

L'ANNOTATORE FRIULANO

Giornale di Agricoltura, Arti, Commercio e Belle Lettere

Si pubblica ogni Mercoledì e Sabato. — L'associazione annua è di A. L. 20 in Udine, fuori A. L. 24, semestre in proporzione. — Un numero separato costa Cent. 50. — La spedizione non si fa a chi non anticipa l'importo. — Chi non rifiuta il foglio entro otto giorni dalla spedizione si avrà per tacitamente associato. — Le associazioni si ricevono in Udine all'Ufficio del Giornale. — Lettere, gruppi ed Articoli franchi di porto. — Le lettere di reclamo aperte non si affrancano. — Le ricevute devono portare il timbro della Redazione. — Il prezzo delle inserzioni a pagamento è fissato a Cent. 25 per linea oltre la tassa di Cent. 50 — Le linee si contano a decina.

Il Guado, la Pimpinella, la Cicoria ed altri foraggi di vegetazione precoce.

Altre volte abbiamo notato, come l'accorto agricoltore debba procurare d'essere bene provvisto di foraggi d'ogni stagione. Qualche anno accade, che il raccolto dei fieni sia risultato assai scarso; per cui il fienile alla primavera è quasi esausto. Coltivando in qualche campo dei foraggi, la di cui vegetazione sia precoce, si può avvantaggiarsi anche nelle annate scarse di fieno ed avere un buon cibo per gli animali fino dai primi mesi di primavera. Essendo questa la stagione delle semine, indichiamo alcuni di questi foraggi.

Una pianta che può coltivarsi ad uso di foraggio è il Guado (*Isatis tinctoria*) che vegeta anche in inverno, e nel marzo, e talora fino nel febbraio, può offrire anche un buon pascolo, segnatamente per le pecore. Riesce abbastanza bene anche nei terreni secchi ed in particolare nei calcari. Questa pianta si associa assai bene ad altre; come p. e. alla PIMPINELLA (*poterium sanguisorba*) la quale è pure assai precoce e riesce sopra un povero suolo e procurando un pascolo abbastanza ricco per le pecore, prezioso per la facoltà che ha di resistere alle più grandi siccità ed ai più gran freddi. È utile di non farla pasturare l'autunno, ma di riservare il getto di questa stagione, che continua a crescere durante l'inverno per il pascolo di primavera. Anche la Cicoria selvatica (*Cichorea intybus*) può essere seminata con questi due foraggi ed è di vegetazione precoce essa pure e riesce sulle terre leggere, è ottima per le vacche da latte e resiste al secco.

Assieme con queste piante, e per la stagione e per la qualità dei terreni assai leggeri, sabbionosi o calcari, può seminarsi, per servire di pascolo, anche il TRIFOLIO BIANCO, TRIFOLIO DE' PRATI (*trifolium repens*). Anzi tolti gli altri foraggi più precoci, questo viene a crescere più libero. Converrebbe, che in ogni luogo si studiassero tali miscele di foraggi, massime se si tratta di pascolo, che adoperate le une, succedano subito dopo le altre e sia così da pascolare durante tutto l'anno. Potrebbe gettarsi fra le accennate sementi anche quella del così detto trifoglio selvatico, o LUPOLINA (*Medicago lupulina*) ch'è pure ottimo foraggio e riesce anche in povero suolo.

Noi chiamiamo l'attenzione dei coltivatori sulle cose di stagione: ma sta ad essi di fare gli esperimenti opportuni a tempo debito.

CASI

TRATTI DALLA SCIENZA DEL BEN VIVERE SOCIALE E DELL'ECONOMIA DEGLI STATI

CASO VIII.

Non è vero, che a misura che la civiltà si sviluppa, la condizione del lavoratore peggiora, relativamente a quella di proprietario.

In generale le circostanze, che fanno aumentare il valore del suolo diminuiscono nel medesimo tempo il prezzo delle sussistenze. Esempio. Un campo del Distretto di C. vale 100 lire: si fa il lavoro del Ledra

conducendo questo fiume ad irrigare la maggior parte delle terre di questo Distretto, per cui i prodotti di quei campi sono assicurati dalla siccità che tanto li danneggia nell'estiva stagione; e così i prati in tal caso vi somministrano una doppia ed anche tripla quantità di foraggio, atto a nutrire una maggior partita di animali, che danno tutti i ricchi prodotti della pastorizia non solo, ma che accrescono gli ingrassi in modo da poter concimare in pari tempo il terreno privato ed anche l'arativo. Ma in questo lavoro il proprietario arriva a spendere fino a 100 lire al campo. Il valor del campo è dunque raddoppiato, e questa più-valuta esaminata dal lato del proprietario, quale accrescimento di valore del suo campo, proveniente dalle spese da lui fatte, si considera come un capitale che segue le leggi di tutti capitali. E preso dal lato dei consumatori si vedrà, che il proprietario riscuoterà d'ora innanzi 5 lire di più, supposta la misura dell'interesse al 5 per 100, ma non le riscuoterà a scapito di nessuno. Anzi al contrario il compratore godrà un beneficio più grande. Difatti il campo che noi abbiamo preso ad esempio era per lo addietro soggetto al secco, e così poco concimato che dava uno scarso raccolto. Ora la produzione è assicurata, qualunque sia l'incostanza della stagione, ed è anche resa più attiva per concimi aggiunti, in modo che vi darà una più grande quantità e miglior qualità di prodotti, i quali arriveranno al mercato e si venderanno a più buon patto. Anche lasciando al proprietario un profitto totale di 5 lire, il compratore può farvi un beneficio più grosso. Questo impiego di un nuovo capitale domanda nuovo lavoro, quindi aumento di braccia, o per più ore impiegate, perciò au-

APPENDICE

LA CORSA DEL PALAZZO

TRADIZIONE UMBRA

continuazione vedi Num. 18.

X.

La vedova del Bono sentiva come a Michele si apprestassero una gioia e un dolore egualmente inaspettati ed estremi; provava quindi una smania di prevenirli, di far qualche cosa per addolcirne il primo assalto: ma lo stesso pensiero di non essere in tempo, aspettandosi di veder comparire il giovine fante da un istante all'altro; e anche la confusione prodotta nella sua mente dal miracolo della guarigione di Aurelia e da quanto aveva udito dell'amore di lei per Astorre, la rendevano irresoluta in quella stretta, lasciando che gli avvenimenti si compissero da sé e travagliandosi tuttavia nel cercare invano un partito. Ogn'istante che passava pareva recarle un rimorso; in ogni istante si aumentava in lei l'ansia del fare, e a ogni istante sentiva farsi maggiore il peso che la impiombava al suo posto.

In questa situazione angosciosa fu visto Michele scendere dolco dolce l'uscio, avvicinarsi al letto della giacente, e prima che Cecilia nulla potesse per prevenirlo in qualche modo della novità, prima che egli stesso si fosse volto a chiedere dello

stato di Aurelia, questa, pronunziato con dolce accento il suo nome, prese a fargli molte amorevolezze con i modi di un'intera conoscenza e con la calma di un cuore pago del suo presente. Gli significò i sensi di gratitudine onde tenevasi a lui legata con ricambio di affetto immutabile; lo chiamò col nome di fratello, gli disse che lo riguardava come il suo angelo salvatore, lo assicurò come non le fosse sfuggito dovere a lui specialmente la sua guarigione, a lui l'essere uscita a salvamento dalle sciagure che il Signore le aveva mandate. Se Michele a questa inaspettata accoglienza, a questo, diremo così, splendido annunzio del termine de' suoi dolori, si sentisse dar dentro una scossa violenta come a una rivelazione soprannaturale, i lettori non chiedono certo di intenderlo da questo racconto. Dopo di aver meglio compreso da uno sguardo gettato sul volto di Cecilia e di Astorre la felicità che si era comunicata alla sua anima con la tempesta della sventura; dopo che l'immagine rifiorante della fanciulla gli si fu riflessa dentro per così dire colla serena voluttà de' suoi primi giorni d'amore, si abbandonò interamente ai trasporti di un'allegrezza infantile, uscendo in parole sconnesse, in grida di giubilo, volgendosi ora ad Aurelia, ora a Cecilia, ora ad Astorre, esprimendo loro in mille modi la sua esultanza, ricordando i passati dolori, chiedendo come si fosse operata quella guarigione improvvisa, levando a Dio voci di ringraziamento, rompendo in risa, versando lagrime e tutto quasi nel medesimo tempo con una specie di frenesia che metteva spavento.

Astorre, nella gioia ond'era anch'esso compreso, pareva non badare a quanto poteva apparirgli di strano in quell'incomposto tripudio di Michele, e vi rispondeva liberamente e senza sospetti. Aurelia mostrava per sua parte certa sorpresa, che poi perdevasi in una candida compiacenza. Solo la vedova del Bono trovavasi immersa in una triste preoccupazione, inavvertita tra la comune letizia. In un continuo spavento per resto che a Michele potea manifestarsi in quella memoranda mattina, non potea mai scorgere chiaro in alcuna risoluzione il mezzo di risparmiare il colpo che minacciava di funestare all'amico suo quei celesti momenti. Seguitò pertanto nel travaglio di quella indecisione, aspettando che tutto precipitasse incontrastabilmente al suo fine. Una parola di Aurelia le tolse il respiro. Avrebbe voluto sviare il discorso a cui quella accennava; ma temè di far peggio e si tacque. Il destino si maturava.

— Così tutti sono lieti per me, avea detto la fanciulla vedendosi circondata da tanto gaudio, e io sono lieta per tutti.... Sento che ho veramente ritrovato l'amore della famiglia che mi fu tolta. Sì: la mia famiglia è con me tuttavia; essa conosce il mio cuore.... Astorre tu non puoi farne parte, ma col pensiero sarò sempre con te. Tu hai giurato di amarmi, di esser mio. Ciò non può essere; ma intanto io ho questa promessa per un sogno del tuo buon cuore per me; questa promessa mi è cara, come se avesse a compirsi e tuttavia sono sempre paga a questo di sapere che hai dell'interesse per me e che non disprezzi questo bene che ti porto, il quale

mento dei salarii, finchè i salari aumentati ed il prezzo delle sussistenze diminuito diminuiranno accrescimento di popolazione fino al tempo di livellarsi. Quindi l'aumentata produzione è a profitto delle due parti contrattanti. Ed essendo canone d'economia, che il produttore ed il consumatore non fanno che uno, perciò tanto il capitalista proprietario come il lavoratore ne avvanzano presi nel senso di consumatori.

DOTT. Z.

NOTIZIE

DI AGRICOLTURA, ARTI, COMMERCIO, LETTERATURA ecc. ecc. ecc.

Il cotogno e sua utilità.

L'albero del cotogno non è coltivato, quanto potrebbe esserlo. I suoi frutti vengono preparati per vari usi nelle famiglie. Il suo legno precece può fuggirsi ussi bene all'uso delle steli vive, difensive e produttive. È appropriatissimo per innestarsi sopra il pero, che debba essere piantato in terreno poco profondo, non profundandosi di troppo le sue radici.

Il cotogno si può coltivare per semi, od anche propagandolo, o levando i rimescolieri al piede. Ama di essere coltivato in terreno leggero e con esposizione di Levante, dove assai, e quanto più l'albero invecchia, tanto maggiormente il suo frutto è soave ed odoroso. Essò è quasi sempre esente dal musco e, dalle cancrene: l'odore particolare del suo legno allontana gli insetti.

Se si vuol fare una stipe viva, si possono cavare la pianta dal vivaio (fatto col semi, o colle propagule); ma è più economico di seminare fra due righe di terra lavorata e preparata. All'età di tre anni gli arboscelli sono abbastanza forti, perchè i loro rami s'innestano per approssimazione. Con tale indocilità la stipe viva non tarda a rendersi impenetrabile, e si hanno frutti migliori dall'ingessito. Raccomandiamo agli istruttori delle scuole domenicali di campagna ad insegnare ai loro allievi questo facile modo di formare delle steli fruttifere. Insegnino ai ragazzi a formarsi in un angolo dell'orto sementi a viali di alberi da frutto.

La coltivazione delle fragole

nel dintorni di Parigi è tanto estesa, che vi si occupano circa 8000 persone; sopra 500 ettari di terreno. Questa coltivazione produce una circolazione di danaro di 8 a 10 milioni di franchi all'anno. Uno di questi ottolani ne possiede in copia ogni mattina colla strada ferrata a Londra. Ecco come i bravi ottolani sanno approfittare delle strade ferrate per vendere le loro produzioni al loro proprio.

sarà sempre sincero, fedele come quello che per fine potesse avere il compimento di tutti i nostri desideri.

Nel mentre che il giovine de Comitibus rispondeva a queste affettuosa maniere con parole condogliose, un grido di maledizione usci dal petto di Michele. Il misero era rimasto un istante come fuori di sé, anche penetrato il terribile velo che per lui racchiudeva il discorso di Aurelia; non aveva potuto contenerlo, quel discorso, trasportato, lasciandosi nel tempo stesso cadere sopra una sedia come chi è colto da un colpo improvviso. Quel grido avea tutto svelato ad Astorre, o meglio avea confermato i suoi sospetti concepiti due dì agioro che ritroso Aurelia. Questa era rimasta spaventata e in una aspettazione dolorosa, come l'annuncio di qualche sciagura. Cecilia si era avvicinata a Michele con amorosa sollecitudine.

La situazione rispettiva di quei personaggi emasi in quel punto, repentinamente cambiata. Sentì ciascuno, che qualche cosa di spiacevole si era frappono tra essi. Il silenzio era succeduto a quella specie di scandalo, come per cesura un protetto da ripararsi; ma appunto col protetto il silenzio pareva quello rendersi più, significante. Come avviene in simili casi, che una risoluzione la prende infine chi fu capo del disappunto, siccome quegli che meno degli altri conserva la tranquillità della mente per scorgere i mezzi di prudenza e adoperarli, così Michele, quasi tutto di là, dando panal modo un altro argomento da mettere gli amanti sulla via di meglio, perpetuava il suo segreto. Cecilia seguendo lo pareva aver manifestato quale dei due partiti essa intendeva abbracciare e cono ad Aurelia e ad Astorre rimanesse l'opposto. Così, quasi involontariamente ed dichiarava una rivalità, reagendo a ciascuna delle parti il proprio calore naturale, ed aperto.

Michele, avendo compreso in un istante il sacri-

Modo di procacciarsi la gineprata, bevanda economica e salutare.

Il dott. Paolo Terracini, professore di economia rurale nel liceo di Napoli, lesse nell'Accademia agraria di quella città una memoria sul modo di fabbricare una gineprata gustosa e con economia di spesa e tutta facilità. Crediamo opportuno di pubblicare un estratto di quella memoria ad istigazione dei nostri lettori nella presente rivista delle bevande fermentate.

Prendonsi 8 litri di orzo ed 8 di bacche di ginepro ed 8 di acqua. Queste quantità sono valevoli a formare la gineprata di maggior forza; ma, quando si vuole un debile, possono anche bastare 4 litri di orzo ed altrettanti di bacche di ginepro, per 80 litri d'acqua. Siccome la scienza fa conoscere, che nel germogliamento le sostanze amilifere e mucilaginose dei semi viene convertita, mediante l'ossigeno dell'aria, in sostanze zuccherine, affinché questa sostanza zuccherina diluita dall'umidità costituisca il latte vegetabile destinato a nutrire le tenere nuove piantine, finchè divengano capaci di succhiare nutrimento dal terreno per le radici e di assorbirlo dall'atmosfera, è conveniente appiattire di questa cognizione, per far entrare l'orzo in germogliamento, perchè si sviluppi tale sostanza zuccherina atta poi a fermentare. Perciò si tira l'orzo in acqua per 48 ore, indi levato dall'acqua, e con è imbevibile, si espone all'aria ed a qualche soffiatore di carta, sapendosi che l'umidità, l'aria atmosferica, ed il calore sono le circostanze essenziali a promuovere il germogliamento. Quando l'orzo è germogliato, si fa bollire, in proporzione sufficiente degli 80 litri d'acqua, per un quarto d'ora e levata appena la caldina dal fuoco, vi si gettano entro le bacche di ginepro prima ammidiate. Versati quindi il tutto in un barile, restituito il piggiolo di 80 litri d'acqua, ma che sia di doppia capacità, e vi si aggiunge un poco di lievito di pane. Si tiene tutto il barile per due o tre giorni, scarsi i quali, si apre per qualche istante affinché l'aria favorisca la fermentazione. Il liquore riesce bevvibile dopo una settimana. Allora si può travasare in altro recipiente, facendo uso del contagiro di vimini, nel modo istesso con cui si suole estrarre il vino dal fusto, oppure passandolo per staccio di tela, con è si pratica a colare questi vini bianchi.

Questa gineprata non si conserva buona oltre un mese, mentre può invecchiare; per cui conviene prepararla a piccole dosi, proporzionate al consumo, oppure per impedire l'incalimento può tornare vantaggioso a nello stesso tempo ancor più salutare, l'aggiungere nei barili qualche manopolio di cantarella minore, o di assenzio e di luppolo. Nel ripulire la preparazione della gineprata può riuscire incomodo il far germogliare l'orzo ogni volta; per ciò giova sapere, che non vi è questo bisogno, mentre in una sola volta se ne può far germogliare quella quantità che si vuole, indi si disicca, si presta a si soffia grossolanamente, e conservasi in luogo asciutto, da servirsi poi nel modo e nella dose se si indica. Preziosamente riesce opportuno l'averlo così preparato e pronto l'orzo per la stagione più rigida invernale, mentre allora occorrerebbe la stufa per farlo germogliare, giacchè, come si è di sopra indicato, il calore è circostanza essenziale a promuovere il germogliamento, per cui in un'atmosfera, nella quale il termometro segna al di sotto dello zero, non è possibile ottenere germogliamento di verun seme.

Si dà la preferenza all'orzo, perchè riesce più abbondante di materia zuccherina; ma in mancanza di esso si può ottenere buon effetto, nella maniera stessa, da altri semi legnosi, cioè dal frumento, dalla segala del frumento, dal miglio, dalle castagne, e persino dalle ghiande. Può anche prepararsi la gineprata più speditamente

ficio, che gli si preparava, o scorgendo nel silenzio stesso con cui Astorre ed Aurelia avevano ricambiato il suo movimento d'indignazione, il proposito irrevocabile a consentaneo di contrastargli ogni gioia, ogni compiacenza del cuore, si era lasciato vincere dal mortale abbattimento di un assoluto disinganno; e fu, staret per dire, venturo che non gli rimanesse dopo quel primo richiamo di dolore un sol gradino da scendere nella scala che conduce all'abisso di una completa desolazione. Tuttavia in mezzo a quella rovina che in pochi secondi lo avea reso indifferente per ogni avvenimento, insensibile per ogni miseria e dinanzi a qualunque pericolo, un senso di dispetto lo travagliava, pensativo d'essersi lasciata sfuggire alla presenza di Astorre la confessione del suo amore. Se non che, valutando subito colla misura della sua attuale impassibilità questa specie di puerile puntiglio, gli parve che qualunque cosa si potesse pensare di lui non ne sarebbe venuto un cambiamento alla sua situazione e che fosse inutile qualunque riguardo per sottrarsi ai sospetti.

Dopo ciò ogni cosa gli diventava facile; non gli repugnando evitare per qualche tempo la presenza di Astorre e di Aurelia per dar agio ai suoi sentimenti di espandersi liberi nella considerazione della recente sciagura, e per coltivare il tesoro de' suoi dolori senza disturbo di estranee cure. Gli è un fatto accertato, che nell'assalto di un infortunio l'anima brama esser sola co' suoi mesti pensieri; siccome quando si è dalla gioia compresi, si fa maggiore il ripudio se avvenga di poterlo parlarci con altri.

Per aver questo bisogno di solitudine, occorre a Michele mono tempo di quello che egli si era aspettato. La preoccupazione di un giorno e il travaglio della notte seguente bastarono per addormentarlo, dicono così, all'abbandono in cui si sentiva

con questi ingredienti. Mezzo litro di bacche di ginepro, un quarto di litro di aceto bianco di vino, e quattro oncie di libbre di zucchero rosso e dieci litri di acqua. In uno di questi recipienti della capacità di circa 15 o 16 litri di liquido, si pongono le bacche di ginepro ammidiate, l'aceto e lo zucchero e vi si lasciano tali sostanze in infusione per qualche ora; indi si sovrappone l'acqua e si chiude. Ciò fatto si lascia in tale stato la demijohn per quattro o cinque giorni in sito asciutto, ove possa essere investita dal calore dell'atmosfera. Per la qual cosa l'esito è sempre più proprio per questa operazione, la quale d'altronde riesce sufficientemente bene in qualsiasi stagione. Dopo si filtra il liquido e poncsi in bottiglia nere ben chiusa, ove in otto o dieci giorni si perfeziona e diviene una bevanda salutare, e in tal modo è somministrata quante un'altra birra. Quello che forma la spuma, si in chi sta come nelle altre bevande spumose, è l'acido carbonico; per ciò, sopra ogni altra cosa, ricercasi diligenza nel curare che il tiracchi stieno ben puliti e chiudenti, anche merchè estreme, per impedire ogni dispersione.

Distribuzione dei punteruoli del frumento.

Un giornale pretende, che per cogliere con facilità i punteruoli debba danneggiare tanto il frumento sui granai sia da mettersi sul pavimento del punte tagliati dove si ripongono in gran copia.

Un decreto applicabile ai nostri paesi.

Tutti sanno i gravi danni che, sanosi ai campi nei nostri paesi per tracciarsi un passaggio sul campo altrui, onde accorciarsi di qualche passo la strada. In Francia, la Corte di cassazione, appoggiandosi ad un articolo del codice, dichiarato essere assoluta la proibizione di passare con animali, strumenti, ruotoli, od altro sul fondo altrui, seminato o colle radici in piedi, giacchè nessuna dritto di servitù fu stabilito in favore dei proprietari vicini nell'interesse dell'agricoltura. Chi passa in tal caso sul fondo altrui paga una multa da 5 a 10 franchi. Si andrebbe anche presso di noi esenti da molti danni, se si moltiplicassero tutti coloro, che passano sopra i terreni coltivati.

Cultura delle viti sulle rocce inclinate.

Vi sono sui pendii delle colline e delle montagne terreni d'ottima esposizione, ma tutto sasso ed inclinati, sicchè nessun prodotto se ne potrebbe cavare. L'opera è povera però può spendersi molte giornate dell'inverno in lavori fruttuosi, mentre sarebbero affatto perdute senza di ciò. I contadini anche in que' terreni poverissimi ed incolti (dei quali nemmeno nel nostro Friuli v'è penuria) possono un poco alla volta farsi delle ottime vigne. Si fa nella roccia stessa un taglio, un fasso, che sia un trapezio, col lato inferiore un po' più stretto del superiore, coll'angolo anteriore retto, col posteriore quanto ottuso, vi si porta della buona terra e si pianta le sue viti d'uva scelta. Le viti si tengono povere, ed i rami si distendono sulla scarpa del pendio; poi si fa una seconda

caduto. V'era già nella sua mente una conoscenza soave, che avea domandato anche nel primo imperversare di quella tempesta la sua attenzione, e che allora pareva promettergli un qualche sollievo. — Quante volte ho pensato, diceva seco stesso, che se avessi avuto a scegliere tra il trovare Aurelia risanata e trovarla amante di un altro... di Astorre, non avrei esitato un istante a decidermi per la sciagura che ora mi è sopra! E intanto che questa gioia di saputa guarita e felice mi è concessa, io mi abbandono alla disperazione, fo tutto per non provare il piacere di questa felicità! Perché dunque non potrò tornare col cuore ai giorni nei quali lontano da lei m'era quasi uscita di mente, perchè non potrò farmi una ragione di perderla come lo potrei allora? Che cosa vi è di più adessa per erodermi attaccato senza scampo a questa passione? Che è avvenuto dopo quel tempo? È avvenuto, che sono scorsi sopra di lei grandi pericoli, che essa ha sofferti grandi dolori; le è avvenuto di trovar la salvezza tra le mie braccia e la felicità in questa casa dove io l'ho raccolta. Ebbene può tuttora aver fatto, che lo debba trovarmi ora più perduto di cuore? Oh! no, sento che mi rimarrà sempre la consolazione dei benefici che le ho fatti; sento che può bastarmi il saper finiti i suoi mali, il vederla contenta della vita che gli rimane.

Questi pensieri gli torarono un po' di calma, e sebbene si facesse forza per trovare in essi un conforto maggiore di quanto sperava potergliene derivare, tuttavia, aiutato dall'opera di Cecilia, la quale non occorre dire se intendesse, con tutti i mezzi del suo cuore a fargli parere meno tremenda quella consolazione, il giorno seguente a quello che fu certo del cuore di Aurelia, gli parve di sentirsi bastante animo per rivederla, ed anche per affrontare la presenza del suo rivale. Presso dunque fu

filo allo stesso modo e così a scaglioni tutto il pendio d'una collina. La roccia rimandando i raggi del sole dà al prodotto della vite un gusto squisito. Vi sono delle colline nel Friuli adattissime ad una simile operazione. Un proprietario forse non troverebbe di tutto suo conto ad operare queste trasformazioni pagando le opere a giornata: però un podestà, quando su di un pezzo del fondo da lui posseduto avesse operato per bene una simile razione, farei dei patti con delle buone famiglie di contadini. P. e. un'azienda di lunghi termini, poniamo trent'anni; lasciarlo al villico una metà, ed anche in certi casi due parti del prodotto, purché egli si accoli il lavoro nei modi da lui suggeriti. Si potrebbe anche domandare, che questi lavori siano eseguiti colando, o subito o dopo alcun tempo, una convenuta porzione di questa proprietà. Vedendo che i contadini sui ritagli dei beni comunali, divisi o comperati, affaticano un'intera invernata per formare un piccolo tratto di terreno coltivabile, si deve credere che si procurerebbero di acquistarsi anche di tal modo una qualche proprietà. I padroni dei fondi si avrebbero guadagnato di metterlo a produzione dei terreni quasi improduttivi senza spendere un soldo. Ecco uno dei generi di associazione, cui l'Annotatore raccomanda agli istruttori delle scuole domenicali. Se leggono attentamente il nostro foglio e troveranno quasi in tutti i numeri qualche idea pratica, di cui possono cavare profitto nel loro insegnamento.

Un prodotto che si trascura.

Anche in Friuli, lungo la marina in principal modonei altrove qua e colà (come p. e. nei dintorni del villaggio di Pozzocco), cresce spontaneo l'assenzio; il quale, oltre ai diversi usi medicinali, può distillarsi per trarne un liquore di molto uso, che porta il titolo di estratto d'assenzio. Coloro, che abitano le regioni dove questa pianta cresce spontanea, o che hanno strumenti per la distillazione, potrebbero approfittare di questa ricchezza trascurata. Forse, che potrebbero trarne non poco profitto, massimamente per i paesi del nord dove si consuma in copia questo estratto. La Francia, oltre a quello che fabbrica per proprio uso, ne manda all'estero per un milione di franchi. A Parigi fanno venire fino dalla Svizzera l'erba, per distillarla; e la si paga fino 50 a 60 cent. al chilogramma.

Ma non solo giova raccogliere, per tale uso questa pianta quando cresce spontanea, ma si può anche coltivarla vantaggiosamente. A quest'uso, sopra un terreno lavorato alquanto profondamente e seminato si semina l'assenzio e l'anno dopo

partito di condursi colla prima, come se nulla fosse tra loro intervenuto da cui potesse credersi turbata la gioia dell'ottenuta guarigione, lo si presentò cogliendo il momento dell'assenza di Astorre, e componendosi a quell'espressione d'ilarità, che gli parve confacente all'attuale stato della fanciulla. Questa sembrò rimanerne paga in effetto, e si volse a secondare quella lieta apparenza, nascondendo alla sua volta gli inquieti pensieri che le avea fatti nascere il caso del giorno innanzi.

Si tornò pertanto ai discorsi dei mali passati e della speranze avanzare; e sebbene ogni parola quasi avesse potuto servire in quelli di naturalissimo appiccio al proposito dell'amore di Aurelia per Astorre, sebbene anzi un tal proposito paresse indissolubilmente legato a ogni circostanza rammentata in quel colloquio, ambe le parti se ne servirono costantemente, e come per una tacita convenzione, tutto ciò che poteva far piegare il discorso a quel soggetto. La fanciulla non finiva mai di fare a Michele quante carezze, potrebbe volgere un'antico gentile all'essere a cui sente dovere il suo cuore, il cuore che ha già consacrato ad altra passione. Pareva volerlo ricambiare coll' amorevolezza dei modi, del disgusto, che si sentiva costritta recargli; gli parlava delle tante ragioni, perché essi avessero a riguardarsi come indissolubilmente legati dalle più sante affezioni, gli diceva con che gioia, essa pensasse al vicendevole amore fraterno, gli dispiegava dinanzi una prospettiva di pure dolcezze nelle memorie di quanto avevano insieme patito.

(continua)

si dividono gli steli, staccandoli in guisa che ognuno abbia qualche radichetta, e poi si trapiantano in autunno, od anche in inverno, tenendoli a mezzo metro di distanza ed a vece alterna in terreno ben lavorato. Dopo non occorre, che purgare la piantagione delle erbacce con qualche saracitura. A questo modo ogni piede cestisce tanto, che sul quinto, o sesto anno conviene di fare un nuovo trapianto. Le radici che rimangono si adoperano per il fuoco, e danno una cenere assai ricca di sali di soda e di potassa.

L'assenzio si raccoglie all'epoca della fioritura, un poco prima ch'essa sia nella sua pienezza. Gli steli si tagliano a 4, o 5 centimetri al di sopra del suolo. Se si può distillare verde è meglio; se no si fa disseccare con qualche attenzione, e non troppo perchè non si perda l'aroma.

VARIETÀ

LETTERA D'UN NOSTRO CONCITTADINO
scritta dalle vicinanze di S. Francesco di California.

Mokelumne Hill 10 Dicembre 1853.

Riscontro la gradita vostra 14 Aprile p. p. arrivata in San Francesco col courier del 15 Luglio, e da me ricevuta sul finire dello scorso Novembre, a motivo d'una continua occupazione nella fabbrica della mia casa, che m'impedi d'andare a San Francesco in persona, come d'ordinario, a fare acquisto di merci. Imposso perciò questa mia a Mokelumne Hill, città dodici miglia da me distante, e di maggior comodo per mantenere la corrispondenza che mi proponete, e che io aggradiamo come motivo di consolazione nella vita selvaggia che vivo.

Ora vi faccio, meglio che posso, una succinta descrizione della città di San Francesco, e delle mie circostanze, a seconda il desiderio da voi stesso manifestatomi nella vostra lettera. Quella magnifica città io l'ho veduta a nascere, poi distruggersi e per più volte di nuovo a risorgere; e ciò in brevissimo tempo, per una specie d'incanto, talmente da poterla assimilare ad una di quelle città favolose che ci vengono descritte nei racconti delle mille ed una notte. La baja è assai grande, e San Francesco si estende, a forma di anfiteatro, sul pendio della prossima montagna: la maggior parte degli edifici però occupa la pianura, internandosi anche nell'acqua per uno spazio di quasi un miglio, precisamente nella posizione dov'io mi ricordo d'esser stato ancorato col bastimento all'epoca del mio arrivo. La città, l'ho veduta composta la maggior parte di tende, poi in meno di tre mesi di tempo, di lunghe contrade, piazze, teatri, tutto in tavole con case di due o tre piani. Più volte venno distrutta dall'incendio, ma sempre riedificata con una celerità sorprendente, come al tocco d'una verga magica. Da qualche tempo però, a fine di evitare il pericolo di ulteriori abbruciamanti, li banchieri cominciarono a fabbricare in pietra viva lavorata, e in pietra cotta; per cui in oggi la maggior parte della città vedesi costrutta solidamente con case e palazzi perfino di sei piani. Li magazzini sono immensi, le botteghe messe con uno sfarzo indescrivibile; e vi trovate l'industrie e i prodotti di tutte le Nazioni del mondo. Non può dirsi fino a qual punto sia portato il lusso. Figuratevi che le carrozze di piazza, corrispondenti ai nostri fiacres, son fatte e adobbate con più gusto e profusione di quelle delle principali famiglie da noi. All'epoca del mio arrivo invece, li principali negozianti, ricchissimi e con bastimenti carichi di merci nella baja, giravano per la città in camicia di lana da marinajo. Tal costume in allora era abituale per tutti, perchè non era possibile trovare chi si occupasse di lavarvi una camicia, e ciò per assoluta mancanza di donne. Ora invece ve ne ha più del bisogno; perfino di Milanesi che fanno molto danaro colla loro industria. Il commercio di San Francesco è grandissimo; vi regna un'attività, un movimento, un andirivieni continuo di carri, uomini, merci ecc., che Trieste al paragone è poca cosa. Per lo meno quattrocento bastimenti si trovano di continuo ancorati al porto. Linee di vapori sono istituite per tutti i punti del Pacifico e dell'Atlantico, dimodochè al 4.º e al 15.º giorno d'ogni mese riceviamo lettere, giornali e passeggeri europei. La popolazione abonda sempre più; specialmente di Francesi, la maggior parte qui venuti all'epoca dell'istituzione dell'impero. Il porto ha l'imboccatura molto stretta, quantunque, come vi dissi, la baja occupi uno spazio rimarchevole. Dei due più grandi fiumi navigabili che mettono foce alla baja, uno viene da Stockton, e l'altro da Sacramento; città che spediscono con carri e mule le provvigioni per tutte le regioni, la prima per quelle del mezzodi, la seconda per quelle del nord. Vi sono parecchi Vapori da fiume, che ogni giorno vanno e vengono da San Francesco a

queste due città, trasportando merci e passeggeri. Tali Vapori sono costruiti con molta eleganza; sembrano palazzini galleggianti sopra le acque. Tra San Francesco, Stockton e Sacramento vi saranno circa trenta leghe di cammino. Da queste due ultime città, le merci partono con carri per i luoghi dove le strade son carreggiabili; e a ridosso delle mule nei siti montuosi dove i carri non potrebbero transitare.

L'anno passato, io dimoravo a Clinton Placere, più vicino a Sacramento. (Placere si chiama il luogo dove travagliano i minatori, fra vallate, con case di commercio). Trovandomi allora presso una strada carreggiabile, avevo due carri con mule che mi costavano scudi 1200. La condotta d'uno di questi l'avevo affidata ad un uomo che riceveva 80 scudi al mese di salario; l'altro lo guidavo io, o un mio compagno d'allora, certo C... P... Milanese. Sino dallo scorso Gennajo mi son separato da costui, e in Febbrajo venni qui presso Mokelumne sulla via di Stockton, bene dentro tra boschi e montagne, presso la Sierra Nevada, in luoghi per quali non transitano mai mule. A ciò mi sono ridotto, perchè il Placere di Clinton si spogliava tutti i giorni di travagliatori a motivo che lo minero non fruttarono più. Inoltre alcuni Svizzeri Ticinesi mi avevano messo in guardia a proposito del mio compagno C... P... Esso dapprima aveva fatto il contrabbandiere; o poscia il capo di assassini nel Canton Ticino. Era stato un puro accidente l'aver potuto sfuggire alla forza e scappare nelle Americhe. Infatti, alcuni mesi dopo la mia separazione da lui, seppi ch'egli aveva depositata presso un negoziante di Sacramento la complessiva somma di scudi 2600 - metà dei quali spettavano a me. Esso, o rubava in casa quand'io andavo coi carri in Sacramento; oppure, quand'io restava in casa, e ch'egli andava coi carri, mi defraudava caricando il prezzo delle merci a mia insaputa. Un uomo simile coperto di delitti e di sangue, non può finirlo bene, e sono molto contento di avermene potuto liberare. Reclamare alla giustizia non vale la pena, perchè la si vende a peso d'oro; e poi, anche ottenuto lo scopo, nessuno potrebbe garantirmi dal pugnale del mio accusato.

Avevo intenzione di non associarmi più ad alcuno, ma una persona sola, con casa di commercio, corre pericolo di essere assassinata; ciò che avvenne un mese fa, qui vicino, ad un negoziante che fu spogliato ed ucciso. D'altronde bisogna andar soli a comperare gli oggetti di commercio, perchè servendosi di commissionati non si trova mai il proprio conto. E quindi necessario qualcheuno a cui lasciare in custodia la casa durante queste assenze. Pagare un dipendente, costa troppo; di più è difficile incontrarsi in un onest'uomo. Mi sono dunque determinato a prender meco un giovine ridotto in miseria, però ben conosciuto, onesto, e che mi prestò assistenza al momento del mio arrivo nel 1850. Io l'ho associato agli utili. Parla bene l'inglese, il francese e lo spagnolo, è di Torino, e molto bene educato. Però anche con questo ho le mie pene, senda egli poco economico, superbo e niente voglioso di lavorare. La sua età è di 26 anni. Parcellio volte mi venne domandato s'è mio figlio: tanto invecchiai.

In compagnia di questo giovine, son partito da San Francesco, e a Stockton caricai di merci trenta mule, per dirigermi a questa volta. Arrivatovi, piantai una tenda, e trovandomi cogli affari in abbastanza buon stato, mi decisi a fabbricare una casa di tavole: anche per non dormire sotto una semplice tenda col continuo timore di venir trucidati a tradimento, ciò che succede non di rado in questi dintorni. A San Francesco, l'ultima volta ci son stato nei primi giorni del passato Luglio, e la vostra lettera non vi arrivò che più tardi, verso il 15. Da quel momento non mi son più mosso di casa, perchè occupato giorno e notte a compiere la fabbricazione. Essa è costrutta in tavole, larga 16 piedi francesi, 36 lunga, alta 10, con finestre fatte venire da San Francesco. In quest'opera non mi ebbi altro ajuto, tranne quello del poltrone mio compagno. Feci anche la casa del forno, larga piedi 14, lunga 24. Il forno lo fabbricai da me stesso con mattoni seccati al sole. L'anno scorso, uno di simile mi aveva costato 140 scudi a farlo fare. Cuique pane ogni due giorni per vendere e mangiare in casa. Da ultimo costrussi un pollaio, un porcile ed una stalla per le mule. Vi parrà strano un commercio di porci e galline; pure è così, bisogna ingegnarsi in ogni cosa che sia utile per far danari. Qui tutto si deve far da sé, e le sole cose per me pesanti, son quelle di far la cucina, e l'altra di lavarsi la biancheria. Fra solve e selvaggi, com'io vivo, non mi varrebbe neppure il danaro a trovar una donna che si occupasse di questo.

Tutti li pali di scheletro delle case li ho presi alla montagna, e trascinati sopra luogo colle mule, dove li ho lavorati da solo. Le tavole, le comperai qui vicino dove c'è una sega a vapore, e comprese le finestre ed altre cose accessorie, ho di pura spesa più di 400 scudi.

Il mio commercio consiste in cose necessarie ai minatori: farina di frumento e frumentone, pane, biscotto da mare, biscotto dolce, candela, burro, lardo, pesci in barile, fornaggio di tutte qualità, nonché badili, picconi, accie, barre di ferro, polvere, pallini, capsule, secchie, vasi per caffè, pignone di ferro, bicchieri, piatti per lavar oro, seope, e varie altre cose di chincaglieria troppo lunghe a descrivervi. Vendo di più vestiti fatti, vale a dire: pelli, calzoni, mutanda, camicie d'ogni sorta, calze, tela da far tende, scarpe, stivali. Di più ancora: liquori d'ogni qualità, cioè in barile: bordeaux, oporto, cognac, gin, whisky, cherrybrandy, ed in bottiglie ogni sorta di liquori. Finalmente commercio di caffè, tè, pesi, erbaggi, e conserve d'ogni sorta.

Questi generi costano assai cari, nella proporzione d'una svanzia da noi ad un colonnato qui. Le spese d'acquisto son relative. Un viaggio da qui a San Francesco, cinquanta leghe di cammino, mi costa almeno 120 colonnati.

Andrei meglio col mio commercio se non avessi quel vicino che case Americane forti, che comprano carichi interi di bastimento, e quindi mi fanno concorrenza vendendo più a buon mercato di me. Io, per tenermi assortito di tante qualità di merci, non ho mai dinaro sufficiente, e dovendole acquistare in dettaglio, ne viene di conseguenza che le debba pagare a maggior prezzo di quanto potrei farlo se avessi i modi per acquistare all'ingrosso.

Due mila da sella e da soma, mi costarono 165 colonnati, comprese le relative forniture. Mi servono per trasportare vettovaglio ai minatori nei dintorni della mia casa a tre miglia di distanza.

Comperai eziandio 42 galline ed un gallo che mi costarono 5 colonnati per testa. Le uova, le vanto un quarto di colonnato per cadauna. Coll'anno avvenire spero di raddoppiarne il numero. Anche un porco e due femmine, che ho pagato in ragione di 40 colonnati per testa, spero che mi frutteranno in seguito più di quello che m'abbian prodotto fin ora. Qui non c'è che l'opera del tempo e del travaglio che possa esser utile per far dinari; ben inteso, vivendo una vita triste o faticosa, tra monti e bosaglio, orsi e selvaggi, o isolato da ogni specie di società. La sola cosa di ricreazione che abbiamo sono i giornali europei che riceviamo due volte al mese, nonché la Corrispondenza Europea di Nuova-York.

In altra lettera vi farò la descrizione degli Indiani o selvaggi di qui, dei Cinesi che ve ne sono in quantità, delle miniere, delle qualità di travaglio, e del modo di lavar l'oro. Le opere continuano assiduamente, e continueranno per degli anni ancora. Però al 95 per 100 che rendono, è appena bastante a procurare il vitto. Io, nelle vendite, non ricevo che polvere d'oro. Il peso più piccolo è di un ottavo di colonnato, che si pesa con poca riguardo sopra grosse bilance, le quali portano quattro libbre, peso trojano, il più forte che si conosca.

Spesse volte per facilitare il cambio, sono obbligato a ricorrere alla vicina città a munirni di moneta d'oro e d'argento conati verso rifascio di polvere d'oro. L'oncia d'oro in polvere, peso trojano, la pagano colonnati 47 1/2, mentre a Parigi vale dai 20 ai 24. Li banchieri vanno d'accordo per non pagare di più.

Il Dorado si trova in tutti i luoghi ogni poco popolati. Esso corrisponde alla casa da gioco. Fra gli altri giuochi che si tengono nei Doradi, harrebbe uno che si chiama il Monte fatto a carte scoperte. Esso presenta tutte le forme di lealtà possibili, essendo invece un tranello bello e buono nel quale caddero quasi tutti gli stranieri venuti qui. Molti vi hanno perduta la loro fortuna, tra cui un Italiano che adesso lavora nelle miniere per guadagnarsi o stento da vivere. Esso nel 1850, al momento della mia venuta, era padrone di 40,000 scudi o di due case di commercio.

CRONACA

DELLA PROVINCIA DEL FRIULI

Un caso; anzi un seguito di brutti casi, accaduti ultimamente a Buttrio e dintorni ci costringe a richiamare la pubblica attenzione sui cani che sono, o possono divenire sospetti di rabbia. Sembrò, che quando aveva ucciso qualche lupo di casa dai monti si fosse abbattuto nei cani del vicinato ed una fera lotta ne fosse seguita. Il fatto sta che si trovarono tracce di sangue in più luoghi. Poi furono di que' cani leca qua e colà più d'una morsicatura ad altri cani, e majali ed anche ad uomini di Buttrio. Fu dato ordine di ammazzarne parecchi, come si fece, e di custodire tutti gli altri: ma uno di questi ruppe la corda a cui stava legato e morsicò subito, per quanto ci narrano, due persone, le quali si può immaginare in quale onta di tremenda incertezza si trovarono. Questo è tal fatto, che bisognerebbe ammazzare tutti i cani di que' dintorni come fece quatcheduno già, quand'anche i suoi non fossero stati peccati dagli altri cani. Ma la frequenza di tali accidenti ne fa pensare, che bisognerebbe pure qualche provvedimento su questa bisogna dei cani. Se, stando gli epigrammi degli sciochi, si facesse che ognuno il quale vuole tenere un cane dovesse pagare una tassa per la pubblica beneficenza locale si diminuirebbe il numero di codesti inutili consumatori che insidiano la vita degli uomini: ed allora sarebbe più facile sorvegliare gli altri che restano e fare che divenisse più reale la responsabilità della custodia, invitando chi avesse cani che morsicano. Vale più la vita d'un uomo, che non tutti i cani.

PIETRO NICOLÒ OLIVA DEL TUROCO.

L'opera della morte oggi consuma, nella solitudine, ciò che Natura aveva prodotto nel regno della bellezza e dell'amore; domani, le vite orrevoli che appartengono non tanto a sé medesimo o alle proprie famiglie, quanto alla Patria di cui furono ornamento e decoro. Nel primo caso, l'afflizione dello animo pietoso si restringe intorno alla bara che racchiude la giovinezza caduta: non madri e sorelle che hanno lagrime e giaculatorie per lei. Nel secondo, è il Paese che riflette la mancanza dell'individuo; pubblica la perdita, pubblica il dolore e l'arazione.

Era segnato da Dio che il giorno dell'11 Genere, primo Marzo 1854, fosse il novissimo per Pietro Nicolò Nob. Oliva del Turoco, che in quel dì mancava ai vivi in Aviano sua patria. Dopo settantun'anno e otto mesi d'una esistenza integerrima e laboriosa, egli s'è avviato nell'eternità, colla mansuetudine che sanno ispirare ai caratteri generosi il coraggio dei martiri e l'annegazione del Vangelo.

Non è nostro intendimento di stabilirne uno per uno i meriti d'intelletto e di cuore che contraddistinsero il nobile Oliva, sotto qualunque aspetto si prenda a considerare la di lui vita. Siamo sicuri che il Friuli non mancherà d'una completa biografia di quest'uomo, e che ponno migliori della nostra vorranno e sapranno raccomandare alla memoria dei superstiti un nome troppo prezioso per essere obliato.

Noi, ci basta d'adempiere a quell'ufficio che ha la stampa periodica, di associare la propria voce a quella del pubblico, ogni qualvolta la perdita di un utile ed onesto cittadino reclama dimostrazioni d'un dolore più che privato. E questo facciamo oggi; lo facciamo colla coscienza di esercitare un atto di giustizia anziché di convenienza, e certi che il comune suffragio non verrà mai meno sulla tomba dell'onorabile estinto.

Un uomo che, come privato, seppe consacrare il principio delle affezioni domestiche, il sentimento dell'ospitalità, gli atti dell'ajuto e del consiglio; e come pubblico rappresentante, posporre l'interesse proprio a quello della Patria, inclinato a fare di più, se non si fossero opposte le circostanze e la forza ineluttabile del destino, convenir dire che è benemerito della famiglia e del Paese e che gli è dovuta la riconoscenza d'entrambi. Inoltre, Oliva professava le amene lettere con quell'affetto scavo di ambizione che caratterizza le intelligenze privilegiate. Prosatore schietto, facile, verseggiatore brioso, amabile, fornito di fine criterio, e di memoria potente, scrisse in modo da dover dolersene che i suoi componimenti si trovino dispersi o non pub-

blicati. Prova della sua familiarità colla lingua latina e italiana è la traduzione, a cui attese, delle satire di Giovenale, in modo da ottenere una perfetta corrispondenza tra l'esametro latino e l'endecasillabo italiano. Di più, la Repubblica letteraria gli va debitrice d'aver salvato alcuni scritti (medici del Gozzi, ch'egli valse a riscattare dall'oblio in cui sarebbero indubbiamente caduti. Bibbioffio appassionato, si raccoglieva una grandiosa collezione, segnatamente di opuscoli, molti riguardanti il nostro Friuli, tenendo conto così di memorie, che un giorno potranno essere consultate con frutto.

Versato nella Giurisprudenza e nell'amministrazione; in società, vivace, pronto, elegante; di carattere uguale, affrativo, usso, esercitava la carità per misericordia sentita, largiva istruzioni per gentilezza d'animo, sopportava dolori fisici e morali con una fermezza, direm quasi, eroica.

I maligni o gl'invidi, abituati a miscredere negli altri ciò che non possiedono in loro stessi, troveranno facilmente da ridire sulle frasi di cui usammo parlando del Nobile Oliva del Turoco e della gravità della sua mancanza. Però, siccome una rosa non fa primavera, né anche un granello di grandine può distruggere l'onore della stessa; e il nome dell'egregio trapassato lascierà scritta nel cuore di ogni buon cittadino la parola: Commemorazione.

N. 4630-380 V.

AVVISO

Inerentemente a Decreto 14 Febbrajo attuale N. 3506 dell' I. R. Luogotenenza deve apparire la novennale manutenzione della R. Strada commerciale che si stenda dalla R. Postale d'Italia al punto detto il Comune di Cosma mette a Portogruaro.

Si porta quindi a comune conoscenza che in questa Residenza Delegata per tale effetto sarà tenuta pubblica asta nel giorno di Mercoledì 22 Marzo p. v. alle ore 10 antimeridiane, avvertendo che cadendo senza effetto il primo esperimento si farà luogo ad un secondo nel giorno di Giovedì 23 dello mese ed ove questo pure andasse deserto se ne aprirà un terzo nel successivo giorno di Venerdì 24 all'ora medesima degli anteriori.

La gara sarà aperta sul dato fiscale dell'anno cessione di Austriache L. 3000. 40, delle quali Austr. L. 8002. 73 a prezzo assoluto, ed Austr. L. 66. 07, per essere soggette a liquidazione.

L'impresa verrà deliberata al miglior offerente esclusa qualsiasi miglior e salva la superiore approvazione; e le offerte saranno garantite con un deposito di Austr. L. 200 più con altre Austr. L. 80 sulle spese inerenti al contratto, delle quali ne verrà dato conto.

Il deliberatario sarà tenuto a mantenere la sua offerta anche nel caso che la Superiorità trovasse opportuno di ordinare nuovi esperimenti, ed all'atto della stipulazione del contratto dovrà presentare una valida fiduciasione per l'importo dell'anno cessione, la quale resterà vincolata fino al termine del contratto stesso.

Del resto saranno tenute pienamente in vigore tutte le vigenti generali disposizioni di massima, avvertendo che presso l' I. R. Ufficio Provinciale delle pubbliche Costruzioni è ostentabile il Capitolato relativo.

Dall' I. R. Delegazione Provinciale del Friuli Udine li 28 Febbrajo 1854.

L'Imperiale Regio Delegato NADHERNY.

(3.ª pubbl.)

Con Imp. Real privilegio e coll'approvazione del Regio ministero di Prussia negli oggetti medicinali.

SAPONE DI ERBE

MEDICO - AROMATICHE

DEL DOTTOR BORNHARDT.

Contiene questo preparato oltre la quantità di sostanze vegetabili, e specialmente aromatiche, che si disciolse dalle parti minerali, che rendono gli effetti tanto caratteristici di questo sapone. Esso non solo fa la pelle tenera e morbida, e per conseguenza la secrezione più libera, ma per mezzo delle sue sostanze chimiche esso agisce anche sulla pelle, sul tessuto cellulare e gli organi ghiandolosi in modo risorbente e rinfrescante, recitandoli a nuova attività. Questo sapone è dunque cosmetico tanto eccellente quanto è proprio rimedio contro le lentigini, pustole, biforcioletti ed altre aspuzioni cutanee, rinnovandoli prontamente e senza dolore.

Il SAPONE D'ERBE del D. BORNHARDT vien venduto in parecchi negozi con uno stampato VERDE, munito d'apposito sigillo, al prezzo di CAR. 24. SOLO DEPOSITO in Udine del Dott. Valentino de Girolami, Farmacia S. Lucia.

CORSO DELLE CARTE PUBBLICHE IN VIENNA

	8 Marzo	9	10
Obblig. di Stato Met. al 3 p. 100 dette dell'anno 1851 al 5	85 1/2	86 1/8	86 3/8
dette " " 1852 al 5	---	---	---
dette " " 1853 restit. al 3 p. 100	---	---	93 1/2
dette dell'Imp. Lomb. Veneto 1850 al 5 p. 100	217	---	---
Prestito col. lotteria del 1834 di Gr. 100 detto " del 1839 di Gr. 100	117 1/2	121	121
Azioni della Banca	1227	1240	1240

CORSO DEI CAMBI IN VIENNA

	8 Marzo	9	10
Amburgo p. 100 marche banco 2 mesi	97 1/4	96 3/4	97
Amsterdam p. 100 fiorini oland. 2 mesi	110	110	---
Augusta p. 100 fiorini cor. uso	131 1/4	130 1/4	130 1/2
Genova p. 300 lire nuove piemontesi a 2 mesi	---	---	198 1/4
Livorno p. 300 lire toscane a 2 mesi	127	---	---
Londra p. 1. lira sterlina a 2 mesi	---	---	---
Milano p. 800 L. A. a 2 mesi	127 4/8	126 3/4	127
Marsiglia p. 300 franchi a 2 mesi	153 1/2	---	---
Parigi p. 300 franchi a 2 mesi	154	153 1/2	153 1/4

CORSO DELLE MONETE IN TRIESTE

	8 Marzo	9	10
Zecchini imperiali fior.	6. 10	6. 2	6. 6
" in sorte fior.	---	---	---
Sovrane fior.	---	---	---
Doppie di Spagna	---	---	---
" di Genova	---	---	---
" di Roma	---	---	---
" di Savoia	---	---	---
" di Parma	---	---	---
da 20 franchi	10. 20 a 18 1/2	10. 13	10. 11 1/2
Sovrane inglesi	---	---	---

	8 Marzo	9	10
Talieri di Maria Teresa fior.	2. 43	---	---
" di Francesco I. fior.	2. 43	---	---
Bavari fior.	2. 37 1/2	2. 37	2. 36
Colonnati fior.	2. 52 1/8	2. 51	2. 51
Cronioni fior.	---	---	---
Pezzi da 5 franchi fior.	2. 34	2. 32	2. 31 1/2
Agio del da 20 Carantani	30 5/8 a 30 1/2	29	28 3/4
Scarto	8 a 7 1/2	8. a 7 1/2	8. a 7 1/2

EFFETTI PUBBLICI DEL REGNO LOMBARDO-VENETO

	VIENNA 6 Marzo	7	8
Prestito con godimento 1. Dicembre	---	---	---
Conv. Vigl. del Tesoro gen. 1. Nov.	---	---	---