

SI PUBBLICA

AL MARTEDÌ

E VENERDÌ

ASSOCIAZIONE

L. n. 49. austriache

per un anno.

GIORNALE

DELLA

Provincia di Bergamo

CONTENENTE NOTIZIE DI ECONOMIA RURALE E DOMESTICA - DI STATISTICA E DI COMMERCIO - D'ARTI E MESTIERI - DI BIBLIOGRAFIA ECC. - LE NOTIFICAZIONI GOVERNATIVE, GLI ATTI UFFICIALI, GLI EDITTI GIUDIZIARI DELLA PROVINCIA ECC.

SOMMARIO

BOLLET. ECONOMICO AGRARIO — *Progetto e regolamento d'un orfanotrofio agronomo negli Stati Pontificj. — Sul modo di allevare i vitelli senza latte. — Sulla possibilità di coltivare con buon esito la pianta del the in Europa.*

BOLLET. D'ARTI E MEST. — *Trasporto di muri, campanili ed altre parti di edificj.*

BOLLETTINO DI SCIENZE FISICO-NATURALI — *Sull'origine del carbon fosile. — Confronto fra la propagazione delle lepri e quella dei conigli.*

**BOLLETTINO
ECONOMICO - AGRARIO
XXVI.**

Economia Rurale.

Progetto e regolamento d'un orfanotrofio agronomo negli Stati Pontificj.

I Padri Somaschi, il cui primo e precipuo istituto fu sempre di avere commiserazione de' poveri orfani derelitti, di raccogliarli e dirigerli in questa od in quell' arte secondo i bisogni e l'attitudine di ciascun paese, vedendo, che nello Stato Pontificio, e in Roma specialmente, sopravanzano le forze dirette alle arti urbane a danno dell'agricoltura, che ne scarseggia, vorrebbero tentare di svolgere parte degli orfani, che presentemente sono educati in città, e condurli alla coltivazione della campagna, arte la più stabile fra tutte, e la più necessaria a di nostri per cotesto paese.

E perchè il loro consiglio sia noto e posto ad esame, e piacendo effettuat, espongono essi brevemente i mezzi che hanno per dar principio a così bell'opera, e il metodo che terrebbero per condurla a buon fine.

1.° I padri Somaschi di Roma collocherebbero l'orfanotrofio agronomo nella loro campagna posta tra la città di Frascati, e il castello di Monteporzio, possessione, che per la sua ampiezza e varietà di

prodotti può occupare tutto l'anno buon numero di lavoratori, ed istruirli in quasi tutti i lavori agronomi.

2.° S'incaricano i padri Somaschi d'insegnare dopo i doveri religiosi essi medesimi ai giovani orfani la teoria dell'arte agraria adattata all'agro romano: e per la pratica si serviranno di persone atte alla buona esecuzione.

3.° I giovani orfani si dividono in tre classi: a ciascuna vien preposto un caporale, uomo probo e intelligente, il quale gli ammaestra ne' diversi lavori, e agli sui loro portamenti quando sono lontani dall'occhio de' loro educatori.

4.° I giovanetti della prima classe, cioè dagli anni 9 e 10 ai 14 compiti, nelle sere d'inverno, nei giorni piovosi, e nelle ore calde de' giorni estivi attendono a leggere, scrivere, far conti, lettere famigliari, di ragguaglio e si occupano nelle faccende domestiche e in tempi atti al lavoro coltivano erbaggi, legumi, vendemmiano, colgono le olive, i frutti, raccolgono i sarmenti, e fanno tutti i lavori leggieri adattati alle tenne loro forze.

5.° Gli orfani della seconda classe, cioè da 14 a 18 anni apprendono a coltivare i legumi, il lino, la canape, le viti, gli olivi, e gli altri alberi da frutto, e da costruzione, onde saperne trar partito.

6.° Quei della terza classe, da 18 a 20 anni, si ammaestrano nella coltivazione de' cereali, nella panificazione a uso di campagna, nell'arte di fare il vino, e l'olio, nella pastorizia, nel modo di educare i vermi da seta, e specialmente si eserciteranno a formare gli stati di vari prodotti, e delle spese per renderne conto a suo tempo.

7.° Sono poi tutti esercitati nel cucire abiti di campagna, lenzuola, coperte, sacchi: alcuni nel tessere e rattoppare scarpe, o finimenti de' cavalli, onde possano essere occupati in casa quando non si può lavorare in campagna.

8.° Affinchè gli orfani abbiano un fondo al termine della loro educazione agricola si assegna loro un soldo annuo di scudi tre per la prima classe; di scudi sei per la seconda, e di dieci per la terza: lasciando per questo luogo a una gratificazione secondo l'abilità e diligenza, che i giovani dimostreranno nell'adempiere il loro dovere.

9.° La commissione de' sussidi passerà a' Somaschi

per ciascun individuo a titolo di vitto e vestito quella somma, che costerebbe ognuno nell'ospizio di Termini, col letto, e primi abiti all'ingresso.

10.° Se qualche avanzo si potrà fare sulle fatiche de' giovani, e sullo stabilimento in generale, servirà specialmente per ampliare il fondo, moltiplicare il numero degli orfani, e facilitare l'impianto di altri orfanotrofi agronomi in quelle parti dell'agro romano che possono averne più bisogno.

11.° I giovani da ammettersi in tale orfanotrofio devono essere sani robusti: di dieci anni circa, e che non siano ancora stati alle arti in città.

12.° Con questa maniera di educazione campestre si prepareranno buoni vignaioli, abili e fedeli ministri di campagna; coltivatori alieni dal furto, dalla bestemmia, e dal delitto: e tali che per parte loro potranno promuovere e colla voce, e coll'esempio il buon costume nella classe del popolo coltivatore.

(Repert. d'Agric. ecc. luglio 1837.)

Sul modo di allevare i vitelli senza latte.

Già da molto tempo il celebre Parmentier aveva proposto l'infuso di fieno qual surrogato al latte per nutrire i vitelli potendo così usare del latte della madre, e non esser obbligati, come si fa per lo più per bisogno, o per mancanza di cognizioni, a vendere i vitelli di qualche settimana soltanto di età. Un tal metodo è generalizzato di più in Germania, e Inghilterra, meno in Francia, e, credo, niente in Italia. Non come cosa nuova adunque, ma come utile novità dimenticata, è degna di essere posta avanti agli occhi de' nostri agricoltori. Lo stesso fece il signor Le Maître de Saint-Aubin alla seduta della Società Reale e Generale d'agricoltura di Parigi del 1.° giorno di Marzo di quest'anno. Un altro mezzo a quel medesimo intento fu pur fatto conoscere per via di lettera in quella seduta dal signor de la Boessière che consiste nel nutrire i giovani vitelli con le carotte raschiate, e questo metodo era stato proposto nello scorso anno dal signor Labbé.

Per far uso dell'infuso di fieno, si comincia dall'assuefare il vitello a bere, dopo qualche giorno si aggiunge al latte puro un poco d'infusione tiepida, diminuendo di mano in mano il latte e accrescendo la dose dell'infusione si giunge a dar soltanto questa.

Dopo dieci giorni si offre simultaneamente al vitello il fieno, che ha servito a preparare l'infusione, ancor umido e tiepido. Da prima lo assapora, indi lo succhia, e termina col mangiarlo, e ne diventa così ghiotto che va cercandone anche del secco. L'infuso di fieno si fa col miglior fieno tagliuzzato posto in un vaso, preferibilmente di terra, e su cui si versa l'acqua bollente; avendo cura di ben otturarla appena dopo. (Annales del'agriculture Francaise Juin 1837.)

Dott. C.

Orticoltura.

Sulla possibilità di coltivare con buon esito la pianta del the in Europa.

La grande affinità che il genere *Cammellia* ha col genere *Thea*, affinità tale che da alcuni botanici le fa riguardare come con-generi, fece credere al D.r Merat poter essere possibile in Francia il coltivare in grande e in piena terra il the, date però e terreno

ed esposizioni favorevoli. In appoggio della sua opinione fa da prima osservare che le Camellie non avevano ben prosperato che lorquando erano state poste nell'aranciera, ed anche all'aria libera con qualche riparo per l'inverno; in secondo luogo egli ritiene che se la coltivazione del the non ha potuto riuscire alla Cajenna, a S. Domingo e in altri luoghi simili; egli è perchè quelle colonie sono troppo calde, e che l'eccesso della temperatura nuoce alla pianta cinese più che il freddo. In fatti sembra che oggidì la si coltivi con buon esito in qualche parte degli Stati Uniti, e si sa che al Giappone ed alla China gela appunto ne paesi ove si coltiva il the qual prodotto di commercio.

In Francia il the da principio si teneva in serre calde ed era sempre esile; indi lo si pose in serre temperate e divenne più robusto. Cels padre e figlio avendo avuta la felice ispirazione di porlo già da 18 anni in siti non coperti che nel tempo del gran freddo, e dove la pianta si trovò sino a 4 ed a 5 gradi sotto il zero, s'ebbero talmente vigorosa, che più bella forse non è nella sua patria naturale.

Il the potrebbe dunque esser coltivato in Francia in piena terra in que' luoghi ove il freddo non arriva al di là de' cinque gradi; non meno che dove cresce l'arancio, in Provenza, in Corsica, e in quasi tutta la regenza d'Algeri. Il signor Lacour-Gouffé coltiva all'aria libera il the nel giardino di naturalizzazione a Marsiglia. Per conoscere il vantaggio che si avrebbe da questa coltivazione basta sapere che si esportano dalla China e dal Giappone più di 50 milioni di libbre di the all'anno, che al prezzo medio di 6 franchi fanno 300 milioni di franchi.

Ma s'egli è permesso di vedere il the coltivato un giorno in Europa, si potrà del pari trovarvi in esso le qualità che ha la China? Il D.r Merat non dubita per l'affermativa. I luoghi ove cresce in quel paese, sono collinette esposte al mezzodì, e la temperatura di alcuni di essi è simile a quella della Francia, quantunque sotto una latitudine un po' diversa di quella di Parigi: d'altronde questa pianta è inodora quand'è fresca; le sue foglie sono persistenti, robuste e vi ha meno probabilità che si alterino, che se fossero in contrarie circostanze. (Annales de l'agriculture Francaise par Tassier Mars 1837.) D. C.

BOLLETTINO D'ARTI E MESTIERI VII.

Arti Belle.

ARCHITETTURA.

Trasporto di muri, campanili, ed altre parti di edifici.

Grande ammirazione destarono e destano tuttora i movimenti dati a porzioni di fabbricati in muratura, sia che si tratti di semplice raddrizzamento, sia di trasporto effettivo. Circa ai raddrizzamenti ci limiteremo a due soli esempi assai rimarchevoli: l'uno de' quali fu eseguito effettivamente, il secondo proposto soltanto. In Parigi i muri d'una delle grandi gallerie del conservatorio d'arti e mestieri pendevano notabilmente all'infuori; Molard scienziato distinto, in allora direttore di quello stabilimento, ridusse a felice