

GLI AVVENIMENTI DELLA SETTIMANA

«Inaspritasi la tensione diplomatica nella notte sul 27 agosto, la Nazione B. apre improvvisamente l'ostilità, allo scopo di distruggere la piazzaforte della Spezia. Durante la notte una massa di circa 200 apparecchi da bombardamento riceve ordine di rovesciare sugli obiettivi prestabiliti circa 200 tonnellate di bombe; facendo inoltre largo uso di gas tossici. I reparti da bombardamento notturno terrestri raggiunsero brillantemente gli obiettivi; la brigata da bombardamento marittimo invece, dopo aver decollato regolarmente alle ore 24 da Orbetello ed avere percorso in formazione i tre quarti della rotta, veniva investita da nebbia bassa sul mare all'altezza delle foci del Magra, per cui soltanto una aliquota della brigata stessa riuscì ad individuare la rada della Spezia che d'altra parte era completamente oscurata. Tutti gli apparecchi però poterono rientrare alla base di decollo fra le 4 e le 5, dopo aver bombardato obiettivi d'ordine secondario».

Non si tratta di un'improvvisa irruzione nemica nel bel cielo d'Italia, ma soltanto della prima parte del comunicato ufficiale dell'Alta Direzione delle Manovre aeree che nella scorsa settimana si sono svolte brillantemente, sotto l'assistenza di Sua Maestà il Re e di S. E. Mussolini.

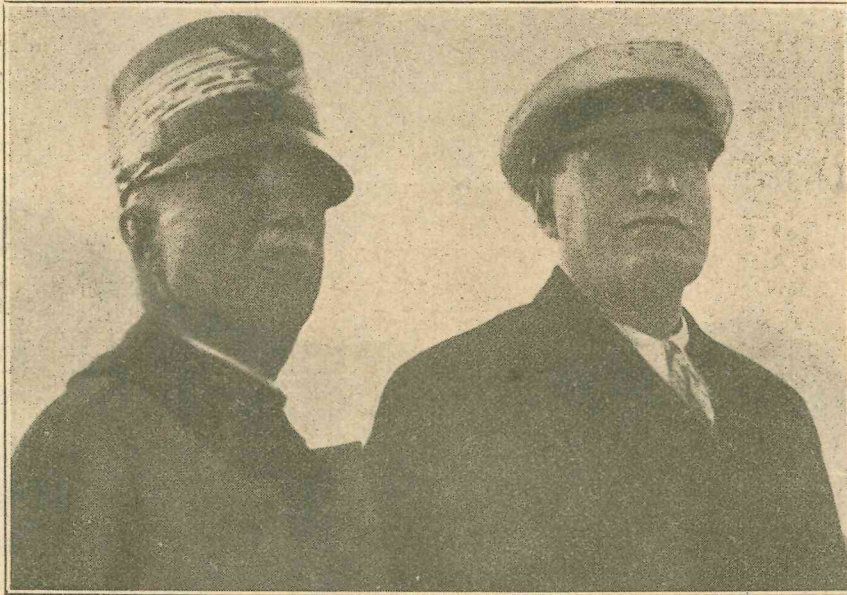
Il primo attacco del partito avversario si è compiuto — come avrete sentito — con un furioso bombardamento sulla Spezia, bombardamento che ha lasciata intatta — ben'inteso — la città, ma solo per la caratteristica delle bombe... che non erano bombe e dei gas... che non erano asfissianti.

Ancora una volta si è comprovata la forza di difesa aerea che l'Italia di oggi può disporre contro il più violento assalto nemico. Lo hanno espresso gli stessi proiettili-petardi, castagnole e razzi illuminanti — che si sono rovesciati sulle piazze e sulle strade assieme a manifesti recanti le seguenti parole: «Italiani, in caso di guerra l'aviazione nemica non getterà sulle vostre città e sulle vostre case cartellini variepinti, ma potentissime bombe esplosive ed incendiarie. L'aviazione nemica non sparerà a salve, ma a pallottole: irrorerà le vie e le città non con la bianca nebbia delle manovre aeree, ma con micidiali piogge di veleno. Il popolo italiano vuole ed ama la pace, ma da millenni la prudenza insegna che non bisogna trovarsi impreparati di fronte alla guerra. Non dimentichiamo che l'offesa aerea nemica sarà paralizzata e rintuzzata soltanto se saremo potenti nel cielo, se avremo una fortissima aviazione nazionale».

In occasione della sua permanenza alla Spezia, il Duce ha tenuto al popolo spezzino un breve, ma significativo discorso da un balcone del Palazzo della Prefettura. «Avete oggi avuta la ventura — egli ha detto — di assistere ad un'altra manifestazione tipica della volontà fascista. Otto anni or sono, all'indomani della Marcia su Roma, l'ala italiana era a terra, infranta. Abbiamo voluto che risorgesse. Voi testimoniate og-

gi che l'ala italiana è pronta ad ogni evento». «E' necessità suprema essere pronti a difendere la Patria e la Rivoluzione, ma nello stesso tempo il Governo fascista prepara del lavoro per il popolo italiano, dal quale sono venute ed al quale intendo restare fedele per tutta la vita».

L'Italia fascista dimostra la forza del suo avvenire certo non con vane parole, ma con atti compiuti. La sua vigilante potenza battagliera, ancora una volta comprovata con queste grandi manovre, alla presenza del Re Vittorioso e del Duce della Rivoluzione, è di compimento e di appoggio alle opere di pace che si vanno



S. M. il Re e il Capo del Governo assistono alle grandi manovre aeree alla Spezia - (Foto L.U.C.E.)

continuamente svolgendo per il benessere dei suoi cittadini.

Continua lo straordinario successo dei treni popolari festivi. Gli itinerari si moltiplicano e spesso, per contentare le grandi richieste dei gitanti, vengono aumentati i treni destinati a questo servizio facendo restare così soddisfatti anche parte di coloro che non essendo troppo solleciti per l'acquisto dei sospirati biglietti, rimangono desolati ed afflitti, con il tradizionale palmo di naso, nel sentire che i posti sono esauriti. Dopo il miglioramento della stagione, che ormai tende all'autunno, anche le città prima scartate per l'eccessiva temperatura che sfidava ogni buon ardore turistico, sono state messe a disposizione del pubblico... sempre per un giorno, s'intende. Così ad esempio i Romani hanno potuto vedere Firenze e i Fiorentini Roma con sole 25 lire e l'aggiunta minima di un po' di strapazzo! Ma la massa non si sgomenta all'idea di perdere i sonni. Perbacco! Si

è avuto tanto tempo per dormire fino ad ora — dicono — quando non c'era la possibilità di girare l'Italia così economicamente! E sarebbe proprio da sciocchi perdere simili occasioni! E, anche messa al secondo posto la soddisfazione personale, dove la mettete la gioia di poter poi raccontare, tornati a casa, quanto sia bello il campanile di Giotto, il Colosseo e — nel senso inverso — S. Pietro e il Colosseo?

«Mentre voi dormivate... noi...». Sono cose che bisogna provarle per gustarle bene!

Si è iniziato, a Roma il giorno 28 il campeggio per il Concorso Dux al quale partecipano 50.000 avanguardisti, in luogo del 25.000 dell'anno precedente. Il campo Dux si svolge vicino all'altro accampamento sorto in questi giorni degli avanguardisti tornati dalle colonie estive di Asiago e di Viareggio e provenienti dall'estero. Sono 6000 ragazzi che, dopo aver beneficiato del sole d'Italia, hanno

fortuna a tempo dalle case in fiamme, sono sati ricoverati ed aiutati dal Prefetto della Provincia che ha subito provveduto al loro sostentamento, con speciali cure per i vecchi e per gli infermi.

Sua Santità Pio XI, informato della sciagura, ha disposto della somma di L. 30.000, messe a disposizione della sfortunata popolazione di S. Stefano.

In Portogallo, tanto per non perdere l'abitudine, si è avuta una rivoluzione o almeno un tentativo di rivoluzione militare. Le truppe governative però sono riuscite a sconfiggere ben presto i ribelli e la calma è tornata nella turbolenta repubblica. Durante la repressione del moto si sono lamentati ben cinquanta morti oltre a molti feriti.

La Camera dei Deputati dello Stato della Luisiana, in America, ha approvato un disegno di legge concernente la «vacanza del cotone». Il nome è alquanto curioso e non si tratta di portare anche il cotone a godere delle faticose gioie della villeggiatura, ma bensì di un progetto di legge mirante ad alleviare la crisi del cotone in America. Si tratta insomma di sospendere per un certo periodo di tempo la coltivazione del cotone, onde poter dar fondo alle scorte esistenti nei magazzini, in gran quantità, di questo prezioso prodotto. La legge commina forti multe e perfino il carcere per tutti coloro che coltiveranno il cotone nel prossimo anno.

LA SETTIMANA AGRICOLA DEL DUCE e di S. E. Acerbo

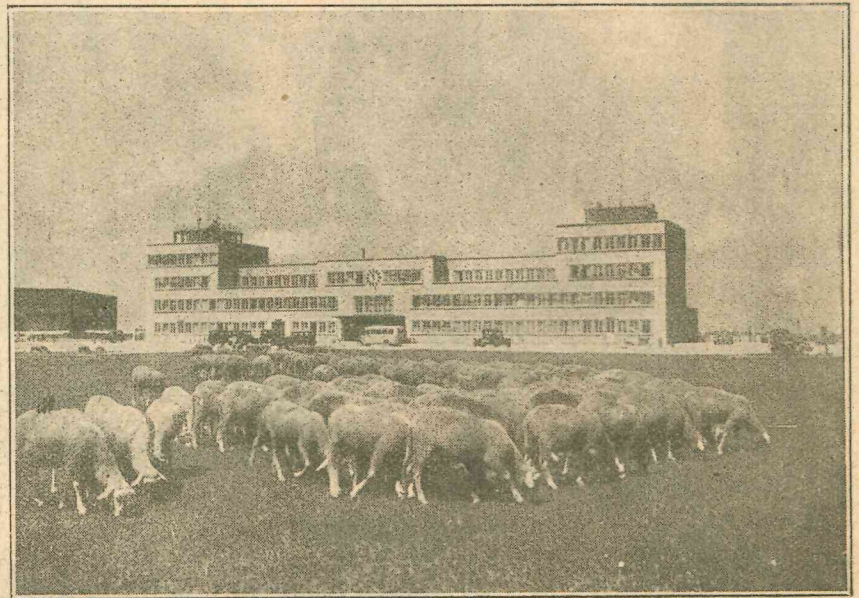
Come si ricorderà, sin dal mese di luglio il Capo del Governo riuni i ministri dei Lavori Pubblici, della Guerra, delle Comunicazioni e il Sottosegretario per la Bonifica Integrale per predisporre il programma dei lavori pubblici da iniziare nel prossimo ottobre, allo scopo di alleviare la disoccupazione invernale.

Ecco infatti che la scorsa settimana sono stati annunciati i primi due elenchi: uno è quello delle opere predisposte dal Ministero dei Lavori Pubblici e dell'Azienda Statale della Strada per un ammontare di 857 milioni, che daranno lavoro a centomila operai nei mesi in cui la disoccupazione — anche a causa della scarsità dei lavori agricoli — si fa particolarmente sentire. Le opere predisposte consistono principalmente in costruzioni marittime, stradali, di consolidamento degli abitati, edilizie ed opere idrauliche. Il secondo elenco, pubblicato successivamente dal Foglio d'Ordini di sabato scorso comprende i lavori predisposti dal Ministero delle Comunicazioni, il cui ammontare è di circa 2 miliardi che daranno lavoro a 120.000 operai.

Prossimamente sarà pubblicato l'elenco delle opere di bonifica agricola e montana predisposta dal Sottosegretario per la Bonifica Integrale.



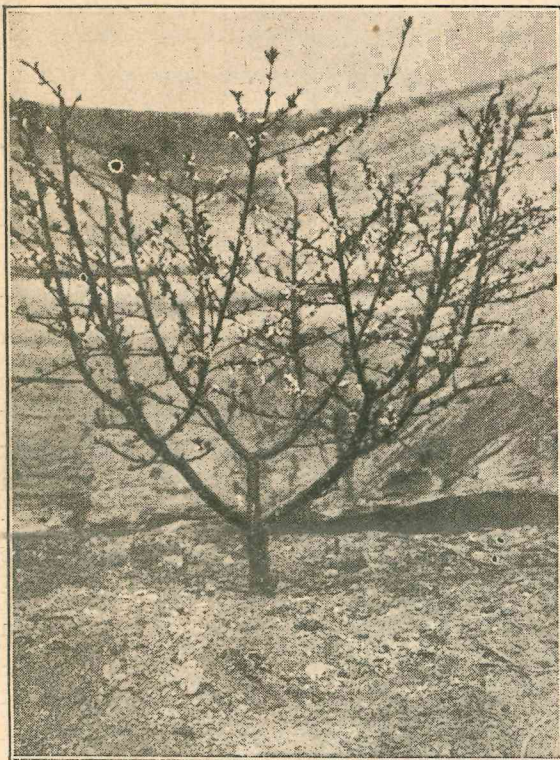
Fra il bosco e il mare: il campeggio degli Avanguardisti provenienti dall'estero nella pineta di Viareggio



Un gregge pascola per l'ultima volta nel prato che fa parte dell'Areoporto di Monaco di Baviera, in questi giorni inaugurato

FRUTTICOLTURA INDUSTRIALE

Per potare una pianta... bisogna che la pianta ci sia!



Se anche aveste quattrini da buttar via non vi consiglieri — nemmeno in questo caso — di comprare qualche trattato di frutticoltura, perchè, non leggendoli poi, avreste fatto una spesa inutile, mentre leggendoli ne avreste un danno sicuro. Perchè? Per la stessa ragione per cui niente fa più male al malato che sentire i medici in disaccordo aperto sul modo di curarlo.

Infatti, in occasione di un consulto, i medici discutono e si pronunciano lontani dal malato ed esprimono il loro parere poi soltanto coi parenti del malato.

Se sentiste un medico sostenere che avete il tifo, un altro annunziare che avete una malattia dell'apparato respiratorio e il terzo che non avete niente, a chi credereste? A nessuno; e, quel che è peggio, non credereste più nè alle medicine, nè alla medicina.

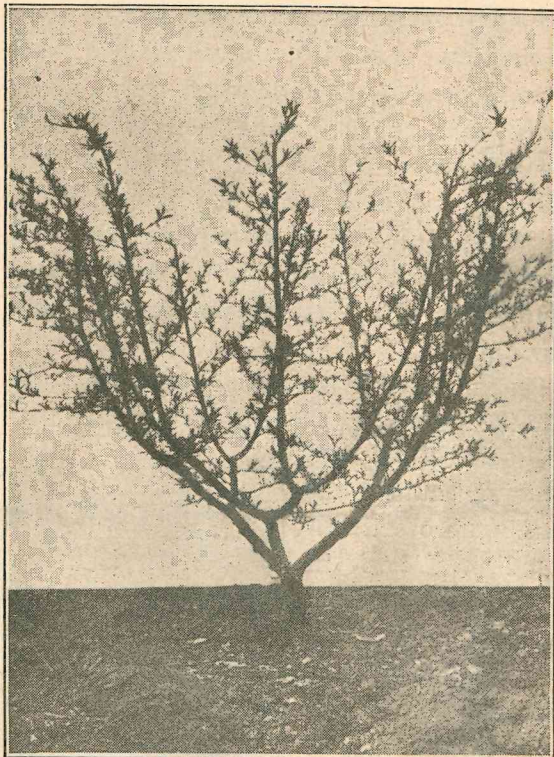
E che impressione avreste leggendo in un trattato di frutticoltura che le piante appena messe a dimora non vanno affatto potate, dopo averne letti altri due, nel primo dei quali si raccomanda di potar lungo e nel secondo si insiste sulla necessità di una potatura cortissima?

Questo è il commovente disaccordo che regna fra la maggior parte dei tecnici della frutticoltura. E perciò è bene che gli agricoltori non comprino trattati di frutticoltura, nè italiani nè stranieri, fino a quando questo accordo non sarà raggiunto.

Peggio poi è il consiglio vago, in cui l'autore rivela la sua scarsa preparazione e la sua deficienza logica.

Aprite qualche trattato italiano e qualche trattato straniero di quelli che io ho nella mia biblioteca, al capitolo, per esempio, in cui si parla della potatura di formazione del « vaso ». Molti trattatisti dicono: « Scegliete quattro o cinque rami ben disposti e in quelli fate un taglio su due gemme esterne, a trenta centimetri di distanza dal fusto ». Altri vi consigliano di prendere tre o quattro rami, altri di sceglierne due o tre.

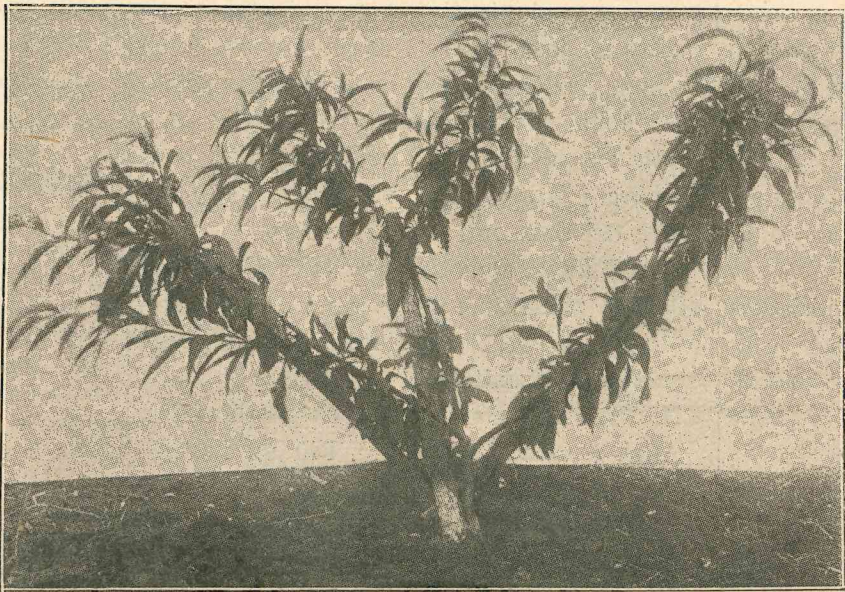
Pensate un po' a quel che direste se an-



Ve ne ricordate di quelle orribili piante senza forma, le cui fotografie furono pubblicate nello scorso numero? Le avevamo tolte da un bollettino che in tal modo illustrava un così detto metodo di potatura (noi non ci vedevamo nè il metodo nè la potatura!) americano.

Confrontatele oggi con queste belle piante di peri e di peschi, vegete, sane, robuste, regolarissime, sì da parere dei disegni geometrici, usciti ora dallo studio di ingegnere.

In basso: Un pesco, pochi mesi dopo l'impianto; la forma di un perfetto vaso è subito assicurata mediante l'applicazione di tre cannucci, che divaricano bene i tre migliori rami, scelti, per servire da branche principali, tra quelli sviluppatasi dopo il



taglio della pianta, che fu eseguito subito dopo la piantagione, a quaranta centimetri di altezza. Nell'anno stesso ognuno di questi rametti sarà spuntato ancora a quaranta centimetri e così alla fine della prima stagione, si avrà già una pianta con sei rami perfettamente regolari.

Nel mezzo (a destra e a sinistra): Vedete due peri in piena produzione, dei Frutteti Sperimentali di Belgirate. Sono da notare la grande regolarità della forma, la uniforme disposizione dei rami.

In alto (a destra e a sinistra): Vedete due giovani peschi al secondo anno d'impianto — sono dei grandi Frutteti industriali delle Brughiere di Gallarate — impalcati a dodici rami dopo due successive e regolarissime biforcazioni.

dando a comprare un'automobile e chiedendo al costruttore quanti cilindri ha il tipo che voi volete acquistare, questi vi rispondeva: «Ne ha due o tre»?!...

Voi mi farete osservare che ci sono macchine a due, a quattro, a otto cilindri; ma io vi replicherò che il costruttore, prima di costruire una macchina, ha ben deciso se la disegnerà con un motore di quattro piuttosto che con uno di sei, ma non permetterà al meccanico, nel caso di cilindri indipendenti, di essere anch'egli così indipendente da aggiungere o di togliere a suo piacere uno o due cilindri.

Per un determinato tipo di macchina è meglio il motore a quattro cilindri, per un'altra il motore a sei; ma nessuna automobile ha cinque o sette cilindri. L'«o» in meccanica non esiste. Così deve essere nel regno delle piante.

La formazione di una pianta deve essere stabilita e fissata con la massima precisione caso per caso: una piantagione dovrà avere tutti i vasi che la compongono impalcati su un castello di sei rami, se la varietà scelta, le distanze fissate, le condizioni di fertilità del terreno consigliano di attenersi a forme piccole; ma nessuna delle piante di quella piantagione potrà avere

cinque o sette od otto rami, finché se ne occuperà un frutticoltore il quale sappia che cosa vuol dire potare.

In un altro caso sarà bene impalcare le piante a dodici; in un altro ancora a ventiquattro, naturalmente trattandosi di varietà vigorosissime e di terreni fertilissimi. Ma ogni volta la regola dovrà essere rigorosamente rispettata.

La potatura, prima di ogni altra cosa è ordine, precisione, armonia, calcolo, ragionamento.

L'ordine e la precisione servono a risparmiare tempo e denaro; l'armonia serve a lavorare con gioia; il calcolo e il ragionamento servono ad operare con sicurezza di far bene e senza eccessiva fatica.

Solo il calcolo permette di stabilire qual'è la distanza delle stelle... di cui noi non vediamo se non la luce. Solo il ragionamento ci consente di capire quel che non sappiamo

e di tracciarci una via nella vita. Così è per l'uomo e così è per le piante.

La potatura è una scienza. Gli «o» non esistono nel linguaggio scientifico, perché sono la prova dell'imprecisione, ossia dell'errore. Non potete dire che si prendono due o tre atomi di idrogeno per fare, con un atomo di ossigeno, l'acqua, perché la molecola vi fa delle brutte sorprese e invece del bicchiere d'acqua vi prepara un micidiale gas esplosivo. Non potete dire che il risultato della divisione di 25 per 12 è «due o tre». Voi potete sbagliare l'operazione, ma l'operazione non può essere inesatta, imprecisa, incerta.

Men che meno, poi, è possibile ammettere



Filari di pero a vaso nelle terrazze costruite sulle ripide, rocciose ed aride colline di Belgirate sul Lago Maggiore - (Fotografie Rag. Prisco)

che si incoraggi alla inesattezza e all'incertezza con consigli imprecisi.

Se si deve fare una pianta — e adopero questo verbo perché il potatore la pianta la crea — una pianta di dodici rami, non si può partire né da quattro né da cinque rami; ma bisogna partire da tre, per biforcare prima a sei e poi a dodici rami. Se no, si hanno piante zoppe e squilibrate. E chi può condannare i propri figli, volontariamente, ad essere dei deficienti fisici o morali?

E' diffusa la convinzione che le piante potate alla perfezione si possono trovare soltanto nei piccoli frutteti casalinghi, non nei frutteti industriali.

Nessuna affermazione può essere più falsa.

Anzi, è vero il contrario. Più un frutteto è vasto, e più razionale vuol essere; coltivare razionalmente vuol dire essere in pace con la propria coscienza di buoni coltivatori, sapendo di aver fatto tutto quel che era neces-

sario per l'equilibrio, la salute, il vigore delle piante. Ma se non c'è salute né vigore, non c'è equilibrio.

E poi è falso, falsissimo, anzi, bestialmente falso, il credere che occorra più tempo per potare bene una pianta che potarla alla meno peggio. Se anche fosse vero che per potare una pianta a perfetta regola d'arte occorre un tempo maggiore di quello necessario per potare «così così», varrebbe pur sempre la pena di impiegarlo; ma è vero proprio il contrario.

Quando le piante sono tutte impalcate uguali, con lo stesso numero di rami, alla stessa altezza e con la medesima apertura, anche la loro potatura è più semplice, più facile e più rapida. Di-

rò di più: se una pianta è ben formata, anche un ragazzo può imparare a tenerla in forma e a farla, con la potatura di produzione, abbondantemente produrre. Ma se una pianta è mal costituita, sarà ben difficile, anche per il miglior potatore del mondo, ridarle la forma e forzarla a produrre con regolarità.

Non è possibile andare all'università senza aver frequentato le elementari e saper leggere e scrivere.

L'A.B.C. del frutticoltore consiste nel capire che prima di

scrivere una lettera bisogna saper distinguere le lettere dell'alfabeto una dall'altra.

O è una lettera, E è un'altra.

Ma l'O è la vocale degli analfabeti, di quelli che firmano con la croce... e poi pretendono di essere grandi uomini.

MARIO FERRAGUTI

Onorificenze ai nostri collaboratori

Siamo lieti di annunciare ai lettori della *Domenica dell'Agricoltore* che due dei nostri più valenti ed assidui collaboratori sono stati recentemente insigniti di alcune onorificenze.

Ad Alberto Pirovano, il geniale ideatore della Elettrogenetica, direttore dell'Istituto di Frutticoltura e di Elettrogenetica di Roma, è stata conferita la Commenda della Corona d'Italia.

Cavaliere Ufficiale della Corona d'Italia è stato nominato il rag. Silvio Prisco.

Siamo sicuri di interpretare il sentimento di tutti i nostri lettori, inviando le nostre e le loro congratulazioni ai valorosi colleghi.

Il terreno e le sue... medicine: i correttivi

Abbiamo già detto altra volta che l'azione della maggior parte dei concimi chimici naturali ed artificiali è duplice: cioè fertilizzante e correttiva, con preponderanza naturalmente della prima. D'altra parte ci sono delle sostanze che hanno più spiccata la proprietà correttiva, mentre quella fertilizzante rimane un poco appartata pur continuando ad esistere.

A queste ultime spetta il nome pieno di correttivo, vale a dire di sostanza capace di mitigare la reazione troppo acida od alcalina del terreno.

La calce rappresenta il correttivo tipico e serve ottimamente a correggere i terreni acidi. Parliamo di calce viva, od ossido di calcio; quel prodotto che tutti hanno visto mescolare con l'acqua per ottenere la calce spenta pronta per farne calcina da muratori.

La calce quale proviene dalla fornace, in grossi pezzi, la si porti nel campo facendone tanti mucchietti. E' sufficiente tenerla esposta all'aria per qualche giorno perchè si polverizzi con facilità acquistando in tal modo la forma meglio adatta al suo spargimento. Ed infatti perchè il correttivo possa agire bene occorre che venga il più possibile a contatto con il terreno. Cosa che si ottiene facilmente con i prodotti polverizzati, anche perchè la distribuzione risulterà più regolare, ed interrando subito. La calce lasciata alla superficie non può avere che una efficacia assai ridotta.

Aggiungiamo che s'impiega non solo come correttivo, ma bensì come somministrazione vera per ridare al terreno quel calcio che tutte le colture si appropriano in gran quantità, decalcificandolo, ossia rendendolo povero di calce. Abbiamo visto che le acque d'irrigazione sono apportatrici di forti quantitativi di calce.

La dose sarà stabilita caso per caso, dipendendo soprattutto dalla maggiore o minore acidità del terreno. S'inizia con dosi di qualche quintale per ettaro crescendo un poco alla volta fino a raggiungere diverse decine di quintali; bene inteso se necessario.

Spesso si adopera anche la polvere della strada. Ha il pregio di costare poco o nulla. Ma ce ne vogliono quantità elevate. E non si può passare sotto silenzio la calce di defecazione proveniente dagli zuccherifici. Per questa bisogna addirittura raddoppiare le dosi poichè contiene una rilevante percentuale di acqua. Per spanderla è conveniente lasciarla prima ad asciugare suddivisa nei campi in mucchietti. Ma non deve asciugarsi troppo: basta quel tanto necessario a spanderla con maggiore uniformità.

Ricordiamo inoltre quali prodotti apportatori di calce: la cenere di legna, le famose scorie Thomas, la calcio-cianamide, il perfosfato, il nitrato di calcio.

I terreni alcalini hanno le loro brave esigenze e devono essere corretti, ma, a conti fatti, presentano minori difficoltà. La loro deficienza è soprattutto dovuta a mancanza di azoto, ed una volta riportati sulla buona via acquistano una buona fertilità.

Fra i correttivi di questi terreni

predomina il gesso — solfato di calcio — che dovrebbe rientrare nel novero dei concimi complessi, apportando al terreno calce e zolfo nello

stesso tempo. Già lo zolfo in polvere finissima è un correttivo della alcalinità dei terreni poichè subisce delle trasformazioni che lo portano a pro-



Dopo il Villa Glori e il Damiano Chiesa, ecco oggi la bella, lunga, barbata e pesante spiga dell'Edda, altro frumento precoce Strampelli, che si è in questi ultimi anni andato affermando e diffondendo per la sua alta capacità produttiva.

I suoi 72 chicchi per spiga di media (minimo 60, massimo 95) formano, come si vede nella fotografia, non

solo cinque robuste punte alla Stella d'Italia, ma riempiono anche il suo centro radioso.

Che stella mutilata e che centro desolatamente vuoto si avrebbe se invece che da una spiga di razza eletta precoce si fossero presi i semi da una spiga di qualche vecchia razza tardiva locale!

durre una certa acidità dovuta all'acido solforico. Ha l'inconveniente dell'alto prezzo.

Il gesso invece si presta molto bene anche sotto l'aspetto economico. La dose varia da terreno a terreno, ma i cinque quintali per ettaro son cosa perfettamente normale.

Nè si può trascurare l'azione dei fertilizzanti fisiologicamente acidi; citiamo fra questi il solfato ammonico e lo stesso perfosfato, che riescono a portare miglioramenti non indifferenti in caso di alcalinità medie, purchè gradualmente somministrati.

Ripetiamo in ultimo una avvertenza: di sincerarsi, in ogni caso, della causa e possibilmente della intensità determinanti la reazione acida od alcalina del terreno affinché più adatta ne resulti l'opera dell'agricoltore.

CARLO LELLI

LETTERE DEI LETTORI

La cimatura dei rametti fruttiferi dell'olivo. L'esperienza di un agricoltore e il parere di un tecnico

Cara «Domenica»,

Come per impedir la colatura della vite si usa cimare i germogli, così io volli sperimentare quest'anno se effetti utili si verificassero negli olivi. In primavera, negli ultimi di maggio, quando gli alberi erano in piena fioritura, su di un albero di medio fusto e uno di alto fusto cimai diversi ramoscelli portando via il piccolo germoglio che conteneva da cinque a sei foglioline.

Dopo circa venti giorni, avvenuta l'allegagione, ebbi a constatare che sui ramoscelli cimati erano allegati perfettamente bene da otto a dodici olivine, mentre gli altri non cimati a stento trattenevano qualche oliva.

L'operazione, è vero, sarebbe un po' laboriosa, ma sarebbe ricompensata dal maggior prodotto che si otterrebbe.

Questo mio piccolo esperimento certo servirà di guida a quegli agricoltori che vogliono ripeterlo nei propri oliveti.

Tuo aff.mo abbonato

CAMMORANA GIUSEPPE

Biscari (Ragusa)

Abbiamo inviata copia della precedente lettera al prof. Marinucci, già Direttore della R. Scuola Agraria Media di Roma, ed ora Ispettore Generale dell'Agricoltura, noto per la sua alta competenza specifica in olivicoltura, che gentilmente ci ha così risposto:

Il sig. Cammorana stabilisce che la cimatura può riuscire efficace anche per l'olivo, come lo è per tutte le altre piante (vite, pesco, ecc.) che non posseggono infiorescenze terminali.

L'operazione non si compie ordinariamente, perchè lunga e costosa.

La prova resterà quindi nel campo delle constatazioni e difficilmente potrà avere applicazione pratica, tranne che negli olivi impalcati bassi, di modesto sviluppo e per varietà di olive da mensa.

In ogni modo, è apprezzabile il tentativo fatto dal Cammorana, che dovrebbe essere ripetuto per qualche anno, cimando più a lungo o più a corto a seconda delle varietà.

Con la cimatura, i rametti di successione si avrebbero preferibilmente dalle gemme più basse che non sono quasi mai fertili, e ciò porterebbe una certa innovazione nella potatura, che non dovrebbe recar nocimento, anzi servirebbe a contenere alquanto la chioma. Occorrerà però constatare le conseguenze della cimatura, sia nei riguardi della fruttificazione, sia in quelli della produzione del legno di successione, nella varietà a portamento prevalentemente assurgente e in quelle a portamento prevalentemente pendente.

Prof. Mario Marinucci

Appunti sulla alimentazione del bestiame

Nel precedente articolo vi ho intrattenuti brevemente su alcune nozioni generali riguardanti l'alimentazione del bestiame. Dovrei ora cominciare a parlarvi degli elementi che entrano nella composizione chimica del corpo animale, senonchè, prima di toccare questo argomento, ritengo necessario esaminare succintamente l'apparato digerente, che è il fattore primo dell'alimentazione.

L'apparato digerente è l'insieme degli organi destinati a ricevere ed elaborare le sostanze necessarie per la nutrizione dell'organismo animale.

Una lezione di anatomia

Esso può essere considerato come un lungo tubo che in alcuni tratti si ripiega più volte su se stesso e che attraversa il corpo dell'animale comunicando all'esterno per le aperture boccale e anale.

L'apparato digerente risulta composto dei seguenti organi: bocca, retrobocca o faringe, esofago, stomaco ed intestino. Fanno anche parte dell'apparato digerente le numerose ghiandole

(salivari, gastriche, intestinali, fegato e pancreas) situate alcune fuori, altre nello spessore delle sue pareti o nelle cavità e che secernono i succhi necessari ai processi digestivi.

Esaminiamo ora, brevemente, le varie parti dell'apparato digerente.

La *bocca* è una cavità irregolare limitata dalle labbra, dal palato, dalle guancie e dalla lingua e comunica colla faringe. La lingua è una massa carnosa piramidale, fissata al pavimento della bocca per mezzo del frenulo e nel resto mobile, che presenta sulla sua superficie delle papille di forma varia, filiformi, fungiformi, circunvalate, fogliate. Serve alla pressione, masticazione e deglutizione degli alimenti.

I denti in numero variabile (nei bovini in numero di 32) sono infissi con le radici negli alveoli delle mascelle e sono costituiti di avorio (sostanza simile all'osso) e ricoperti dallo smalto e dal cemento.

Servono a triturare e macerare i cibi.

La bocca termina nel retrobocca o faringe, che ha la forma di un imbuto.

La *faringe* è cavità comune all'apparato digerente e all'apparato respiratorio in quanto è via di passaggio agli alimenti e all'aria che va nei polmoni. Presenta sette aperture per mezzo delle quali comunica con la bocca, con le cavità nasali, con la laringe e con l'esofago.

Alla faringe fa seguito l'esofago, lungo tubo muscolo-membranoso di

forma cilindrica, elastico e dilatabile, che percorre la cavità toracica fra i due polmoni, attraversa il diaframma, entra nell'addome e si collega allo stomaco. Il cardias è il punto di unione dell'esofago con lo stomaco.

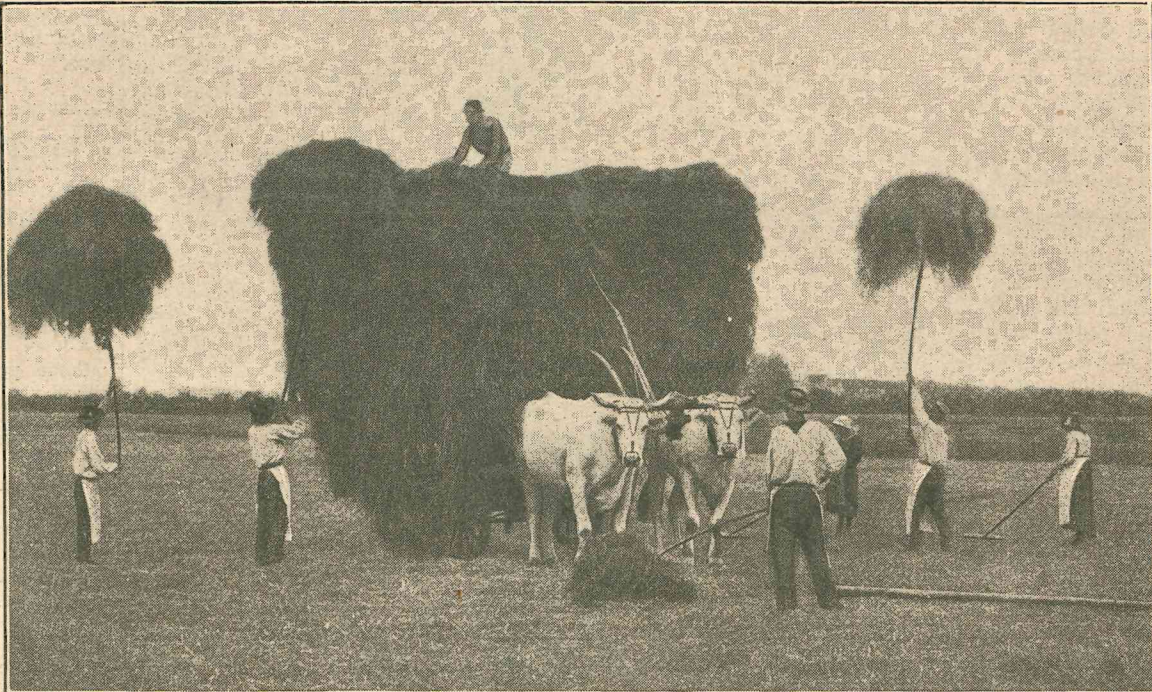
I quattro stomaci dei bovini

Lo stomaco degli animali ha, in genere, la forma di un sacco ovoidale ed è costituito da una sola ca-

vuca dello stomaco con l'intestino chiamasi piloro.

Si parla perfino di tuniche...

L'intestino è un tubo, di lunghezza varia a seconda dell'animale, che va dallo stomaco all'apertura anale. Si divide in intestino tenue e grosso. Il primo è un condotto cilindrico a piccolo diametro e si suddivide in duodeno, digiuno ed ileo. Il grosso intestino è di diametro molto più



Nei mediaci seminati su terreno scassato si seguita a falciare tutta l'estate senza bisogno di irrigazione, anche se il cielo non manda una goccia d'acqua - (Foto Avv. Biagini)

vità; nei ruminanti, invece, oltre ad avere uno sviluppo maggiore, è formato da quattro cavità comunicanti fra loro denominate: rumine o pazione, reticolo o cuffia, omaso o libro, abomaso o quaglio. Il rumine o pazione è la più grande cavità; esso può contenere nei bovini fino a 200 litri di acqua e si divide in due scompartimenti: sinistro e destro e comunica mediante una grande apertura col secondo stomaco, reticolo o cuffia.

Il reticolo è un ventricolo assai meno voluminoso del precedente costituito internamente da celle esagonali formate dalla mucosa. Esso presenta un solco, chiamato doccia esofagea, che mette in comunicazione l'esofago col terzo stomaco detto omaso o libro.

Il terzo stomaco è alquanto più grande del reticolo. La sua mucosa forma una serie di lamine longitudinali (in numero di circa 200 nei bovini) disposte come i fogli di un libro. Comunica per mezzo di una apertura col quarto stomaco denominato abomaso o quaglio.

Il quaglio è il vero stomaco perchè in esso avviene la digestione gastrica degli alimenti. La sua mucosa è fornita di numerose ghiandole chiamate gastriche. Il quaglio ha forma di sacco piriforme e comunica col libro e con l'intestino. Il punto di

unione dello stomaco con l'intestino tenue e si suddivide in intestino cieco, la parte più corta, terminante a fondo chiuso, ed in colon che a sua volta si può distinguere in grosso e piccolo colon. Il grosso colon è ripiegato su se stesso in quattro parti ed è fisso, il piccolo colon è fluttuante e la sua ultima parte, liscia, forma l'intestino retto che è la parte terminale del tubo digerente e va fino all'apertura anale. Questa è di forma circolare, determinata da un muscolo dilatabile detto sfintere anale.

La parete intestinale ha tre tuniche: l'interna, formata dalla mucosa, molle e fornita di vasi e villosità detti villi intestinali; la mediana, di tessuto muscolare e quindi elastica; l'esterna, membrana sierosa detta peritoneo che tappezza anche la cavità addominale.

Che cosa sono le ghiandole

Le ghiandole annesse all'apparato digerente sono, come abbiamo visto, le salivari, le gastriche, le intestinali, il fegato e il pancreas.

Delle salivari alcune sono sparse nella mucosa della bocca come le labiali, le linguali e le molari; altre, come le parotidi trovansi dietro le branche montanti della mandibola ai lati della base della testa e il loro condotto, chiamato dotto di Stenone,

sbocca nella cavità orale; le sottomascellari che risiedono nello spazio limitato dalle mascelle e il cui condotto, chiamato canale di Warton, sbocca al disotto della lingua; e, infine, le sottolinguali che trovansi nel canale linguale e il cui secreto viene immesso nella bocca per mezzo di venti condotti detti di Rivinus che sboccano ai lati del frenulo della lingua.

Il fegato che è la ghiandola più voluminosa del corpo, è unita al diaframma per mezzo di legamenti. È un organo di colore rosso-cupo rivestito, oltre che dalla sierosa peritoneale, da una membrana fibrosa. Ri-

sulta formato da tanti corpi di forma poliedrica chiamati lobuli epatici. Ognuno di questi lobuli è provvisto di vasi sanguigni e di canali biliari entro i quali passa la bile che si riunisce infine nel condotto epatico principale ocoledoco il quale sbocca nell'intestino tenue e più precisamente nel duodeno.

Il pancreas è pure una ghiandola di struttura composta il cui prodotto, chiamato succo pancreatico, giunge nel duodeno per mezzo del grande condotto pancreatico o di Wirsung e del piccolo condotto pancreatico o di Santorini.

In un prossimo articolo diremo della funzione di diversi organi.

P. SANSONETTI

Le nostre pagine a colori

La prima pagina a colori rappresenta una scena della classica Mostra-Esposizione degli Uccelli che il 1° settembre si tiene ogni anno a Sacile.

Si riuniscono nella ricca cittadina friulana, in quel giorno, i più grandi roccolieri per la provvista dei richiami nella imminenza del passo autunnale e i più noti specialisti, allevatori di uccelletti e maestri di chioccolo della regione, per vendere i loro allievi.

La grande piazza di Sacile si trasforma, sin dalle ore della notte, in una grande città di gabbie e di alati, in un enorme concerto di cinguettii, di zirli, di fischi; solo le civette stanno silenziose, guardando filosoficamente tutto il trambusto che le circonda.

Tutto ciò è originale, caratteristico e simpatico, non c'è dubbio. Ma poco simpatico è il pensare che questi sono i preparativi per quella inconsueta strage di uccelletti — in buona parte utili all'agricoltura — che si inizierà nei passi alpini e prealpini ai primi di ottobre.

Non dimentichiamoci che l'Italia è l'unica nazione europea dove siano permesse le cacce con le reti, che non sono sport, ma solo crudeltà e distruzione.

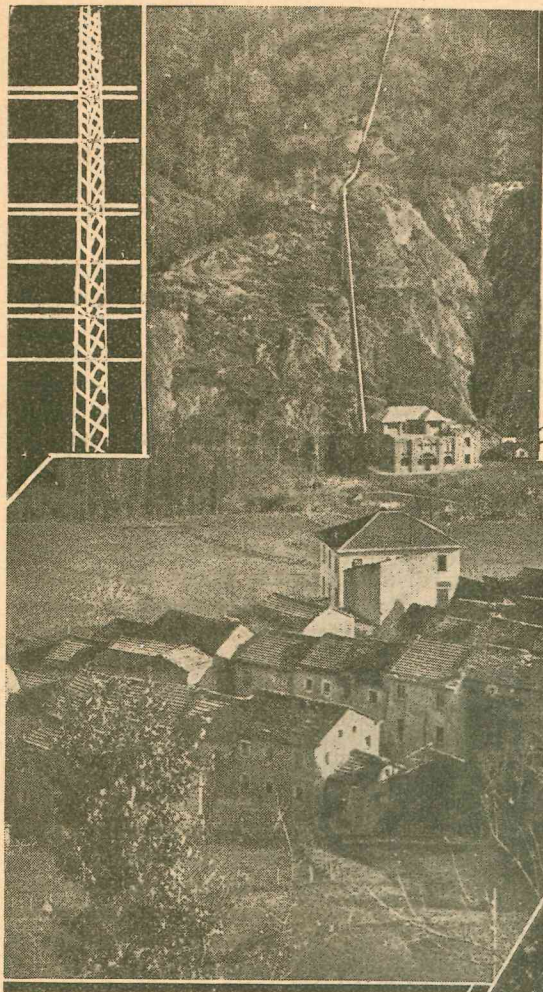
* * *

La seconda pagina rappresenta una delle operazioni alle quali il frutticoltore deve dedicare la più oculata attenzione per valorizzare al massimo il suo prodotto. Alludiamo al trasporto delle frutta dal campo al magazzino di spedizione.

Non si raccomanderà mai abbastanza a questo proposito la necessità di usare per il raccolto ceste e paniere internamente imbottite e veicoli che diano poche scosse. Anche la più bella frutta perde assai del suo valore e non può più essere considerata come prodotto scelto se giunge al mercato contusa, ammaccata, annerita o anche solo se perde la caratteristica prugna che ne ricopre la buccia.

UNA RICCHEZZA D'ITALIA

A sinistra: La condotta forzata, porta l'acqua dal serbatoio montano alla Centrale, nel fondo valle



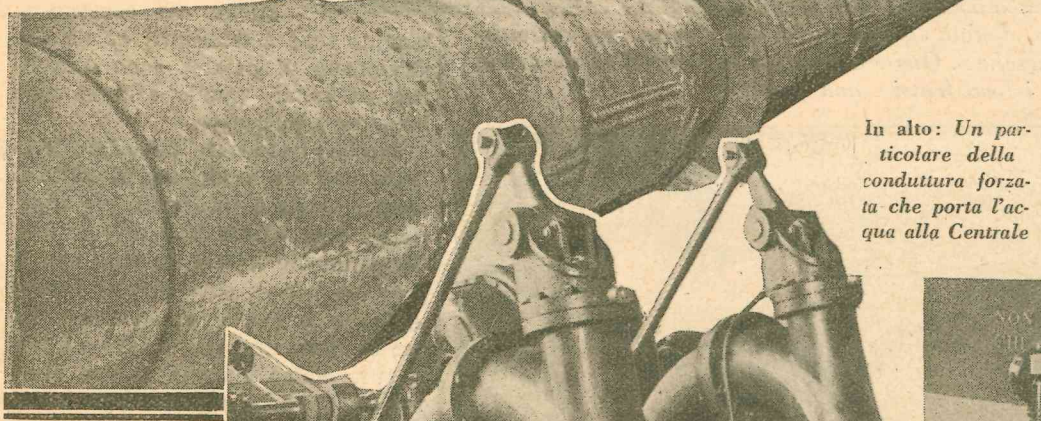
Una diga costruita nel punto più stretto della valle, trasforma questa in un laghetto. (lago artificiale della Val Borreca in provincia di Piacenza)

Una grande ricchezza d'Italia è il cosiddetto « carbone bianco », cioè l'acqua che scende dai monti e che può per mezzo dei grandi impianti idro-elettrici essere trasformata in quella energia così preziosa non solo all'industria, ma anche all'agricoltura, potendo essa azionare ogni genere di macchine agricole, dai grandi aratri da scasso fino ai trinciaforaggi e ai piccoli attrezzi domestici.

Il miracolo della trasformazione dell'acqua in elettricità si compie me-

dante gli sbarramenti nelle alte valli alpine ed appenniniche, che determinano i laghi artificiali dai quali le grosse condutture forzate portano l'acqua alle centrali dove le turbine utilizzano la forza della caduta dell'acqua (dovuta ad un dislivello spesso di centinaia di metri) per creare la misteriosa energia, fonte di vita e di ricchezza per il piano.

Naturalmente l'industria idroelettrica è strettamente legata alla buona sistemazione agricolo-forestale del monte; perchè dai monti in rovina non scende altro che fango, il quale in breve ricolmerebbe i laghi artificiali; dai monti ben coperti di verde e ben sistemati scende invece l'acqua limpida e perenne, generatrice perciò di lavoro e di vita.

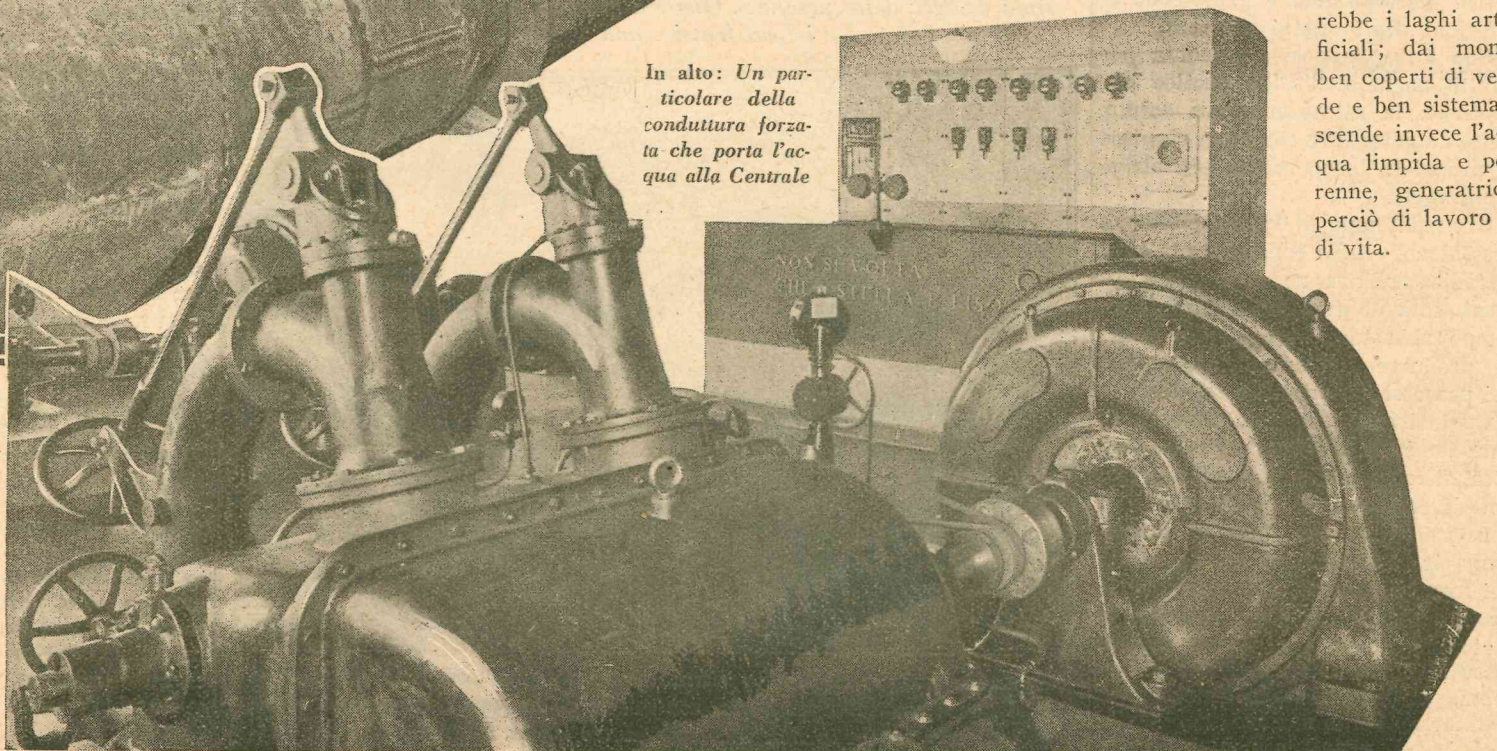


In alto: Un particolare della condotta forzata che porta l'acqua alla Centrale

Il macchinario che trasforma la forza di caduta dell'acqua in energia elettrica

Lunghe teorie di fili porteranno poi questa a beneficiare regioni vicine e lontane

(Fotografie prof. Milani)



In attesa della "Festa dell'uva,"

L'uva è sempre il frutto più delicato che noi produciamo e il suo difetto è solo di avere un prezzo sempre maggiore di quello delle comuni frutta. Da ciò la difficoltà di volgarizzare il suo consumo negli abitanti meno abbienti delle città, i quali spesso devono limitarsi all'acquisto delle cucurbitacee (poponi e cocomeri) che hanno un valore alimentare corrispondente ad un quarto di quello dell'uva.

Le feste per l'uva che verranno promosse anche quest'anno per volere del Duce il 27 del corr. mese, devono fare opera di persuasione, che l'uva è il frutto più energetico che noi possediamo, ristoratore della fatiche dei lavoratori. L'uva ha la funzione di regolare la digestione e di eccitare con gli eteri che essa contiene e con gli acidi, la insalivazione e la secrezione dei succhi gastrici.

L'uva è un cibo vegetale, prontamente assimilabile, poco azotato, contiene però gli elementi del latte e perciò da molti viene chiamato «latte vegetale», poichè con l'uva si può nutrirsi esclusivamente per qualche giorno. Oltre la albumina non mancano i fermenti, gli oli essenziali come nei moscati e nella malvasia, le materie gommose e resinoidi.

Possiede le proprietà attive delle migliori acque minerali per i fosfati, solfati, carbonati di potassa, soda, calce, magnesia e ferro che contiene, i quali, unitamente all'acido tartarico e al cremor tartaro, hanno una azione diuretica marcatissima e guariscono le affezioni degli organi digerenti.

Con l'uva l'appetito aumenta per effetto anche dell'acido pectico che contiene, la salute migliora subito, tanto da poter dire che l'uva riunisce le proprietà terapeutiche più attive e più varie.

Già nel tempo di Plinio, Dioscoride, Galeno, veniva consigliata la cura metodica dell'uva, usandola quale alimento unico e principale, durante un tempo abbastanza lungo, allo scopo di produrre nell'organismo umano dei processi importanti e salutari.

Oggi ci sono degli stabilimenti di cura dove, sotto la sorveglianza tecnica, si fanno delle cure appropriate nei diversi casi di malattie e si è constatato che con l'uva si favoriscono le modificazioni nell'economia del corpo umano, le metamorfosi e le trasformazioni organiche, apportando materiali nuovi e sani nei diversi tessuti da ricostituirsi. L'uva determina, per traspirazione o per le vie ordinarie, l'eliminazione dei materiali usati, viziati o nocivi all'economia dell'organismo.

E' specialmente raccomandata contro le malattie degli organi della digestione, si curano le affezioni gastro-intestinali, gli ingorghi cronici dei visceri addominali e dell'utero, i catarri cronici dei bronchi, dei polmoni e vesciva, nonché tutte le malattie che richiedono l'impiego alternato e simultaneo degli alcali e dei lassativi, quale la gotta e la rachitide. Da pochi anni si è anche scoperto che l'uva contiene, sotto la buccia, delle vitamine antirachitiche ed è per questo, oltre che per le altre qualità già accennate, che l'uva è molto indicata per i fanciulli in genere che hanno bisogno di irrobustirsi.

L'uva agisce quindi:

a) come alimento di natura es-

senzialmente vegetale, per le sostanze albuminoidi e proteiche che contiene;

b) come medicamento dolcificante, eccitante, lassativo per gli intestini;

c) per gli alcali che fanno diminuire la plasticità del sangue, rendendolo più fluido;

d) per i diversi elementi minerali, quali solfati, cloruri, fosfati;

e) introduce una notevole quantità di acqua che passa nel sangue e circola con esso, entra nelle urine e attiva potentemente le trasformazioni organiche per effetto anche delle vitamine.

Presso a poco questi elementi io vorrei vedere divulgati a mezzo dei foglietti volanti da distribuire gratuitamente nell'occasione delle feste per l'uva, così vorrei anche far rilevare che in un chilogrammo di uva sono contenuti in media 144 grammi

di zucchero, mentre nelle pere se ne contengono 82, nelle mele 77, nelle fragole 63, nelle pesche 45, nel lampone 40, nei cocomeri e cetrioli 49, nel popone 34.

Dunque i poponi e le angurie, che oggi si vendono a L. 1 al chilogrammo, giustificerebbero il prezzo dell'uva a L. 4; così le pere e le mele a L. 2, le pesche a L. 1.

Inoltre i comitati per le feste dell'uva dovrebbero promuovere una specie di fiera per l'uva.

Vorrei che gli operai, all'uscita dalle fabbriche, trovassero un banchetto che offrisse uva sana al più buon prezzo possibile; nei giardini pubblici, nei caffè e nei bar aperti si dovrebbero offrire per il consumo sul luogo, come si usa per i gelati, dei cartocci da mezzo chilo o un chilo di uva, a prezzo fissato dal comitato.

Così si dovrebbe raccomandare un approvvigionamento di uva almeno

per qualche giorno negli ospedali, nelle case di ricovero dei vecchi, negli orfanotrofi, negli asili, accaparrando dell'uva sana, buona, a prezzi convenienti, presso i proprietari.

La composizione dell'uva è variabilissima secondo la varietà, la natura del terreno, il metodo di coltura, la stagione, il grado di nitrificazione, ecc.

Così certe uve bianche hanno azione purgativa; le uve nere sono più eccitanti delle bianche; le varietà che hanno succo abbondante, acquoso e mucillaginoso sono dolcificanti; le uve aromatiche, come i moscati e le malvasie sono eccitanti; quelle che contengono molto ferro e manganese sono toniche, corroboranti, stomaciche; quelle che contengono

tannino sono astringenti; quelle che abbondano di potassa sono diuretiche ed infine, quelle scipite, sono lassative e purgative.

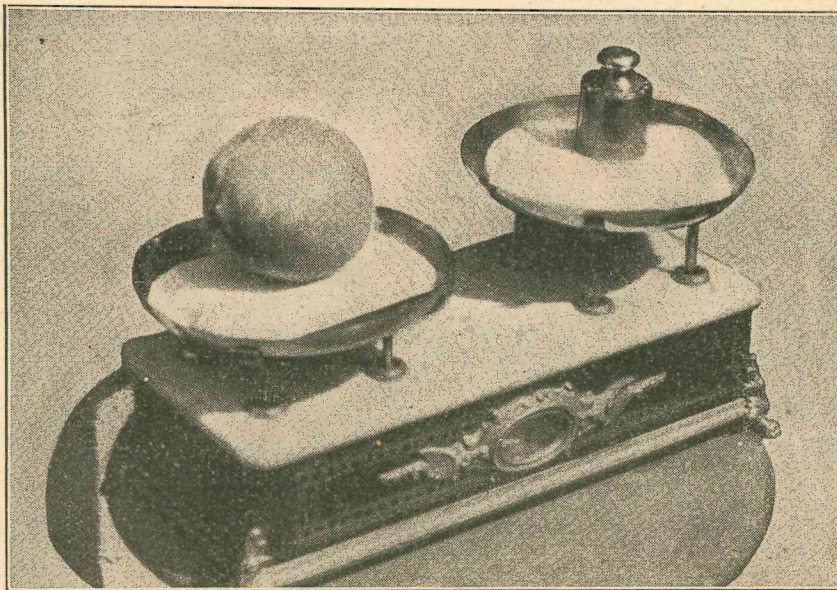
Sarebbe necessario possedere le analisi dell'uva locale, ma di solito il medico locale è informato per esperienza degli effetti delle diverse uve. Generalmente le uve da vino non si prestano per la cura perchè troppo indigeste e ricche di zucchero. Le uve da destinarsi per la tavola o per la cura, siano bianche, rosa o nere, devono distinguersi per gli acini grossi, ben nutriti e succolenti.

L'uva deve essere raccolta fresca e lavata. Se bagnata di rugiada ha un effetto purgativo e diuretico più sentito. Tanto la buccia che i vinaccioli non si devono inghiottire, però la buccia bisogna stritolarla bene fra i denti per godere del profumo che ha e di tutte le sostanze che si accumulano nella parete interna di essa come sono una gran parte di zucchero, l'acido tartarico, le materie minerali e le vitamine. Sull'esterno della buccia si trova la pruina ed i fermenti.

D. TAMARO



A Loano, in Liguria, è stata tenuta anche quest'anno una riuscita «Sagra delle pesche». Quattro graziose espositrici vi mostrano i loro frutti... non proibiti



Le belle pesche di Loano hanno fatto mostra non solo della loro bellezza e del loro profumo, ma anche delle loro dimensioni. Ecco qui infatti un peso massimo sul piatto della bilancia che ha raggiunto il mezzo chilogrammo! - (Foto Ottolenghi)

Le mucche e le corse a piedi

Tutto e bene... raro avviene

Se si fosse costituito in paese un comitato contro il vino, tutti ci avrebbero fatto sopra delle matte risate; se si fosse nominato il nuovo podestà, la cosa sarebbe passata sotto silenzio; ma siccome il Municipio aveva organizzato, assieme ai soliti festeggiamenti per la ricorrenza del santo patrono, anche delle gare sportive, il paese era in subbuglio.

I vecchi dicevano: «Ai nostri tempi di queste sciocchezze non se ne facevano»; ma i giovani che avevano del sangue generoso e dei muscoli gagliardi erano entusiasti. I vecchi sono sempre un po' brontoloni e le ragazze, naturalmente, parteggiavano per i giovani e, tra questi ancor più naturalmente per il fidanzato.

La sera, dopo la fine del lavoro giornaliero, il campo sportivo era letteralmente gremito di gente. Si facevano pronostici, qualche scommessa a vuoto e molti commenti. Il favorito, cioè colui al quale tutti guardavano con maggior fiducia era Saverio, il figlio dell'ortolano, che sapeva fare di tutto. Correva bene in velocità, correva bene nel mezzofondo e correva bene in resistenza. Saltava in alto, in lungo e con l'asta. Lanciava il peso, il martello, la palla vibrata, il disco e il giavellotto, tirava la fune e sapeva fare la lotta.

Per l'onore della firma

Era arrivato da poco in paese il giovane nuovo sottofattore del marchese Valfonda. Non era un colosso come Saverio e sapeva solo correre in velocità e fare il salto in lungo. Nessuno lo considerava un concorrente temibile. E intanto lui s'allenava senza curarsi degli altri.

A farla breve, venne il giorno delle gare. La prima fu la gara di resistenza. C'erano da coprire cinque chilometri a corsa e i concorrenti partirono in gruppo serrato tutti ugualmente decisi e sicuri di vincere. Saverio, che s'era iscritto a tutte le gare indistintamente, era fra loro. Tutti erano certi della sua vittoria, ma al traguardo arrivò semplicemente fra gli ultimi.

A chi gli ne chiese ragione, egli rispose:

— Non potevo prodigarmi troppo. Dopo ho le altre gare. Ho voluto risparmiarmi.

— E allora perchè hai corso? — chiese qualcuno.

— Per l'onore della firma — rispose Saverio.

Gli altri non capirono un accidente, ma finsero di essere del suo stesso parere e approvarono: «ha ragione lui, perdio, non c'è che dire. La firma innanzi tutto».

Siccome di gare da compiere ce n'erano parecchie, appena finita la prima fu fatta la seconda: quella degli ottocento metri.

Saverio, per la firma, corse, ma ancora stanco per la gara precedente arrivò appena terzo. Venne quindi la corsa di velocità sui cento metri.

I concorrenti si schierarono ed al colpo di pistola scattarono. Il giovane sottofattore, per quanto non fos-

se un colosso arrivò primo fra tutti. Saverio ancora terzo. E dire che, tanto il sottofattore quanto quello che era arrivato secondo, li aveva già battuti sempre senza eccezione durante gli allenamenti.

Poi vennero le gare di lancio del peso e della palla vibrata. Saverio che in allenamento aveva sempre superati gli altri con un buon vantaggio, si mantenne ancora per la terza e quarta volta al terzo posto. Ormai era stanco di tutte le gare già fatte, ma voleva ancora partecipare a tutte le altre con la speranza di poter arrivare a prendere un primo. Ma



Il settembre è il mese classico del trapianto dei cavoli. Subito dopo l'attecchimento, dovuto a qualche benefico acquazzone o a qualche providenziale annaffiatura, è opportuna una leggera sarchiatura per rompere la crosta del terreno - (Foto Avv. Biagini)

ormai i muscoli si rifiutavano a obbedire alla volontà e il giovane da allora in poi non riuscì a prendere che un quinto nel salto con l'asta e un settimo premio nel salto triplo.

Il sottofattore invece pur non avendo tutte le magnifiche qualità di atleta di Saverio, ma avendo avuto modo di riposarsi durante le gare di lancio, concorse ancora fresco ed agile, al salto in lungo e ancora prese il primo premio.

Saverio fu la più grande delusione della giornata per tutto il paese. Le ragazze che avevano preparato gli applausi per il bell'atleta compaesano, li tributarono invece al modesto sottofattore a cui nessuno, prima d'allora, aveva fatto caso.

Avendo guadagnato cinque terzi un quinto ed un settimo, Saverio ebbe una medaglia, come premio per aver partecipato a più gare di tutti gli altri.

Il sistema per vincere le corse

Il sottofattore, modestamente modestamente, si prese le trecento lire del primo premio nella corsa di velocità e le duecento, pure del primo, nel salto in lungo. Siccome, avendo guadagnato tanto, si sentiva in vena di allegria, la sera invitò tutti gli

sportivi del paese che conosceva a bere qualche fiasco di quello buono. Furono fatti molti brindisi, ci fu persino uno che fece un discorso e l'allegria non mancò.

Ad una cert'ora uno dei convenuti chiese al sottofattore dove avesse imparato il sistema per vincere. Siccome, sentita la domanda, tutti si fecero un dovere di insistere, il giovane non si fece pregare e accontentò gli invitati.

— Il mio sistema per vincere l'ho imparato nella stalla.

— Nella stalla? — chiesero tutti gli astanti in coro con i segni del più profondo stupore dipinto in volto.

— Sì, in stalla — confermò —; e poichè vedo che siete dubbiosi, vi dirò anche come.

Da quando ho incominciato ad interessarmi di terreno e di bestiame,

Viceversa nella tenuta dove mio padre era fattore, dovevate vedere che bellezza. Ogni contadino aveva le sue brave bestie da latte ed altre da carne. Il lavoro lo facevano soltanto le macchine. All'ora della mungitura era una meraviglia vedere come una mucca fosse capace di dare tanti litri di latte e così pure era meraviglia vedere i capi quando uscivano di stalla per andare al macello: rotondi, lunghi, cilindrici, come carriotte del pozzonero, con la differenza che mentre in questi non c'è che porcheria, in quelli c'era tutta carne di prima qualità.

E intanto le macchine rombavano per i poderi, facendo fra l'altro da spaventapasseri e facendo fremere di gioia gli animali che intanto se ne stavano comodi e bel belli nelle stalle. Perchè è una balla che le bestie nutrano odio verso la macchina che ruba loro il lavoro.

Intanto, ad ogni modo, chi ci guadagnava con le bestie era il nostro padrone e chi ci rimetteva era quel tale contadino. Perchè, c'è poco da dire, più di un mestiere alla volta non lo si può far bene e quando anche si riesca a farlo discretamente non si hanno i guadagni ai quali per la fatica sopportata si avrebbe diritto.

Medici condotti e specialisti

Del resto guardate anche nel campo della medicina. Il medico condotto che fatica dalla mattina alla sera e corre di qua e di là per curare un mal di gola, un cuore che non funziona, una gamba che fa vacanza, una pancia che si lagna, un orecchio tappato, un dente che fa urlare, una mano rattappata o il morso di una vipera, riesce appena appena a sbar-

care il lunario con un certo decoro, mentre ad esempio un dentista, che non fa altro che curar denti per tutta la vita o un qualsiasi altro specialista che si occupi ad esempio soltanto di budella o di nervi o di nasi o di orecchi o di fegati se ne sta tutto il giorno in casa comodo comodo ad aspettare.

I clienti se ne vengono in grande quantità e, dopo esser rimasti seduti un solo minuto sulla poltrona miracolosa ed essersi sentito chiedere: «come va», ed aver risposto: «va un po' meglio», debbono sborsare cinquanta o cento lire e ringraziare il professore che si è degnato di posar l'occhio su le loro malinconie.

Cari miei, io ho capito che a questo mondo occorre specializzarsi se si vuole ottenere qualche cosa di buono e per ciò non mi sono iscritto a dieci gare, per poi non vincerne magari neanche una ed avere come compenso una medaglia ed un diploma di benemeranza, ma mi sono iscritto a due sole e sono riuscito a cavarci fuori cinque biglietti da cento che...

Ma lasciamo andare. Giacchè ci sono ancora è meglio herci sopra.

— Vittorio, porta un altro doppio.

M. DE' SARTORI

NOTE DEL GIARDINIERE

Le palme americane

In una precedente nota ho parlato dei più comuni tipi di palme coltivate nei nostri giardini, cioè le *Phoenix* e le *Chamaerops*. Descriviamo oggi brevemente le palme originarie della California; da questa terra infatti sono state importate alcune belle palme facili ad acclimatarsi anche da noi, dove vive la nostra *Chamaerops humilis*, che è l'unica specie europea, ma finora non sono tanto coltivate, quanto meritano per la loro bellezza e le ottime qualità ornamentali.

Le *Washingtonia* sono fra le palme di accrescimento più sollecito, forti e vigorose; passato lo stadio giovanile in cui richiedono cure principalmente nei trapianti, qualche riparo dai forti geli ed alcune annaffiature nell'estate, in pochi anni crescono con un fusto liscio ed eretto come perfette colonne, terminate da un artistico ciuffo di foglie palmate a ventaglio, di un bel verde lucente, coriacee e resistenti al vento anche delle regioni prossime al mare. La specie più conosciuta è la *Washingtonia Filifera*.

Le palme del deserto

Le *Washingtonia*, dette anche palme del deserto, sono piante molto adatte anche per giardini di limitato spazio, perchè il diametro della chioma non supera i due metri e mezzo o i tre all'ombra e l'ostacolo alla visuale che può portare è molto modesto.

Per l'accrescimento sollecito del fusto, le foglie presto liberano il terreno sottostante che può servire per aiuole fiorite. La maschia figura del suo rigido e regolare portamento la rendono simpatica isolata, a centro di aiuole, allineata o accoppiata ai lati dei viali, come ornamentali colonne contrapposte a pilastri di cancellate o rigide sentinelle avanti a colonnati d'ingresso o comunque disposte a gruppi artistici come quelli qui illustrati.

Questa palma, come poche altre specie, quando ha raggiunto un discreto sviluppo, presenta grazioso lo spettacolo della fioritura, che se per i fiori piccoli, biancastri e insignifi-

canti non ha interesse particolare, è però per l'insieme delle infiorescenze elegante e decorativa. Le infiorescenze si sviluppano nell'estate, quando poche sono le piante fiorite; crescono qua e là, all'ascella delle foglie, diversi spadici allungati e sottili, di circa tre metri di lunghezza, elegantemente ricurvi, che formano graziosi archi, sopra le foglie, guarniti ininterrottamente di ciuffi di sottili pannocchie che portano un'infinità di fiorellini biancastri. Ai fiori, che per almeno una settimana ornano le piante, succedono una quantità rilevante di piccoli semi, come piselli, che gravano di maggior peso sugli spadici che molleggiano sulle foglie piuttosto rigide, benchè le estremità flabellate si muovano anche

lunghe e le piantine giovani soffrono perciò molto il trapianto. Questo inconveniente si eliminerà seminando e poi allevando in piccoli vasetti le piantine; perchè abbiano umidità più costante senza bisogno di frequenti annaffiature si interrano completamente i vasi e si crea sopra un poco d'ombra.

La palma azzurra

Nell'effetto cromatico dei giardini, con i fiori variopinti si studia anche la variazione di colore che si può ottenere con le foglie di colori differenti; questi sono spesso più duraturi e in epoche diverse si ha la scena di armoniosi contrasti di tinte che mettono in rilievo l'arte e il buon gusto del giardiniere, che, anche quando non è l'architetto paesaggista, che traccia il disegno, deve essere però il tecnico competente che sa scegliere le piante ed adattare nel terreno perchè si ottengano effetti artistici.

con riflessi azzurri è del più bell'effetto, molto si stacca sul verde dei prati o di altre piante senza formare sgradevoli contrasti di colore. Nei terreni di natura calcarea ed aridi, il colore chiaro diventa ancora più pronunziato senza che la pianta ne soffra.

La descrizione della *Washingtonia* se in parte non corrisponde a quella della *Erythea armata*, non è però molto diversa, fatta eccezione del colore delle foglie, che sono anche un po' più piccole, ma di eguale forma, e delle infiorescenze più allungate. Il fusto può avere dimensioni variabili. Anche l'*Erythea armata* porta fiori e semi nel nostro clima e nei luoghi riparati si può acclimatare anche nelle regioni dei nostri laghi settentrionali, dove però cresce poco ed è prudente qualche riparo nell'inverno.

Meno conosciuta è l'*Erythea edulis*, specie affine alla precedente, con foglie verde scuro in ricco ciuffo terminale. Il fusto è però più sottile e la chioma delle foglie sembra più ricca di quanto non lo sembrino l'altra specie e le *Washingtonia*.

Belle sono le grandi infiorescenze molto ramificate in sottili pannocchie che terminano in una infinità di piccoli fiorellini bianchi, che gli spadici arcuati spingono al disopra delle scure foglie, nei mesi più caldi.

Chi va piano...

I frutti globosi, grossi circa come una susina mirabolana, sono rivestiti di polpa dolciastra, ma da noi poco gradevole e contengono un grosso nocciolo osseo, ugualmente globoso, di circa un centimetro di diametro.

È questa un'altra palma della California e della Guadalupa che merita di essere coltivata nei giardini litoranei e delle regioni temperate; a Roma nulla ha sofferto anche nell'inverno 1928-29 che gelò e rovinò molte *Phoenix*, resistendo così per alcuni giorni a gelidi venti di tramontana con temperature minime di -9 e -10 gradi sotto zero.

Ricordino i pazienti floricultori che se molto tempo chiedono queste piante a crescere, poche sono le cure che esigono; seminare e attendere che crescano è un sicuro guadagno non certo inferiore agli interessi che può fruttare il denaro, non sempre nelle vostre mani, mentre facilmente si trovano con poche lire buoni semi e lo spazio dove coltivarli.

ONORATO TRAVERSO



Il superbo portamento della « *Erythea edulis* » o palma azzurra a frutto edule - (Foto Rag. Prisco)

per azione di tenue vento. I piccoli frutti, prima verdi e poi neri a maturità, germinano benissimo.

Le *Washingtonia*, mentre sono piante vigorose e rustiche, di facile adattamento anche in terreni ingrati, male si adattano alla coltivazione nei vasi, dove crescono poco ed, anche quando siano giovani, si ottengono male guarnite di foglie. Piccole, sono meno resistenti al gelo, ma una volta messe a dimora e che abbiano bene ripreso tollerano anche 10° sotto zero, se tale temperatura non è costante e l'ambiente non è umido. In Italia resistono in quasi tutto il clima dell'olivo.

I semi di *Washingtonia* germinano presto, come tutte le palme; anche le prime radici che si sviluppano sono molto

La palma azzurra, *Erythea armata*, conosciuta più comunemente come *Braea* o *Roezlia*, è veramente una regina nei giardini, dove le palme vivono all'aperto.

L'*Erythea armata*, originaria dell'Arizona e della California, molto assomiglia nel portamento alle *Washingtonia*, ma è di sviluppo alquanto più lento. Questa sua qualità ha il difetto di elevarne il prezzo perchè per avere piante abbastanza forti e di effetto, da mettere in vendita, occorrono parecchi anni di coltivazione (da 15 a 20). Nei giardini ha invece il vantaggio che crescendo poco, per più di venti anni le belle foglie rivestono completamente anche il fusto formando un radioso ciuffo di flabellati ventagli. Le foglie di colore cenerognolo-glaucoscente



La elegantissima palma azzurra o « *Erythea armata* ». (Esemplari fotografati nel R. Orto Botanico di Roma)



Il fusto liscio e diritto della « *Washingtonia* » o palma del deserto, originaria della California

Note - appunti - consigli sui motori a scoppio

Rendiamoci conto ora della manovra del cambiamento dalla marcia superiore alla inferiore. Supponiamo che l'autoveicolo marci in seconda e che si voglia passare in prima.

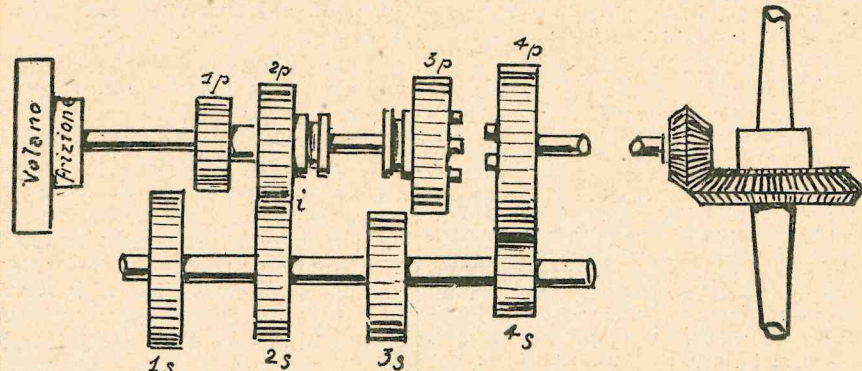
Come vedesi nella figura, risulta ingranata la coppia 2p-2s (2^a velocità) che ha eguale velocità periferica (al punto *i*).

Per ingranare la coppia 1p e 1s, dobbiamo fare in modo di dare a questa uguale velocità periferica. Ma essendo 1s di raggio maggiore di 2s, la sua velocità periferica sarà maggiore di quella al punto *i*; e così essendo 1p, di raggio minore di 2p, la sua velocità periferica sarà minore di quella al punto *i*.

Da ciò ne consegue che l'ingranaggio 1s ha velocità periferica maggiore dell'ingranaggio 1p. Allora per fare un imbocco senza «grattare» è necessario o diminuire di giri l'ingranaggio 1s, ciò che non è possibile poichè questo è solidale — per mezzo della coppia 4p-4s «sempre in presa» — con le ruote motrici, o aumentare di giri 1p; ciò è possibile solo accelerando il motore mettendo prima la leva del cambio in folle. Ripeto, occorre dare l'accelerata con la leva in folle, perchè se si accelera con il pedale della frizione abbassato, come erroneamente fanno i più, si stacca il motore dagli organi del cambio; cosicchè il primario del cambio stesso non risente alcun beneficio dell'accelerazione per l'aumento del numero di giri.

In qualche cattiva scuola, l'insegnante della guida poco scrupoloso o poco pratico anche lui allorchè

vuol far passare da una velocità superiore alla inferiore, consiglia all'allievo di dare una frenata all'autoveicolo e poi di ingranare la marcia inferiore, s'intende debrando. Manovra sbagliata! Bisogna manovrare la leva del cambio a tutte le velocità massime consentite dai rapporti del cambio stesso, senza che l'autoveicolo subisca rallentamenti.



Schema rappresentante il funzionamento del cambio e del differenziale. Le cifre e le lettere indicano le coppie di ingranaggi dell'albero primario (p) e di quello secondario (s) per le quattro diverse velocità

La manovra accennata si spiega facilmente.

Poichè l'ingranaggio 1s segue il movimento delle ruote motrici per mezzo della coppia «sempre in presa» 4p-4s, è evidente che frenando le ruote stesse, si viene a diminuire di giri l'albero secondario che porta l'ingranaggio 1s.

Tale manovra era tutto al più consentita con le vecchie macchine, con motori a basso regime di giri. Ma oggi bisogna saper cambiare anche a 100 all'ora dalla quarta alla terza ecc. senza rallentare.

Raccomando di non esagerare nei cambiamenti di marcia durante le forti andature. C'è un limite.

Se la terza comporta una velocità oraria di 100 l'ora, solo entro tale limite di velocità è possibile il cambiamento di marcia dalla quarta alla terza; così se la seconda comporta una velocità di 80 l'ora, solo entro tale limite massimo si può operare il passaggio dalla terza alla seconda.

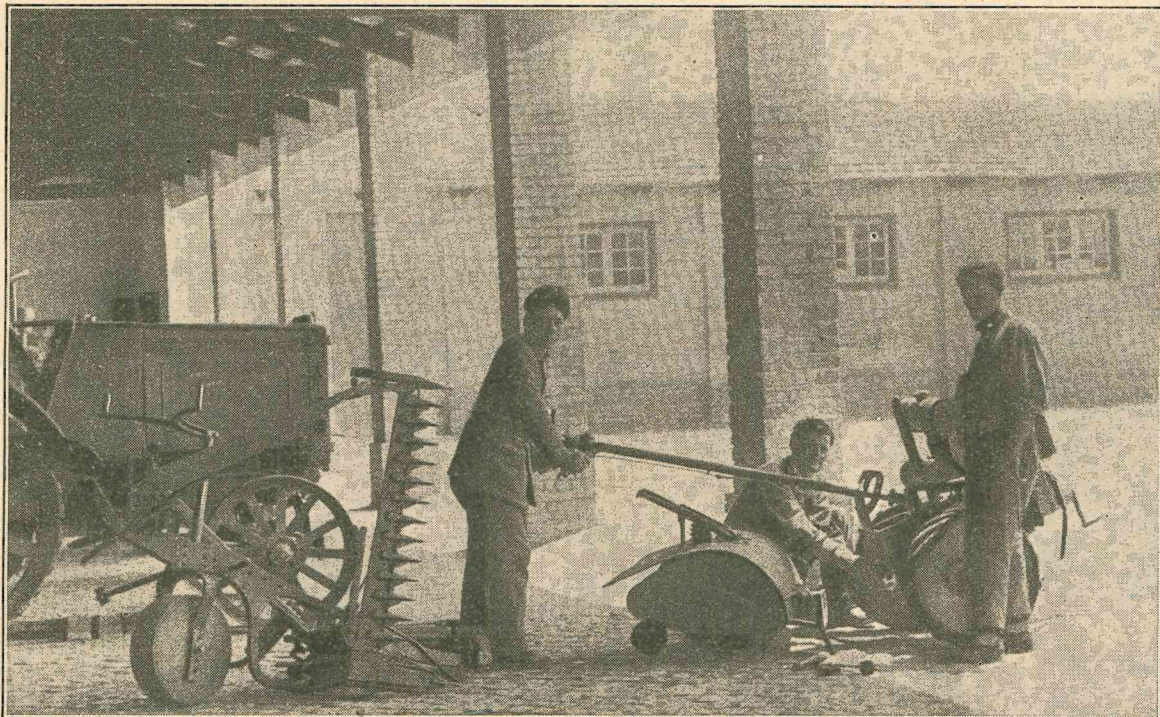
Non ostinarti a cambiare oltre i limiti massimi, poichè l'imbocco è meccanicamente impossibile e rischi di mettere fuori uso tutto il cambio se insisti.

Il vantaggio delle precise manovre indicate si risente quando si vuole marciare su percorsi difficoltosi pieni di curve. Ma di ciò parleremo in un prossimo articolo.

Prova ad avvalerti dei consigli che ti ho dati; vedrai come sorriderai di soddisfazione quando ti passerà vicino un neo-automobilista o un... (disgraziatamente sono i più) recidivo della vecchia scuola che persiste a operare male.

E la prima volta che ti rivedremo incomincerò a dare qualche consiglio sulla guida, ossia condurre le macchine.

SILVIO PRISCO



La lezione di smontaggio, montaggio e pulizia delle diverse macchine, alla Scuola Pratica di meccanica agraria delle Capannelle (Roma)

sul modo di



Il Dottor Arnaldo Mussolini, ha recentemente visitato i vasti frutteti di Cormanò, presso Milano, di proprietà del cav. Giuseppe Paliavini. Questi frutteti — sono quelli di cui parlò il nostro Direttore in un articolo pubblicato or sono due anni «Nebbia e... incapacità» — collocano il loro prodotto non solo sul mercato milanese ma, in notevole proporzione, anche in Svizzera

I picchi, benefattori dei boschi *Bastiano ha fatto fortuna*

Il mondo degli uccelli insettivori, benefattori dell'agricoltura, annovera un gruppo di pennuti che, per la loro speciale struttura, per l'attività che esplicano nelle foreste e nei boschi, costituiscono la aristocrazia degli ausiliari. Sono essi i picchi, gli utilissimi distruttori di insetti rodilegno, gli infaticabili cacciatori di larve, i modesti silvani elogiati da tutti gli studiosi della loro vita. Sono cotesti rampicanti e protettori, i difensori del nostro patrimonio forestale, gli agenti indispensabili



Il picchio nero

li alla conservazione degli alberi d'alto fusto, dei pioppi in modo particolare, notoriamente infestati dalle saperde e dai rodilegno, le cui piccole larve scavano profonde gallerie che causano la morte dell'albero e rendono il legno inservibile; delle quercie rovinata dalle larve dei cervi volanti, dei capricorni, dei buprestidi che, non solo scavano gallerie nel tronco, ma ancora attorno ai rami impedendo la circolazione della linfa, causa della morte dei rami stessi. E così di tante altre varietà di alberi, minati da una infinita e disastrosa falange di insetti rodilegno.

I picchi esplicano con somma diligenza il mandato di conservatori delle foreste, di guardiani dei boschi, di guardie forestali alate; essi sono l'anima degli alberi, e osiamo credere che le leggendarie driadi che nei tronchi trovavano ospitalità, non fossero altro che i nostri amorosi alati.

Nessun pennuto opera nei boschi con risultati così evidenti. Nei pioppeti ove essi prendono dimora, pochi sono gli insetti che sopravvivono alle « battute » di cotesti cacciatori. I tronchi ed i rami degli alberi vengono accuratamente visitati e ripuliti non solamente esternamente; ma ancora internamente, poichè, come vedremo, la lingua dei picchi è un bisturi che sa raggiungere il male nelle parti più profonde. Ad altri ausiliari alati, alle rondini, ai rondoni, ai becchini, agli innumerevoli insettivori, la natura ha affidato l'aperta campagna e la conservazione delle erbe, delle messi; ai picchi la severa vigilanza dei boschi, degli alberi.

Le cincie, ammirabili sbrucatrici, scopriranno e beccheranno gli insetti annidati sopra, sotto le foglie, affioranti sulle ruvide cortecce; i picchi raggiungeranno i devastatori incassati sotto le cortecce e annidati nel tronco, presso il cuore, il centro dell'albero. A questa bisogna serve egregiamente l'attrezzamento che la natura ha dato ai suoi operai. Il becco durissimo, piantato saldamente nella testa, sostenuta dal collo robusto; i piedi corti con quattro dita, due volte in avanti e due all'indietro, munite di unghie atte al duro compito e, prezioso ausilio, la coda composta di penne rigide che servono da puntello, permettendo al bravo operaio di lavorare in piena libertà col becco. Ma, ciò non è tutto. Come possono i picchi raggiungere la preda nascosta ad otto-dieci centimetri di profondità, esplicare in modo del tutto unico il loro mandato? Con la lingua! La lingua di cotesti rampicanti è lunga dieci, dodici centimetri, vermiforme, vischiosa con la punta ossea e munita di uncinelli rivolti all'indietro, una specie di fioncina. Essa si insinua nei fori, e, data la sua mobilità, può seguire il corso delle gallerie e portare nel gozzo gli insetti catturati. Gli altri uccelli, ad eccezione di qualcuno, usano nelle loro cacce il solo becco: i rampicanti il becco e la lingua. Beccano, dardeggiando e usano la lingua come panuzzo. Ammirabili cacciatori!

I picchi vivono esclusivamente di insetti e delle loro larve. Non disdegnano qualche baccia, acino d'uva, pignoli e frutta. Prediligono tuttavia le larve dei vari insetti rodilegno; sono golosi delle formiche che beccano sui tronchi e sul suolo. Sul suolo dove stanno in comiche posizioni, movendosi a salti, beccano vermi, grilli, cavallette e le dannosissime grillo-talpa. Durante la primavera, sui confini dei boschi, limitati da prati, non è raro osservare il cacciatore saltellante tra le erbe. Operai zelanti; i picchi non perdono tempo. La loro vita pare non abbia altro compito che la ricerca e la cattura degli insetti.

* *

Abbiamo scritto che i picchi sono lodati e tenuti in grande stima dagli osservatori che ne studiarono la vita.

Ai picchi vengono imputati alcuni danni. Il coro di lodi che si eleva in onore dei volenterosi ausiliari, è turbato da qualche stonatura. Sono voci di leggende che hanno eredito presso il volgo ignorante, altre, con qualche fondo di verità, sono bandite da osservatori, forse diligenti, ma punto compresi di certe necessità e senza por mente che il fine giustifica il mezzo. Dal male nasce il bene, dice il Poeta. Come possono i picchi snidare gli insetti, senza frantumare qualche poco di cortecchia? Privarsi di qualche boccone di formiche, portare a compimento tutti gli assaggi fatti nei tronchi, per la ricerca di un foro adatto al nido? Impedire la formazione delle muffe dove il tronco è stato scortecciato? Piccoli guasti che sono lautamente compensati dalla distruzione degli insetti rodilegno; piccoli danni se tali sono, che hanno per fine il bene. Ma, noi non dobbiamo credere che i picchi intacchino tronchi sani per costruire il nido.

Il legno della quercia, ad esempio, è troppo duro pel becco di cotesti rampicanti. Essi devono necessariamente scegliere i tratti malati, « guasti », dove il lavoro si presenta meno faticoso. E così dicasi degli altri alberi. Forse i pioppi, i salici offrono minore resistenza, ma chi non ha fatto caso ai numerosi fori fatti dai calabroni, in detti alberi? Le cicatrici originiate dalle potature, le lesioni, particolarissime dei salici? I... focolai di infezioni originiate dall'opera distruttrice degli insetti e delle muffe? I picchi scelgono dette parti malate e con sapiente lavoro scavano il nido. Ad ogni coppia basta un foro che serve per molti anni.

E' per questo che molto provvidamente la legge vieta l'uccisione e la cattura delle varie specie di picchi, che, purtroppo in scarso numero, abitano le nostre campagne.

A. BAUCIA

Confessare ai suoi che tutte le speranze erano fallite, tornare a casa con la testa bassa, umiliato, non voleva a nessun costo. No: piuttosto la fame. Bastiano li immaginava gli sguardi di padron Titta, sua padre, che volevan dire: « Sei contento di aver agito a tuo capriccio? E ora che cosa hai ottenuto? ».

Infatti, che cosa aveva ottenuto? La fame. S'era offerto a tutte le porte: niente, nessuno aveva bisogno di lui, del suo lavoro. E quando si stendeva la notte, dentro i portoni dei palazzi per dormire, col timore che un guardiano notturno lo scambiasse per un ladro, e non riusciva a prender sonno perchè l'aria pungeva e lo stomaco reclamava i suoi diritti, allora ripensava alla sua casa di campagna, col suo grande focolare e l'odore della stalla vicina, dove c'è la Mora, una bestia che era l'orgoglio di Bastiano; e una simile non ce l'hanno neppure i conti Della Costa. Così, si voltava e rivoltava sulle pietre. Ah, la città lo aveva trattato male! Anche la campagna tradisce, qualche volta; ma è tutt'altra cosa. Qui, in città, le insidie, i compagni invidiosi e cattivi, le male amicizie, i pericoli... Domani, se non trovava lavoro, avrebbe domandata l'elemosina, in una strada deserta, che nessuno lo vedesse.

L'indomani, in una viuzza della periferia, incontrò una signora vecchietta, che usciva dalla chiesa.

— Signorina, ho fame. Non trovo lavoro da un mese. Ho fame...

— Voi, ah, voi!... Vi conosco: siete un ubriacone...

Un ubriacone? Oh! lo conosceva poco davvero. Non rispose, solo prese un'espressione così stupita e dolorosa che la signora soggiunse:

— Però, se avete fame... Ecco, soldi non ve ne do; vi do un buono per la cucina economica.

Proprio quello che cercava lui. Avrebbe mangiato una bella scodella di minestra calda, con qualche sfilacciatura di carne. E si mise ad aspettare, con un certo languorino di stomaco, che gli pareva di svenire. Se gli mancava un recipiente dove mettere la razione, avrebbe trovato qualche galantuomo disposto a favorirlo. Tra i poveri ci si aiuta sempre. Ecco l'uomo che faceva al caso suo: reggeva una zuppiera tutta per lui, e aveva un buono solo.

— Sì; — gli fece il galantuomo; — se non volete altro! Anzi, venite a casa mia, e si mangia insieme. Un piatto e un cucchiaino per voi c'è; il coltello...

— Il coltello ce l'ho io; — disse Bastiano. E tirò fuori un grosso coltello da potatore, che fino allora gli era servito per tutti gli usi. L'altro prese il coltello, lo fece ballare nella mano, con una smorfia, e appena l'ebbe restituito s'allontanò un poco. Dopo qualche minuto, Bastiano si sentì battere sulla spalla da un ometto tarchiato e ricciuto, che lo invitò a seguirlo in questura.

— Ma io non ho fatto niente, — badava a ripetere Bastiano; — non ho fatto niente.

In questura fu sottoposto a un lun-

go interrogatorio, fu perquisito, e, naturalmente, gli fu trovato indosso il coltello.

— E questo? Come ne siete in possesso? Non raccontate frottole: dite. Bastiano si confuse, ingarbugliò quattro parole: « si voleva troppo tempo a raccontare tutta la sua storia. Allora lo misero in guardina, digiuno che non poteva neppure stare in piedi. A sera, giacchè si erano convinti che non avevano a che fare con un delinquente pericoloso, lo lasciarono andare, dopo che il commissario di servizio gli ebbe fatta una bella ramanzina.

Quella notte dormì male. La mattina, come si mise a girare, senza una meta, tormentato dalla fame, dal freddo e dalla collera che gli bolliva dentro, ecco che s'imbattè in Tonio, un compaesano. Lì per lì gli parve che glielo avesse mandato la Provvidenza.

— Oh, Bastiano, che brutta cera! Sei malato?

— Sto benone. Forse ho mangiato troppo ieri sera, e non ho digerito.

— Vieni, che ti offro un bicchierino. Quello fa passare tutti i mali.

Bastiano non voleva accettare, perchè di bere a stomaco digiuno non se la sentiva; ma Tonio lo trascinava. E dopo il primo bicchiere bisognò ingozzargli un secondo. C'erano poi sul banco delle ciambelle calde, appetitose; e Tonio ne addentò una.

— A te non ne offro — disse — perchè ti può far male.

Si lasciarono al canto della strada. Ma i bicchierini di quel maledetto liquore lavoravano in gran fretta e bruciavano peggio del fuoco. A un tratto a Bastiano parve che tutto girasse vorticosamente; barcollò, e poi, giù, cadde come un sacco. Una bicicletta lo travolse. Lo portarono al posto di soccorso, caricato sopra un'auto, un po' contuso, un po' graffiato; niente di grave. Il medico di guardia, che da un'ora bestemmiava, gli fece un'acoglienza poco garbata.

— Ho fame! — gemette Bastiano, appena poté riaversi un pochino.

— Fame tu, villano fradicio? Tu hai sete; e per dissetarti bevi l'acquavite. E a me procuri dei fastidi. Non è la prima volta che mi capiti qui: ti conosco.

Un altro che lo conosceva! Bastiano si meravigliò di avere tanti conoscenti per il mondo; poi ripeté:

— Ho fame; — chè non era in vena di dare delle spiegazioni.

Furono altre 24 ore di digiuno per il povero Bastiano, che non ci vedeva più; e furono le ultime, perchè il giorno dopo capitò in città suo padre, che veniva a rallegrarsi con lui che aveva fatto fortuna.

— Tu, Bastiano! in quello stato! E mi avevate detto che avevi fatto fortuna... — esclamò padron Titta, appena vide il figliolo.

— Sì — rispose Bastiano, — l'avevo fatta, e poi l'ho perduta. Meglio così. Ma ora non ne voglio più sapere, e torno con voi, babbo. C'è ancora un posto per me?...

ATTILIO CANILLI

DAL CORTILE ALLA CASA

Le macchie di fango si tolgono talvolta con una semplice lavatura; se però dovranno insistere per l'aderenza della mota, si stemperi un torlo d'uovo in poca acqua tepida e insaponata, sfregando la stoffa nel punto ostinatamente macchiato. Anche un po' di polvere di cremor di tartaro inumidita serve allo stesso scopo purchè si strofini e si risciacqui con cura la stoffa macchiata.

Per marcare la biancheria di casa rapidamente e in modo indelebile si adopri un sigillo di metallo colle proprie iniziali incise in rilievo. Nel punto che si vuol marcare va sparso un po' di zucchero in polvere sul quale si applica il sigillo scaldato, ma non arroventato, premendolo fortemente là dove la marca rimarrà attraverso il bucato e il tempo senza alterarsi menomamente.

Torta alla vaniglia. — Si spianano tre sfoglie ugualmente grandi di una regolare pasta frolla; una delle tre sfoglie si spolvera con molto zucchero vanigliato e 100 grammi di mandorle tritate, e s'introducono tutte e tre nel forno. Quando saranno cotte si lasciano raffreddare all'aria e si stende sulle due prime sfoglie della marmellata di frutta adagiandovi sopra la terza cosparsa di mandorle e di altro zucchero vanigliato che profuma la superficie dorata della torta.

Cenerentola

G. B. PARAVIA & C.

TORINO - MILANO - FIRENZE
ROMA - NAPOLI - PALERMO

AGRICOLTORI!

Nel mese di SETTEMBRE riprendono con intensità i lavori della campagna; nei campi di montagna si inizia la semina del frumento, in pianura si prosegue nelle arature, si raccolgono le patate e il granturco, si continua la mietitura del riso; nei prati si eseguisce il terzo taglio, si semina l'erba medica; nel vigneto si inizia la vendemmia; nel frutteto si continuano gli innesti e si raccolgono le castagne primaticce; nell'apiario si procede alla smielatura autunnale.

I seguenti volumetti della

BIBLIOTECA AGRICOLA PARAVIA

renderanno più agevoli i lavori:

- E. Bassi: La coltivazione della patata L. 6,25
- E. Bassi: Il prato stabile » 6,50
- D. Calamida: L'ape » 9,—
- R. Chiappelli: Il riso » 9,50
- B. Fiorina: Macchine agricole » 10,—
- V. Manvilli: Il frumento » 15,—
- C. Remondino: Il castagno » 9,50
- T. V. Zapparoli: Il granturco » 16,—

NOTA. - Tutti i volumetti della «Biblioteca Agricola Paravia» sono solidamente legati, di comodo formato tascabile e riccamente illustrati.

Richiederli alle librerie Paravia di Torino, Milano, Firenze, Roma, Napoli, Palermo o ai migliori librai del Regno.

SEMENTI ELETTE

si ottengono dalla selezione mediante gli impianti

CERERE TIPO PETRUS

della Ditta

TADDEO GIUSTI MODENA

che dispone anche di **SVECIATOI** perfezionati originari **MAROT** e marca **CERERE**

MANDOLINI
CHITARRE - VIOLINI
della Rinomata Fabbrica
ESTUDIANTINA
Via Martoglio, 3 - CATANIA
ORIGINALI CHITARRE AVAJANE I SPACIOLE - BANJOS
ARMONICHE - STRUMENTI MUSICALI VARI - ACCESSORI
Musica a numeri per mandolino
Cataloghi gratis

Ingenuità e asineria

è quella di coloro che credono di comprare la vera **Kalmine** e la vera **Saponetta** al **Lysoform** e non si accorgono di essere stati ingannati con altri prodotti che il rivenditore cerca di spingere perchè gli offrono maggior guadagno. Non siate troppo creduli: provate invece, confrontate e scegliete voi stessi senza badare alle chiacchiere, agli attestati ed alla réclame.

E' notorio che nessun Antinevralgico può competere con la **Kalmine** che occupa il primissimo posto (vendita 20 milioni di cachets all'anno): è risaputo che le **Saponette Verdi al Lysoform** valgono, per purezza e bontà, i migliori saponi del mondo (vendita 60 mila saponette al giorno).

Vendere prodotti primissimi con guadagno minimo, cercando l'utile nella grande quantità: ecco ciò che tutti dovrebbero fare.

Badate che i nomi di **Kalmine** e di **Lysoform** sieno ben chiari e che ci sia sempre il nome di **Brioschi**: non siate ingenui nè minchioni.

Diploma di Gran Premio per alta benemerita alla Esposizione internazionale di Igiene Sociale: ROMA 1911-12 con Medaglia d'oro della Direzione generale di Sanità Pubblica.

Premio Brambilla di 1° grado: Diploma e Medaglia d'oro del Reale Istituto Lombardo di Scienze e Lettere (1927-1928) per « vantaggio reale e provato per la popolazione »

VITICOLTORI

Nel vostro interesse, dovendo fare acquisti di materiale viticolo (barbatelle innestate e selvatiche, talee americane e nostrali), chiedete prima il listino alla ditta

ZAVAGNO Giovanni - CENAIA (Pisa)

che concede tutte le garanzie di legge, pratica prezzi di assoluta concorrenza ed offre comode condizioni di pagamento.

Il risparmio è la buona semente che dà frutti sicuri per le necessità della vita e per rendere lieta e serena l'esistenza

Cassa di Risparmio delle Province Lombarde

Fondata nel 1823

4 miliardi e 200 milioni di lire di depositi

Sede Centrale in

MILANO

Via Monte di Pietà N. 8

15 Succursali - 175 Filiali

Depositi a Risparmio al 31 gennaio 1930:

L. 3.907.000.000

Operazioni di Credito Agrario effettuate al 31-12-1929.

N. 9.417 per L. 230.000.000

ISTITUTO NAPOLETANO

di Avicoltura e Coniglicoltura

Sede della Sezione Provinciale Avicoltori e Coniglicoltori
Direzione: Prof. Federico Rivelli
NAPOLI (18) - Via Giuseppe Piazzi, 65
Corsi teorici-pratici di Pollicoltura e Coniglicoltura - Stazione Sperimentale e di propaganda avicola - Tutto il necessario per impianti e mantenimento di aziende avicole - Le migliori razze elette da carne e da uova
Listino gratis - Nuovo Catalogo Guida L. E
Scrivere affrancando

Per pollame e bestiame in genere

FARINA DI CARNE

CHICKARINA Marca «W» rosso

Sostanze proteiche 60-65%

GUSCI D'OSTRICA

Marca Reef - Carbonato di calcio 98%

G. M. Taccone - Via Banchi, 3 - GENOVA

BULGARI SANTO

PESE A PONTE - BILANCE E BASCOLE

Via Bramante, 23-12 - MILANO

TRASFORMATORI

TRIFASI
MONOFASI

MARELLI

ERCOLE MARELLI & C. - S. A.

MOTORI

ELETTRICI

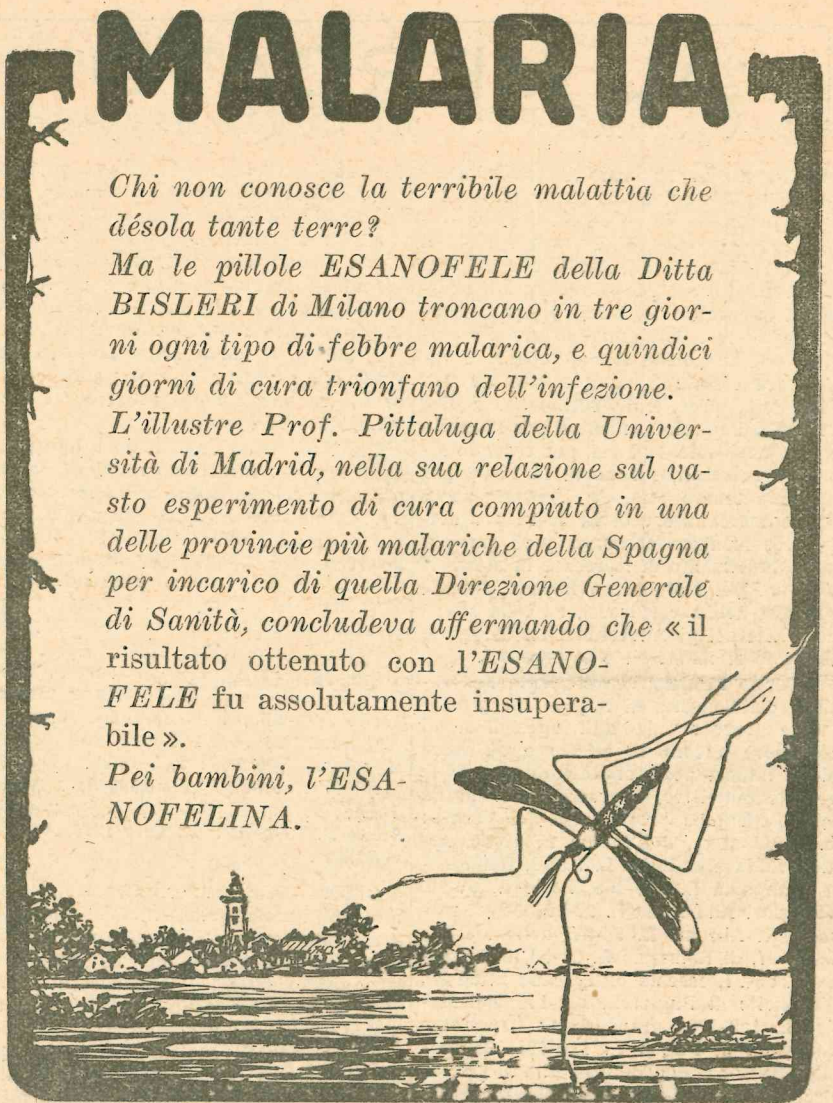
MARELLI

ERCOLE MARELLI & C. - S. A.

VASI GREGGI di terra cotta, dimensioni da cm. 2½ a cm. 75, forte produzione, listini gratis. — Bertoldi, Valenza Po.

MALARIA

Chi non conosce la terribile malattia che désola tante terre?
Ma le pillole **ESANOFEELE** della Ditta **BISLERI** di Milano troncano in tre giorni ogni tipo di febbre malarica, e quindici giorni di cura trionfano dell'infezione.
L'illustre Prof. Pittaluga della Università di Madrid, nella sua relazione sul vasto esperimento di cura compiuto in una delle provincie più malariche della Spagna per incarico di quella Direzione Generale di Sanità, concludeva affermando che « il risultato ottenuto con l'**ESANOFEELE** fu assolutamente insuperabile ».
Pei bambini, l'**ESANOFELINA**.




Con un Piccolo Spazio e qualche centinaio di Lire

senza trascurare le vostre occupazioni - vi potete procurare un Reddito non indifferente, allevando familiarmente o industrialmente la Gallina da Uova e da Carne secondo i metodi impartiti con le Lezioni per corrispondenza alla portata di tutti della.

Scuola Belga di Avicoltura e Coniglicoltura
VOGHERA - Via Roma 4.

Successo assicurato

Programma franco contro invio di L. 1 (una)



AL MERCATO

CEREALI. — All'inizio il provvedimento del dazio sul grano che precorre così opportunamente ed efficacemente i desideri degli agricoltori, trovò i mercati alquanto disorientati, tanto che la tendenza migliore tardò alquanto ad affermarsi in pieno. Così a Milano, per esempio, secondo i dati del Consiglio Provinciale dell'Economia, il manitoba n. 2 abbastanza richiesto, risalì subito da lire 114, della precedente settimana, a lire 128-129 al quintale, mentre per il grano tenero nazionale, i prezzi, pur essendo alquanto cresciuti, furono di L. 92-98 per il grano tenero fino, di L. 86-87 per il buono mercantile e di L. 82-84 per l'inferiore. Mentre scriviamo però un più largo movimento di ripresa è in atto e si afferma. Dei resto è convinzione comune che così debba verificarsi, ed è da attendersi che nei giorni venturi un maggiore sostegno si manifesti e si accentui.

Secondo l'Ufficio Vendite della Federazione dei Consorzi di Napoli, che giustamente raccomanda agli agricoltori di contenere ancora le offerte e di avere piena fiducia nelle organizzazioni per le vendite collettive, i prezzi sono: grano tenero Mentana provenienza del Veneto: L. 87-93 al q., dell'Emilia L. 92-95, Arditto, Edda alta Italia L. 94-98, Romanelle Campania L. 100-105, Lazio L. 97-99, Villaglori Alta Italia L. 92-95, Gentil rosso degli Abruzzi L. 95-97, delle Marche L. 95-97, di Romagna L. 94-96, di Toscana L. 95-97, cascola di Toscana L. 94-96, bianchette di Puglia L. 100-105, del Molise L. 100-103; grano duro: Cappelli e Saragolla di Puglia L. 116-124, del Lazio L. 115-117, del Molise L. 113-115, di Crotone L. 115-116, di Catanzaro lire 113-115 al quintale.

Si manifesta un po' di attività per il granoturco estero, date le poco favorevoli prospettive del nostro raccolto; i prezzi non sono variati gran che: per esempio a Milano il nazionale costa lire 49-53 al quintale, il Plata giallo L. 42-43, il Plata rosso L. 43-44 l'avana nazionale L. 62-70, estera L. 63-65, segala L. 70-72, orzo L. 82-87; risone vialone L. 52-60, maratelli 50-58, grana lunga 50-57, originario 50-56, inferiore 50-55, riso camolino e vialone L. 115-130, maratelli 90-98, grana lunga 90-98, ostigliato L. 88-92, originario e comune L. 85-90, raffinato L. 82-85, brillato L. 80-90 al quintale.

BESTIAME. — Il prezzo del bestiame si direbbe che si è consolidato sui ben noti limiti. Infatti la situazione foraggera sembra tuttora rendere meno facile una ripresa, mentre non è probabile una ulteriore discesa di prezzo, dato il basso limite attuale delle quotazioni. In media i buoi variano infatti sulle L. 200-300 al quintale, le vacche sulle L. 180-250, il vitellame intorno a L. 300-400; le vacche da latte L. 1500-2000 a capo.

I suini grassi costano L. 3-3,80, i lattinzoli intorno a L. 40-60 l'uno.

UOVA E POLLAME. — In relazione all'andamento stagionale, il pollame ha avuto qualche ribasso, pur mantenendosi abbastanza fermo in confronto della discesa dei prezzi delle derrate in generale. Una sensibile ripresa hanno avuto le uova. A Milano, che è forse il più importante centro di consumo, i prezzi sono: tacchini 7,50-8,25 al kg., peso vivo, oche L. 4, anatre L. 5-5,50, faraone lire 8,50, capponi L. 8,50, polli 1° L. 7,50-8,25; 2° L. 6,50-7; esteri 7-7,25; idem 2° L. 5,50-6,25; galline L. 7-7,25; estere L. 6-6,75; conigli 2,50-2,70; piccioni lire 2,75-3,75 a capo. E a Rovigo, che per contro è un noto centro di produzione, sempre per ogni kg., a peso vivo: galline L. 6-6,50, polli L. 6-6,50, tacchini L. 5-6, anatre 3,50-4; oche 2,50-3; conigli lire 1,80-2; piccioni L. 4-5 al paio; uova L. 390-400 al mille.

BURRO E FORMAGGI. — Non sono cambiati i prezzi del burro né quelli del

formaggio, rispetto alla scorsa quindicina; ma sul mercato internazionale, specialmente per il burro, è confermato un migliore andamento. Questo può avere anche da noi una ripercussione, anche e soprattutto perchè, come è noto, il prodotto estero esercita una notevole concorrenza rispetto a quello nazionale.

A Milano il burro quota L. 11 al kg., senza tener conto dei premi; a Parma lire 8; tra questi limiti oscillano le quotazioni nei vari centri.

Per i formaggi riportiamo le quotazioni di Milano: formaggio reggiano-parmigiano maggengo 1928 L. 13,50-14,20 al kg.; idem 1929 L. 11,50-13, uso reggiano maggengo 1929 L. 9,25-9,75; vernengo 1929-30 8,75-9,25; sbrinzio maggengo 1928 L. 10-11; vernengo 1928-29 L. 9-10, stagionato di sei mesi L. 6,80-7,70; emmenthal stagionato scelto 7,20-7,70; sottosculto L. 6,60-7,10; caciocavallo e provolone grasso L. 6,60-7,20; semigrasso L. 5,60-6,40, gorgonzola verde maturo scelto 5,90-6,30, sottosculto 5-5,50, quartirolo maturo scelto 4,50-5, sotto scelto L. 3,60-4,10, fontina 9,50-10,25.

Il pecorino stagionato 1930-31 a Roma, qualità scelta, L. 10,50-11 al kg.; sottosculto L. 10-10,25; mercato favorevole ai venditori.

OLIO. — Per quanto il mercato sia calmo, nell'ultima quindicina si è manifestata una tendenza più sostenuta che nella quindicina precedente. Le quotazioni si aggirano sulle L. 580-630 al quintale, secondo qualità e località, talora raggiungendo le L. 700 per piccole partite del migliore olio di produzione locale; gli oli correnti da L. 500 a L. 550 in media.

Per le varie provenienze, Milano quota: olio di riviera di ponente vergine, lire 605-620, sopraffino L. 595-610, di Bari vergine L. 600-610, sopraffino 590-600, Bitonto vergine L. 620-640, sopraffino lire 610-630, Molfetta sopraffino L. 590-610, Calabria L. 580-590, raffinato L. 585-600. E a Roma: olio extra fino di Puglia L. 660-680, idem sopraffino L. 650-670, oli della Linea L. 600-610, olio del Lazio di 1° qualità L. 650-660, di 2° L. 600-610 al quintale.

PRODOTTI VARI. — *Fagioli:* Milano, borlotti L. 175-195 al q.; Siena, bianchi L. 110-130, dall'occhio L. 90-100, colorati L. 75-85 al quintale; Roma, fagioli grossi bianchi nuovi L. 130-135 franco vagone Roma; cannellini napoletani nuovi lire 135-140, Regina borlotti nuovi L. 200-205, Cok L. 140-150, verdolini ruviotti nuovi L. 150-160, verdoni L. 130-140.

Fave: Torino, di Sardegna L. 73-75, di Puglia L. 66-67 al quintale; Siena, lire 56-60; Roma favetta L. 46-48 al quintale.

Lenti: Siena, L. 200-240; di Avezzano L. 150-175 provenienze varie, nuove lire 130-135.

Ceci: Siena, L. 75-80 al quintale; Roma, speciali L. 185-190; grossi L. 125-130, in massa L. 115-120.

Lupini: Genova, da sovescio L. 45 al quintale, Roma, da sovescio L. 40-45, Bari L. 38-40 al quintale.

Patate: Rovigo, L. 38-40 al quintale; Bologna L. 38-40; Genova, di Napoli lire 55, del Veneto L. 52; Roma, nuove della provincia romana L. 45-48, provenienze diverse L. 45-48 al quintale.

Conserva di pomodoro: Piacenza, doppio concentrato, produzione 1931 L. 160-180 al quintale.

Un rimedio familiare.

Bruccature di sole, morsiature d'insetti, tagli e ammaccature, incolorimento dei piedi e dolori irritanti della pelle, dono presto al potere calmante dell'Unguento Foster. Questo comodo rimedio non si frega via molto facilmente. Dovrebbe trovarsi nella cassetta dei medicinali in ogni famiglia. Ovunque: L. 7, — Dep. Gen. C. Giongo, Milano (137). 10-a

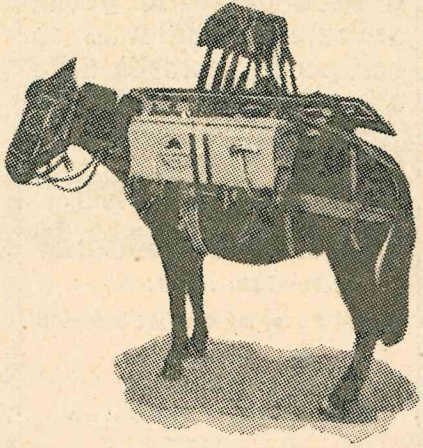
Non andò al lavoro perchè aveva un forte dolore alle reni: un compagno gli suggerì di applicare un CEROTTO BERTELLI

Non andò al lavoro perchè aveva un forte dolore alle reni: un compagno gli suggerì di applicare un CEROTTO BERTELLI.

CEROTTO BERTELLI
a base d'avnica, oliano, gomma, terro e petrololi eccitanti
raccomandato contro
DOLORI ALLE RENI
DOLORI AL PETTO
DOLORI LOMBARI
ANCHE DA ENARIDANZA
SI APPLICA A FREDDO - PRODUCE CALORE

che infatti lo guarì subito dal dolore e gli permise di tornare senza sforzo alcuno all'abituale lavoro.

La Seminatrice VALTELLINA



La Seminatrice VALTELLINA somigliabile, semplice e leggera, per l'impiego anche nei terreni più accidentati e privi di facili comunicazioni stradali

La Seminatrice VALTELLINA ha le seguenti caratteristiche: peso circa kg. 100; distribuzione regolabile; scartamento rude m. 4; il tipo normale è a 4 file e lo spazio tra fila e fila è regolabile a volontà. Particolarità più notevole quella di poter essere in pochi minuti smontata e sommeggiata.

Per acquisti rivolgersi Consorzio Agrario Provinciale di Sondrio.

CACTEE
e piante grasse
speciale coltivazione
STABILIMENTO D'ORTICOLTURA
A. SCIACCA & Figli
CATANIA (120)
Chiedere Catalogo speciale delle CACTEE

AGRICOLTORI!!!

Ecco i vostri attrezzi creati tecnicamente ognuno per una funzione propria

**META FATICA
DOPPIO PRODOTTO**

Economici - Pratici
Di puro acciaio

Inviemo listino N. 6 gratis a richiesta

MOJOLI & MAZZOLA - MILANO
Via Melzo, 6 Telef. 21-926

L. 250 Biciclette

complete due freni, garanzia 12 mesi, coperture L. 9, camere d'aria L. 3,20, catene L. 7,50, pedali L. 6,50, selle L. 12,50 - 500 articoli

Listino n. 11 (G. 431) gratis, sconto ai rivenditori

Magazzini Centrali del Ciclo Mazzucchelli

Piazza Castello, 22 - Viale Vitt. Veneto, 18
MILANO - Casa fondata 1893

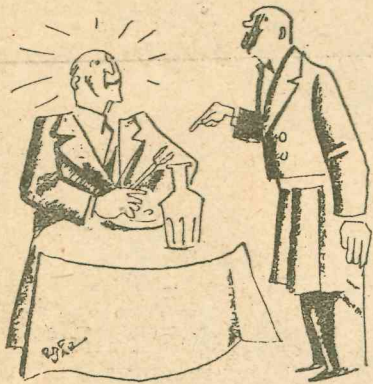
STELLA d'ITALIA è la migliore bicicletta

PICCOLA POSTA

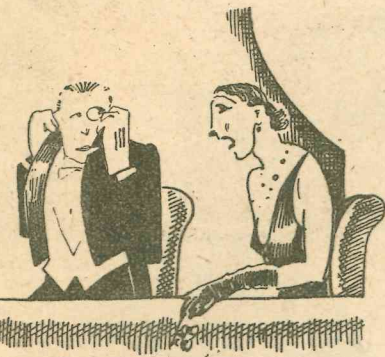
Rivolgersi alla Redazione de LA DOMENICA DELL'AGRICOLTORE - Via Vittorio Veneto, 7 - Roma



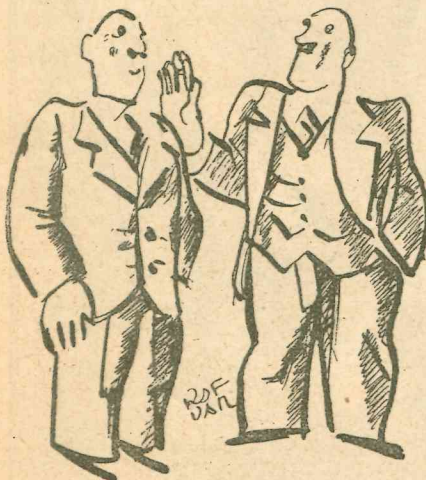
— Non mi vuole sposare perchè lei ha 27 anni ed io 21!
— Beh! aspetta sei anni; quando tu pure ne avrai 27, e lei ancora 27, la sposerai!



— Avevo ordinato una cotoletta con piselli e voi mi portate soltanto due, dico due, piselli!
— Favorisca alzare il pisello di sinistra! La cotoletta è lì sotto!



— Pericle, perchè tiri su il bavero del vestito?
— Ora canta l'aria il tenore.



— Sono un agente privato, se volete far pedinare vostra moglie...
— Ma io non ho sospetti su mia moglie!
— Anche ai sospetti pensiamo noi!

Le domande per la PICCOLA POSTA devono essere accompagnate dalla fascetta dell'indirizzo, con cui gli Abbonati ricevono il giornale.

Riguardo alla consulenza legale, gli Abbonati hanno diritto alla risposta di una sola domanda all'anno.

S. V., SOLARO. - Come già abbiamo avuto occasione di scrivere, nemici naturali delle bisce sono i ricci o spinosi.

O. V., ALBENGA. - Si rivolga alla R. Stazione di Floricoltura di Sanremo.

E. C., SERRAVALLE. - Si rivolga all'ing. Morena, via Asti 10, Torino.

G. T., GENOVA. - La causa della malattia ce l'ha già detta lei: l'umidità dell'ambiente. Occorre perciò fognare il terreno nel miglior modo, tenere le piante bene svasate, diradare i rami, pulire il terreno dalle erbacce e dar la preferenza a varietà con la buccia dura.

G. H., ROMA. - Se ella avesse intenzione di sfruttare il guano di pipistrello può rivolgersi alla Federazione Provinciale Sindacati Agricoltori di Gioia del Colle (Bari), nella quale località si trovano appunto tali giacimenti.

C. B., ARPINO. - Le Scuole Superiori di Agraria sono soltanto a Portici, Perugia, Bologna, Firenze, Pisa e Milano.

N. C., POGGIRIDENTI. - I polli del vicino trovati a recar danno nel proprio fondo, possono in qualsiasi modo esser uccisi, senza che il vicino protesti (art. 638 del nuovo Codice Penale).

N. N., LAORCA. - Si rivolga ai Fratelli Grilli, via Ghibellina 100, Firenze, o alla Ditta Frau-Sanna, salita Santa Tecla 36-38, Genova.

G. G., VARESE. - Tra i prodotti vischiosi italiani che in questi ultimi anni hanno sostituito quelli americani per impedire la salita dei bruchi e delle formiche sui tronchi dei fruttiferi, ricordiamo la Viscolla, della Ditta Dufour di Genova.

L. F., CROVEO. - Si tratta di una delle molte varietà di susini giapponesi, che di solito si innestano sia sul susino comune che sul mirabolano.

H. I., BOLZANO. - Nulla di strano in questo. Uno dei mezzi per proteggere la selvaggina nobile stanziale, a cui è ricorsa la legge Acerbo sulla caccia, è la proibizione dell'acquisto, della vendita e della detenzione per vendere di tale selvaggina. Perciò non è colpevole solo chi vende, ma anche chi acquista.

Fanno eccezione i capi provenienti dalle riserve, che devono essere contrassegnati singolarmente.

G. L., ROMA. - La carta della mezzeria è ancora allo studio, ma non è stata pubblicata.

B. O., CASALE. - Date le indicazioni, sia pure scarse, che ci dà del suo terreno le consigliamo le varietà di frumento Ardito, Mentana, Villa Glori e Chiesa, tutti precoci. Il seme se non lo trova costà può prenotarlo presso l'Associazione Produttori Sementi di Rieti.

F. R., BARZIO. - Pur non conoscendo con esattezza l'indirizzo richiesto, può rivolgersi alle ditte Taddeo Giusti, Modena, o alla Federazione Consorzi Agrari di Piacenza. Quel tipo di macine è ormai fuori uso, per ciò difficile a trovarsi in vendita.

G. L., SASSARI. - La disinfezione del grano in granaio può esser fatta indifferentemente col solfuro o col tetracloruro di carbonio.

A. M., BOLOGNA. - Legga il manualletto sul Ricino dei dottori Zappi e Spargetti, edito dalla Società Aeronautica Italiana, Bologna, L. 10.

G. C., FIESSO. - L'uvata non è una nostra invenzione, perciò nulla le possiamo dire all'infuori di quanto ella già ebbe occasione di leggere sul nostro giornale.

Contro le mosche, oltre ai rimedi più comunemente noti, si può ricorrere all'uso della miscela Berlese, irrorando con questa delle frasche da appendere soprattutto nelle stalle, nelle concimaie, ecc. La miscela Berlese, che è quella adoprata anche contro la mosca dell'olivo, è composta da: melassa degli zuccherifici chilogrammi 10, arseniato di sodio o potassio gr. 270. Si scioglie l'arseniato in dieci parti di acqua bollente; questa soluzione si versa nella melassa e, agitando, si aggiungono ottanta litri di acqua.

D. A., TORINO. - Il metodo di potatura Lorette è stato sperimentato qua e là in Italia, ma i risultati son stati discordi, per cui non si può ancora dare un giudizio definitivo. Alcuni eminenti frutticoltori sono però contrari al detto sistema.

A. S., CASTO. - Non creda a quelle chiacchiere. I concimi chimici non solo hanno fatto nel primo anno di applicazione il miracolo che lei ci annuncia, ma lo seguiranno a fare anche negli anni seguenti se lei continuerà ad usarli. E' assolutamente falso che il concime chimico esaurisca il terreno; esso è per il terreno quello che è per noi il pane.

C. G., CASASOLA CHIANTI. - Sebbene le Fosforiti Italia siano più indicate per i terreni acidi che non per i calcarei e fortemente calcarei come i suoi, pure le consigliamo di usare, almeno in parte, questo economico concime, specialmente nella concimazione d'impianto della vite e dell'olivo.

S. A., CASTAGNARO. - Non conosciamo la ditta, di cui ci parla, per cui non possiamo darle la notizia richiesta.

A. E., ORMEA. - Si rivolga alla Ditta Marelli, Milano.

T. V., CESARÒ. - Le colonie « Orti di Pace » per i figli dei Caduti in guerra sono a Roma (via Salaria, 292).

F. P., MONAPOLI. - L'esenzione di cui parla, riguarda solo l'acquisto dell'uva — in quantità non superiore agli otto quintali — a scopo di vinificazione familiare.

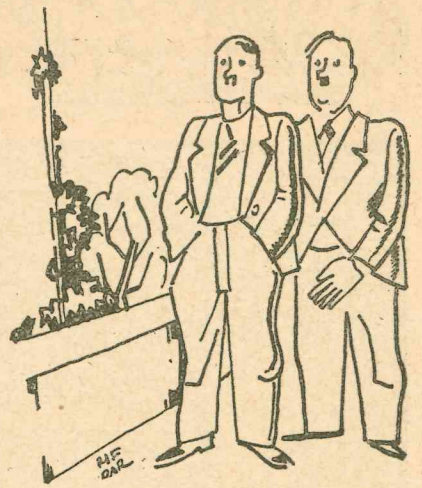
B. P., COLLEGIOVE. - Queste particolarità sono di solito stabilite da regolamenti locali e non da leggi uguali per tutte le regioni. Nelle staccionate dell'Agro Romano ad esempio, i chiodi sono infissi dalla parte del proprietario che ha piantato la staccionata e questa anche in caso di trapassi e vendite rimarrà sempre a colui, verso il cui fondo stanno le teste dei chiodi. Riteniamo perciò che ella debba mettere il fil di ferro dalla sua parte.

G. B., STRESA. - Riteniamo anche noi che ella abbia ragione, dato che lo scopo principale dell'impianto è agricolo, ed abbia diritto al concorso dello Stato.

ARNALDO MUSSOLINI, Fondatore

MARIO FERRAGUTI, Direttore responsabile

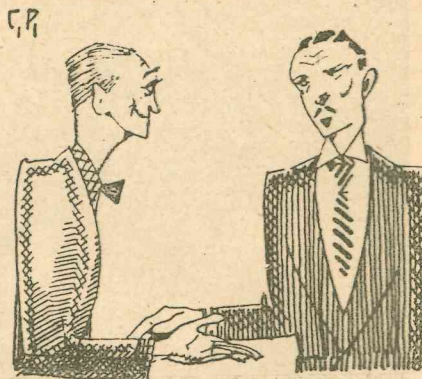
Tipografia del « Popolo d'Italia »



— Come, sapevi il greco antico e l'hai dimenticato già?
— Che vuoi? Mi manca l'esercizio; i Greci antichi sono tutti morti!



— Ci siamo scontrati con un carro bestiame; tutte le bestie sono morte!
— Meno male che tu ti sei salvato!



Modi di dire:
— Io quando sono invitato a pranzo, lo restituisco sempre!



— Lo sai? Il nostro Gino s'è messo a lavorare come un cane per guadagnarsi la vita!
— Certa gente è capace di tutto!...



Il trasporto della frutta dal campo ai locali di imballaggio e spedizione deve farsi con la massima cura. È infatti necessario che la frutta arrivi sul mercato intatta, con tutta la sua freschezza, come se fosse allora staccata dalla pianta