

LA PROVINCIA

1571

giornale degli interessi civili, economici, amministrativi
DELL'ISTRIA,

ed organo ufficiale per gli atti della Società Agraria Istriana.

Esce il 1° ed il 16 d'ogni mese.

ASSOCIAZIONE per un anno fior. 3; semestre e quattrimestre 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.

Atti ufficiali della Società agraria istriana.

N. 604.

ORDINE DEL GIORNO

della IV Seduta di Comitato indetta pel giorno
 20 Dicembre 1874.

1. Lettura ed approvazione del verbale dell'antecedente Seduta.
2. Sul deliberato del Congresso sulla pubblicazione di un foglietto sociale.
3. Sulla proposta per la locazione di un orto agrario sperimentale.
4. Sui mezzi più opportuni per migliorare la razza equina.
5. Nomina di un relatore per riferire nel futuro Congresso generale sulle conclusioni dei Congressi bacologici di Gorizia, Udine, Rovereto e Montpellier.
6. Nomina di 3 relatori ad hoc sulla propagazione, allevamento e coltivazione del gelso, dell'olivo e della vite.
7. Nomina di un relatore sulla confezione dei vini.
8. Altre eventuali comunicazioni.

Rovigno 1 Dicembre 1874.

Il Presidente

Gerolamo Dr. Manzutto m. p.

Il Segretario

L. Hasch m. p.

N. 615.

Pervenuto a questa Società Agraria il rapporto del proprio incaricato, l'egregio signor Leopoldo Slovcovich, sulle risultanze degli esperimenti fatti per la distruzione della Phylloxera a Klosterneuburg, si porta tosto a pubblica conoscenza, colla speranza che molto gioveranno le cognizioni in esso contenute a tutti gli agricoltori Istriani.

Rovigno 8 Dicembre 1874.

La Presidenza

Spettabile Presidenza!

Pisino 4 Dicembre 1874.

Dopo di aver accettato di buon grado la proposta statami fatta da codesta spettabile Presidenza con lettera d. d. 27 Ottobre a. c. N. 530 di andare a Klosterneuburg per apprendere ciò che in quella scuola d'enologia e di viticoltura fu studiato ed esperimentato circa l'esistenza e l'estirpazione della Phylloxera, nonchè della preservazione dal devastamento delle viti causato da codesto insetto, mi sono recato colà nel mese decorso e mi vi fermai quanto credetti sufficiente per prendere la miglior possibile cognizione nell'oggetto.

Ora ritornato in patria adempisco al mio debito colla presente, riferendo tutto quello che ebbi occasione di osservare e d'apprendere in merito, e che a mio vedere potesse stare in qualche rapporto colle condizioni di questa provincia. Mi è grato pure di accennare, che a Klosterneuburg incontrai parecchie persone che visitavano quella Scuola, incaricate da Società Agrarie e corporazioni di altre provincie, per prendere cognizione anch'esse della Phylloxera e dei provvedimenti adottati contro la medesima.

Voglio ricordare anzitutto per sentimento di

speciale riconoscenza l'affabilità schietta e cordiale degli esimii Signori Barone Babo Direttore, Dottor Rössler Chimico, e Haas professore dell'Istituto sperimentale, che cercarono di farmi vedere e di spiegarmi tutto ciò che riguardasse la Phylloxera, e l'essenziale circa la viticoltura ed i processi enologici del grandioso istituto.

Ometto di ripetere le particolarità già d'altre parti divulgate e ben note sulla Phylloxera; cioè la storia naturale dell'Insetto, la sua traslazione dall'America mediante N. 300 barbatelle di viti, che furono donate dal sig. Schuebler e nella vigna modello in varie posizioni piantate, e quindi vengo direttamente al fatto di Klosterneuburg.

Nel 1870 fu osservato, che su alcune poche viti cresciute da barbatelle che si chiamavano Vitix Labrusca, e che da sei anni vegetavano rigogliose, le foglie ingiallirono nel Luglio, e caddero in Agosto, ed i grappoli di esse rimasero in ritardo nella maturazione. Nell'anno seguente le viti medesime gettarono scarsamente, fecero grappoli piccoli e pochi che non giunsero neppure a maturità, e la vite ebbe l'aspetto come fosse colta da brina o gelo. Alle dette viti fu prestato sollecita cura ripulendole e concimandole, ma nel terzo anno trovaronsi disseccate. Diverse dal terreno, fu osservato sulle radici di esse macchiette a punti giallo-aranci, i quali poi guardati colla lente si appalesarono insetti, e non s'ebbe più dubbio d'aver presente la terribile Phylloxera, stata già scoperta in Francia dove faceva strage dei vigneti. In questo frattempo si scorsero sintomi uguali e deperimenti di singole viti qui e quà per la vigna; si può credere come ne furono allarmati in Klosterneuburg. Non fu tardato di fare tutte le prove per estirpare cotesti tenacissimi insetti; primieramente lo zolfo, poi l'acetato di piombo, il pozzonero, il solfato di rame, il solfato di ferro, l'acido cianidrico, la fuliggine, i residui di polvere di tabacco, il cloruro di calcio, il solfato di zinco, il petrolio, il catrame, la decozione d'oglio e la soluzione molto allungata di sali arsenicali, tutto invano!

E la vigna fu dichiarata infetta, sicchè per arrestare la propagazione del flagello fu deciso di sradicare tutte le viti di quella bella vigna modello, ed abbruciarle sopra luogo, e poi di versare in ogni buca da dove fu diretta la vite, $\frac{1}{5}$ di litro di solfuro di carbonio, acciocchè collo svoglimento di quel gas passavi perire ogni germe pericoloso rimasto ancora nel terreno.

Unisco alla presente il disegno dal quale si può vedere la forma, l'ubicazione, e la vastità della vigna modello.

Sopra una superficie di 12 a 13 jugeri, in più scompartimenti vi crescevano verso le sette cento qualità di viti fatte venire da tutti i paesi vitiferi del mondo, e venivano coltivate in 52 (cinquantadue) maniere usate e proposte dai viticoltori.

Davvero, ad ognuno che visita ora questa vigna, deve stringersi il cuore; perchè dopo 14 anni di assidue cure, aventi la più prospera riuscita, oggidì è totalmente distrutta; e si pensa di coltivare su quel terreno tabacco per due anni consecutivi.

Però resta salvò dalla distruzione un vigneto appartenente allo Stabilimento, che ne è alquanto discosto sopra un'amena isoletta al di là del Danubio, la quale ogni anno va sott'acqua per un pajo di set-

timane nella stagione del disgelo. Quivi non fu scorto segno di Phylloxera nè s'ha da temerne, poichè l'unico mezzo conosciuto per preservarsi dalla medesima, è l'allagamento delle radici, dove lo fosse possibile. Valga ciò a tranquillare coloro che avessero acquistato viti di Klosterneuburg, che in quest'Isoletta è appunto il vivajo di spedizione. Dai registri che ispezionai in compagnia del Barone Babo ed un Professore, non consta che ci fossero state spedite viti in Istria da cinque anni a questa parte.

Ebbi per atto di speciale fiducia un pajo di radichette chiuse in tubi di vetro con alcool 20% e Phylloxere preparate egualmente sotto vetri e chiuse ermeticamente che portai meco e custodisco gelosamente onde anche qui se ne abbia conoscenza precisa, le quali poi consegnerò a codesta rispettabile Presidenza quando verrò costì in persona.

Quest'insetto che colà viene chiamato pidocchio della vite, è infatti un piccolo pidocchio color arancio, con proboscide lunga spadiforma, che riposa sul petto, sei zampe, e due antenne, ha il corpo di forma ovoidale piuttosto larga con la parte posteriore più o meno conica, con sei ranghi longitudinali di tubercoli sul dorso, come si può vederlo disegnato e descritto nell'opuscolo "Annali di Viteicoltura ed Enologia Italiana per Apelle Dei". Ha poi il privilegio di diventare alato nei mesi di Luglio e d'Agosto, ottenendo quattro alate due più grandi, e due più piccole in forma di cicale, e che si formano entro lo spazio di sole sei ore, per cui essi insetti possano ascendere in alto da formare nubecole volanti come moscherini, e si trasportano fino ad una lega di distanza.

Come tutti i piccoli insetti, anche questi si moltiplicano all'infinito. Si osservò, che dal 15 Marzo al 15 di Novembre possonvisi succedere otto generazioni, sicchè con calcolo semplicissimo risulta, che una femmina emettendo 20 uova in media, come si ebbe a verificare, dopo otto generazioni, l'unità diventa oltre 25 miliardi.

Le Phylloxere sono così sensibili, che periscono in temperatura al zero, come pure al di sopra dei 50 gradi R. — Esse stanno in salvo a un metro e più sotterra dovunque si estendono le radici delle viti, sulle quali esse si disperdono formando centro di numerose famiglie, i cui individui tormentano la pianta coll'azione continua di milioni di organi succhiatori, e producono il deperimento, e la morte della vite.

Tratto tratto che si disseccano le radici, gli insetti le abbandonano, risalendo il tronco da dove passano ad altre viti, sempre moltiplicandosi e continuando l'opera di distruzione.

Di quanto fu parlato da dover fare per salvarsi dalle rovinose conseguenze della Phylloxera venne conchiuso; che le Società Agrarie, ed ogni altro ente cui interessa la prosperità agricola del paese, si facciano a compito lo sorvegliare sull'esatta osservanza del divieto d'importazione di barbatelle di viti da qualsiasi paese; si facciano quindi solerti a provocare una legge, per cui, dopo scoperta e constatata l'esistenza della Phylloxera in una piantagione di viti, queste vengano tosto sradicate e distrutte a seconda le prescrizioni statuite entro un perimetro commissionalmente demarcato, e verso indennizzo al proprietario del danno subito, da fondi pubblici, come avviene nei casi di peste bovina.

Di fronte adunque ad una questione tanto grave, di fronte ad una questione, che presenta tanti punti interrogativi, null'altro si può fare, non si facciano discorsi, ne' studii più per curare il nemico, ma fatti. Nell'occasione che mi trattenni a Klosterneuburg ebbi campo di osservare varie cose, che per analogia potrebbero attagliare alle condizioni della nostra Provincia.

Però meritevoli di speciale descrizione non le trovo tutte, tra cui neanche le vastissime cantine di quel grandioso convento - collegio, le quali, se pure siano ampi sotterranei a tre piani e tanto fonde quanto s'innalza quella grande Abbazia, sono tali pel costume dell'epoca quando fu costruito l'edificio, e non già perchè così si richiegga per opportunità di manipolazione nel fabbricare i vini con metodo razionale e moderno.

In queste cantine vidi ogni sorta d'arnasi, emergono però le botti con doghe di rovere di 11 centimetri di spessore della tenuta di 100, 300 ed una 410 Emeri nuova verniciata coi fondi ornati d'intaglio, piene tutte di vino bianco, che viene venduto dai f. 45 ai 65 l'Emero, e vedeva eseguir la spedizione di varii caratelli per Praga.

V'era in deposito circa 13 mila emeri di vino di due a cinque anni.

In altra separata cantina vi bolliva il mosto per circa 5 mila Emeri dell'ultima vendemmia compiutasi negli ultimi di Ottobre.

Rimasi meravigliato nel vedere li 11 Novembre terminare la raccolta dell'uva Riesling, dalla quale si ottiene quel vino, che ha un particolare aroma, e che è tanto ricercato, perchè più volte si vendette a fiorini otto il boccale a Viennesi ed Austriaci.

Gustai in compagnia del Professore Dr. Haas di 13 qualità di buoni vini bianchi, e di tre qualità neri. Sono vini potenti, che sembravano fossero dei nostri di uve semi appassite. Da questo confronto compresi, quanta forza perda il mosto qui da noi cogli imperfetti metodi di confezione, sebbene abbiamo uve ben mature.

Agli ultimi di Settembre, mentre colà, con uve appena mature a fin di Ottobre si ottengono vini generosi in grazia ai precetti d'arte esattamente osservati in tutto il processo della confezione.

Su questo proposito parlai a lungo col degnissimo sig. Barone Babo, il quale mi diceva di conoscere molto bene il nostro paese e le uve che produce, e che in poche regioni d'Europa si hanno uve così atte a produrre vino comune eccellente; e quindi secondo il di lui ragionato parere, noi non dovremmo lusingarci di maggiori profitti colla produzione di vini *da desert*, che si usano bensì a tavola dei signori, che però non ne fanno quel grande consumo come si crede, ma qui piuttosto dovremmo attendere alla produzione di vino perfetto ed abbeccato, di cui presumibilmente il terranno dovrebbe trovar spaccio e con buon profitto nell'Inghilterra e nelle Russie.

Egli pronosticò un brillante avvenire ai possidenti istriani, quando i loro vini verranno trattati come lo insegna la scienza, ma fino a quel tempo l'Istria non poter fare concorrenza ai vini che oggidì da per tutto vengon fabbricati per conto di Società Enologiche, per lontane e quindi lucrose spedizioni.

Tanto il Barone Babo, che il Dr. Rössler il quale viaggiò in tutti i paesi dell'Europa che a lui interes-

savano poi suoi studi enologici, mi assicuraron le ripetute volte, che noi abbiamo uve tali che difficilmente altrove si riscontrano, soltanto in alcune parti della Spagna e del Portogallo, e che quindi non potremmo fare di meglio, come formare la Società Enologica, perchè a condizioni normali i nostri vini ci rimarranno invenduti, se non ne viene promosso il commercio per opera di una Società suddetta la quale dovrebbe istituire simultaneamente alla costruzione della ferrovia, onde nei paesi lontani non essere prevenuti d'altri più solleciti di esibire le proprie derrate. L'istituzione della Società Enologica non essere poi tanto difficile, nè esigere gran capitali, chè anzi eretta in grande scala potrebbe per la complicata amministrazione riescir costosa oltre al torna conto e perire in pochi anni, mentre incominciando entro discreti limiti, è facile estendersi quando convenga.

In quanto poi ad un bravo e capace Direttore enologo fui assicurato non essere difficile di trovarne il quale conosca bene le nostre terre, e la lingua italiana, e verso annui f. 1200 a f. 1500 e non più di paga fissa, consigliabile bensì d'interessarlo vieppiù nell'azienda, coll'assegnargli un utile di due o tre soldi, vada anche cinque, per ogni emero di vino smerciato.

Vidi i registri dei Vini in bottiglie dell'esposizione universale stati analizzati e depositati nella bottigliera dell'Istituto sperimentale, ed anche delle qualità istriane nere, e di liquore bianco in ispezialità di Capodistria, ed anche io feci venire cinque bottiglie di terranno comune di Pisino, che però non potei gustarlo in commissione come di metodo, non essendo a tempo arrivata la cassetta; partii, avuta la promessa, che i compiacentissimi sullodati Signori, mi manderanno il loro parere, e l'analisi chimica in merito.

Non mancai di visitare varie volte la sala dell'esposizione permanente di vari ordigni di viticoltura, attrezzi ed utensili di cantina, e diverse macchine ritenute le migliori ad usi enologici; i quali oggetti vengono anche venduti a prezzo di fabbrica, per agevolarne l'acquisto a chi crede potersene giovare con profitto.

Così non potei fare a meno di prendere anch'io alcuni che mi parvero molto pratici ed economici per adoperarli nella propria cantina, e per divulgarne la conoscenza. Allego il Catalogo corredato di disegni, spiegazioni e prezzi correnti, redatto per cura dello Stabilimento.

Porto ancora a comune notizia, che testè uscì dalle stampe un'interessante manuale, col titolo di Calendario enologico pel 1875 con illustrazioni, lavoro del più lodato Direttore della scuola enologica Barone Babo.

Con ciò ritengo d'aver dato un resoconto in generale su quanto mi venne fatto di apprendere nei diversi giorni che stetti a Klosterneuburg, ma ogni qual volta cotesta spettabile Presidenza mi volesse chiedere delle particolarità, che ritenesse aver io potuto osservare, e che potessero riferirsi alle peculiari condizioni della nostra Provincia, mi dichiaro sempre disposto per quanto lo sarò in istato di esporle.

Leopoldo U. Slocevic h m. p.

Roma 9 dicembre 1874

Ritornato da pochi giorni in Roma, riprendo il grato incarico di vostro corrispondente, ma questa volta coll'animo commosso da una delle perdite più dolorose per la nazione. L'avvenimento del giorno è la morte dell'illustre presidente del Senato, conte Des Ambrois. La città è immersa nel duolo per questa morte sì improvvisa. Nel grande partito nazionale non eravi alcuno, che non conoscesse le molte doti, che abbellivano la mente e l'animo dell'illustre estinto.

Le scienze perdonano in lui uno dei più assidui cultori, il Re uno dei più vecchi e più fedeli amici, lo Stato un consigliere dei più provetti, il Senato l'uomo più degno di esserne capo, l'Italia un figlio dei più rispettati allo interno ed all'estero.

Morì nella notte dal 3 al 4 corr. Alle 11 $\frac{1}{2}$ di quella sera era ancora in piedi e leggeva. Però al medico, ch'era stato da lui pochi momenti prima, aveva detto gioialmente: "Bravo dottore, Ella viene ed io men vò." Sorprendente tranquillità di spirito! Pochi istanti dopo si sentì più male; fu colto da una specie di colpo apopletico, che gli troncò la vita. La notizia, comunicata tosto al Senato ed al Consiglio di Stato, vi giunse impreveduta e vi apportò costernazione, tanto più che tosto si comprese la difficoltà di trovare a tant'uomo un successore. Il Senato e la Camera esposero la bandiera a lutto.

Già nei giornali di qui e di Vienna avrete letti alcuni cenni biografici dell'estinto. Tuttavia ritengo non vi riesciranno sgradite altre notizie di lui. Il conte Luigi Francesco Des Ambrois nacque ad Oulx, circondario di Susa, il 30 ottobre 1807. Studiò all'università di Torino e fu sempre amorosissimo allo studio. Per le sue cognizioni e per le alte sue aderenze fino dal 1848 teneva un eminente posto fra i più insigni uomini di Stato e fra i diplomatici. Egli apparteneva a quella nobile e rispettata aristocrazia subalpina, che devota ugualmente al Re ed alla Patria, seppe svincolarsi dall'inerzia predominante nella nobiltà e far progredire il paese non solamente dal lato politico, ma benanco nell'istruzione e nel benessere materiale. Il nome suo sta scritto a piè dello Statuto di Carlo Alberto insieme a quello degli altri ministri. Fu uno dei negoziatori della convenzione di Zurigo.

Narrò il Sella alla Camera che in quegli anni, in cui il Piemonte ferveva di attività, il Des Ambrois raccolse intorno a sè una diecina di giovani volenterosi di studiare e di apprendere, e li mandò all'estero, affinchè tornassero in patria arricchiti di quelle cognizioni nuove e molteplici, che erano state diffuse in paesi allora più fortunati del nostro. Da quella piccola schiera, disse l'onorevole Sella, uscirono gl'ingegneri italiani, che compirono il meraviglioso traforo del Monte Cenisio. E quindi dovuta al Des Ambrois una parte non secondaria di quella gloria, ch'è il traforo delle Alpi, monumento imperituro del genio italiano. Apparteneva pure a quella piccola schiera di protetti dal Des Ambrois un umile studente di matematiche, i servigi del quale non vi ha oggi alcuno in Italia che non rammenti, sia come industriale di quella Manchester italiana, ch'è la provincia di Biella, che quale ingegnere e deputato al Parlamento, ma spe-

cialmente quale ministro delle finanze del nuovo Regno — vale a dire l'onorevole Quintino Sella, una delle più spiccate nostre individualità. Era quindi ben giusta la commozione di lui nel tessere l'elogio del Des Ambrois.

L'onorevole Mantellini, che sorse dopo il Sella, accennati i servigi resi dall'esimio defunto nelle più gravi circostanze, chiuse il suo discorso con queste parole: "Dire delle sue virtù è opera vana. L'universale compianto che nella Camera si è manifestato me ne dispensa." Dopo ciò fu deliberato ad unanimità di abbrunare per 4 giorni la bandiera ed il seggio presidenziale e di sciogliere la seduta.

Quest'oggi, 9, alle 11 antimeridiane ebbero luogo i funerali. Il conte Des Ambrois, quale gran collare dell'Annunziata, essendo considerato come principe reale, aveva diritto ad onori reali e li ebbe. Fu questo il più splendido funerale, che si ricordi dalla morte di Carlo Alberto in poi. Sebbene il tempo fosse piovoso, il principe Umberto volle personalmente reggere uno dei cordoni della bara. Gli altri erano tenuti dai due sindaci di Oulx e di Roma, dal presidente dei ministri, dal presidente della Camera, dal vice presidente del Senato. La marcia era aperta da un pelotone di guardia nazionale a cavallo. Seguiva una brigata di fanteria con musica ed una legione di guardia nazionale pure con musica, dietro la bara i cavalieri dell'Annunziata, le case del Re e dei reali Principi, il corpo diplomatico, fra cui il ministro austro-ungarico e l'addetto militare dell'ambasciata, il Senato, la Camera dei deputati, i ministri, le corti tribuzionali, l'ufficialità affratellata dell'esercito e della guardia nazionale, il corpo universitario e tutte le rappresentanze degl'istituti e delle amministrazioni dello Stato. Lungo le vie presentavano le armi truppe ferme di bersaglieri, di linea, di cavalleria, ed in Piazza del Popolo 3 batterie di artiglieria e truppe del genio. Lo squadrone della guardia nazionale a cavallo era veramente splendido.

Il corpo dell'estinto sarà, da qui a quattro giorni, trasportato ad Oulx, suo luogo natale, dove verrà accolto nella tomba appositamente destinatagli.

LATTE ARTIFICIALE O LATTE LIEBIG *)

(Dall'Italia Agricola.)

Dal 1867 i nostri giovani animali, vitelli e porcellini, sono allevati col latte artificiale che noi prepariamo a mezzo del latte spannato, coi latti sospetti e col latte che resta nella baratta dopo aver prepa-

*) Codesto interessantissimo articolo ne pervenne accompagnato dalla lettera seguente, che non crediamo di omettere:

Gembloux, maggio 1874.

Egregio Signor Direttore.

"Quale coltivatore o allevatore italiano conosce la maniera economica d'allevare il bestiame bovino e suino col latte artificiale? Quale agricoltore conosce il modo di fabbricarlo e chi infine l'ha messo in pratica?"

"Ch'io sappia, sfortunatamente nessuno fino ad oggi tutto al più, solo qualche raro dilettante."

"L'allevamento col latte artificiale è uno dei più seri mezzi di risorsa, indicati dalla scienza all'agricoltura moderna, là dove i latticini e la carne sono a caro prezzo; quindi, io

rato il burro, ai quali aggiungiamo la farina di frumento, il malto d'orzo e il carbonato di potassa.

I fisiologi sono d'accordo ad ammettere che il migliore nutrimento pel giovane soggetto consiste nel latte della propria madre. Questo è infatti un nutrimento completo, contenendo tutto ciò che è necessario al primo sviluppo dell'animale; è di una facile digestione e nessun'altra sostanza è così bene appropriata al suo delicato organismo. L'esperienza giornaliera prova la verità di questa opinione e occorre che il nuovo nato abbia digià molte settimane perchè si possano amministrarsi impunemente in gran quantità le zuppe, il thè di fieno, le uova, il pane, i bolliti, la sansa di lino, ecc.

La composizione chimica delle farine e particolarmente della farina di frumento, è tale che spiega evidentemente la sua azione nociva sulla salute degli

son d'avviso ch'esso può rendere davvero prodigiosi servigi alla nostra patria spesso chiamata a soccorrere in alimenti animali i ben facili belligeri vicini. Inoltre bisogna dirlo e ridirlo sempre, se occorre, malgrado le grida del signor Giorgio Ville e abate Mussa, i presenti bisogni umani s'accrescono di giorno in giorno e in un non lontano avvenire, incalzeranno tanto che costringeranno tutti, volenti o no, ad affrettare il passo verso una fabbricazione più accurata e più estesa del letame da stalla.

"In questi paesi, ove la coltura intensiva è sviluppatissima; ove la coltura delle così dette piante industriali è tipica; ove si è altamente riconosciuta vera la teoria minerale dell'illustre Liebig; ove infine, ogni anno si ristituisce scrupolosamente alle terre tutto ciò che colle raccolte loro si toglie, pure a nessuno, nel puro senso della parola è ancora venuto in mente di proscrivere dalle masserie gli animali domestici. Se havvi del lavoro in proposito, consiste nell'accrescere e migliorare quelli già esistenti, perchè tutti conoscono ch'essi sono i soli produttori a buon mercato delle materie minerali contenute nel letame, e perchè quest'ultimo non può ottenersi al più basso prezzo possibile, se non da animale di razze fine e per conseguenza di più alto valore.

"Allorchè l'Italia verrà decisamente su questa via di progresso, è mia convinzione che, adottando l'allevamento col latte Liebig, potrà benissimo moltiplicare i suoi guadagni sui latticini senza più considerare il suo bestiame quale un male necessario.

"Bisogna richiamare alla memoria poi, che se non ancora abbiamo la libertà commerciale, si è perchè non siamo produttori abbastanza per il cambio dei prodotti, quindi bisogna produrre, altrimenti le carestie ci capiteranno addosso quale gragnuola, senza speranza d'esserne salvati da chicchessia.

"Con tutte le restrizioni commerciali, pure, secondo le statistiche l'Italia ha esportato l'anno scorso nella Francia 5920 buoi: è una cifra rispettabile. Ebbene, se noi calcolassimo quanto questi animali costarono all'allattamento naturale e quanto avrebbero potuto costare di meno se allattati artificialmente col latte Liebig, resteremmo meravigliati della grande differenza.

"Del resto dai calcoli che seguono questa lettera, ognuno può convincersi e persuadersi che il nuovo metodo d'allevamento possiede un tale corredo di vantaggi finanziari che sarebbe follia mettere in non cale; specialmente da chi ha stretto bisogno d'essere in ogni modo aiutato, caso in cui si trova ogni uomo nato in Italia.

"Il nostro avvenire agricolo è di oro come la punta dell'aratro, tutti la dicono, ma si potrebbe soggiungere che anzi tutto, per ben meritargli bisognerà rifare la punta del nostro amore per i campi e quella delle intelligenze dei nostri campagnuoli i quali sono ancora attaccati al *come faceva mio padre*.

"E perciò, egregio Direttore, che mi permetto pregarla, affinchè Ella accordi un posto fra le colonne del suo pregiato giornale, *L'Italia Agricola*, ad un intero capitolo importantissimo, sulla fabbricazione del latte Liebig, capitolo che io traduco alla meglio, dalla relazione al Ministro dell'Interno Belga sull'andamento dell'Istituto e della Masseria di Gembloux, compilata dal Direttore signor Lejeune.

"Sicuro ch' Ella vorrà favorirmi, la ringrazio anticipatamente e la riverisco con profonda stima.

"V. Testini,,

animali da latte; essa possiede una reazione acida e lascia dopo l'iminerazione, dei fosfati acidi i quali non potrebbero fornire nella digestione la quantità di potassa necessaria per la formazione del sangue.

Questi fatti sono stati constatati dal professore Liebig a proposito della mortalità dei fanciulli nelle montagne della Foresta-Nera, mortalità che arriva il primo anno di vita, fino a 42 per % e sarebbe causata in parte da un nutrimento composto di una pappa di farina e di latte.

Nella masseria, si vedono spesso, allorchè il latte manca e che lo si vuole sostituire colle farine, colle sanse, e con altre sostanze, delle indigestioni e delle diarree le quali apportano le malattie. Si osserva anche che lo sviluppo non è mai così completo come quello che s'ottiene con una razione di latte puro e, quando questo difetta, si è obbligati a sacrificare una parte dei nuovi nati per serbare ai più forti una razione sufficiente. È raro che le madri diano assai latte per allevare tutti i loro prodotti, e se si ha per scopo l'ingrassamento del vitello, è impossibile, allorchè essi giungono alla età da 2 a 3 mesi e che esigono da 20 a 30 litri di latte puro al giorno, di soddisfare ai loro bisogni. Il latte artificiale è destinato a portare rimedio a questo stato di cose. Esso permette d'allevare e anche d'ingrassare tutti i vitelli che nascono in una masserizia, e più di condurre a bene un gran numero di porcellini i quali spesso si trovano come annessi alle latterie.

Il sapiente Presidente dell'Accademia di Monaco aveva dato la formola del latte artificiale per rimediare alla mortalità dei fanciulli nella parte montana della Foresta-Nera e aveva ottenuto un buon successo.

Dal 1867 noi abbiamo applicato alla nutrizione dei vitelli la formola di Liebig che noi abbiamo modificata, e nel 1873, poco tempo innanzi la sua morte, l'illustre chimico ci faceva domandare dei ragguagli sui risultati che noi otteniamo con questo alimento.

Liebig aveva preso per base il latte di donna analizzato a Giessen dal signor Harden, contenendo su mille parti, 31 di caseina, 43 di zucchero di latte e 31 di burro, e il latte di vacca spannato di cui le sostanze plastiche e le sostanze respiratorie si trovavano nella proporzione di 10: 25 o di 1: 2, 5. Egli impiegava per la preparazione del latte artificiale destinato ai fanciulli, 16 grammi di farina di frumento e 160 grammi di latte di vacca spannato, più 16 grammi d'orzo germinato o malto disciolti in 32 grammi di acqua fredda, più grammi 3 di una soluzione di bicarbonato di potassa composta con 11 parti d'acqua e 2 parti di bicarbonato.

Il latte varia assai di composizione in caseina, in zucchero di latte e in burro. Il latte di madri di specie differenti presenta anche delle variazioni.

(Continua).

Francesco Dall'Ongaro e il suo tempo.

Studiati specialmente nelle opere e nella corrispondenza politica e letteraria da Angelo Gubernatis.

Il prof. Angelo de Gubernatis pubblica un caldo appello diretto a tutti gli amici, colleghi, ammiratori, lettori, uditori di *Francesco Dall'Ongaro*, per la sottoscrizione al libro il cui titolo abbiamo posto qui sopra.

„La figura del Dall'Ongaro, si consideri come si vuole, è, nel tempo nostro, ove tutto tende, nella vita, a rassomigliarsi e divenire uniforme, originale e spiccata, e meriterebbe, perciò, di venire studiata per se sola. Ma vi ha di più; egli ebbe una vita agitata e diversa; egli vide molti uomini e molte cose; e di quelli e di queste trovansi larga, fedele e caratteristica notizia nella copiosa sua corrispondenza epistolare, la quale con religioso studio, l'amorosa sorella del poeta, e l'ottimo e valente suo nipote, ingegnere Luigi Dall'Ongaro, hanno non pur conservato, ma messo in buon ordine, prima di raccomandarla con una fiducia che mi obbliga, alle mie cure.“ Così il prof. Gubernatis nel suo Appello. „Lascierò parlare il Dall'Ongaro stesso per quanto mi sarà possibile, sicuro qual sono di potergli fare onore, cedendo il più spesso a lui la parola, e sorprendendolo nel segreto della sua vita domestica e nei suoi colloqui con gli amici. Io spero col mio volume, nel compiere un dovere per me sacro verso la famiglia di un amico che diede prove in tutta la sua vita di sentir fortemente l'amicizia, di gettar pure qualche nuova luce importante sopra una pagina singolare della nostra storia civile e letteraria.“

Il Dall'Ongaro ha passati alcuni anni nella nostra provincia, l'ha illustrata con molti scritti, ha quindi un merito speciale, oltre quello che si è guadagnato presso tutti gl'italiani, alla nostra gratitudine.

La Redazione riceve le sottoscrizioni.

Un bel volume in 8.^o di circa 400 pagine, contenenti quasi duecento lettere di distinti scrittori italiani e stranieri dirette al Dall'Ongaro e numerose lettere dello stesso a suoi amici.

Il volume sarà pubblicato entro i primi tre mesi dell'anno prossimo (1875) e si metterà in vendita al prezzo di lire sei; ma per i signori sottoscrittori, i nomi dei quali saranno pubblicati in fine del volume, il prezzo rimane fissato in sole lire cinque, da pagarsi immediatamente dopo la consegna del volume. L'intero profitto di questa pubblicazione andrà a beneficio della signora Maria Dall'Ongaro, sorella del poeta.

I scrittori presa conoscenza delle condizioni sopra descritte, si obbligano di far pervenire al prof. Angelo de Gubernatis in Firenze per ogni esemplare da esso acquistato, la somma di lire cinque appena l'opera pubblicata sia pervenuta nelle sue mani.

Gli
La Redazione

NOTIZIE.

Il giorno 23 p. p. ebbe luogo una seduta della Commissione provinciale per la regolazione dell'imposta fondiaria, in Parenzo. Erano presenti tutti i membri, meno uno impedito per ragioni di salute e rappresentato dal rispettivo sostituto. Gli eletti dalla Dieta provinciale, nella sessione dell'anno scorso, furono quindi definitivamente riconosciuti quali membri effettivi, di confronto a quelli i quali in forza di una

uguale deliberazione dietale furono dichiarati decaduti dal mandato,

Da quanto sappiamo la Commissione si occupò della *Relazione del referente provinciale sopra i ricorsi prodotti contro la tariffa di classificazione*; in fine di questa relazione si proponeva di respingere tutti i ricorsi, e di passare a qualche parziale modificazione della tariffa concretata 8 Giugno 1873; e precisamente riguardo i boschi per tutti i sei distretti di estimo con un ribasso, in causa di un errore di conteggio riscontrato, e di rilievi di fatto praticati nei boschi di Albona. Riguardo il distretto di Volosca proponendo un ribasso a quasi tutte le poste di tariffa, e qualche modificazione nelle poste del distretto di Lussino.

La Commissione dopo una serie di conferenze che si prolungarono per sei giorni, non prese alcuna deliberazione di massima, ma passò alla nomina di un Comitato di tre membri che avesse a studiare ogni singolo ricorso di confronto all'operato delle rispettive Commissioni distrettuali e delle proposte del sig. Referente provinciale, per formulare concrete proposte e venire alla definitiva deliberazione.

Da quanto ci consta il giorno 10 Gennaio p. v. la Commissione si radunerà nuovamente in Parenzo.

Vennero approvate con sovrana risoluzione 3 Novembre 1874 le addizionali votate dalla Dieta provinciale per l'anno 1875 cioè del 26 p. % sulle imposte dirette, comprese le addizionali erariali di cui 10 p. % a coprimento del ammanco del fondo d'esonero, 8 p. % per scopi provinciali, e pure 8 p. % pel fondo scolastico provinciale; inoltre del 75 p. % sul dazio consumo del vino, della carne, delle bibite spiritose e della birra, e precisamente 50 p. % per iscopi provinciali, e 25 p. % per il fondo scolastico provinciale.

Il giornale ufficiale *Osservatore Triestino* del 5 Dicembre pubblica la notificazione luogotenenziale riguardante la peste bovina scoppiata nella provincia e precisamente nei Capitanati distrettuali di Capodistria, Pisino, Pola; per cui l'intera provincia è dichiarata infetta.

BIBLIOGRAFIA.

La questione ferroviaria Triestina

per

Cesare Combi

Trieste stabilimento tipografico Appolonio & Caprin
1874.

Trieste, la città del lavoro per eccellenza negli svariati commerci; delle iniziative ardite per condurre a se nuove correnti di affari; che tutto ha fatto da se e deve a se la floridezza, da qualche anno si sente mancare l'alimento a tanta operosità; guarda con sempre maggiore sconforto diminuire il numero dei navigli che entrano e sortono dal suo porto; assiste impaziente di quiete, alla quantità di merci che passano appena,

rapidamente, per *via di transito*, ad altre destinazioni. E pure non è venuta meno nei suoi commercianti la bravura, la intraprendenza, la onestà! Quale è il motivo dunque del decadimento del commercio in Trieste? Non c'è Triestino che non lo sappia, non luogo di ritrovo, ed occasione in quella città in cui non ne discorra!

Trieste manca di comunicazioni onde poter dar sfogo alla sua attività, ed assiste, mordendosi allo sviluppo di commerci, ch'erano suoi, in altre città meglio favorite dai loro governi. Mentre fino dal 1851 i porti del Nord erano congiunti con ferrovie al cuore d'Europa; Trieste, appena nel 1857 ha potuto giovare di una linea ferroviaria; una sola linea, che impose tariffe rovinose, padrona assoluta del movimento.

Intanto ogni paese seguendo l'impulso di attività dei paesi contermini ottenne dai rispettivi governi le necessarie ferrovie. Venezia venne congiunta per il Brennero alla rete della Svizzera e della Germania meridionale, e occidentale, per lo scambio con l'Italia — l'Oriente — le Indie; Genova aspetta impaziente il traforo del Gottardo per attirare a se il movimento delle Americhe per la stessa destinazione. Così le due larghe sorgenti di scambio — l'Occidente e l'Oriente — si dirigono al centro d'Europa per due linee convergenti, per Venezia e per Genova.

I porti del Nord congiunti con linee dirette alla Russia, all'Ungheria, vi portano le merci americane, e trasportano i grani. Da questi paesi, veri granai d'Europa, convergono ferrovie dirette a tutti i punti di mercato.

Trieste soltanto in questo intreccio di linee che conducono il movimento del commercio mondiale, è rimasta isolata, costretta a limitare il suo commercio perchè l'unica linea, che la congiunge alle grosse arterie, impone noli così esagerati che la concorrenza non regge con le altre piezze.

Conscia dei propri diritti, Trieste non chiede più di quello che altre città, altre provincie hanno ottenuto a larga mano; e chiede per dare, in quanto ch'è partecipi con un grosso *per cento* del movimento commerciale dello stato. Domanda una ferrovia indipendente che la congiunga alla rete ferroviaria Europea in modo da poter lottare con la concorrenza delle sue rivali. Da quasi dieci anni si presentano petizioni, memoriali, progetti con gravi sacrifici di denaro e di tempo, ed ancora nulla si è ottenuto; il tempo passa, il commercio prende la via più facile e le domande della città di Trieste vengono o rimandate o affidate, allo studio di commissioni, ciò che in pratica vale lo stesso.

Il termine della scadenza del diritto di prelazione della Südbahn si va avvicinando e Trieste non sa ancora quale sarà il suo destino!

Un giovane egregio, il sig. Cesare Combi, già noto per altri lavori riguardo la stessa questione, animato dal desiderio di giovare alla sua città, ha pubblicato un interessante lavoro *sulla questione ferroviaria*, in occasione della apertura del parlamento austriaco, affinché possibilmente ogni deputato avesse facile modo di studiare la questione che finalmente si spera sarà posta a voti.

L'egregio autore non ha risparmiato fatiche per riuscire nel suo intento, con prove di fatto, davanti alle quali ogni onesto deve restare convinto. E però gliene si deve lode e riconoscenza.

Ha diviso il suo lavoro in quattro parti.

Nella prima parte: *Sviluppo ferroviario nella Monarchia Austro-Ungarica con riflesso a Trieste*, svolge con semplicità e chiarezza la storia del commercio di Trieste fin dal 1845, epoca in cui si era pensato per la prima volta alla ferrovia meridionale; la quale venne costruita per intero, fino al mare, appena nel 1857; sei anni dopo quella che dai porti del Nord si congiungeva ai mercati centrali d'Europa. Allora, subito, l'avveduto ceto commerciale di Trieste allarmato dalla concorrenza dei porti del Nord, dal monopolio esercitato dalla società proprietaria della sola ferrovia, la Südbahn, si mette allo studio con lo scopo di rendere la città indipendente da quella linea, congiungendola per via più breve alle arterie principali di là dell'Alpi.

Venne la guerra del 1866 e furono sospese le trattative a questo fine, riprese poi con grande fervore nel 1868, e continuate fino ad oggi senza alcun risultato.

Intanto Venezia ebbe a disposizione la linea del Brennero, si apersero le linee della Pusteria per le quali è congiunta la vallata del Danubio alla Svizzera, alla Germania meridionale, Francia, Paesi Bassi, Inghilterra. Si apersero le linee Galliziane, e la Russia poté, per quelle, mandare i suoi grani ai porti del Nord, ed alla Svizzera. Mentre questo commercio era fatto sempre per il mare Nero a Trieste.

Finalmente, Fiume è disposta a farsi lo scalo della Croazia, Slavonia, Ungheria e del basso Danubio. E le linee di Spalato e Salonico minacciano di assorbire una gran parte del commercio d'oriente!

Il diritto di prelazione è prolungato per la Südbahn fino il 31 dicembre 1878.

„Adunque,“ si esprime l'egregio autore, „la possibilità per noi la c'è! Non occorre che un poco di buona volontà per agire a nostro riguardo; non tornerà che a vero lustro dello Stato ed a tutto vantaggio dell'intera Monarchia se con una linea diretta ed indipendente s'uniranno in breve i porti e le nostre provincie del Nord al Sud, con questa Trieste, la quale, contribuendo ingenti somme allo Stato ed occupando ancora il quinto rango delle città commerciali d'Europa e partecipando col 16% al complessivo movimento commerciale dello stato, dovrebbe avere pur diritto di non venir messa da parte con tanta jattura.“

Seguono a questi capitoli interessanti tabelle *Una esposizione dello sviluppo delle comunicazioni ferroviarie dal 1837 al 1872. — Prospetto delle linee ferroviarie aperte al movimento nei singoli Domini della monarchia Austro-Ungarica compilato secondo miglia ed anni. — Prospetto delle ferrovie a locomotiva destinate al movimento generale della Monarchia Austro-Ungarica. — Prospetto delle lunghezze di ferrovie a locomotiva in esercizio e destinate al movimento generale alla fine del 1872 esposto secondo i domini della Corona. — Tabella di proporzione fra la lunghezza delle ferrovie nei singoli Domini e la superficie, nonché gli abitanti di questi.*

Nella seconda parte, *sul commercio di Trieste*, dimostra, analizzando i vari rami di commercio e le varie provenienze e destinazioni, la diminuzione di movimenti in quasi ogni ramo e, ne dimostra con evidenza le cause con tabelle dove pone a confronto, con

calcoli esatti, il costo di spedizione, da vari punti di scambio e da Trieste con i maggiori centri di destinazione. Apprendiamo da questa tabella, tra altro, che il commercio dello zucchero tra Praga e Bari si fa ora con vantaggio, direttamente, per il Brennero di confronto alla via Trieste ch'è pure di 100 leghe più breve!! E sempre per la ragione dei noli elevati.

Il commercio di farine e grani da Temesvar a Stettino e Amburgo ecc. per Londra si fa con vantaggio per le linee interne attraverso la Germania ad onta di una maggior percorrenza ferroviaria di leghe 56.!!

Ma dopo questo studio, l' egregio autore, non si lascia condurre, come molti, alla ricerca dei mezzi onde ritornare a tutti gli antichi commerci, egli comprende bene come ogni città, ogni centro, deve avere la sua parte, e come sia impossibile lottare dove s'incontrano vie più brevi. „Anzichè studiare, per dir così, l'impossibile mezzo di trasportare a nolo più basso che Venezia oltre il Brennero, e fra poco Genova, oltre il Gottardo, i cotoni al lago di Costanza per la Svizzera, e così pure idearsi di voler attirare qui lo scalo delle relative manifatture, — si procuri una via che trasporti questi cotoni a noli più bassi in casa propria, p. e. nelle suaccennate nostre provincie (Carniola, Carinzia, Stiria, Austria inferiore e superiore) Salisburghese.

Queste confezionino le cotonerie e le spediscano via Trieste all'Oriente e facciano proprio tale importante Commercio giacchè lo possono.

Col canale di Suez alle spalle, con una flotta rispettabile come quella del Lloyd per il Levante noi potremmo somministrare ad esse nel modo il più conveniente non solo i cotoni ma anche gli altri diversi articoli greggi.

Dipiù alcune delle suddette provincie, favorite dalla natura, hanno carboni ed aque ad esuberanza, hanno molte braccia atte al lavoro, inoltre alcune ci sono vicine e perciò hanno da sopportare poco nolo ferroviario, in una parola posseggono tutte le qualifiche per poter far fronte non solo alla Svizzera, ma forse anche alla stessa Inghilterra.

Perchè adunque non si progredisce coll'industria al par d'altre nazioni più avanzate? Posti in balia della Südbahn — questo vero incubo sulle sorti economiche dello Stato e specialmente dei suoi paesi meridionali — ci troviamo impossibilitati a portare ad effetto i migliori nostri piani commerciali. „A.

Anche questa parte è corredata di numerose tabelle dimostrative del movimento di importazione, esportazione — del movimento marittimo — ed un prospetto di alcuni tra gli articoli che nell'ultimo quinquennio sensibilmente diminuirono nell'esportazioni ed importazioni per mare da Trieste per alcune destinazioni.

Con la stessa diligenza, con lo stesso corredo di prove, espone nella terza parte „La Rudolfiana“ lo stato della ferrovia Rudolfiana, che s'aggira infruttuosa oltre l'Alpe, senza uno sfogo, e con danno manifesto e rilevante dello Stato che deve sacrificarle enormi somme a titolo di sovvenzione, ogni anno.

La Pontebba è in costruzione — restano da scegliere i progetti Predil o Laak. Abbastanza si è detto riguardo la preferenza da darsi a quest'ultimo di confronto al primo e per ragioni tecniche e di de-

naro: ma oltre a questo giova l'osservare che la Rudolfiana con la Predil fino Gorizia, o con la Laak, qualora non sino a Trieste, rimarrebbe sempre impotente contro la Südbahn, giacchè si ritroverebbe ancor sempre fra la possente cerchia della di lei linea di Vienna e di quella del Brennero. Nell'ultima parte sui progetti per la prolungazione della Rudolfiana al mare e sino ai confini dello stato, riassume la descrizione dei vari progetti. Ed a giudicare della preferenza da accordarsi, senza tema d'inganno, mette in chiaro lo scopo della nuova congiunzione ferroviaria: „Scopo di questa è di rimediare alla vendita fatta dallo Stato della rete meridionale alla Südbahn e di aprire per essa all'Industria nostrana la via al proprio mare divenendo pel settentrione-levante d'Europa la via più facile e più naturale verso l'oriente ed i paesi al di là del canale di Suez.

Per raggiungere tal scopo qual cosa occorre essenzialmente? Che la nuova linea sia da qui, proprio da Trieste, totalmente indipendente dalla Südbahn e torni sotto tutti i riguardi la più economica perchè possa fare alla Südbahn una reale concorrenza.

Ponendo in rassegna le diramazioni possibili della Laak, accenna al tronco per l'Istria e Pola.

E, „si domanda,“ che cosa può essa sperare, l'Istria, dalla congiunzione col Carso (Divaccia)? Ben poco — per non dir nulla. Una congiunzione con Trieste, questa torna di urgente necessità.

Egli è perciò che la maggioranza degl'istriani ripetutamente supplicò d'ottenere una congiunzione con Trieste e s'addimòstrò molto malcontenta vedendosi delusa nelle sue aspettative con la deliberazione della linea per Divaccia.

Conclude il libro:

„Soltanto la linea Laak-Prevald-Trieste (vallone di Servola) offre la possibilità di stabilire in modo indipendente la nostra posizione marittima. La Predil equivale a novella sanzione della soggezione dell'Austria agli interessi della Südbahn.

„La Predil sarebbe la tomba; la Laak la forza vitale dello sviluppo politico commerciale di Trieste e di tutta la monarchia. Queste considerazioni si raccomandano all'equità, al senno ed al patriottismo del Parlamento, perchè questo nell'imminente discussione prenda una conforme pronta e decisiva deliberazione.

(In fine è unita una carta dimostrativa di tutte le linee in questione).

N. 264.

AVVISO.

Si porta a pubblica notizia che i fogli di sottoscrizione per le offerte in denaro, in surrogazione delle visite pel Capo d'anno, si riceveranno nella Cancelleria del Civico Spedale, alla Cassa Municipale, ed al Caffè della Loggia.

Dalla Direzione dello Spedale

Capodistria 15 Dicembre 1874.