovverosia l'azoto va a formare nuove combinazioni, ed in questo caso al letame non rimane che un apparente nome perchè in realtà perduta che abbia una certa quantità di ammoniaca esso non è altro che un semplice terriccio. Dunque prima cura anzi fondamento sul quale si basa direi quasi tutta l'agricoltura si è la razionale conservazione del letame o in altri termini la costruzione di adattati letamaj.

Prima però di incominciare questo importantissimo tema devo brevemente spiegare alcuni termini che abbiamo veduto nella definizione del letame. Abbiamo veduto che un terreno verrà considerato tanto più produttivo quanto più in esso si conterranno sostanze vegetali, animali e minerali. Gli alcali ed i sali, sono appunto due sostanze minerali.

Per alcali s'intendono la soda e la potassa; due sostanze minerali molto necessarie all'agricoltura e che più tardi le conosceremo; e per sali s'intendono tutte quelle sostanze che si formano dalla neutralizzazione degli alcali colla terra propriamente detta e colle sostanze acide, vale a dire con quelle che contengono del gas acido-carbonico.

§ 2. *Il letamajo.* — Il letamajo sarà tanto migliore quanto meglio si potrà conservare in esso il letame. Ecco ora un modo facile ed economico per costruire un letamajo: Si faccia una fossa quadrata e rettangolare profonda 50 cent. e all'intorno murata per l'altezza di circa un metro e bene smaltata. Il basso fondo deve essere coperto con plache o battuto con terra fortemente compatta in modo che l'acqua o l'urina non venga assorbita. Il fondo dev'essere inoltre un po' inclinato, in modo che il liquido che dal letame sgocciola, cadendo al fondo, si possa concentrare in un punto, da dove poi attraverso un buco esca fuori. Questo buco deve riferirsi ad una piccola vasca che si fa in continuazione al letamajo ed è 50 o 60 cent. più profonda del medesimo.

Ora ecco come si conserva il letame. Raccolto dalla stalla, lo si getta nel letamajo bene comprimendolo, formando così il primo strato alto al più 20-30 cent. Sopra vi si getta qualche chilogrammo di gesso in polvere, ed il tutto si copre con terra per 3, 4 cent.; in questo modo l'ammoniaca che potrebbe ancora disperdersi per l'atmosfera del letame quantunque compatto, viene assorbita dalla polvere di gesso e dal leggero strato di terreno, che poi anche esso si converte in vero letame. Dopo questo primo strato, se ne forma un'altro e così di seguito 6 o 8.

Come si vede, questo metodo è del tutto contrario a quello adoperato dalla maggior parte dei nostri agricoltori. Essi, per lo più tengono il letame all'aperto, e poi perchè meglio fermenti, di quando in quando lo rizappano. Così l'ammoniaca che si andrebbe formando, a poco a poco si disperde, ed il letame non vale più, ossia non può essere più conside-

Lezioni elementari di Agricoltura

dettate da A. M. Vusio, parroco

(Cont. Vedi pag. 1769)

CAPITOLO III

Il letame

§. 1. *Il letame.* — Per letame intendosi tutte quelle sostanze le quali contengono in se una sufficiente quantità di ammoniaca ed altre molecole nutritive, come sarebbero gli alcali, i sali e la terra propriamente detta.

L'ammoniaca è una combinazione di 14 parti

rato come sostanza nutritiva. I nostri agricoltori poi si rallegnano quando rizappando il letame, vedono da questo ascendere un leggero e bianco fumo; questo è come un segnale per essi, che il letame non si abbrucierà. Ma che cosa è invece quel vapore? Si è appunto l'azoto che si sprigiona dall'ammoniacca, e questa in tal modo viene totalmente a mancare.

(Continua)

Bibliografia

Giovanni Boccacci Ambasciatore in Avignone e **Pileo da Prata** proposto da' Fiorentini a Patriarca di Aquileia. — Studii di *Attilio Hortis*. Trieste 1875. —

È un nuovo lavoro di erudizione storica e di critica letteraria del giovane Bibliotecario civico di Trieste, ora anche Conservatore degli Archivi del Litorale. Se non ci fosse noto di persona l'autore, la crederemmo opera d'uomo ch'abbia già consumato di molti anni nelle biblioteche e negli archivi; chè il testo breve è nutrito di citazioni sagacemente spiccate da opere gravi, voluminose e anche rare, stampate e manoscritte, italiane e straniere: le quali citazioni poi sono raccostate e poste a confronto con arte così sottile da far risaltare nei più minuti particolari la verità, e da avvertire il dubbio là dove non si hanno lumi bastanti per un sicuro giudizio.

Il testo non occupa che trentanove pagine, comprese le Note, ma contiene materia per un volume. — Due pagine di più, quarantatuna, occupano i Documenti i quali sono tratti dall'Archivio diplomatico di Trieste, dall'archivio centrale di Stato di Firenze, dall'archivio Municipale di Udine, dalla Biblioteca di S. Daniele, dalla Biblioteca Comunale e dall'archivio Notarile di Udine, dall'Archivio Capitolare di Capodistria, dall'Archivio Vescovile di Trieste, dalla Collezione Barnaba di Buia, dalla Collezione Bianchi del Museo civico di Udine, dal Manzano, dal Verzi e da altri.

Gli studii dell'Hortis, come porta il titolo, si aggirano:

1. Sulle ambasciate, importanti e diligentissime, sostenute dal Boccacci per la Repubblica Fiorentina, presso Lodovico Duca di Baviera e Marchese di Brandeburgo (1351.) ma più specialmente in Avignone presso i Pontefici Innocenzo VI ed Urbano V (1352-1370.)

2. Sulle personali virtù, le nobili azioni e le gesta animose di Pileo da Prata, vescovo di Padova, proposto dai fiorentini, ma non nominato, a Patriarca di Aquileia, in successione a Lodovico della Torre (1365.) Presso il Pontefice più degli uffici fatti dal Boccacci e da altri in nome dei Fiorentini, potè una parola dell'Imperatore (Carlo IV). A preferenza del Prata Friulano, fu nominato allora il bavarese Marquardo di Randek, come più tardi per altre influenze straniere, furono eletti il Cardinale Filippo d'Alençon nipote del Re di Francia, e poi il troppo famoso Giovanni di Moravia fratello di Venceslao Re de' Romani.

Il chiarissimo Autore ci fa sapere del Prata, che nel 1360, come Gran Cancelliere della celebre Università di Padova, della quale era stato allievo, compose le gravi discordie insorte tra la università de' legali e quella dei medici e degli artisti; — che nel

1372, patrocinò, in nome del Legato Apostolico, nel Veneto Senato, la causa dei Carraresi, coi quali i da Prata erano imparentati; — che nel 1382 emancipò tutti i servi della terra di Prata e d'ogni altro suo possedimento, regalando loro in proprietà ogni bene mobile o stabile che possedessero di sua ragione, — che nell'anno stesso e più tardi tentò di metter pace tra le città del Friuli lacerate da sanguinose discordie per l'inausta nomina a Patriarca di Filippo di Alençon, cardinale e nipote del Re di Francia. Tra le città alleate colla città maestra di Udine contro il Patriarca francese sono state Monfalcone e Trieste, e insieme con Pileo, allora Arcivescovo di Ravenna e Cardinale, s'adoperò per la pace anche il Conte di Gorizia. Ci fa inoltre sapere che il Prata fu protettore degli studii, amico de' letterati, ammiratore del Petrarca, e che negli ultimi anni della sua vita istituì in Padova, e nominò erede della massima parte de' suoi beni, un Collegio a prò di venti studenti, tra i quali cinque dovevano essere del Friuli. E date molte altre interessanti e ben particolareggiate notizie dell'uomo e del tempo, conclude, che fu amatissimo della patria sua, e abilissimo politico, tanto ch'ebbe molta parte nelle cose d'Italia, di Germania e d'Inghilterra. —

Esposto e provato tuttocì il ch: Autore esce in queste assennatissime riflessioni:

„ Quando si consideri quante sciagure cagionate „ sero al Friuli le nomine infauste de' patriarchi Fi „ lippo d'Alençon e Giovanni di Moravia, e le cagioni „ di tanta infelicità al tempo del patriarca francese e „ al tempo del moravo, stranieri entrambi al paese che „ dovevano reggere, ignari delle sue leggi e de' suoi „ costumi, che offendevano ad ogni tratto con improvi „ de innovazioni, (di che persino il patriarca Marquar „ do non può essere interamente scusato.) l'elezione di „ Pileo da Prata a Patriarca di Aquileia sarebbe sta „ ta certamente la più opportuna e la più prudente. „

Da quanto abbiamo accennato fin qui capirà facilmente il lettore, che oltre l'interesse storico e letterario generale che ha tutta l'opera, la seconda parte ha un interesse specialmente per l'Istria stante le relazioni strettissime ch'ebbe essa col patriarcato. Ma v'ha di più: da questa seconda parte escono notizie e fatti che toccano da vicino Capodistria ed un suo cittadino, quell'Arcidiacono Gavardo che terminò infelicamente i suoi giorni a Belluno, come fu narrato anche nella *Provincia* che all'attentissimo Autore non è sfuggita (pag. 1268-1269 e 1389.)

Questo passaggio ch'ei fa dalle cose generali alle più speciali e locali ci è di lietissimo augurio. Trieste e l'Istria, anche nel campo della storia letteraria offrono tipi e argomenti ricchi d'interesse generale, molti dei quali sono tuttora vergini o quasi. Essi non possono non fare dolce invito alla sua fine intelligenza e al suo squisito sentire. Dei molti ne citeremo oggi due soli: Raffaele Zovenzoni Triestino, e Girolamo Muzio Giustinopolitano.

Dello Zovenzoni non serve dire. Fu superiore alla sua fama, e merita per molti titoli d'essere reso noto ai concittadini, e ai connazionali.

Il Muzio se non fu di quegli " uomini che quasi „ creano gli avvenimenti, li guidano, li indirizzano al „ compimento del loro scopo; o meglio, identificatolo „ collo scopo generale della storia, divengono uomini „ storici per eccellenza „ certo appartenne al novero di

quegli "altri che senza salire a tanta altezza, sono efficaci strumento dei fatti che si debbono compiere, vi pigliano parte, ne aiutano lo svolgimento, li guidano anche nelle parti secondarie, e non sono meno necessari dei primi all'attuazione delle grandi idee della storia. " 1)

Alla corte di Massimiliano col vescovo di Trieste Pietro Bonomo (1517), a quella di Francesco I col Generale Rangone (1530-31), presso Carlo V in Vormazia con Alfonso d'Avalos (1545), e nuovamente poi a Bruxelles in speciale missione (1549), fatto prigioniero dai Francesi nel 1527, e dagli Spagnuoli nel 1529, testimonio oculare della presa, del sacco, dell'incendio di Pavia (1527); nelle sale, nei gabinetti e sul campo a contatto con dotti insigni, con principi potenti, con valorosi guerrieri, col Budeo a Parigi (1530-31), con Cosimo de' Medici a Firenze (1546), con Filippo di Spagna a Milano (1548), con Carlo III Duca di Savoia e col figlio di lui Emanuele Filiberto, che fu poi il vincitore di S. Quintino, a Nizza (1548), — confidente de' molti fra i più celebri Cardinali del suo tempo, e nelle buone grazie di quasi tutti i Papi da Leone X a Pio V; alle porte del tumultuoso conclave (1549-50.) dal quale sortì eletto il Cardinale dal Monte (Giulio III); — messo addentro nei misteri del Concilio di Trento; — a Vormazia, a Spira, ad Ulma, in Augusta e in altre città della Germania quando più si agitava la Riforma; in corrispondenza od in lotta d'opinioni, specialmente nel campo della filologia coi primi poeti e prosatori d'Italia; amante riamato di Tullia d'Aragona, e per parecchio tempo vestito di panni bigi, — lungamente ai servigi e nella più intima confidenza del mar. del Vasto e di Don Ferrante Gonzaga Governatori gen.li di Milano per l'Imperatore Carlo V; agente, segretario ed amico dei Conti Tizzoni ricchi signori del Vercellese, e successivamente di Galeotto Pico figlio di Lodovico Conte della Mirandola, di Alfonso ed Ercole Duchi di Ferrara, di Guidobaldo II Duca d'Urbino; incaricato da questo e da quello nella varia vicenda dei tempi, di molte missioni importanti, gelose, spinose a Bruxelles, a Roma, a Firenze, a Mantova, a Venezia, a Milano, a Genova, a Bologna, a Siena, a Nizza ed altrove, e dopo tutto questo morto povero, di ottanta anni, alla Panaretta in casa di Lodovico Capponi, cui per vero aveva salvato l'onore, la libertà e forse la vita, — il Muzio è degnissimo di avere un biografo che lo metta in piena evidenza.

Il Tiraboschi ed il Ginguenè (*Storia della letteratura italiana*) posero insieme di molte notizie sulla vita di lui, ma caddero in parecchi errori, e lasciarono non poche lacune. — Apostolo Zeno distratto in troppe cose, e sorpreso dalla vecchiaia, non arrivò in tempo di dar ordine e forma alla *selva* di memorie e notizie che aveva instancabilmente raccolto dal 1733 al 1750 coll'aiuto di Monsignor Giusto Fontanini da Roma, del Marchese Giuseppe Gravisi di Capodistria, del Cavaliere Michelangelo Zorzi di Vicenza e d'altri. — Lo Stancovich, che non potè avere in mano la *Selva* dello Zeno, si limitò a riprodurre brani del Tiraboschi e del Ginguenè, e a stralciare le lettere e le note al

Fontanini dello stesso Apostolo Zeno. — Paolo Giachich, ch'ebbe lungamente a sua piena disposizione le Memorie (Selva) più dette, accresciute dal padre Domenico Pellegrini di Capodistria e passate per le mani del Conte Gian Rinaldo Carli, e del figlio di lui Commendatore Agostino, riempi qualche lacuna, corresse qualche errore, ordinò cronologicamente le notizie della *Selva*, ma non diede una giusta intonazione, una vera vita al racconto e parlò dell'uomo senza animare la scena colla pittura d-i tempi. E così Girolamo Muzio che quantunque non fosse scevro di debolezze e se vuolsi anche di colpe, tuttavia merita posto distinto tra i filologi e i negozianti politici del suo tempo, ed è una vera gloria per l'Istria, dopo tre secoli aspetta ancora in patria un biografo illuminato, diligente, imparziale, che gli renda piena giustizia.

Vero è che l'anima del Muzio è viva nelle sue opere; ma col mutare dei tempi mutano necessariamente i bisogni ed i gusti e per conoscer l'uomo, che pur giova conoscere intero, pochi certo vorrebbero oggi sobbarcarsi a leggere le molte e svariate sue opere. E, ripetiamo, giova conoscerlo, perchè fu uomo di dottrina e d'azione, ed amò il suo paese.

A tacere delle lodi che ne fanno il Tiraboschi ed il Ginguenè, lo Zeno osservò che *servì a vari principi e a tutti parlò da cristiano e non mai da cortigiano*, e il Ronchini, nel ragionato discorso premesso alle *Lettere del Muzio* (Parma 1864), ripete che, *sebbene costretto per angustia di domestiche fortune a servire i potenti, parlò a tutti il franco linguaggio del vero*. Che più? Quantunque perseguitasse i Novatori in modo che l'Ostasio l'appellò — *malleus — haereticorum*, e godesse confidenze e favori da Cardinali e da Papi, non si ristette però dall'alzare la voce contro gli abusi della Corte e dei Prelati di Roma. Finalmente per testimonianza del Giachich (ch'ebbe, come si disse, anche le notizie somministrate dal Fontanini allo Zeno), nel dare prudenti consigli a Pio IV sulla riapertura del Consiglio di Trento (1360) *aggiunse un progetto per l'unione degli stati dell'Italia*, e questo, lo si noti, nel 1560.

Le lettere ch'egli scrisse da Roma durante il sopracitato conclave al Ferrante, e che il Giachich credette perdute, esistono nell'archivio di Parma e furono pubblicate insieme con altre (in tutto cento cinquantaquattro) da quella R. Deputazione di Storia patria, e bellamente illustrate dal sullodato Ronchini allora Direttore di quegli Archivi. Le memorie e notizie raccolte da Apostolo Zeno, compresa la copia del Codice Riccardiano che è a dire altre centosettanta lettere, o circa, non sono nemmeno esse perdute. E lo fossero anche, il chiarissimo Hortis colla pubblicazione sul Petrarca e con questa sul Boccaccio, ha mostrato che sarebbe capace di ricominciare le indagini e di peregrinare da Milano, a Modena, a Parma, a Ferrara, ad Urbino, a Bologna, a Firenze, a Roma. . . . e compulsare Biblioteche ed Archivi, pubblici e privati, e varcare le Alpi, e spingere pertinacemente le sue ricerche in Germania ed in Francia, senza perdonare a dispendi o a fatiche pur di riescire a trar fuori ogni più minuto e recondito fatto che si riferisca al suo soggetto.

La vita del Muzio scritta come usa scrivere l'Hortis porterebbe nuova luce in un periodo di storia importante per lotte religiose, letterarie e politiche, e specialmente per lotte religiose, anche in Istria.

Quanto egli fece in due anni, ci dà diritto a sperare che accoglierà il nostro invito, seppure nei concetti

(1) Con queste egregie parole il chiarissimo professore Vincenzo De Castro esordisce un *Profilo della vita e delle opere di Giuseppe Bianchetti*, pubblicato prima nella *Favilla, Rivista di Letteratura e di Educazione* che si stampa a Perugia e poi ripubblicato separatamente in Assisi 1875 (op. di p. 64 in 4.0).

della sua mente e nei vivi desiderii del cuore non lo abbia già prevenuto.

T. L.

Rime in dialetto veneto di Polifemo Acca. — Trieste, Stabilimento tipogr. Appolonio & Caprin, 1875.

Trieste cammina appajata alle più importanti città nell'avanzamento civile. Da parecchi anni ha giornali politici, mercantili, letterari; cultori distinti di scienze e lettere, perchè non dovrebbe avere un buon poeta in vernacolo? — Questi ci sembra di avere scoperto in Polifemo Acca, che veramente buon poeta ci si addimostri nelle *Rime* scritte in quell'armonioso e vivace tra i dialetti nostrani, ch'è il veneto, proprio a tutta l'Istria fino al Quarnaro. — L'Italia vanta già da lunga pezza di eccellenti poeti vernacoli: Napoli ha il suo Genoino e il Capasso, Sicilia il Meli, Venezia Goldoni, Gritti, Burati, Nalin e Dell' Ongaro, a tacere poi dei milanesi Grossi e Porta ch'ebbero fama in questo genere anche oltr' Alpi. — Polifemo Acca, modesto pseudonimo, seppe mostrarsi in queste *Rime nel dialetto veneto*, acuto pensatore quanto brillante verseggiatore. I versi di lui sono facili, ma non di quella facilità letteraria ch'è negligenza e talvolta arte. Ne recheremo un esempio, inserendo qui un sonetto, anche perchè ci rappresenta un quadro

Pien de grazia, de brio, de novità,

che ha per noi tinte d'interesse locale. S'intitola:

La corsa dei barbari

Tuti quanti me dise : Varè là,
 Vu che andè in cerca d'un genial sogeto:
 Varè là che magnifico quadreto
 Pien de grazia, de brio, de novità!
 E i me mena davanti a un vaporetto 1)
 Che vien fischiando agramente in qua,
 Stracarego de zente ch'al mercà
 Vien col panier, la sporta, e'l cesteleto.
 La machina e'l timon se move ancora,
 Che i salta come rospi sula riva,
 E in quattro slanzi el molo i se divora;
 Ghe bagia i cani e spazemai li schiva;
 D'ogni banda le guardie sbalza fora
 Drio sta marmaglia ch'à ciapà la briva;
 E là sul campo de la piazza Magna
 Come un stormo de corvi i se sparpagna;
 In mancanza de pele de pantera,
 Su le giachete i se stravaca in tera;
 E ronchizando co la lingua fora
 La fergnocola 2) i speta de l'aurora.

Auguriamo alla facile vena del signor Polifemo Acca, argomenti nuovi, che ritraggano al vivo l'indole sì bella e spiccata del nostro popolo.

N. R.

1) Da Capodistria.

2) Buffetto.

NOTIZIE

Nell'I. R. istituto magistrale in Capodistria furono introdotte alcune riforme, delle quali crediamo sufficiente dare il semplice annuncio ai nostri compro-

vinciali perchè sappiano quale strazio venga fatto tuttora della legge e della nostra nazionalità.

Ecco le riforme: nella **sezione italiana** l'istruzione della materia prescritta sarà fatta in **lingua italiana!!! ad eccezione** della calligrafia nel I corso, della storia naturale nel II, della lingua tedesca, del disegno, del violino!!! e della ginnastica in tutti quattro corsi.

Nulla dunque, venne mutato che non sia per dedurre forse con le *parole di riforma*, l'offesa alla legge ed alla nostra nazionalità.

Lo stato degli operaj sulla ferrovia istriana, dal 19 al 25 dicembre p. p. era il seguente: *indigeni* 1015; — *forestieri* 1669: totale 2684.

Le stazioni telegrafiche nel *Litorale* con un servizio diurno limitato, cioè dalle 9 alle 12 ant. e dalle 2 alle 7 pom. e nelle domeniche soltanto dalle 8 alle 9 ant. e dalle 2 alle 5 pom. sono le seguenti: Albona — Buje — Bescanova — Canale — Capodistria — Cherso — Cervignano — Aidussina — Gradisca — Lussingrande — Lazzaretto (Valle S. Bartolomeo) — Lovrana — Monfalcone — Ossero — Paronzo — Porer — Rovigno — Sessana — Tolmino — Umago — Veglia — Visco — Volosca — Visinada.

Le stazioni con un completo servizio giornaliero sono: Pola — Pisino — Lussinpiccolo — Gorizia.

La prima società enologica Dalmata in Spalato nel suo bilancio luglio 1874 — giugno 1875 presenta un utile netto di fior. 7534 55 sopra un capitale versato di fior. 103,650; e deliberava la ripartizione di un dividendo di fior. 7 per azione di fior. 100 versati.

La nuova tariffa del sale, secondo il peso metrico, venne attivata il 1. corr. nei sottoindicati i. r. Uffici di vendita ai prezzi seguenti:

Prezzo generale

per 100 Chilog.	Capodistria e Pirano	fi. 9.40
" "	Trieste	" 9.65
" "	Volosca	" 9.70

(la minore vendita è di 20 Chil.)

Sale per l'economia domestica

" "	Capodistria e Pirano	fi. 7.14
" "	Trieste	" 7.42
" "	Volosca	" 7.50

per i pescatori e salatori di pesce

" "	Capodistria e Pirano	" 4.29
" "	Trieste	" 4.57
" "	Volosca	" 4.64 1/2

(la minore vendita è di 20 Chilog.)

per le fabbriche

" "	"	" 1.07
" "	<i>pel concime</i>	" 1.34

RETTIFICA

Nell'ultimo numero sotto la rubrica "Notizie", abbiamo pubblicato alcune informazioni intorno agli argomenti trattati nell'ultima seduta della Commissione Provinciale per l'importo fondiario ch'ebbe luogo in

Parenzo il giorno 19 del p. p. dicembre; e siamo incorsi nei seguenti errori di fatto che ci affrettiamo a rettificare.

A proposito della nuova nomina del Ministro delle finanze: il prescelto non fu già il signor Ferdinando Petech ma *Partsch*, e non in luogo del sostituto economico ma dell' *ispettore economico* provinciale, il quale non fu dimesso, ma bensì *pensionato*.

Dichiarazione. — Il sottoscritto, vedendo pubblicato dalla libreria editrice G. Brigola un *Almanacco Agrario* colla qualifica di anno IX, e non volendo che tale qualifica, in mancanza di altre indicazioni, lasci dubitare che detto *Almanacco* sia la continuazione di quello da esso già redatto, crede suo dovere di dichiarare non avere scritto alcun *Almanacco* per 1876 e prega i giornali italiani a voler riportare questa dichiarazione.

Prof. Gaetano Cantoni

Cose locali

Alle dieci ore della sera del 6 corrente fu avvertita quì una leggiera scossa di terremoto, preceduta dal solito rombo che durò pochi secondi.

Varietà

Nuove regole per i parafulmini. Le antiche istruzioni date dall'Accademia delle scienze di Parigi nel modo migliore di collocare i parafulmini erano imperfette ed in parte cattive. La pratica non aveva confermato le previsioni degli scienziati. Trattandosi ultimamente di collocare parafulmini sopra tutti gli edifici municipali di Parigi, venne istituita una nuova Commissione, la quale dopo diligenti studii e molte esperienze riuscì ad alcune conclusioni sulla migliore loro disposizione e sull'area protetta. Di queste conclusioni alcune sono veramente importanti e degne di essere conosciute da tutti coloro che amano adoperare quelle difese e que' beneficii che la scienza viene man mano facendoci.

La Commissione trovò inutili le punte di platino che terminavano gli antichi parafulmini e giudicò migliore una punta di rame puro; giudicò opportuno di collegare colle aste conduttrici tutte le masse metalliche che si trovano sui tetti col mezzo di larghi nastri di latta, e di collocare speciali compensatori di dilatazione per evitare le scosse e le trazioni e i forti calori della state che potrebbero compromettere il regolare funzionamento dell'apparecchio. Degno soprattutto di nota è l'avvertimento che all'estremità del conduttore si dee trovare una massa di metallo che fa duopo sia sempre alla profondità minima di un metro sott'acqua. Se non si può avere questa condizione nè co' pozzi comuni, nè col trivellamento di nuovi nè con un canale, sarà meglio rinunciare al parafulmine che sarebbe più pericoloso che utile.

In quanto all'area protetta, alla zona di protezione di ciascun parafulmine, trovò che un parafulmine ordinario protegge uno spazio uguale al volume di un cono, che abbia per apice la punta del parafulmine e per raggio della base la lunghezza dell'asta moltiplicata per 1,75. Così un'asta lunga 6 metri proteggerà un circolo avente per raggio $1,75 \times 6 = 10,50$ metri di raggio.

È aperto l'abbonamento

per 1876 ANNO VIII del giornale

L'ITALIA AGRICOLA

Redatto dai più distinti Agronomi d'Italia

Premiato alle Esposizioni Universali di Parigi 1872 e Vienna 1873.

Si pubblica ogni 15 giorni in fascicoli illus. di p. 24 con copertina per inserzioni a pagamento

PREZZO D'ASSOCIAZIONE

per tutta Italia, Anno L. 15 anticipate; per le provincie aust. L. 18

con diritto di concorrere al

PREMIO di una Falciatrice Sprague americana del valore di it. L. 650

che sarà estratta a sorte fra i sig. associati, il 31 marzo 1876.

Ufficio del giornale: MILANO, Galleria Vitt. Em., Scala 18.

PRESSO LA DITTA

BOUSQUET & COMP.

Ferramenta e Metalli

IN TRIESTE

trovansi al minor prezzo i

NUOVI PESI E MISURE

NONCHÈ

BILANCIE DECIMALI

È aperto l'abbonamento alla terza annata del

MENTE E CUORE

periodico mensile

di scienze, letteratura e cose scolastiche

Per Trieste e la Monarchia fiorini 4 all'anno, per l'estero fior. 4.50. Semestre e trimestre in proporzione.

Per l'abbonamento rivolgersi al Compilatore, Odoardo Weis, Dirigente la Scuola civica in Corsia Stadion a Trieste.

Libertà e Lavoro

giornale premiato all'Esposizione Triestina del 1871.

Si pubblica a Trieste il 10 ed il 25 d'ogni mese.

Prezzo d'abbonamento:

per Trieste un anno f. 3, sei mesi f. 1.50. Per i paesi soggetti alla Monarchia austriaca: un anno f. 3.30 sei mesi f. 1.75. Un numero separato soldi 20, arretrato soldi 30. Per il Regno abbonamento annuo L. 10.