

III ANNATA DI PUBBLICAZIONE

# IL CAMPAGNUOLO

ALMANACCO  
AGRICOLA - LETTERARIO

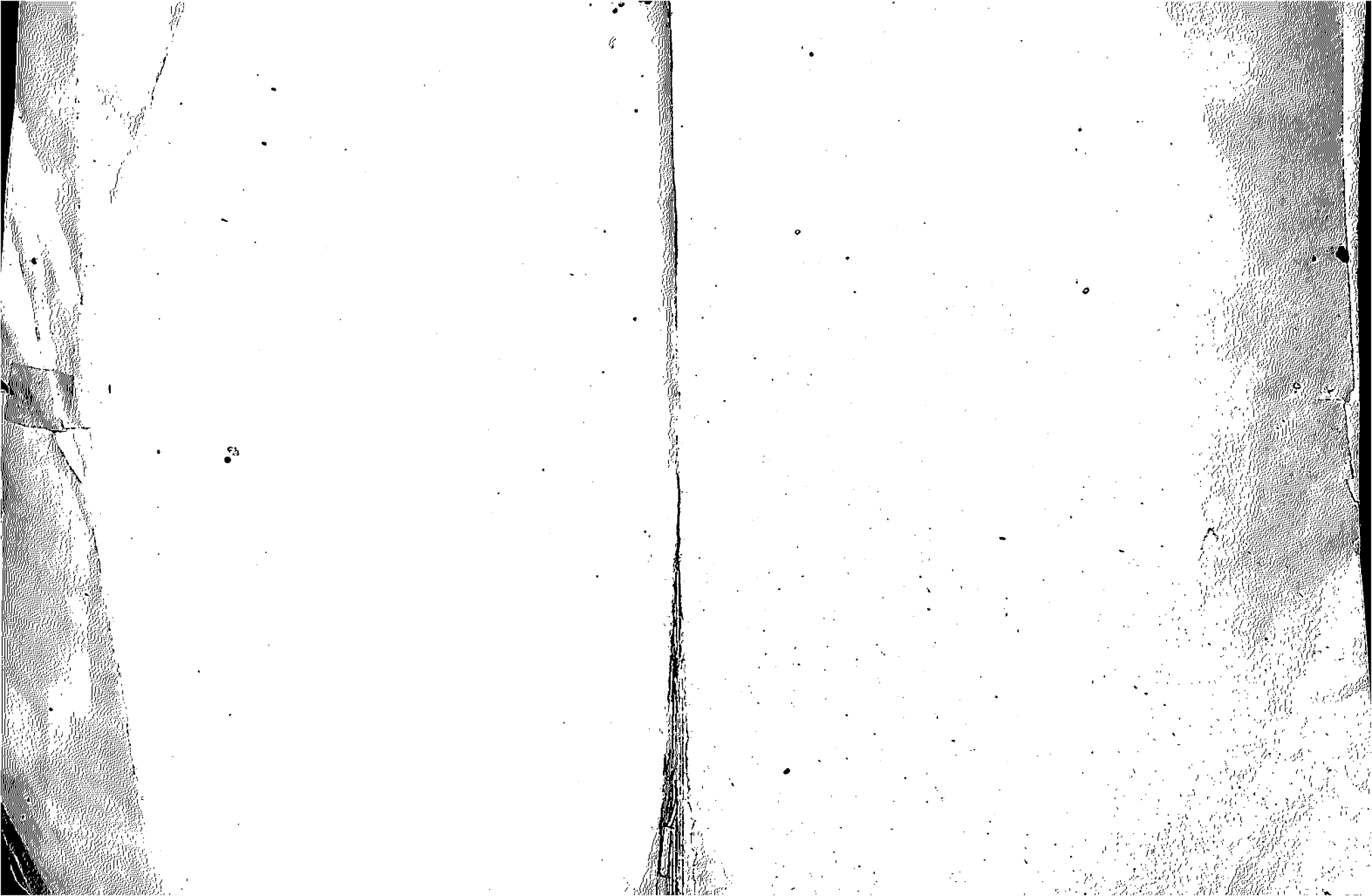
PER

1888

IVREA

STABILIMENTO TIPOGRAFICO LORENZO GARDA

1887.



III ANNATA DI PUBBLICAZIONE

---

IL  
**CAMPAGNUOLO**

ALMANACCO AGRICOLO-LETTERARIO

PEL

**1888**



**IVREA**

**STABILIMENTO TIPOGRAFICO GARDA LORENZO**

Via Palestro, avanti la Chiesa del S. Salvatore

**1887**

*Di Cortesi Lettori*

---

## AVVERTENZE

---

L'Editore prega vivamente i signori Sindaci e Segretari comunali, qualora scorressero in questo Almanacco qualche Festa o Fiera erroneamente indicata od omessa, oppure inutile perchè caduta in disuso, di avvertirlo per le necessarie correzioni.

Sarà parimenti grato a tutti i lettori i quali vorranno suggerirgli quelle modificazioni ed aggiunte che essi crederanno opportune da introdurre in questa pubblicazione allo scopo di renderla sempre più gradita ed utile ad ogni ceto di persone.

Avverte intanto che si riserva ogni diritto di proprietà sui *Lavori letterari* e le *Faccende campestri* contenuti nel presente volume.

La diffusione che il Campagnuolo canavesano ha rapidamente conseguita oltre i confini del Canavese indusse l'Editore a togliere dal titolo il qualificativo di *canavesano*, che pareva restringere la portata del libro.

In conseguenza di tale modificazione, si dovette pure mutare la copertina perchè il *cliché*, che serviva alla stampa della medesima, portava inciso il titolo del libro. Per l'annata 1889 il marchese F. Carandini sta già disegnando un'altra elegante illustrazione per una nuova copertina.

Il Campagnuolo di quest'anno contiene molto particolareggiate le indicazioni delle *Faccende campestri* da eseguirsi mese per mese in un'azienda agricola. Tale lavoro, di cui aveva già intrapresa la pubblicazione il giornale *L'Economia rurale* di Torino con la firma "Lucrezio", venne gentilmente concesso al

Campagnuolo dal Comm. Arcozzi-Masino, Presidente del Comizio agrario di Torino, e fu per una parte coordinato per uso del Campagnuolo, e per l'altra parte venne scritto appositamente dal Cav. Augusto Jemina, Professore di Agraria all'Istituto Tecnico G. Sommelier di Torino.

Non fu più creduto opportuno di pubblicare gli orari delle ferrovie, tramways e vetture pubbliche perchè soggetti a variazioni nel corso dell'anno.

La parte letteraria fu ancora quest'anno oggetto di cure speciali, ed il Campagnuolo ha iniziata la pubblicazione di *Medaglioni storici canavesani* che, incominciata da Carlo Botta, sarà proseguita mediante l'opera del Cav. Emilio Pinchia.

Il Campagnuolo insomma crede di non essere venuto meno alle promesse fatte negli scorsi anni e di non avere demeritato il favore del pubblico che in quest'occasione vivamente ringrazia, porgendo a tutti i suoi lettori il proprio saluto.



## REAL CASA DI SAVOIA

Anni

44 UMBERTO I, Re d'Italia, nato il 14 marzo 1844, salito al trono addì 9 gennaio 1878 per la morte dell'augusto suo genitore VITTORIO EMANUELE II.

37 MARGHERITA DI SAVOIA, figlia del fu Duca di Genova Ferdinando Maria Alberto, nata il 20 novembre 1851, Regina, sua consorte.

*Loro figliuolo*

19 VITTORIO EMANUELE FERDINANDO MARIA GENNARO, Principe ereditario di Napoli, nato l'11 novembre 1869.

*Fratello del Re*

43 AMEDEO FERDINANDO MARIA, Duca d'Aosta, ex-Re di Spagna, vedovo della Principessa Maria Vittoria Carlotta Dal Pozzo della Cisterna, deceduta l'8 novembre 1876.

*Suoi figliuoli*

19 EMANUELE FILIBERTO, Duca di Puglia.

18 VITTORIO EMANUELE, Conte di Torino.

15 LUIGI AMEDEO, Principe delle Asturie.

*Sorelle del Re*

45 CLOTILDE MARIA TERESA LUIGIA, Principessa, sposata a S. A. I. il Principe Girolamo Napoleone.

41 MARIA PIA, Principessa, sposata con S. M. Don Luigi I Re di Portogallo.

*Suocera e zia del Re*

58 MARIA ELISABETTA MASSIMILIANA LUIGIA DI SASSONIA, Duchessa di Genova, vedova il 10 febbraio 1855 del Duca Ferdinando Maria Alberto, fratello del defunto Re Vittorio Emanuele II.

*Suoi figli*

37 MARGHERITA, Regina d'Italia.

34 TOMMASO ALBERTO VITTORIO DI SAVOIA, Duca di Genova, sposato con S. A. R. la Principessa Isabella di Baviera.

*Figliuolo del Duca di Genova*

4 FERDINANDO UMBERTO VITTORIO.

RAMO DI SAVOIA-CARIGNANO

72 EUGENIO EMANUELE GIUSEPPE, Principe di Carignano.

## SOMMO PONTEFICE

78 LEONE XIII, Gioachino Pecci, nato in Carpineto, Diocesi di Anagni, il 2 marzo 1810, venne eletto Papa in Roma il 20 febbraio 1878 ed incoronato il 3 marzo stesso anno.

# APPARIZIONI ASTRONOMICHE

E

## CRONOLOGIA DELL'ANNO 1888

### Eclissi

In quest'anno 1888 noi avremo cinque Eclissi, cioè tre del Sole e due della Luna:

Il 1° Eclisse parziale del Sole, a noi invisibile, accadrà poco dopo la mezzanotte dell'11 febbraio. Quest'Eclisse è solo visibile nell'emisfero a noi opposto, dove cioè è giorno quando qua è notte.

Il 2° Eclisse parziale del sole accadrà la mattina dell'8 luglio. — Quest'Eclisse è solamente visibile a coloro che si trovano al di là della linea equinoziale.

Il 3° Eclisse parziale del Sole accadrà la sera del 6 agosto, verso le ore 6, e sarà solamente visibile a coloro che trovansi in freddissimi paesi.

Il 1° Eclisse totale della Luna, a noi visibile, accadrà la sera del 27 gennaio, cominciando verso le ore 9 e terminando verso le ore 2 di mattina.

Il 2° Eclisse totale della Luna accadrà la mattina del 22 luglio, verso le ore 3, min. 30, terminando verso le ore 9, e sarà solo visibile sul suo principio, tramontando la Luna verso le ore 4, min. 30.

### Computi ecclesiastici

Numero d'oro . . . . .	8	Indizione Romana . . . . .	I
Epatta . . . . .	XVII	Lettera Domenicale . . . . .	AG
Ciclo Solare . . . . .	21	Lettera del Martirologio . . . . .	S

Chiamasi *Ciclo lunare* un giro di 19 anni, inventato dall'Ateniese Manetone 433 anni avanti Cristo, dopo il quale le varie fasi della luna si rimettono nella stessa corrispondenza coll'anno tropico. Gli Ateniesi lo fecero scolpire in lettere d'oro sulla pubblica piazza e lo mandarono a Roma sur una lastra d'argento in lettere d'oro, per lo che fu denominato *numero aureo*.

Il *Ciclo solare* è invece un giro di 28 anni, in capo a cui l'anno ricomincia cogli stessi giorni, cioè che dopo questo periodo le *lettere domenicali* ridivengono le medesime per gli stessi di.

L'*Epatta* è la differenza fra l'anno comune lunare e l'anno comune solare, ossia il numero che indica quanti giorni si debbono aggiungere all'anno lunare per egualarlo al solare. Questo numero ci dà l'*età della luna* al 1° gennaio di ogni anno. Siccome la differenza è di 11 giorni, l'*Epatta* cresce annualmente di 11 giorni, fino a 29, che è il numero dei giorni di una luna.

L'*Indizione Romana* è uno spazio di 15 anni, in uso presso i Romani e mantenuto per lungo tempo presso i notai. Alla nascita di Gesù correva l'anno 3° dell'indizione romana. Per avere quindi l'indizione romana che corre, si divide l'anno corrente per 15 e si aggiunge al resto il numero 3.

La *lettera domenicale* è quella che cade alla prima domenica dell'anno, designando i 7 primi giorni dell'anno con le prime 7 lettere dell'alfabeto.

### Le quattro Tempora

Di Primavera . . . . .	22, 24 e 25 febbraio
Dell'Estate . . . . .	23, 25 e 26 maggio
Dell'Autunno . . . . .	19, 21 e 22 settembre
Dell'Inverno . . . . .	19, 21 e 22 dicembre

### Feste mobili

Domenica Settuagesima . . . . .	29 gennaio
Le Ceneri . . . . .	15 febbraio
Pasqua di Risurrezione . . . . .	1 aprile
Le Rogazioni . . . . .	7, 8 e 9 maggio
L'Ascensione del Signore . . . . .	10 maggio
Pentecoste . . . . .	20 maggio
La SS. Trinità . . . . .	27 maggio
Il Corpo del Signore . . . . .	31 maggio
Il Sacro Cuore di Gesù . . . . .	8 giugno
Il Sacro Cuore di Maria . . . . .	26 agosto
La Madonna del Rosario . . . . .	7 ottobre
La prima Domenica d'Avvento . . . . .	2 dicembre

Alcune feste religiose, per esempio il Natale, l'Ascensione, ritornano sempre allo stesso giorno dello stesso mese. Altre, quali per esempio la Pasqua, la SS. Trinità, la Pentecoste, il Corpus Domini, ritornano in giorni differenti a ciascun anno successivo, e da ciò si chiamano *feste mobili*.

La festa mobile primaria e quella da cui dipendono tutte le altre, è la Pasqua o solennità della Risurrezione.

La festa di Pasqua è fissata ogni anno alla domenica dopo il plenilunio che segue l'equinozio di primavera.

### Epoche memorabili

L'anno 1888 corrisponde agli anni delle Ere seguenti:

- 7395 dalla creazione del mondo secondo l'Era Costantinopolitana.
- 5870 dalla creazione del mondo secondo gli Autori cristiani.
- 2636 dalla fondazione di Roma, secondo Varrone.
- 1992 dalla fondazione d'Ivrea.
- 1888 dalla nascita di N. S. G. C.
- 890 dal principio della Real Casa di Savoia.
- 448 dalla invenzione della stampa.
- 345 dalla distruzione dei sobborghi d'Ivrea, colle ruine dei quali Cristoforo Morales edificò la Castiglia distrutta nel 1800.
- 305 dall'introduzione del Calendario Gregoriano.
- 249 dall'erezione della Cittadella d'Ivrea, distrutta poi nel 1705.
- 40 dallo Statuto largito a' suoi popoli da Carlo Alberto.
- 28 dalla proclamazione del Regno d'Italia.
- 18 dall'aggregazione di Roma a capitale d'Italia.
- 10 dall'assunzione al trono di S. M. Umberto I.

### Tempo proibito dalla Chiesa per celebrare le nozze

(GIUSTA IL SACRO CONCILIO DI TRENTO)

Dalla 1° domenica d'Avvento (2 dicembre) a tutto il giorno dell'Epifania (6 gennaio), e dal giorno delle Ceneri (15 febbraio) fino alla domenica in *Albis* (8 aprile) inclusivamente.



Leva il sole  
a ore 7 minuti 45



Cresce il giorno  
in tutto il mese di m. 56

## GENNAIO

A 1 Dom., CIRCONCISIONE DEL SIGNORE — *s. Guglielmo*, figlio di Roberto conte di Volpiano e di Perinzia sorella del re Arduino, marchese d'Ivrea, abate di Dijon e fondatore del monastero di San Benigno di Fruttuaria nel 1003.

### Festa Nazionale.

Oggi in tutte le chiese parrocchiali si fa la solenne rinnovazione delle promesse fatte nel battesimo, e nel mattino alla Cattedrale, con discorso.

2 Lun., *s. Defendente*, martire Tebeo.  
3 Mart., *s. Genoveffa* martire — *b. Taddeo*, cittadino d'Ivrea, agostiniano.

4 Merc., *s. Tilo* vescovo.

5 Giov., *s. Telesforo* papa, martire.

† 6 Ven., EPIFANIA DEL SIGNORE.

Festa alla cappella del Tre Re edificata sul *Monte Stella* presso Ivrea per consiglio di *s. Francesco* circa il 1220 con offerta per statuto e con voto. La Confraternita di Santa Croce va processionalmente alla suddetta chiesa ed il Municipio interviene alla S. Messa. — Festa della Propagazione della fede, con discorso nella Cattedrale alle ore 11 mattina.

◀ Ultimo quarto a ore 11,52 mattina.

7 Sab., *s. Giuliano* martire — *s. Candida* martire.

A 8 Dom., *s. Severino* vescovo.

9 Lun., *s. Celso*, fanciullo martire.

† 10 Mart., *s. Giustina* martire.

11 Merc., *s. Onorata* vergine — *b. Ansgarda*, regina di Francia, figlia di Guido marchese d'Ivrea, morta in Settimovittone nell'889 ed ivi sepolta.

† 12 Giov., *b. Taddeo*, vescovo in Irlanda, morto in Ivrea nel 1192 all'ospedale detto *de' 21*, fondato dai signori di Challant e De-Solerio, patrizi d'Ivrea, nel 1005.

13 Ven., *s. Faustino* martire.

● Luna nuova di Gennaio a ore 8,48 mattina.

14 Sab., *s. Ilario* vescovo.

A 15 Dom., *s. Maurizio* martire.

Festa alla sua chiesa in Ivrea — Traslazione delle reliquie di *s. Maurizio*, protettore di tutto il dominio della Real Casa di Savoia nel 1581. Nel trasporto da Martigny (nel Vallese) a Torino, passando per Ivrea, le reliquie furono deposte nella chiesa di Sant'Antonio, indi in quella della Cattedrale.

16 Lun., *s. Marcello* papa, martire.

17 Mart., *s. Antonio* abate.

Festa in Ivrea alla sua chiesa, edificata coll'Ospedale dei Pellegrini (o de' 21) circa il 1005.

18 Merc., *Cattedra di s. Pietro a Roma* — *s. Liberata* vergine.

Festa alla cappella di *S. Liberata* in Colloretto-Parella, con grande concorso di fedeli.

19 Giov., *s. Canuto* re.

20 Ven., *ss. Fabiano e Sebastiano* martiri.

Traslazione delle reliquie dei *ss. Solutore, Avventore ed Ottavio*, martiri Tebei, nel 1575.

21 Sab., *s. Agnese* vergine martire — *s. Epifanio*, vescovo di Pavia, che nel 494 ottenne dal re di Borgogna la libertà a molti schiavi eporediesi.

▷ Primo quarto a ore 4,59 mattina.

A 22 Dom., *s. Gaudenzio*, cittadino e patrono d'Ivrea, primo vescovo di Novara.

Festa alla sua chiesa eretta in Ivrea nel 1716 con offerta per voto, con intervento del Municipio alla messa. — Nell'Ospedale si celebra la festa nella domenica seguente, per legazione del can. De-Jordanis nel 1792, con discorso alla sera ed esposizione di sua reliquia. Il suo corpo trovasi in Novara nella chiesa di suo nome.

23 Lun., *Sposatizio di M. V.*

24 Mart., *s. Timoteo* vescovo, martire.

25 Merc., *Conversione di s. Paolo*.

26 Giov., *s. Paola* vedova — *s. Policarpo* vescovo, martire.

27 Ven., *s. Giuliana* giuniore d'Ivrea, zia e maestra di *s. Gaudenzio* — *s. Giovanni Grisostomo*.

28 Sab., *SS. Nome di Gesù* — *s. Cirillo* vescovo.

⊙ Luna piena a ore 11,28 sera.

A 29 Dom. Sett., *s. Francesco di Sales*, vescovo di Ginevra, dottore, fondatore delle Monache della visitazione di M. V. nel 1610, che fu di passaggio in Ivrea.

30 Lun., *b. Sebastiano Valfrè* da Verduno, prete dell'Oratorio, morto a Torino nel 1710.

31 Mart., *s. Luigia* vedova — *s. Giulio*.

Ad Andrate celebrasi assai solennemente, e con musica, la festa di *s. Giulio* dalla società omonima dei muratori.

### Feste patronali

Nel Canavese — 2 Cesnola, Chivasso, Salerano, Torre di Bairo e Vico — 14 Lugnacco e Strambinello — 16 Traversella — 17 Collettero-Castelnuovo, Drusacco, Pecco e Valchiusella (cantone *Succinto*) — 20 Gauna e Sale-Castelnuovo.

Nella Valle d'Aosta — 2 St-Oyen — 14 Nus e Perloz — 16 St-Marcel — 17 Arvier, Fontainemore, Sarre e Valtournanche — 20 Issime — 22 Lillianes e St-Vincent — 25 Introd — 29 Champ-de-praz.

Nel Biellese — 4 Castelletto-Cervo — 6 Occhieppo Inferiore — 15 Ponderano — 17 Callabiana, Croce di Mosso, Miagliano, Occhieppo Superiore e Pray — 20 Zumaglia — 22 Coggiola — 25 Mottalciata e S. Paolo Cervo — 26 Camandona.

### Fiere

Nella Valle d'Aosta — 10 Aosta (*grand marché des Rois*) — 31 Aosta (*fiere di Sant'Orso*, mobili ed utensili in legno).

Nella Savoia — 2 Aix ed Evian-les-Bains — 5 St-Jeoire — 6 Mégève — 7 Tanninges — 9 Mouttier — 14 Sallanches — 16 Aix, Evian-les-Bains e Gaillard — 19 Tanninges — 26 Montmélian.

Nella Svizzera — 2 Genève — 7 Viège — 9 Fribourg, Martigny-bourg e Soleure — 17 Brigue — 31 Vevey.

### Affari importanti

**Rendite sul Debito pubblico** — È esigibile dal 1° gennaio alla Tesoreria provinciale l'interesse di un semestre sulle *rendite al 5 per cento*. Chi ha un libretto della Cassa postale di risparmio e non risiede nel capoluogo della provincia può valersi della Cassa stessa per riscuotere i frutti delle cartelle nominative.

**Ruoli delle imposte dirette** — Si mettono in pubblicazione fino a tutto il giorno 8. Ognuno può esaminarli nell'ufficio comunale e nello stesso termine può esaminare le relative matrici nell'ufficio dell'Agenzia delle imposte. Per gli errori materiali, come anche nel caso di cessazione di cespiti soggetti all'imposta di ricchezza mobile, vi è luogo a reclamo entro i tre mesi.

**Utenti pesi e misure** — Il Comune ne pubblica lo stato; chiunque può esaminarlo entro i primi 15 giorni. Gli ommessi devono chiedere la iscrizione, sotto pena dell'ammenda da lire 2 a 50, non più tardi del 15 febbraio. Gli utenti che cessarono debbono chiedere la loro cancellazione.

**Leva di terra e di mare** — Nel mese devonsi denunciare al municipio i giovani che nell'anno compiranno i 48 anni.

**Tassa di manomorta** — Entro il 10, i rappresentanti degli enti morali e gli investiti di benefici devono pagare il semestre scaduto al 31 dicembre, sotto pena della sovrattassa del 10 %.

**Tassa sulla circolazione e negoziazione di titoli di credito** — Al 1° del mese e non più tardi del 20 deve pagarsi il semestre scaduto della tassa, sotto pena di una sovrattassa eguale al decimo della somma dovuta.

**Elettorato politico** — Il 15 la Giunta municipale pubblica il manifesto in conformità del quale i cittadini aventi diritto all'elettorato politico devono far domanda d'iscrizione entro il mese.

**Somministranze militari** — Il Comune pubblica lo stato degli abitanti che sono tenuti alla somministrazione di alloggi e mezzi di trasporto alle truppe. Gli interessati devono reclamare entro 5 giorni dalla pubblicazione.

## FACCENDE CAMPESTRI

### Lavori interni

In gennaio le giornate sono cortissime: in media vi sono 14 ore di notte. Le sere eterne. Quale lavoro richiede un'azienda rurale dall'agricoltore nelle lunghe sere di gennaio? *Inventario, bilancio*, piano d'operazione agraria per l'anno incominciato, riparazioni agli attrezzi ed utensili trovano nell'ordine di una azienda ben regolata il loro posto in questo mese. Non sono lavori direttamente produttivi, ma sono le basi indispensabili per rendere produttivi gli altri.

In gennaio gli animali sono quasi continuamente a ricovero. Alla *specie cavallina*, quando rimane inoperosa nella scuderia, si può diminuire la *razione a granti*, sostituendovi quella a paglia. Può limitarsi il foraggio della razione di mantenimento, tale cioè che mantenga l'animale in istato normale, costante, senza immagrire o scemar di peso, e senza sprecare materie nutritive.

La quantità di foraggio per la *razione giornaliera di mantenimento* deve essere in media di chilog. 1,660 per ogni 100 chilog. di peso vivo dell'animale.

Nell'*ingrassamento dei buoi* deve regolarsi bene l'alimentazione affinché non accadano indigestioni, meteorizzazioni, diar-



ree. Temperatura costante nella stalla di 15° C. - Evitare correnti d'aria fredda alle vacche vicine al parto. Alle lattiere si somministrano, col fieno e colla paglia, radici e tuberì cotti, zuppe e acqua imbiancata con farina di segala.

Nell'ovile in certi paesi i lanuti partoriscono alla fine di gennaio. Per mantenere sani i lanuti si fanno uscire un poco ogni giorno nelle ore meno fredde, eccettuati i castrati, che mettonsi all'ingrasso per venderli a Pasqua.

Nel porcile bisogna sorvegliare le troie vicine a partorire, poichè alcune hanno il vizio di mangiare i loro parti. Devono mantenersi in luogo secco, sano e pulito, essendo un errore il credere che il maiale ami la sporcizia. Temperatura come nella stalla.

Il pollame deve essere tenuto al riparo dal freddo e dall'umido. Se è numeroso, il pollaio deve riscaldarsi verso il tramonto. Cibi stimolanti: grani, cibi caldi impastati. I dindi, i capponi messi all'ingrassamento devono esser tenuti in ambiente caldo e asciutto. Acqua non gelata, sabbia.

**Bachi** — Buona conservazione, del seme evitando balzi di temperatura troppo repentini, i topi e le muffe.

**Api** — Si esaminino se sono provvedute di nutrimento, se sono riparate dai venti, dal sole e dai topi. Non si scuotano, poichè le api disturbate si disuniscono e la colonia si raffredda. Si assistino le arnie usate, si allestiscano gli attrezzi.

**Cantina** — In fine di gennaio si cominciano i travasamenti, si nettano esternamente le botti, le pareti, il pavimento. Segue la distilleria delle vinacce.

La latteria, nelle aziende in cui costituisce una delle parti principali, richiede speciale sorveglianza. Continuasi a fabbricare burro, ma rallentasi la fabbricazione del cacio. Stufa che mantenga temperatura costante a 14° C. - Facendo il burro è necessario tenere la zangola immersa in acqua calda da 40° a 50° C. - Nel mese di gennaio il burro suole riescire più bianco, epperò usasi colorare con tintura di carota, ma meglio di zafferano.

**Olio** — È in questo mese specialmente che si estrae l'olio dai semi di noci, nocciuole, mandorle, colza, ravizzone, lino, vianaccioli, ecc.

La frutta dev'essere visitata per rimuovere i marciumi, ripararla dal gelo e dalla luce, visitandola con lumi, senza aprire le impannate.

## Lavori esterni

Nel prato si schiantano le male piante. Conduconsi all'occorrenza nei prati letami, terricciati, composti, marne, terra di fossi pei prati vecchi e muschiosi; dissodansi, se il tempo lo permette, quelli così designati.

Nella vigna conduconsi i concimi, si preparano, scorteciansi, aguzzansi pali e pertiche, si abbruciano nella parte che deve porsi sotterra, o si immergono in soluzione di solfato di rame, vetriolo azzurro al 5 per cento d'acqua, lasciandoveli una settimana. In alcune esposizioni, riparate dai freddi del nord, si può incominciare la potatura per le viti vigorose. Si fanno i fossi ed i dissodamenti per le nuove piantagioni.

Nei campi si possono fare arature precedenti le semine primaverili. Si conduce, si sparge, s'interra il letame. Devesi concimare in copertura i grani deboli con concii chimici e guani misti a terra.

Nella selva, evitando i giorni di forte gelo, si fanno i tagli di turno dei cedui, l'abbattimento di fustaie, i diradamenti, le recisioni dei seccumi; si affastella, si squara, si trasporta il legname tagliato. Si raccolgono i semi del pino silvestre e del frassino. Si visitano le ghiande e le castagne stratificate.

Nel frutteto si fanno dissodamenti pei nuovi piantamenti. Si potano le piante fruttifere di vegetazione precoce e giovani. Si fa lo scortecciamento dei fusti e l'imbiancamento con latte di calce per distruggere gli insetti ibernanti ed i muschi e licheni.

Nell'orto si prepara la terra con ammendamenti periodici e con concimi, ed alla fine del mese si può già seminare contro le muraglie, e con ripari di stuoie, ravanelli, piselli primaticci, insalate e fave. Si può continuare ad estrarre da terra patate, bietole, carote, scorzonere, e, se furono ben riparati, sedani, indivie, spinacci, porri, cavoli, prezzemolo. L'aglio e le cipolle conservate in sito sano ed arioso vendonsi in inverno a prezzi vantaggiosissimi.

Nel giardino all'aperto dissodare, smuovere, trasportar terra, fognare, preparare il terreno delle aiuole che dovranno ricevere semi di fiori alla prossima primavera, formar le masse dei tulipani, dei giacinti, degli anemoni, delle viole del pensiero.

Nella serra temperata, se mantensi la temperatura da 6° a 7° C. si possono avere fiori di camelie, di violaciocchi, di salvie, di reseda, di garofani, di violette e di gerani. Ci vuole però maggior luce e calore per le piante bulbose, come giacinti, tulipani, ranuncoli, narcisi.

Leva il sole  
a ore 7 minuti 5



Cresce il giorno  
in tutto il mese di o. 1,20

## FEBBRAIO

- 1 Merc., *s. Orso*, arcidiacono d'Aosta — *s. Ignazio* vescovo.  
 2 Giov., *Purificazione di M. V.*  
 Benedizione delle candele.  
 3 Ven., *s. Biagio* vescovo, martire.  
 Benedizione della gola.  
 4 Sab., *s. Andrea Corsini* — *s. Besso*, vescovo d'Ivrea, che incontrò *s. Grato* vescovo d'Aosta, il cui corpo riposa nella Cattedrale — *s. Avventino* prete.  
 ☾ Ultimo quarto a ore 7,35 sera.  
 A 5 Dom. Sess., *s. Agata* vergine martire.  
 Festa a Cesnola.  
 6 Lun., *s. Dorotea* vergine martire.  
 7 Mart., *s. Romualdo* abate.  
 8 Merc., *s. Giovanni di Mata* — *s. Iuvenzio* vescovo.  
 9 Giov., *s. Apollonia* vergine martire.  
 10 Ven., *Invenzione dei corpi dei santi Avventore ed Ottavio* per opera di *s. Giuliana* d'Ivrea, che, trovandosi a Torino, li ripose con quello di *s. Solutore* in un Oratorio, ov'ella finì la sua santa vita.  
 11 Sab., *s. Efsio* martire — *s. Onorato* vescovo.  
 Festa a Rivarolo.  
 A 12 Dom. Quinq., *s. Pietro Nolasco* — *s. Eufrosina* vergine.  
 ☽ Luna nuova di Febbraio a ore 0,2 mattina.  
 13 Lun., *s. Giuliana*, matrona d'Ivrea, che nel 297 trasferì in Torino, non senza miracoli, il corpo di *s. Solutore*, martire Tebeo, martirizzato in Caravino.  
 14 Mart., *s. Valentino* prete, martire.  
 15 Merc., *Le Ceneri* — *s. Efsio*.  
 Predicazione quotidiana in una delle parrocchie della Città, alle ore vespertine, e nelle domeniche alle ore 11 nella Cattedrale dopo la messa conventuale.  
 16 Giov., *s. Giusto* senatore, martire.

17 Ven., *s. Marianna* vergine — *ss. Vincenzo ed Anastasio* martiri, titolari della parrocchia di Rondizzone.

18 Sab., *s. Simeone* vescovo, che d'anni 102 fu crocifisso.  
 Orazione di N. S. all'Orto.

A 19 Dom. I di Quar., *s. Beatrice* — *s. Mansueto* vescovo.  
 Traslazione in Agliè del corpo di *s. Massimo*, vescovo di Riez, nel 1354.

20 Lun., I 26 *Martiri Giapponesi* — *s. Zenobio* prete —  
*b. Sisto* da Rivarolo, minore oss., morto nel 1553.

☽ Primo quarto a ore 2,9 mattina.

21 Mart., *s. Angela Merici* — *s. Eleonora* vergine.

22 Merc., *Tempora* — *Cattedra di s. Pietro di Antiochia*.

Questo digiuno in certi giorni delle quattro stagioni (*Tempora*) è un'istituzione della Chiesa Romana al tempo di *s. Leone* — *Gregorio VII* lo fissò al mercoledì successivo alla festa di Pentecoste, a quello che vien dopo la festa di *s. Croce*, al mercoledì della terza settimana dell'Avvento e al primo mercoledì dopo le Ceneri.

23 Giov., *s. Pier Damiani*, vescovo e dottore.

24 Ven., *Tempora*, *s. Mattia* apostolo — *b. Berta dei conti di Valperga*, abbadessa di Busano.

25 Sab., *Tempora*, *s. Costanza* vergine martire.

G 26 Dom. II, *s. Alessandro*, patriarca di Alessandria.  
 Passtone di N. S. G. C.

27 Lun., *s. Eulogio*, 1° vescovo d'Ivrea nel 451 — *b. Domenico del Boschetto*, cappuccino.

☾ Luna piena a ore 0,7 sera.

28 Mart., *s. Eusebio Vialardi*, vescovo.

29 Merc., *s. Ponziana* vergine.

### Feste patronali

Nel Canavese — 2 Lugnacco e Quagliuzzo - 5 Cesnola - 9 Parella e Brosso - 11 Rivarolo - 20 Bajo.

Nella Valle d'Aosta — 1 Aosta (al Borgo), Donnas e Jovençan - 3 Douves e Villeneuve - 7 Morgex - 14 Courmayeur.

Nel Biellese — 5 Guardabosone e Valdengo.

### Fiere

Nel Canavese — 15 Castellamonte e Chivasso.

Nella Valle d'Aosta — 1 Donnas - 24 Aosta (*grand marché de Carême*).

Nella Savoia — 1 Samöens - 13 Montriod - 14 Viry - 15 Gaillard - 16 Aiguebelle - 20 Cluses - 27 Montriod.  
Nella Svizzera — 1 Monthey - 6 Genève e Martigny-bourg - 13 Sierre e Soleure - 20 Fribourg.

### Affari importanti

**Imposte** — Si deve pagare non più tardi del 18 la prima rata delle imposte iscritte nei ruoli, anche se il contribuente non abbia ricevuto l'avviso, bastando la pubblicazione del ruolo a costituirlo in mora. Dopo il 18 il contribuente è soggetto, per la somma dovuta e non pagata, alla multa di ritardo del 4 per cento, senza pregiudizio degli atti esecutivi. Le imposte possono anche pagarsi con le cedole semestrali del *Consolidato 5 per cento* scadenti il 1° luglio p. v. e del 3 per cento scadenti il 1° aprile.

**Liste di Leva** — Nel mese devonsi fare i reclami alla lista formata dal Sindaco e all'elenco degl'ignoti pubblicati entro il 15.

**Credito verso i Comuni e le Opere pie** — Presentare le parcelle ed i conti in tempo perchè possano essere risolti prima della chiusura dell'esercizio che ha luogo al 31 marzo.

## FACCENDE CAMPESTRI

### Lavori interni

**Granaio** — Una visita almeno per settimana al granaio per assicurarsi della buona conservazione delle granaglie e degli altri raccolti non ancora venduti. — Un esame del *fenile* e delle altre provviste di foraggio, per riconoscere la quantità tuttavia disponibile.

Nella *cantina* continua il travasamento dei vini.

Nella *latteria* la fabbricazione del burro e la maturazione dei formaggi.

Nella *scuderia* le cavalle sogliono partorire in febbraio. Le piene non devono essere affaticate dal tiro. A quelle che han partorito, poco nutrimento nei due primi giorni ed acqua non troppo fredda, a discrezione. Dopo due giorni, s'aumenta gradatamente la razione fino a renderla abbastanza sostanziosa e lattigena; la cavalla deve in media allattare il puledro per sei mesi. Gli altri cavalli in febbraio cominciano a lavorare e richiedono razione non più di solo mantenimento, ma anche di lavoro, perchè ogni sforzo dell'animale si risolve in consumo dell'organismo, il quale abbisogna di prontamente rifarsi, altrimenti scade.

Nella *stalla* continuasi l'ingrassamento, il quale in febbraio volge per lo più all'ultimo stadio; richiede quindi foraggio sostanzioso e concentrato, farine di granaglie e di panelli. Alle bovine lattifere acqua bianca e tepida, zuppe fatte con foraggi poco digeribili, ma sostanziosi e graditi, trinciati, stritolati, sminuzzati, imbibiti d'acqua bollente e sana, e tenuti così coperti per qualche ora. I vitelli di uno o due mesi mangiano già qualche bruscuto di fieno, si comincia ad abbeverarli con latte allungato, poi con acqua imbianchita mediante farina di segala, meliga, saraceno, ecc.

Nell'*ovile* cominciasi sul fine del mese la tosatura. Il raccolto della lana è fra i buoni e sta quasi a pari con quello dei bozzoli. Non si può aver gregge senza pascoli, e non devesi aver pascoli che laddove non si può coltivare. Comincia in questo mese il pascolo per il gregge, ma solo nelle ore meno fredde. Deve badarsi che l'ovile sia ventilato, poichè la pecora ha respirazione e traspirazione attivissime. Continuasi la somministrazione di sale pastorizio; si slattano gli agnelli nati in ottobre e novembre; continua l'ingrassamento degli agnelli maggiori e dei montoni; comincia la castrazione degli agnelli nati in dicembre e gennaio.

Nel *porcile*, le troie vicine al parto devono porsi in luogo separato. Scelgonsi i porcellini da allevarsi come riproduttori, vendonsi gli altri da latte ricercati dalle grandi cucine, non che i maiali ingrassati, e continua l'ingrassamento degli altri. Alimentazione cotta, beverage tepido e pulizia devono essere il regime normale.

Nel *pollaio* comincia la covatura. Le dinde sono le migliori covatrici per la quantità d'uova che possono coprire e per la loro indole queta. Ova di dinde, di galline, di faraone, di oche, di anitre; la dinda accetta tutto, salvo a smaniarsi quando vedrà poi i palmipedi pulcini lanciarsi nell'acqua, esempio che l'educazione non corrisponde sempre all'indole dei pupilli. Continua l'ingrassamento dei capponi e dei polli. Vicino alle grandi città e nelle città stesse si possono aver macchine per la covatura e per l'ingrassamento, specializzando così anche questa produzione. In febbraio, in qualche giorno soleggiato, tiensi aperto il pollaio, nettasi bene, si dispone sul fondo uno straterello di gesso che si rinnova almeno una volta al mese; si imbiancano le pareti ed il soffitto con latte di calce preparato stemperando 5 chilog. di calce spenta, 4 chilog. di solfato di rame ed 1 chilog. di colla in 1 ettolitro d'acqua per distruggere gli insetti nocivi e le emanazioni ammoniacali.

L'apiario non deve essere obliato in febbraio: se l'arnia è vuota di miele, bisogna somministrarne alle api, oppure mettervi dei tazzini con acqua molto zuccherata. Nei giorni più tiepidi rimuovonsi le coperte dalle arnie, e si esamina se mai la pioggia o la neve infiltrasse entro l'umidità.

### Lavori esterni

Continua in febbraio il trasporto del letame, gli scassi e le arature nei terreni scorrevoli. Si operano i fossi di scolo negli appezzamenti umidi. Si possono già erpicare i grani, e sul finire del mese cominciasi nelle esposizioni più favorevoli la semina dell'avena, del frumento marzuolo, dell'orzo e del trifoglio.

Nei prati, dopo la *Candellara* (la *Purificazione*), non lasciarsi più entrar bestiame. Si mondano le cotenne pratensi dalle male erbe, schiantando i romici, i colchici, ecc. Le irrigazioni a colmata sono eccellenti in febbraio, purchè non troppo prolungate, ma si devono rastrellare prima le foglie dove si sparsero con o senza letame, altrimenti vi produrrebbero terriccio acido nocivo all'erba. Possono anche con giovamento erpicarsi i prati con erpici a corti denti. In febbraio conviene spargere sui prati i concimi polverosi, soprattutto i chimici, essendo che la terra ancor umida li scioglie e li diffonde in tutto lo strato delle radici. Le pezze destinate a far prati nuovi devono possibilmente in questo mese esser ben preparate.

La vigna si slega dai sostegni, si visitino i tronchi, si scorreccino i vecchi con guanto *Sabatè* di maglia d'acciaio per distruggervi i muschi ed i licheni e gli annicchiati insetti. Si può a tal fine spennellare la ceppaia con soluzione satura di solfato di ferro o *vetriolo verde*. Può potarsi. Badisi a scegliere per la fruttificazione i tralci più robusti, stagionati e provvisti di belle gemme, recidendoli di lunghezza diversa secondo il sistema. Quelli da togliersi, taglinsi netti al loro nodo d'inserzione; quelli destinati alla fruttificazione di un altr'anno taglinsi a due gemme. Dove in febbraio si termina la potatura possono mettersi i sostegni, pali, pertiche, fili galvanizzati e legare; quindi anche sarchiare per distruggere le male erbe, lasciando le zolle smosse, per agevolare l'aerazione del suolo. Avvertasi che le viti giovani e vigorose devono esser potate più tardi di quelle vecchie e deperenti. I tralci destinati a propagazione si lasciano intieri, si legano in fasci, si sotterrano in terreno volgente a tramontana, oppure entro sabbia nelle cantine, fino al momento di preparare talee da porre in vivaio. Si possono in questo mese piantare talee o barbatelle od anche far propaggini per

colmare le lacune nei filari. Coloro che non hanno avuto tempo di concimar la vigna non tardino a farlo, e impiegandosi concimi chimici si applichino alla distanza di 20 centim. dalla ceppaia. Dove si hanno pergolati, è tempo farvi le necessarie riparazioni.

Nei boschi continua l'abbattimento di fustate e i tagli periodici di cedui. Si termina il taglio di monatura dei rami rotti-secchi, disordinati. Continuasi lo scavo delle capitozze dei salici e pioppi, il taglio dei gelsi e degli alberi dei viali. Si fanno fascine, pali, pertiche, cerchi, si squara, si trasporta, si vende il legname minuto, si mette a seccare in cataste quello da spacco, ed all'ombra quello da lavoro. Si scelgono i pezzi che per la loro piega servono a fare strumenti agrari. Si continua a raccogliere semi di essenze resinose. Si seminano ghiande, castagne, frassini, pioppi, ontani, aceri, in vivaio od a dimora. Si terminano i piantamenti. Si trasportano nel vivaio le piantine dal semenzaio. Si fanno i vimini. Si comincia la fabbricazione del carbone.

Nel frutteto si pianta, si concima, si pota, si sarchia. Le piante coi frutti a granelli troppo vigorose si predispongono alla fruttificazione tagliandole tardi ed infrangendone i ramicciuoli. Si conservano le marze da innesto e le talee di cotogno, nonchè i tralci e nesti di vite nella sabbia piuttosto asciutta e non umida, possibilmente in ghiacciaia, fino al momento di usarle.

Nell'orto si mettono in terra le radici semiferè: bietole, carote, rape, navoni. Nel corso del mese si possono seminare cipolle. Nelle belle giornate scopronsi al mattino e ricopronsi la sera i carciofi. In generale cominciano i grandi lavori di preparazione del terreno; continuano le semine indicate in gennaio. Verso la fine del mese si possono piantare patate. Si concimi bene la sparagiaia.

Nel giardino continuano i lavori dei viali e dei tappeti erbosi. La rosa potasi più volte all'anno, una volta però in questo mese. Si cambi la terra alle aiuole e si conservino i ramicciuoli tagliati dalle lonicere e dalle rose per farne talee.

Nelle serre manifestasi un movimento di vegetazione nelle cinerarie, verbene, petunie, calceolarie, lobelie, viole, pelargonii. Gli agrumi avranno maturi i loro frutti ed è tempo di provvederli di concime. In febbraio fan pompa le camelie, le acacie, le salvie. Per distruggere gli insetti delle felci e degli agrumi giovano le fumigazioni di tabacco. Le orchidee, begonie, aroidee, passiflore, amarillidi richiedono ora aumento di nutrizione. Le nuove piante portate a nascere nelle serre calde, vogliono esser portate in sito meno caldo affinchè mantengansi più lungamente.

Leva il sole  
a ore 6 minuti 25



Cresce il giorno  
in tutto il mese di o. 1,36

## MARZO

- 1 Giov., *s. Antonina* martire — *b. Giorgio di Biandrate*, conte di San Giorgio, patrizio d'Ivrea, morto nel 1483, le cui spoglie riposano nella chiesa parrocchiale di San Giorgio — *s. Albino*, vescovo di Vercelli.
- 2 Ven., *s. Secondilla* martire.
- 3 Sab., *s. Cunegonda* imper. — *s. Secondino* soldato mart.
- G 4 Dom. III, *s. Lucio* papa, martire — *b. Umberto III*, conte di Savoia.
- 5 Lun., *s. Pietro* di Castelnuovo — *s. Foca* giardiniere.  
☾ Ultimo quarto a ore 3,35 mattina.
- 6 Mart., *s. Marziano*, vescovo di Tortona, martire.
- 7 Merc., *s. Tomaso d'Aquino*, dottore.
- 8 Giov., *s. Giovanni di Dio*, fondatore dei Padri Spedalieri nel 1540 — *s. Gottardo*, nipote del re Ardoino marchese d'Ivrea, abate del monastero di Breme, fondato dal marchese d'Ivrea Adalberto I circa l'anno 910.
- 9 Ven., *s. Francesca* romana, vedova, fondatrice nel 1443 delle oblate Olivet.  
Commemorazione della Corona e Chiodi di N. S. G. C.  
Festa al Santuario di Savona.
- 10 Sab., *s. Attila* abate — *b. Claudina* vedova.  
Novena di s. Giuseppe.
- G 11 Dom. IV, *s. Candido* martire — *Sacra Spina* di N. S. G. C. — *s. Benedetto* arcivescovo.
- 12 Lun., *s. Gregorio Magno*, pontefice.  
☉ Luna nuova di Marzo a ore 4,30 sera.
- 13 Mart., *s. Eufrosia* vergine. — *s. Modesta* vergine martire.
- 14 Merc., *s. Matilde* regina, madre dell'imperatore Ottone I — *s. Euticchio* martire.  
Nascita di S. M. Umberto I.
- 15 Giov., *s. Speciosa* monaca.

16 Ven., *s. Agapito* vescovo, martire.

Le Cinque Piaghe di N. S. G. C.

17 Sab., *s. Patrizio*, il quale stando in Ivrea nel 432, ove ricevè l'avviso della morte di s. Palladio, fu consecrato vescovo d'Ibernia da s. Amatore poco lungi da questa città — *s. Martino*, minore osservante, patriarca di Costantinopoli nel 1540 circa.

G 18 Dom. di Pass., *Apparizione della B. V. Maria della Misericordia* — *s. Gabriele* arcangelo.

19 Lun., *s. Giuseppe*, sposo di M. V. e patrono della Chiesa universale.

Anticamente festa solenne alla sua chiesa sul monte Albagna (comune di Chivoverano) edificata con limosine dal servo di Dio frate Tomaso Barberis nel 1650.

20 Mart., *s. Leone X* papa — *s. Claudia* martire (Equinozio).

☽ Primo quarto a ore 8,53 sera.

21 Merc., *s. Benedetto* abate, fondatore dei Monaci Benedettini nel 520.

Festa al Monastero dei Ss. Maria e Michele.

22 Giov., *s. Basilio* prete — *s. Caterina Fieschi*.

Martirio del b. Antonio Robino da Strambino della Compagnia di Gesù, visitatore e missionario apostolico del Giappone nel 1644.

23 Ven., *M. V. Addolorata* — *s. Fedele* martire.

24 Sab., *s. Dionisio* martire.

+ G 25 Dom. delle Palme, *Annunziazione di M. V.*

26 Lun. S., *s. Emanuele* martire — *s. Teodoro* vescovo.

27 Mart. S., *s. Ruperto* vescovo.

☉ Luna piena a ore 10,17 sera.

28 Merc. S., *s. Evasio* martire — *s. Sisto* papa, martire.

29 Giov. S., *Cena del Signore* — *s. Secondo* martire — *ven. Stefano papa X* (detto IX) nipote del re Adalberto II, marchese d'Ivrea, morto nel 1058

Consecrazione degli OIj Santi nella Cattedrale.

30 Ven. S., *Parasceve* — *b. Amedeo di Savoia*, 3° duca di Savoia.

Visita ai Santi Sepolcri.

31 Sab. S., *s. Balbina* vergine — *b. Angela* vedova.

Benedizione delle case.

## Feste patronali

Nel Biellese — 19 Campiglia-Cervo - 25 Guardabosone.

## Fiere

Nel Canavese — 19 Borgomasino - 21 Locana - 23 Ivrea  
(*gran fiera del Ramo d'olivo*) - 26 Caluso.

Nella Valle d'Aosta — 19 Châtillon - 20 Aosta (*grand marché des Rameaux*) e Verrès - 21 Pont-St-Martin - 26 Lillianes.

Nel Biellese — 4 Salussola - 28 Cossato.

Nella Savoia — 2 Bons - 3 Sallanches - 5 Evian e St-Julien  
- 8 Tanninges - 14 Bonneville - 15 Sion - 19 Evian e  
Mouthier - 21 Gaillard - 22 Albertville e Tanninges - 26  
Montmélian - 29 Sion.

Nella Svizzera — 5 Genève - 6 St-Maurice - 10 Aigle - 12  
Soleure - 13 Carouge - 14 Lausanne - 26 Martigny-ville.

## Affari importanti

**Consiglio comunale** — Dal 1° marzo al 31 maggio si aduna in sessione ordinaria di primavera, la quale non può durare oltre 30 giorni senza la permissione della Deputazione provinciale.

**Liste elettorali politiche** — Si pubblicano, in seguito alla revisione della Giunta. Chiunque abbia reclami da fare contro le liste deve presentarli all'ufficio comunale non più tardi del 15 marzo. Il Consiglio comunale si riunirà fra il 20 ed il 31 per rivedere le liste, aggiungere quelli che risulteranno indebitamente ommessi o cancellati e pronunziare sui reclami. Si consultino i manifesti che vengono all'uopo pubblicati.

**Ruoli delle imposte** — Dal 1° all'8 si pubblicano i ruoli suppletivi di 1ª serie. Ognuno può prenderne conoscenza nell'ufficio comunale dove stanno depositati, come possono prendere conoscenza delle matrici relative nell'ufficio dell'Agenzia delle imposte del Distretto. Vi è tempo tre mesi dalla pubblicazione a ricorrere per cessazione di reddito, per errori materiali incorsi nella formazione dei ruoli o perchè non sia stata notificata regolarmente al contribuente l'iscrizione della rendita per cui egli è tassato. — Si consultino all'uopo i relativi manifesti.

**Conti dei Comuni e delle Opere pie** — Si chiude al 31 marzo l'esercizio finanziario del bilancio relativo all'anno precedente. — Chi ha crediti per forniture e somministrazioni subito presenti le sue note.

## FACCENDE CAMPESTRI

### Lavori interni

In principio di marzo il giorno è cresciuto di quasi tre ore, ed avanti la fine del mese lo sarà quasi di cinque. Rimane ancora il pericolo delle brine: un poco di cautela per le piante che la temono, ed all'opera per le altre, chè la vegetazione si desta e non si arresta più.

I luoghi più aprici rinverdiscono, le violette mandano il loro profumo, l'irraggiamento solare intiepidisce l'aria, avanti che finisca il mese arrivano le rondini, i passerini incominciano a stormire, la primavera è alle porte: agricoltori, all'erta!

Nella *scuderia* — Cominciano a condursi le giumente alla monta. Quelle che partoriscono in gennaio o febbraio possono cominciare a lavorare coi tiri meno pesanti. Quando il tempo è bello, e nelle ore più tiepide del giorno, si mettono i puledri in ampio steccato all'aperto.

Nella *stalla* — Completasi l'ingrassamento dei buoi aumentando la dose dei grani e di panelli nelle razioni. Vendonsi i buoi già arrivati alla fine dell'ultimo stadio d'ingrassamento.

Nell'*ovile* — Le pecore che concepirono alla fine d'autunno cominciano a partorire. Vendonsi agnellini da latte. Completasi l'ingrassamento dei castrati con patate cotte, foraggio misto di fieno e paglia. Sortesi la greggia dopo la rugiada, ma non si lascia più vagare nei medicai o dove c'è trifoglio o lupinella, tutt'al più si può lasciar pascolare dove c'è stoppia da rompere prossimamente.

Nel *porcile* continua l'alimentazione cotta. Completasi l'ingrassamento o comincia la vendita dei maiali ingrassati e dei porcellini lattanti. Si slattano quelli di due mesi; si castrano quelli non atti a riproduzione.

Nel *pollaio* continua l'incubazione. Cominciasi a spiumare il petto alle oche non piumanti. Se si dà avena alle galline faranno più ova. Neltasi bene e spesso il pollaio.

*Api* — Nelle belle giornate scopronsi intieramente le arnie, se ne faccia accurato esame e pulizia all'interno. La rivista di primavera è importantissima e si viene a conoscere secondo lo stato delle covate e i caratteri delle api, se gli alveari sono forti, deboli, orfani, o se hanno sofferto l'inverno, provvedendo nei singoli casi.

I conigli devono essere tenuti in gabbia, specialmente dove troverebbero troppo da mangiare, perchè val più per essi che per l'uomo il proverbio: *ne uccide più la gola che la spada*.

Il *granaio* richiede seria attenzione. Devono prepararsi le sementi scelte. È tempo di vendere il restante dei ricolti.

In *cantina* si chiarificano i vini. Si aprono le finestre per ventilare un poco il locale. Si imbottigliano i vini fini. Si tagliano i vini di smercio.

Occhio al *seme bachi*. Si evitino i salti di temperatura ed il morso dei topi.

### Lavori esterni

Nel *prato* continuasi a rimuovere le foglie, a rastrellare il pietrame ed il concime paglioso, residuo delle concimazioni fatte in autunno. Applicansi concimi polverulenti e se ne promuove l'azione con erpicatura. Dove non temonsi più forti geli cominciasi ad irrigare. Si termina di preparare il terreno per far nuovi prati e cominciasi a spargere il fiorume di fienaja, specie del taglio agostano, che contiene più semi di leguminose e opportune miscele di graminacee e trifoglio associati all'avena.

Nel *bosco* si terminano i tagli di turno. Si termina di scalfare e capitozzare pioppi e salici. Si tagliano i vimini, continua la semina di alberi frondosi, cominciasi a seminare e trapiantare i resinosi, si piantano i rami o piantoni di pioppo, salice ed altre essenze dolci. Si fanno i segni di demarcazione alle liste che cadon in turno di taglio nell'inverno susseguente, sgombrasi il bosco di tutto il tagliato ed assestasi per l'essiccamento e per la vendita. Continua la fabbricazione del carbone.

Nel *campo* continuano le arature preparatorie ed il trasporto del letame che interrasi per le imminenti semine. Si completano le concimazioni fatte all'epoca di semina. Si erpica il medaio ed in alcuni terreni il frumento. Cominciano le semine primaverili: avena, fave, frumento marzuolo, orzo, bietole da foraggio e zuccherine, carote, prati artificiali avvicendati, trifoglio dei cereali, medica, lupinella, lupolina, cicoria selvatica, loglio italico (paettono), vecchie, piselli, lenticchie, papaveri, robbia, tabacco, pastello, colza, senapa nera. — Sul finir del mese si semina il lino marzuolo e la canapa. Dove i freddi sono cessati si seminano meliga, zucche, meloni, angurie, fagioli, miglio, ceci. Si piantano patate, topinambour, luppoli.

Nella *vigna* si termina di potare, di piantare e propagginare. Continuansi le arature di scalzamento. Concimasi con concii polverulenti a base di potassa e perfosfati specialmente (per ogni

ceppo: 6 a 7 grammi di acido fosforico solubile, 5 a 6 grammi di potassa, 2 a 3 grammi d'azoto. Variabile secondo il terreno): Pali, pertiche, filo di ferro, legature, ramatura, tutto deve essere a posto. Non lasciar passare il mese senza sarchiare le viti. Dove non temonsi più i freddi e le gemme cominciano a muovere, si può già innestare.

I *gelsi* — Si termina di piantarne, se ne seminano e si termina di potare quelli destinati a riposare un anno dalla sfogliatura. Si aggiustano le ramificazioni degli altri.

Nel *frutteto* si continuano i piantamenti. Si può già innestare a spacco o in corona i selvatici piantati l'anno precedente. Si fa la potatura delle piante più vigorose, mentre quelle deboli saranno state potate prima. È ora il momento di far guerra agli insetti. È pure il mese di seminare soggetti da innesto, come meli, peri, pruni, ciliegi con semi già stratificati nella sabbia. Si piantano le talee di cotogno.

Nell'*orto* seguitano le semine indicate in febbraio. Le cucurbitacee devono essere riparate dai gelidi venti. Si possono piantare erbe aromatiche e fragole. Mettinsi in ordine i fossetti per l'irrigazione. Si piantano le sparagiaie.

Nel *giardino* è tempo di poter le piante a legno dolce e midolloso, come bignonia, paulonia, glicine, lonicere, ecc. Si diradino e si assettino le peonie arboree, le magnolie e foglie caduche e le ortensie. Potinsi soprattutto le rose.

Preparasi con buona vangatura e letame trito la terra dove vorrassi seminare e piantare fiori. Si seminino in cassoni con poco letame le margherite, i balsamini, le zinnie, le petunie, gli amaranti; e in altri, con più letame, mettansi a germogliare le canne, gli arum, i caladii, gli amarilli, i lillii e le dalie per moltiplicare.

Nelle *serre calde* si deve ancora procurare di notte una temperatura di circa 15° C., e di giorno riparar con stuoie dai troppo forti colpi di sole, specialmente le palme, le bilbergie, le felci, le begonie, le marante, le rose chinesi; alle quali è ora tempo di cambiare la terra, e alle orchidee parassite ed alle aroidee mutar muschio, torba e terriccio. Alle gloxinie ci vuol terra di brughiera, o letame trito misto a sabbia. Mutisi terra ed elevisi la temperatura intorno alle radici degli ananassi.

Nelle cattive giornate preparinsi le linguette di panno, tela o cuoio, ed i chiodi o pioli di legno per fissare rami e branche di spalliere; coloriscansi canestri, vasi, casse, panche, sedili, tavole e quanto di legno dovrà poi esporsi alle intemperie.

Leva il sole  
a ore 5 minuti 45



Cresce il giorno  
in tutto il mese di o. 1,28

## APRILE

G 1 Dom., PASQUA DI RISURREZIONE — *s. Benedetto*, vesc. d'Alba.

Benedizione papale nella Cattedrale dopo i pontificali.

◀ Ultimo quarto a ore 0,51 sera.

7 2 Lun., *s. Francesco da Paola*, fondatore dei Padri minori nel 1435.

3 Mart., *s. Eraldo*, vescovo di S. Gio. di Moriana — *s. Ida*.

4 Merc., *s. Isidoro*, vescovo e dottore — *b. Giovanni della Valle*, da Candia Canavese.

5 Giov., *s. Vincenzo Ferreri*, che predicò a Pont Canavese — *s. Eraldo V*, pronipote di Ottone Guglielmo marchese d'Ivrea.

6 Ven., *b. Ardoino dei conti di Valperga*, vescovo di Torino, fratello della beata Berta, morta nel 1206.

7 Sab., *s. Saturnino*, vescovo di Verona.

G 8 Dom. in Albis, *s. Libania* dei signori di Barbania, fondatrice e 1<sup>a</sup> abbadessa di Busano (monastero traslato in Belmonte nel 1299, poi in Cuorgnè nel 1602). Morì nel 1064 — *s. Alberto* vescovo.

9 Lun., *s. Guglielmo II*, abate del monastero di S. Benigno, figlio di Ardoino marchese d'Ivrea e re d'Italia.

☉ Luna nuova di Aprile a ore 9,17 mattina.

10 Mart., *b. Antonio Neirotti*.

11 Merc., *s. Leone Magno* papa.

12 Giov., *b. Angelo Carletti* da Chivasso — *s. Giulio* papa.

13 Ven., *s. Ermenegildo* re, martire.

14 Sab., *s. Giustino* filosofo, mart. — *ss. Tiburzio, Valeriano e Massimo* martiri.

G 15 Dom., *s. Anastasio* — *ten. Cesare de Bus*, fondatore dei Padri della Dottrina cristiana.

Commemorazione di tutte le reliquie dei Santi che si conservano nelle chiese della Diocesi.

16 Lun., *s. Raffaele* arcangelo — *s. Turibio Beutti*, torinese.

17 Mart., *s. Aniceto* pontefice, martire.

▷ Primo quarto a ore 0,2 sera.

18 Merc., *s. Alessandro* vescovo.

19 Giov., *s. Leone IX* papa, che passò per Ivrea nel 1049 e fu a Carema.

20 Ven., *s. Donato* martire, il cui corpo è venerato in San Giacomo di Rivarolo.

21 Sab., *s. Anselmo* da Aosta, vescovo e dottore.

G 22 Dom., *Patrocino di s. Giuseppe* — *ss. Sotero e Caio* mm.

23 Lun., *s. Giorgio* martire.

Anticamente processione generale a S. Rocco per essere stata liberata la città d'Ivrea dal contagio nel 1631.

24 Mart., *s. Fedele* da Sigmaringa, cappuccino.

25 Merc., *s. Marco* evangelista.

Processione generale nella Città e nelle Parrocchie.

26 Giov., *ss. Anacleto e Marcellino* martiri.

☉ Luna piena a ore 6,31 mattina.

27 Ven., *s. Zita* lucchese, vergine, patrona delle serve.

Festa della pia società nella Cattedrale d'Ivrea.

28 Sab., *s. Paolo della Croce* — *s. Vitale* soldato, martire.

G 29 Dom., *s. Roberto* abate.

30 Lun., *s. Caterina* da Siena.

### Feste patronali

Nel Canavese — 2 Quincinetto - 8 Loranze - 22 Valperga - 23 Lusigliè, Valperga e Vidracco - 24 Lessolo.

Nella Valle d'Aosta — 21 Challand-St-Anselme - 23 Hône, Pollein e Rhêmes-St-Georges - 29 Pré-St-Didier.

Nel Biellese — 22 Cossila (borgata Favaro) e San Giuseppe di Casto - 23 Zimone - 29 Coggiola.

### Fiere

Nel Canavese — 2 Pont - 18 Locana - 30 Castellamonte.

Nella Valle d'Aosta — 2 Aosta - 16 St-Vincent - 18 Valpelline - 23 Challand-St-Anselme, Etroubles o Villeneuve - 25 St-Pierre - 26 Nus.



Nel Biellese — 16 Mosso S. Maria - 17 Biella - 24 Mottalciata.  
 Nella Savoia — 1 St-Jeoire - 2 Bons - 3 Böège e Mouttiers  
 - 4 Faverges, Samöens e Thonon - 6 Mégève - 7 St-Gervais  
 - 9 Annecy - 11 Annemasse - 18 Faverges - 19 Thonon -  
 21 Gaillard - 25 Annemasse - 26 Tanninges.  
 Nella Svizzera — 2 Genève, Fribourg e Martigny-bourg - 4  
 Monthey - 9 Berne e Soleure - 16 Val d'Illicz - 21 Aigle  
 - 23 Martigny-ville e Sierre - 24 Vevey - 30 Viège.

### Affari importanti

**Rendite sul Debito pubblico** — È esigibile dal 1° aprile alla Tesoreria provinciale l'interesse di un semestre del *consolidato 3 per cento*. Chi ha un libretto della Cassa postale di risparmio e non risiede nel capoluogo della provincia può valersi della Cassa stessa per riscuotere gli interessi delle cartelle nominative.

**Imposte** — Dal giorno 10 al 18 scade il tempo utile pel pagamento della seconda rata dei ruoli principali e 2 rate dei ruoli suppletivi (*Vedasi le avvertenze relative al mese di febbraio*).

**Liste elettorali politiche** — Si pubblicano non più tardi del 5 aprile le liste elettorali rivedute dai Consigli, ed ogni cittadino potrà reclamare alla Commissione provinciale, non più tardi però del 20, contro qualsiasi indebita iscrizione o cancellazione avvenuta nella lista.

**Liste amministrative e commerciali** — La Giunta, prima, ed il Consiglio, poi, addivengono alla revisione delle liste. Vi è luogo a reclamo contro le operazioni della Giunta durante gli 8 giorni che dura la pubblicazione, e contro le operazioni del Consiglio durante il termine della pubblicazione e per altri 40 giorni successivi. Nel primo caso i reclami vanno diretti al Consiglio e nel secondo alla Deputazione provinciale per le liste amministrative, ed alla Camera di commercio per quelle che la riguardano. Si consultino i relativi manifesti.

**Lista dei giurati** — Il Sindaco pubblica il manifesto. Coloro che hanno le qualità volute per essere giurato debbono, non più tardi del mese di luglio, chiedere la loro iscrizione all'ufficio comunale, inscrivendosi in apposito registro, sotto pena della ammenda di lire 50. Si consulti il manifesto del Sindaco.

**Bagni termali d'Acqui** — I poveri che abbisognano delle cure termali presentino sollecitamente le carte volute: fede di nascita, fede medica, stato di famiglia, ecc.

**Riforma di militari in congedo illimitato** — Coloro che appartengono all'esercito permanente od alla milizia mobile e per malattie o sopravvenute indisposizioni ritengono essere divenuti inabili al servizio militare, devono rivolgere la loro domanda di riforma entro i mesi di aprile o di ottobre al Distretto militare, cui appartengono per fatto di leva, per mezzo del Sindaco.

### FACCENDE CAMPESTRI

#### Lavori interni

La stagione agraria è aperta: in media in questo mese abbiamo quattordici ore di giorno, durante le quali le piante lavorano incessantemente a tessere i loro organi se trovano filo pronto.

Gli svariati lavori, le varie spese s'affollano sui passi dell'agricoltore ed egli deve attendere a tutto se non vuole perdere da una parte ciò che guadagna dall'altra.

Non mancano i *lavori interni*, ma i lavori principali che assorbono quasi tutto il giorno sono *fuori all'aperto*.

Tutti gli animali escono a pagare o col lavoro o con la riproduzione o con la crescita o con l'ingrassamento il ricevuto mantenimento. Tutti gli animali, perfino il pollame, sono messi a regime verde.

Nella *scuderia* le cavalle continuano a figliare. Si conducono all'uopo le giumente allo stallone e si slattano i puledri che hanno quattro o cinque mesi.

Nella *stalla* le vacche specialmente ricevono razioni fresche. Si falcia la segala invernale, il trifoglio incarnato ed altri foraggi temporarii primaticci e si aumenta per tal modo la produzione del latte. Completasi l'ingrassamento dei vitelli.

Nell'*ovile* le capre figliano. Il gregge esce al pascolo, e quando il tempo è bello si fanno escire anche gli agnelli.

Nel *porcile* si mettono al maschio le troie che hanno figliato in febbraio ed in marzo. Mandansi i porcellini al pascolo e si castrano quelli non destinati a riproduzione.

Nella *latteria* cresce il lavoro aumentando il latte. Si fabbrica il burro e cominciasi la fabbricazione dei formaggi molli. Si fabbrica un formaggio con latte di pecora a cui se ne aggiunge un quinto di capra, oppure di vacca.

Nel *pollaio* si hanno già pulcini, anitrette, ochette e dindetti; continuasi a far covare, e si somministra ai pulcini farina di

meliga impastata a metà, sempre fresca. Per alcune settimane non dovrebbero essere lasciati uscire nelle ore più calde; bisogna preservarli dalla rugiada e dalla pioggia. Lo anitrete sono meno delicate, i dindi esigono precauzione e custodia più che i polli.

*Api* — Tolgonsi i telaini guasti e infetti e il miele da quelli che ne abbondano poichè oramai possono raccoglierne.

Nella *bigattiera* è tempo di procedere alla pulizia e disinfezione. Rivedere e riparare i castelli, i sacchi, i trinciafoglie, i cesti, le reti, la carta bucata. La regola è di mettere il seme ad incubazione quando sbocciano le gemme dei gelsi affinché foglia e filugelli svolgansi di pari passo. Le grandi bigattiere però, nei paesi dove brina fino a maggio e l'estate sorprende quasi d'improvviso coi suoi ardori, essendo pericoloso il produrre l'allevamento, a lungo in giugno, conviene procurarsi foglia da paesi più meridionali almeno per le prime età. Lo stesso è a dirsi dei saggi forieri o provini di allevamento, che ogni grande bigattiera dovrebbe fare direttamente.

Devesi sarchiare i *gelsi*, specialmente i giovani, e concimarli con opportuni concimi analoghi a quelli della vite.

#### Lavori esterni

Nel *campo* contiguano le semine non terminate in marzo: orzo, patate, riso e meliga. Per le patate come per tutte le altre piante coltivate scegliere i tuberi da piantare: non i piccoli perchè non sviluppati normalmente, non i più grossi perchè più poveri di fecola; ad ugual grossezza scegliere i più pesanti.

Se i tuberi valgono poco si seminano intieri, se molto si seminano a pezzi od anche solo l'occhio con un pezzo di epidermide simile ad un innesto a scudetto, ma a condizione di provvedere con buona concimazione. Se si concima con letame, si applichi all'autunno precedente, perchè se la patata trova ancora letame fermentante nel suolo patisce o contrae malattie.

Tra l'Annunziata e l'Ascensione si semina il risone. Il nostro strano suole seminarsi verso la metà d'aprile; le altre varietà si seminano dopo, anche in maggio, ed in terre di tarda colmata anche in giugno. Non si semina se la media diurna è sotto i 42° C.

La meliga dice al coltivatore: semina presto, semina tardi, io non nasco finchè faccia caldo. Per questa non più che per le altre piante vale dunque meglio leggere il termometro che non l'almanacco. Coltivasi la meliga come raccolto tanto principale che secondario, per cibo dell'uomo, per foraggio verde e per foraggio in composta. Nel primo caso, badandosi alla produzione di pannocchie più che di fusti, coltivasi più rara.

Coltivandola per foraggio verde, si semina più fitta ed ogni quindici giorni, ma per farne foraggio in composta per l'inverno non falciarsi che quando ha formata la pannocchia e non coltivarsi che le varietà di maggior sviluppo: la Carogua, l'Irsuta e quelle Pensilvania. Per foraggio verde è utile seminare in aprile almeno due volte delle vecchie, affine di averne raccolti che si succedono. Chi non seminò nel passato mese i trifogli e le erbe mediche può seminarle in aprile.

Il frumento dev'essere erpicato. Le semine a linee fatte nel passato mese devono essere sarchiate. In certe terre ubertose il frumento richiede la cimatura perchè non si alletti; ciò si può fare col falciuolo ritraendone ottimo foraggio, oppure si può far pascolare da un gregge di pecore, che non si deve però lasciar soffermare affinchè la cimatura riesca uniforme.

Nel *prato*, in certi luoghi, molto eccezionali, l'erba essendo già alta venticinque centimetri, si può falciare. Chi ha irrigazione regoli bene l'acqua perchè non raffreddi il prato in alcuni punti.

Nel *vivaio* piantansi talee e magliuoli.

Nella *vigna*, tutta già messa in ordine, si provvede al regolare scolo delle acque e a quanto occorre per le inzolfazioni e i trattamenti preventivi contro la peronospora.

Nel *frutteto* si potano le piante più rigogliose, si fanno gli innesti a marza; si opera la scacchiatura sul fine del mese, rimuovonsi cioè i getti posti fuori di posto e che deformano la pianta; si fanno le sarchiature.

Nell'*orto* è verso la fine del mese che si seminano all'aperto fagiuoli, broccoli, pomodoro, cetriuoli, meloni, zucche nane, sedani, cardi, bietole, cavoli, scorzonere, carote, ecc. Quelle che pongonsi a maggior distanza e crescono lente, come cardi, cavoli; sedani si tramezzano con piante più precoci, come insalate, ravanelli, cerfoglio, ecc. Sarchiature, rincalzature e ramatura pei rampicanti.

Nella *sparagiaia* non devesi tagliare alla cieca: nel primo anno della sparagiaia, per quanto siano belli i torrioni, non se ne tagliano; se ne tagliano la metà nel secondo anno, due terzi nel terzo, poscia si tagliano anche tutti.

Nel *giardino*, nell'alta Italia, è ancora pericoloso il rimuovere tutti i ripari ai fiori e alle piante a foglie persistenti; tutt'al più ciò si potrà fare verso la fine del mese, specialmente riguardo alle canestre ricche di petunie, verbene, viole del pensiero, dianthus, lobelie, cheiranthus, dellini, potentille. Verso la fine

di questo mese si possono mettere in piena terra le dalie e i pelargonii. Le signore cominciano a rallegrare il giardino, a spingersi coi piedini inverniciati nei viali. Bisogna quindi che i sentieri siano netti, i bordi in linea, le siepi non gettino rami disordinati, i sedili siano lisci e senza macchia.

Nelle serre diventa superfluo il calore artificiale. Aria libera ci vuole durante tutto il giorno, non nella notte. Si trasportano in vasi più grandi, finita la loro fioritura, le camelie, le azalee, i rododendri, le acacie, le eriche, non però i pelargonii, le cinerarie, le fuchsie, i garofani, ai quali basterà largheggiare di concime.

È tempo di propagare le verbene, le petunie, le calceolarie, le salvie, i pelargonii e tutte le piante dei cassoni che più tardi si trapianteranno in nuova terra.

Nel compartimento delle piante così dette equatoriali ci vorrà ancora calore artificiale, almeno quando i raggi solari entranti di notte per mantenere 16° C. procurando umidità nella terra e nell'aria con acqua tepida e pulita.

Le palme, le cicadee, i pandani, le felci vogliono, oltre l'alta temperatura, spazio alle radici poco sotterrate, umidità e non sole diretto. Agli ananassi giovani bastano 18° C., ma ai fruttanti ce ne vogliono 22° C. e 27° nella maturazione.

Se l'Agricoltura fosse ambiziosa invidierebbe a Flora le esotiche fragranze, come la forosetta invidia le sete ed i gioielli alle patrizie. Chi delle due senta meglio la gioia pura del sano vivere è un altro paio di maniche.



Leva il sole  
a ore 5 minuti 15



Cresce il giorno  
in tutto il mese di o. 1,9

## M A G G I O

1 Mart., ss. *Filippo e Giacomo* apostoli.

Festa a Torre-Balfredo.

2 Merc., s. *Atanasio* vescovo.

☾ Ultimo quarto a ore 11,56 sera.

3 Giov., *Invenzione S. Croce*, seguita l'anno 326 per opera di sant'Elena imperatrice.

In Sparano, ed alla vecchia parrocchia sul monte, ove esistono tuttora i ruderi del castello del re Arduino, si solennizza dai cantori locali la gran festa dell'*Invenzione di S. Croce*.

4 Ven., SS. *Sindone*, preziosissimo dono fatto alla Real Casa di Savoia nel 1452.

5 Sab., s. *Pio V* papa, già vescovo di Mondovì — *b. Mansuetto* da Pont Canavese, cappuccino.

6 Dom., s. *Giovanni avanti la Porta Latina* — s. *Benedetta* vergine.

7 Lun., *Rogazioni* — s. *Stanislao*, vescovo di Cracovia.

L'origine di questa funzione religiosa (*Rogazioni*) si deve ad un Vescovo di Vienna nel Delfinato, S. Mamart, il quale istituì queste pubbliche preghiere verso l'anno 468 per invocare da Dio la cessazione dei terremoti, dei temporali continui e delle devastazioni cagionate dalle bestie feroci, che funestavano le campagne di quel dintorni. Nel 511 il Concilio d'Orléans, convocato da Clodoveo, ordinò che queste preghiere si facessero in tutta la Francia per ottenere la conservazione dei frutti campestri.

8 Mart., *Rogazioni* — *Apparizione di s. Michele* arcangelo.

9 Merc., *Rogazioni* — s. *Gregorio Nazianziano*, vescovo.

Già festa ad Andrate di s. *Giovenale*, martire Tebeo, ove andavano in detto giorno in processione i paesi vicini per essere stati liberati dalla infestazione dei lupi.

† 10 Giov., L'ASCENSIONE DEL SIGNORE — *b. Guidone dei conti di Valperga*, vescovo d'Asti, che ristorò la chiesa di Belmonte e morì nel 1327.

11 Ven., s. *Ponzio* vescovo, martire.

☾ Luna nuova di Maggio a ore 1,33 mattina.

12 Sab., s. *Pancrazio* martire, di cui sonvi reliquie nella Cattedrale d'Ivrea e reliquia insigne in Traversella.

G 13 Dom., s. *Monica* vedova — s. *Natale*, arcivescovo di Milano — s. *Emma* vergine.

14 Lun., s. *Vittore*, 1° vesc. di Torino — b. *Alessandro Sauli*.

† 15 Mart., s. *Isidoro* agricoltore — s. *Dionisia*.

16 Merc., s. *Giovanni Nepomuceno* — s. *Massima* vergine.

17 Giov., s. *Pasquale Baylon*.

18 Ven., s. *Venanzio*, protettore contro le cadute — s. *Felice* cappuccino — b. *Bartolomea*, sorella del b. Angelo da Chivasso, il cui corpo conservasi nella chiesa parrocchiale.

▷ Primo quarto a ore 11,14 sera.

19 Sab., *Vigilia* — s. *Itone* prete, avvocato dei poveri — s. *Pietro Celestino*.

G 20 Dom. di PENTECOSTE — s. *Bernardino* da Siena.

Già festa alla sua chiesa, edificata col convento dalla città d'Ivrea nel 1455.

21 Lun., s. *Vittorio* martire.

22 Mart., s. *Giulia* vergine, martire — s. *Ercole*.

23 Merc., *Tempora* — s. *Desiderio* vescovo.

24 Giov., *B. V. Auxilium Christianorum*.

Festa al suo altare nella Cattedrale d'Ivrea.

25 Ven., *Tempora* — s. *Urbano I* papa, martire.

Festa alla antichissima sua chiesa sul monte di Salerano.

⊙ Luna piena a ore 1,49 sera.

26 Sab., *Tempora* — s. *Filippo Neri*.

G 27 Dom., LA SS. TRINITÀ — s. *Maria Maddalena de' Pazzi* — b. *Bernardino Caimo*, fondatore del Santo Sepolcro di Varallo nel 1491 — b. *Candido Ranzi* da S. Giorgio.

28 Lun., s. *Emilio*, arcivescovo di Cagliari — s. *Augustino*, vescovo Cantuariense.

29 Mart., s. *Massimo* vescovo.

30 Merc., s. *Ferdinando III* re, martire.

† 31 Giov., CORPUS DOMINI — s. *Emilia* vergine, martire — b. *Angela Merici*, fondatrice delle Orsoline.

Processione generale nella Città e nelle Parrocchie della Diocest. Festa nel Monastero di Rivarolo.

## Feste patronali

Nel Canavese — 4 Rueglio - 3 Drusacco, Colletterto-Parella e Prascorsano - 6 Bairo - 10 Baldissero - 20 S. Giorgio - 27 Valperga.

Nella Valle d'Aosta — 9 Champorcher, La-Thuille e St-Nicolas - 27 Gressoney-la-Trinité.

Nel Biellese — 6 Salussola — 8 Valle Superiore Mosso.

## Fiere

Nel Canavese — 2 Chivasso e Vistrorio - 7 Azeglio e Pont - 11 Settimovittone e Vico - 14 Traversella - 15 Albiano - 21 S. Giorgio - 24 Noasca - 25 Locana - 30 Cuorgnè.

Nella Valle d'Aosta — 2 Châtillon, Gignod ed Issime - 4 Antey-St-André - 7 Villefranche - 12 Pré-St-Didier - 13 Arvier - 14 Aosta - 19 Pont-St-Martin - 22 Morgex - 26 Chambave - 28 Aosta - 29 Verrès.

Nel Biellese — 4 Candelo - 5 Crevacuore - 14 Cavaglia - 25 Salussola - 29 Sagliano-Micca.

Nella Savoia — 4 Bons - 3 Aix e Albertville - 5 Sallanches - 8 Bonneville - 9 Rumilly - 10 Tanninges - 14 Evian - 15 Bons, Chamonix e Gaillard - 16 Faverges - 17 Albertville - 24 Cluses - 25 Beaufort - 26 Sallanches - 28 Cluses e Mégève - 29 Böège - 30 Faverges e Rumilly.

Nella Svizzera — 4 Lœche e St-Brancher - 5 Sion - 7 Fribourg e Genève - 9 Lausanne - 10 Vouvry - 12 Carouge - 14 Martigny-bourg e Soleure - 15 Evionnaz - 16 Monthey e Orsières - 21 Bagnes - 25 St-Maurice - 26 Sion - 30 Bagnes.

## Affari importanti

**Vaccinazioni** — In questo e nel seguente mese i vaccinatori ufficiali eseguono gli innesti vaccinici, e questa è la migliore stagione: i genitori ne approfittino.

**Imposta di ricchezza mobile** — Nella seconda metà del corrente mese di maggio, od al più tardi entro il 5 del prossimo giugno, le Giunte rivedono le liste dei contribuenti. — I contribuenti avvertano quindi di fare le istanze loro occorrenti pel caso di cessazione totale o parziale di esercizi, anche con semplici memorie in carta libera, per evitare maggiori noie di reclami ulteriori.

**Imposte dirette** — Dal 1° all'8 si pubblicano i ruoli suppletivi di 2ª serie. Ognuno può prenderne visione, può esaminare le matrici e reclamare (*Vedasi le avvertenze relative al mese di marzo*).

## FACCENDE CAMPESTRI

### Lavori interni

Il mese di maggio è il simbolo della primavera, del ridestarsi della vegetazione e della produzione rurale.

Nella *scuderia*, nella *stalla*, nell'*ovile* il mese di maggio, più generalmente che l'aprile, distingue per le razioni a verde. Dove si mantiene ancora la vieta abitudine di condannare gli animali a foraggio esclusivamente secco durante l'inverno, senza zuppe di foraggi tritati misti a radici carnose, senza foraggi infossati, il passaggio dal secco al verde in primavera non deve essere repentino ma graduato. Quando per qualunque causa il bestiame ingerisce in eccesso leguminose verdi e gonfia, dev'essere prontamente soccorrerlo. Il rimedio più spiccio contro il meteorismo è di far ingoiare al capo di bestiame un paio di litri d'acqua condita col dieci per cento d'ammoniaca. In mancanza d'ammoniaca si può usare una soluzione di sale comune. Sarà sempre prudente consiglio mandare pel veterinario.

**Concimaia** — L'alimentazione a verde produce molto letame, importante ne è quindi il buon governo in opportuna concimaia a pavimento impermeabile, coperta, dove il letame fermenti uniformemente in massa senza disperdimento d'ammoniaca o di sali solubili.

Dove abbondano i pascoli, cominciando dalla primavera non si dà più niente o ben poco agli animali nella stalla. I lanuti però non devono essere lasciati più di dieci minuti dove abbondano le leguminose, nè condotti in pascoli umidi. Nella agricoltura moderna però la stabulazione è economicamente superiore al pascolo; non havvi sciupio di foraggio e si produce molto e buon letame. Si deve però cominciare al più presto in primavera a falciare il foraggio verde.

Col mese di maggio incomincia per lo più la stabbatura, pratica utile nelle terre leggiere, perchè oltre le deiezioni che il bestiame vi lascia, il calpestio consolida il suolo. L'estensione da stabiarsi deve essere divisa in sezioni, una per notte, e l'ampiezza di ciascuna sezione deve calcolarsi ad un metro quadrato per ciascun capo del gregge. Si calcola che ogni capo di

bestiame, avendo un metro quadrato di stabbatura, concimi per due metri quadrati. Converrebbe quindi mutare sezione durante la notte, ossia far occupare due metri quadrati per capo e per notte. Fuori di casi speciali la stabbatura non conviene, essendo provato da esperimenti che col letame fatto all'ovile si concima più estesamente e meglio.

Venendo a ciascuna specie di animali, le giumente che figliarono in marzo ed aprile cominciano ad uscire dalla *scuderia* per lavorare. I puledri e le puledre sono messi al pascolo nei trifogli col picchetto. I cavallini in genere sono per circa un mese messi a verde.

Le vacche sono pure messe a verde. In alcune località si mandano al pascolo nei boschi le bovine, cosa tollerabile nelle fustaie formate, non mai nei cedui. Si badi alle giovenche ed alle vacche che vanno in calore per condurle al toro: se si conducono prontamente in principio del calore si avranno probabilmente dei vitelli, se no, con tutta probabilità vitelle. Per lo più le vacche vanno in calore ogni venti giorni, ma il tempo utile per farle coprire è di sole ventiquattrore.

Nell'*ovile* si slattano gli agnelli nati in gennaio e febbraio. Capre e pecore comuni saranno state tostate ai primi tepori di primavera producendo in media chilogrammi 0.850 di lana per capo. Le razze distinte però, come i Merinos, introdotte da paesi più caldi, si aspetta a tostarle a maggio e rendono da 3 a 8 chilogrammi.

I pastori che svernano alla pianura, essendo sciolte le nevi al monte, al fin di maggio vi fanno ritorno.

Nel *porcile* si slattano i porcellini e si castrano quelli nati in marzo ed aprile.

Abbiansi le arnie pronte per raccogliere i nuovi sciami di api, che escono in maggio se non sono usciti in aprile. Si procuri abbondante pascolo alle api seminando all'uopo qualche pianta apposita nelle vicinanze degli alveari.

I *bachi* saranno nati o devono essere in covatura. Si badi a nettezza, a ventilazione, a disinfezione, per la quale si raccomandano i comodissimi moccoli anticalcinici. Si evitino sempre i balzi di temperatura. Si procuri di non mancare di foglia e di non tenere più bachi della foglia disponibile calcolando che ogni grammo di seme richiede 35 chilogrammi di foglia, dalla nascita fino alla salita.

### Lavori esterni

Nel *campo* si sarchi la meliga, si mondi dalle erbe il frumento, si prosegua la semina a più riprese del sorgo per

foraggio verde. È tempo di seminare i fagioli in grande che sono una delle colture più lucrative specialmente nella nostra regione.

Nel *prato* le piante da foraggio erbacee offrono il primo raccolto. In maggio si falcia il primo fieno, il maggengo, il quale nei buoni prati consta per lo più di graminacee, e per la pronta consumazione falciansi pure vecchie, trifogli, medica, lupinella, ecc. La fienatura vuol esser condotta con sollecitudine: non occorrono ovunque tre giorni per compierla, ma vi sono anche in maggio giornate così asciutte, tanto più se ventilate, nelle quali in un sol giorno si può ben condizionare il fieno; in questo caso riesce più aromatico. Pei prati di leguminose, che perdono facilmente le foglie, le quali sono la miglior parte del foraggio, è buon consiglio di non spargliare il fieno al secondo giorno, ma solo di capovolgere con riguardo i mucchi.

La falciatura deve farsi appena che la maggior parte delle erbe è in fiore; è vizio generale ritardarla troppo. Economico, spiccio ed utile è il sistema del *silb*.

Nella *vigna* appena che i getti abbiano raggiunta la lunghezza di 6 centimetri procedesi alla prima inzolfatura con zolfo-cuprico, che giova a combattere l'*oidium* e contemporaneamente previene la *peronospora*. Il solfato di rame dev'essere mescolato al zolfo non allo stato di semplice polverizzazione, ma allo stato di soluzione. Perché aderisca meglio si applichi sulla rugiada.

La scacchiatura dei germogli inutili è pure da farsi parecchie volte in questo mese; la cimatura dei tralci fruttiferi si opera a due gemme sopra l'ultimo grappolo. Non si cimino i tralci fruttiferi di rinnovamento per l'anno appresso.

Nella *selva* i semi d'olmo sono maturi: si seminano subito dopo raccolti e stagionati, oppure si seminano alla successiva primavera. Continuasi a scortecciare le querce recise per vendere la cortecchia alle concierie, e continuasi pure la fabbricazione del carbone dove non si può trasportare la legna.

Nell'*orto* si semina all'aperto fagioli rampicanti e nani, pomodoro, zucche, meloni, pasteche, petronciane, cavoli, cardi, peperoni e piselli. Molte di tali piante però sarà meglio averle seminate prima in letto caldo per trapiantarle a dimora.

I sedani si mettono in fossatelli distanti 80 centimetri e a 30 centimetri sulla fila, ed a misura che nascono si rincalzano.

I pomodoro si trapiantano alla distanza di un metro per 30 centimetri. Sulle file si fanno fossatelli di 5 centimetri di profondità, riccamente concimati. Invece delle pertiche orizzontali serve il filo di ferro zincato. La cimatura si può fare ma con

molto criterio e, una volta fatta sui germogli mediani, bisogna ripeterla sugli ascellari. Giova pure l'applicazione dello zolfo-cuprico contro la *peronospora infestans* che ne fa seccare le foglie. Riservare gli angoli dell'orto per porvi canne e topinabò o peri di terra.

I piselli coltivati a tre linee distanti 35 centimetri vengono inramati quando hanno l'altezza d'un palmo, e si dispongono in tre ordini di rami: si comincia a inramare la linea di mezzo, indi si inramano le linee laterali con rami inclinati e facenti arco colla linea di mezzo.

Nel *giardino* — Non v'ha ideale più bello del giardino in questo mese. Occorre inaffiare con cura se non piove, preparare i fossati per le dalie con buon terriccio, letame trito e vinaccie. Non si deve omai più temere anche vicino alle Alpi di esporre all'aperto i pelargonii e le calceolarie. Devesi forse aspettare qualche giorno pei coleus, i vinca, gli achyrantes. Gioverà rimuovere i bottoni superflui alle rose, ed è pure tempo di ricorrere al mezzo delle margotte per moltiplicare le più belle varietà di questa sempre incantevole regina dei fiori. Si semino amaranti, wigandie e rampicanti annui. Non omettere il trapiantamento dei sempre verdi.

Le piante venuteci dall'Australia: eriche, epacris, camelie, rododendri, azalee dovranno collocarsi in un punto a levante od a mezz'ombra; le grasse invece, gli agrumi, gli oleandri si collochino al massimo sole; le fuchsie, i pelargonii, le veroniche ad occidente; i garofani, le calceolarie in sito riparato dagli acquazzoni; i garofani poi vogliono sempre aria.



Leva il sole  
a ore 4 minuti 20



Sino al 21  
il giorno cresce di m. 16

## GIUGNO

- 1 Ven., *s. Crescentino* martire.  
◀ Ultimo quarto a ore 1,3 sera.
- 2 Sab., *s. Guido* vescovo — *s. Teobaldo* confessore.
- G 3 Dom., *s. Clotilde*, regina di Francia.  
Festa dello Statuto.
- 4 Lun., *s. Francesco Caracciolo*.
- 5 Mart., *s. Bonifacio* vescovo, martire.
- 6 Merc., *Miracolo del SS. Sacramento* seguito in Torino nel 1453 — *s. Candida*.
- 7 Giov., *s. Roberto* abate.
- 8 Ven., *Sacro Cuore di Gesù* — *b. Lorenzo* da S. Maurizio.  
Festa nella chiesa di S. Nicola, con discorso alla sera.
- 9 Sab., *ss. Primo e Feliciano* martiri.  
Festa a S. Benigno, ove sonvi le loro reliquie donate da re Arduino march. d'Ivrea.  
● Luna nuova di Giugno a ore 4,43 sera.
- G 10 Dom., *s. Margherita*, regina di Scozia — *b. Bonifacio* dei conti di San Martino, signori di Rivarolo, minore conventuale.
- 11 Lun., *s. Barnaba* apostolo, fondatore della chiesa di Milano, Ivrea, ecc.
- 12 Mart., *s. Onofrio* anacoreta.
- 13 Merc., *s. Antonio* da Padova.  
Festa alle Cascinette di Chivaverano.
- 14 Giov., *s. Basilio* vescovo.
- 15 Ven., *ss. Vito e Modesto* — *s. Bernardo* da Mentone, fondatore dei due Ospizi detti il Grande (anno 970) e il Piccolo S. Bernardo (962).
- 16 Sab., *s. Francesco Regis* — *s. Ludgarda* vergine.
- G 17 Dom., *s. Raineri* da Pisa — *s. Montano* soldato.  
▷ Primo quarto a ore 6,59 mattina.

18 Lun., *ss. Marco e Marcellino* fratelli martiri.

19 Mart., *ss. Gervasio e Protasio* martiri.  
Festa del Cuore di Maria.

20 Merc., *B. V. della Consolazione in Torino*, la cui chiesa fu eretta nel 1046 dal re Arduino marchese d'Ivrea.

Festa alla chiesa di tal titolo nel Ritiro della Provvidenza (detto Opera Peana) in Ivrea.

21 Giov., *s. Luigi Gonzaga*. (Solstizio).

Festa del figli della Dottrina cristiana in Sant'Uldarico (Ivrea).  
Apparizione della B. V. nel territorio di Ozegna nel 1623.

22 Ven., *s. Giuliana Falconieri* — *s. Paolino* vescovo.

23 Sab., *Vigilia* — *s. Lanfranco Beccaria* vescovo.

Vigilia di s. Giovanni Battista per i luoghi della Diocesi di Torino, cioè: Canischio, Cuorgnè, Pertusio, Prascorsano, Fratiglione, Salassa, S. Colombano, S. Ponso e Valperga — Domani festa di precetto per i suddetti luoghi.

☉ Luna piena a ore 9,17 sera.

G 24 Dom., *Natività di s. Giovanni Battista*.

Festa titolare della Compagnia della Misericordia in Ivrea con processione alla sera.

25 Lun., *s. Massimo* vescovo.

26 Mart., *s. Eurosia* vergine martire, protettrice dei frutti contro la tempesta — *s. Rodolfo* vescovo.

Festa alla chiesa di S. Eurosia in Piane (regione di Bollengo) eretta circa il 1660 dal sigg. Francesco Alberga e Martino Bottiglia, cittadini d'Ivrea.

27 Merc., *s. Ladislao* re.

28 Giov., *Vigilia* — *s. Attilio* martire Teheo — *s. Marcella*.

† 29 Ven., *Ss. Pietro e Paolo* apostoli — *b. Girolamo* da Castelnuovo, minore osservante nel 1600.

30 Sab., *Commemorazione di s. Paolo* — *s. Emiliana* mart.

### Feste patronali

Nel Canavese — 6 Alice Superiore — 15 Valchiusella (cantone Fondo) — 17 Ronco — 20 Valprato (parrocchia di S. Silverio) — 24 Campiglia-Soana, Cintano, Salassa, S. Martino ed alla sua frazione di S. Giovanni dei Boschi, Scarmagno (borgata Bessolo), Strambino (borgata Cerone) e Vico — 29 Alpette, Burolo, Chivasso, Montalenghe e Muriaglio.

Nella Valle d'Aosta — 24 Aosta (alla cattedrale), Gressoney-St-Jean e Nus — 28 St-Rhémy — 29 Châtillon e St-Pierre.

Nel Biellese — 11 Villanova - 15 Ailoche, Brusnengo e Campiglia-Cervo - 24 Cossila (borg. S. Giovanni), Serravalle-Sesia e Veglio - 25 Soprana - 29 Benna, Brusnengo, Candelo, Coggiola, Donato e Gaglianico.

### Fiere

Nel Canavese — 4 Pont - 13 Caluso - 18 Agliè - 24 Vico. Nella Valle d'Aosta — 1 Fontainemore - 4 Donnas - 5 St-Vincent - 6 La Salle - 11 Lillianes - 12 Châtillon - 14 Challand-St-Anselme - 19 Aosta (*marché de St-Pierre*) - 20 La Salle.

Nel Biellese — 27 Masserano.

Nella Savoia — 4 Evian-les-Bains e St-Julien - 5 Aime - 6 Aix-les-Bains, Samoëns e St-Jeoire - 7 Aiguebelle - 11 Beaufort e Gaillard - 12 Böège - 14 Albertville e Tanninges - 15 Chamonix - 20 Samoëns - 22 St-Jean en Maurienne - 25 Mégève, Mouttiers e Viry - 28 Tanninges - 30 Chamonix. Nella Svizzera — 1 Lœche - 4 Brigue e Genève - 5 Orsières - 6 Liddes e Monthey - 9 Sion - 11 Martigny-bourg e Soleure.

### Affari importanti

**Imposte** — Col giorno 10 scade la 3<sup>a</sup> rata dei ruoli principali e dei ruoli suppletivi di 1<sup>a</sup> serie, e scadono pure 3 rate dei ruoli suppletivi di 2<sup>a</sup> serie. Le quote devono essere pagate non più tardi del 18 (*Vedasi le avvertenze in febbraio*).

**Esercizio finanziario dello Stato** — Col mese si chiudono le contabilità. Chi ha crediti da proporre li presenti coi documenti necessari all'ufficio competente.

## FACCENDE CAMPESTRI

### Lavori interni

In questo mese abbiamo il solstizio. Il 21 giugno è il giorno il più importante dell'anno agrario nell'emisfero boreale. Esso dovrebbe essere il punto regolatore di tutto il computo agrario. Tredici settimane prima e tredici settimane dopo, in tutto 26 settimane, o meglio 180 giorni formano il vero anno agrario. Questo tratto importante di tempo allungasi od accorciasì secondo la vicinanza dell'uno e dell'altro estremo della zona temperata, cioè verso i tropici o verso il circolo polare, verso l'alto Egitto da una parte e verso il mar bianco dall'altra.

Il castaldo deve dare un'occhiata ai *granai*, affinché siano in tempo sgombri, netti e liberi da punteruoli; ai *fenili*, alle tettoie; frequenta la bigattiera, la stalla, riparte con ordine i lavori da farsi, tanto al coperto che all'aperto.

Tutto il bestiame deve continuare a ricevere almeno parte della razione a verde.

Nella *scuderia* si slattano i puledri nati in marzo. Si fanno lavorare le cavalle nelle condotte, lasciando che i puledri le seguano, sia per esercitare le gambe, sia per avvezzarsi al vicino rumore dei veicoli.

Nella *stalla* si continuano per le vacche le stesse cure indicate nel mese di maggio. Le finestre delle stalle e di altri ostelli per bestiami possono star aperte anche di notte. Di giorno però devono essere ombreggiate con frasche o persiane e munite di tela rara o di filaccio o metallica per tener lontane le mosche. Se mettonsi le bovine al pascolo, non si lascino nelle ore più calde nei siti dove manca l'ombra.

Nell'*ovile* si tosano montoni, agnelli e pecore, e marcansi appena tosati. Si lavano però all'acqua corrente due o tre giorni prima della tosatura. Si slattano gli agnelli nati in febbraio e marzo. — Le pecore gestano ordinariamente 153 giorni. Se dunque si vuole avere teneri agnelli in dicembre, bisogna cominciare la monta in giugno.

Nel *porcile* somministrasi ai maiali foraggio verde, trifoglio, lattughe, ortiche appassite. Nei grandi calori non devono castrare i porcellini. Dove i maiali sono tenuti in covili malsani e sudici, in estate contraggono la lebbra e la scarlattina.

Occhio alle *arnie*. In certi siti emettono sciami ancora in giugno e devesi far attenzione di coglierli e non lasciare che si perdano. Bisogna accertarsi che ogni arnia abbia la propria regina. Se manca, bisogna provvedervi facendo una sola colonia con altro sciame, oppure procurando che l'arnia acefala sia in buone condizioni onde le operaie provvedano alla nascita di una nuova regina. — Subito dopo il solstizio si può sottrarre una parte del miele dalle arnie vigorose e ben popolate, perchè le vecchie hanno ancor tempo a rifornirsi prima dell'inverno.

Nella *bigattiera* i bachi saranno nelle varie età, secondo i luoghi e le annate. Conservisi giorno e notte una temperatura possibilmente costante a 20° C.; siavi ventilazione, specialmente nelle ore in cui la temperatura esterna è a 25° C.; non si lasci battere il sole sui graticci. Cambisi soventi il letto; pasti leggeri e frequenti. Se la foglia arriva bagnata dalla campagna, allarghisi a



prosciugare, nè si lasci che fermenti, si riscaldi, ma si rivolti. Alle finestre sianvi tele per dar accesso all'aria, ma escludere le mosche. Badisi alle formiche, ai topi, ai polli. Dove l'allevamento è precoce e si hanno i bozzoli prima della fine del mese, si deve preparare l'occorrente per lo starfallamento e confezione del seme.

La *latteria*, specialmente nella calda stagione, deve essere mantenuta nettissima, e nettissime devono essere le persone che vi lavorano. Un rivolino d'acqua che l'attraversi è la miglior cosa desiderabile. Le zangole devono essere *rigorosamente* risciacquate con acqua fresca e monda.

Nel *pollaio* comincia la vendita dei polli di tre mesi. Chi ha covatrice meccanica può allevarne e venderne in ogni tempo. Continuasi a spiurare il petto alle oche ed a mandare ochetti e tacchinelli al pascolo.

Nel *letamaio* non gettisi alla rinfusa il letame raccolto dalla stalla, dalla scuderia, dalla bigattiera, dal pollaio. Ciascuno di questi concimi vuol essere governato diversamente e si addice piuttosto all'una che all'altra coltivazione.

#### Lavori esterni

Nel *prato* avete falciato il maggengo nello scorso mese. Dopo la fienatura avete concimato il prato con concime polverulento e solubile o disciolto? Avete acqua a disposizione? Irrigate otto giorni circa dopo la fienatura, e una volta almeno per settimana, preferibilmente al tramonto del sole. Irrigazione, concimi concentrati e solubili, tutto mettesi in opera. Il prato è come l'orto: se non dà il raccolto massimo, non dà profitto considerevole.

Nel *campo*, prima che termini il mese, la mietitura. Fratanto vi sono altri lavori. Non sono finite le semine. Nelle terre fresche si possono seminare raponi, rape. Nei suoli poveri, nei paesi montagnosi e poco caldi, in giugno si semina il saraceno. Si possono anche in questo mese seminare cavoli in semenzaio per trapiantarli trenta o quaranta giorni dopo, come si possono trapiantare quelli seminati in maggio, non che le bietole.

I lavori di sarchiatura e rincalzatura per meliga, patate, bietole, carote, fagioli, tabacco, navoni, prendono tempo e spesa in questo mese, ma usansi con vantaggio le zappe-cavallo e gli aratri rincalzatori a doppio versoio.

*Vigna* — È specialmente dopo la mietitura del grano che si sviluppa la crittogama comune od oïdium, che dev'essere prevenuta con buona ed accurata zolfoatura, leggiera ma dif-

fusa. Dev'essere sarchiata a sufficienza da tenerla libera dalle erbe, e utilissimi sono a tal uopo gli aratrini e le zappe-cavallo per vigneto.

*Selva* — Si vigili attentamente il fuoco delle carbonaie per evitare gli incendi, specialmente se la stagione procede asciutta. Si effettui il trasporto del legname abbattuto nell'inverno.

*Frutteto* — Si scarichino le piante degli eccessivi frutti e si procuri che essi riescano distribuiti equamente sopra tutti i rami. È indispensabile il mozzamento dei nuovi rami dei peschi allevati a spalliera. Si adacquino le novelle piantagioni se danno indizio di soffrire per l'eccessiva siccità e scioltezza del terreno. Il coltivatore si rallegra intanto delle ciliegie, delle albicocche, dei lamponi, del ribes, dell'uva spina, delle prime pere che giungono successivamente a maturanza.

*Orto* — Si ripeta la semina di piselli, di fagioli per gli ultimi raccolti d'autunno. Si rinnovino pure tutte le semine di ortaggi a rapido sviluppo che già si fecero nel maggio. Si raccolgono intanto abbondanti frutti dalle prime semine, dalla carciofaia, dalla sparagiaia. Si seguiti la mozzatura dei meloni.

*Giardino* — Fioritura dei garofani, dei gigli. Si tolgano di terra le cipolle dei tulipani, dei giacinti quando le loro foglie ingialliscono, ad eccezione di quelli dai quali si vuol raccogliere seme. Piantinsi ranuncoli per fioritura tardiva. S'innestino a scudetto le rose.

Nell'*aranciera* e nella *serra* innaffiamento abbondante e frequente degli agrumi. Moltiplicazione per talea erbacea delle piante che amano l'ombra e delle piante di serra, coprendo con campane ed evitando troppa acqua e troppa aria. Evitare i colpi di sole nella serra alle orchidee.



Leva il sole  
a ore 4 minuti 40



S'accorcia il giorno  
in tutto il mese di m. 50

## LUGLIO

- G 1 Dom., *Preziosissimo Sangue di G. C.* — *s. Teodorico* prete.  
☾ Ultimo quarto a ore 4,2 mattina.
- 2 Lun., *La Visitazione di M. V.*
- 3 Mart., *s. Lanfranco* arcivescovo.
- 4 Merc., *s. Uldarico* vescovo, antico patrono d'Ivrea.  
Festa con offerta per statuto alla sua chiesa edificata da un prete che fu risanato bambino dal santo mentre passò in Ivrea nell'anno 971.
- 5 Giov., *ss. Cirillo e Metodio* conf. — *s. Filomena* vergine.
- 6 Ven., *s. Domenica* vergine martire — *b. Aimerico* dei signori di Quart, già preposto della Cattedrale d'Ivrea, indi vescovo d'Aosta nel 1362.
- † 7 Sab., *s. Savino* vescovo, di Spoleto, martire, patrono della città, diocesi e circondario d'Ivrea.  
Festa alla Cattedrale, con offerta per statuto e con voto, ove si espone il suo corpo, con processione alla sera. Questa festa si celebrava al 24 gonnale, e nel 1749 si trasferì in quest'oggi — A Strambino, festa di *s. Candida* martire, con esposizione del suo corpo.
- G 8 Dom., *s. Elisabetta*, regina di Portogallo.
- 9 Lun., *ss. Zenone e compagni* martiri — *s. Veronica* verg.  
● Luna nuova di Luglio a ore 6,26 mattina.
- 10 Mart., *ss. Silvano e fratelli* martiri — *s. Felicità* martire.  
Festa di N. S. del Soccorso.
- 11 Merc., *s. Pio I* papa.
- 12 Giov., *s. Giovanni Gualberto* abate.
- 13 Ven., *s. Margherita* vergine — *s. Anacleto* papa, martire.
- 14 Sab., *b. Bonifacio di Savoia*, arcivescovo di Cantuaria — *s. Bonaventura*, cardinale e dottore.
- G 15 Dom., *s. Enrico II* imperatore.
- 16 Lun., *La Madonna del Carmine* — *b. Francesco* da Frasinetto, minore osservante nel 1574.  
Festa della *Compagnia del Carmine* eretta in Ivrea nella parrocchia del Ss. Salvatore nel 1607, ed in quasi tutte le parrocchie della Diocesi.
- ☽ Primo quarto a ore 0,22 sera.

- 17 Mart., *s. Alessio* pellegrino — *s. Anacleto* martire — *s. Quirico e Giulietta*.  
Festa alle loro chiese sulle alpi di Quincinetto e di Settimorotaro.
- 18 Merc., *s. Brunone de' Soleri*, oriundo d'Ivrea, vescovo di Segni, morto nel 1125 — *s. Sinforosa* martire.
- 19 Giov., *s. Vincenzò de' Paoli*, patrono degli istituti di carità.  
Festa all'Ospedale od alla Casa della Congregazione delle Suore dell'Immacolata.
- 20 Ven., *s. Margherita* vergine martire.  
Traslazione della B. V. di Cuceglio alla nuova chiesa nel 1649 per opera del servo di Dio Eusebio Pastore.
- 21 Sab., *b. Alerino Rambaudi* da S. Benigno, vescovo.
- G 22 Dom., *s. Maria Maddalena*.  
Festa al suo altare nella chiesa del Ss. Salvatore in Ivrea, eretto con beneficio dal sigg. Maffiola o Cossano, ora di patronato del sigg. Zola.
- 23 Lun., *s. Apollinare* vescovo, martire.  
☉ Luna piena a ore 5,54 mattina.
- 24 Mart., *s. Cristina* vergine — *s. Ludovica di Savoia*.
- 25 Merc., *s. Giacomo* apostolo — *s. Cristoforo*.
- 26 Giov., *s. Anna*, madre di M. V.  
Festa alle sue chiese di Borgofranco, del *Boschetto dei Boschi* (frazione di Borgiallo), a Candia, a *Campore* (frazione di Cuorgnè) ed a Carema.
- 27 Ven., *s. Pantaleone* medico — *s. Natalia* martire.
- 28 Sab., *s. Innocenzo* papa — *ss. Nazario e Celso* martiri.  
Già festa alla loro chiesa fuori di città verso il *Monte Stella*, eretta circa l'anno 400 per avere *s. Nazario* predicato il Vangelo in Ivrea. Presso tale chiesa, circa il 1130, si edificò il convento dei Cavalieri Templari, che passò a quello dei Cavalieri di Malta nel 1312, ora entrambi distrutti.
- G 29 Dom., *s. Marta* vergine — *ss. Antonino ed Urbano*, i cui corpi si conservano in Rivarolo — *s. Faustina*.  
Festa in Ivrea alla Confraternita di S. Marta eretta nel 1460.  
Festa pure a Sale-Canischio ed in tutte le terre della Diocesi ov'è la sua chiesa.
- 30 Lun., *ss. Abdone e Sennen* martiri.  
☾ Ultimo quarto a ore 8,39 sera.
- 31 Mart., *s. Ignazio di Lojola*.  
Festa dei figli della Dottrina cristiana del Ss. Salvatore in Ivrea — Festa pure di *s. Germano*, patrono di Quinto, terra che cogli abitanti di *Buo o Bid* o *Montebono* formò Borgofranco circa il 1200.



### Feste patronali

**Nel Canavese** — 4 Agliè e Pecco - 7 Ivrea - 13 Tavagnasco - 22 Castellamonte, Chiesanova e Mercenasco - 25 Banchette, Caravino, Ingrìa, Monestrutto, Rivarolo, Salto, Sparone e Valprato (parr. di S. Giacomo) - 29 Priacco e Quincinetto.

**Nella Valle d'Aosta** — 2 Rhêmes-Notre-Dame - 4 Torgnon - 15 Aymavilles (parrocchia di S. Martino) - 22 Antey-la-Magdeleine - 25 Issime, Pont-St-Martin e St-Cristophe - 27 Chamois, Courmayeur, Émarese e Valpelline.

**Nel Biellese** — 4 Castelletto-Cervo - 16 Chiavazza e Mongrando - 17 Casapinta - 22 Donato - 24 Miagliano - 25 Piane di Serravalle-Sesia e Sagliano-Micca - 26 Camandona - 29 Masserano - 31 Tollegno.

### Fiere

**Nel Canavese** — 9 Ivrea - 29 Rivarolo - 30 Caravino e Mazzè.

**Nel Biellese** — 23 Chiavazza - 24 Biella - 31 Candelo, Masserano e Viverone.

**Nella Savoia** — 2 Cluses - 3 Annecy - 4 Thonon - 7 Bons - 9 Mouttiers - 10 Bonneville - 11 Gaillard e St-Jeoire - 19 Thonon - 30 Evian-les-Bains.

**Nella Svizzera** — 2 Genève - 9 Fribourg e Soleure - 11 Lausanne - 31 Vevey.

### Affari importanti

**Rendite sul Debito pubblico** — È esigibile al 1° del mese l'interesse di un semestre del consolidato 5 per cento (Vedasi le norme relative al mese di gennaio).

**Imposte dirette** — Dal 1° all'8 si pubblicano i ruoli supplementivi di 3ª serie (Per i reclami, con le avvertenze indicate al mese di marzo, vedasi i relativi manifesti).

**Tassa di manomorta** — Nei primi 10 giorni del mese si deve effettuare il pagamento di un semestre, pena la sovratassa del 40 per cento, in cui si incorre di pien diritto.

**Imposta di ricchezza mobile** — Si devono fare entro il mese le dichiarazioni e rettificazioni per i redditi soggetti ad imposta relativamente all'anno venturo. Chi non eseguisce la dichiarazione conferma col silenzio l'accertamento anteriore. Le omissioni e le dichiarazioni infedeli sono punite con so-

vratassa corrispondente ad una metà dell'imposta erariale di un anno sul reddito occultato o denunziato in meno.

**Liste elettorali politiche** — Non più tardi del 15 si pubblicano le liste decretate dalle Commissioni provinciali. Ogni ulteriore azione dev'essere portata davanti alla Corte d'appello.

**Giurati** — Col 31 scade il termine utile per iscriversi, pena l'ammenda in lire 50 (Vedasi avvertenze relative al mese d'aprile).

**Elezioni comunali** — Entro questo mese, al più tardi, devono aver luogo le elezioni comunali e provinciali.

**Tassa di bollo sulla circolazione e negoziazione dei titoli di credito, ecc.** — Deve al 1° del mese pagarsi la rata di un semestre della tassa di abbonamento. Il ritardo oltre i 20 giorni dà luogo ad una sovratassa in ragione del decimo.

### FACCENDE CAMPESTRI

#### Lavori interni

In questo mese il sole comincia già a discendere, ma non è meno generoso nel dispensare il suo benefico e vivificante calore, per cui appunto in questo mese i coltivatori hanno più che mai a temere la siccità. Sommo beneficio arrega quindi la irrigazione che aumenta ed assicura nel nostro clima alcuni raccolti.

Nel *granaio* si porrà mente che il frumento siavi collocato a regolare stagionatura; quando minacciasse di prendere il riscaldamento si passi al ventilatore posto di contro ad una finestra. Dove havvi il contratto a colonia parziaria giova separare subito il frumento destinato alla successiva semina, incalzarlo sull'aia, stenderlo, farlo asciugare bene e quindi riporlo in granaio; in tale modo il seme si conserva molto bene, non va soggetto al danno degli insetti, delle muffe, nè ai cali di magazzino; all'epoca della semina non si avrà più a perder tempo; ricordisi che in agricoltura non si deve rimandare al domani quello che si può far oggi.

La *trebbiatura* sia fatta con macchine. Ormai la meccanica agraria provvede ottime trebbiatrici, grandi, a vapore per i poderi della pianura, trebbiatrici medie e con piccoli motori di quattro cavalli-vapore per i poderi dell'altipiano, trebbiatrici a mano e a maneggio per la piccola proprietà. I vantaggi di un trebbiatoio sono tali che la trebbiatura sull'aia col correggiato, coi rulli e coi cilindri di pietra dovrebbe scomparire per eco-

nomia di spesa, di tempo, perfezione di lavoro, igiene degli uomini e degli animali.

Ventilatori o tarare e scernitori completano una buona preparazione e mondatura dei chicchi di frumento. Il scernitore ad alveoli o svecciatore è specialmente a raccomandarsi poichè nelle aziende di qualche importanza basta un anno di lavoro per compensarne la spesa d'acquisto.

In *cantina* — Le poche giornate piovose che vi sono in questo mese tornano propizie per cominciare a mettere in assetto la tinaia e la cantina; nè si deve aspettare l'ultimo momento, poichè all'epoca della vendemmia il bottaio sarà sopraffatto dal lavoro e si correrà pericolo di non essere serviti a tempo. Occhio alle botti: man mano che sono vuotate, vengono inzolforate bene, quindi capovolte col cocchiere in basso e tappate. Non mancano pur troppo i proprietari che seguono ancora la vieta usanza di lasciare al fondo delle botti la cosiddetta *guardia*, cioè un po' di vino destinato a conservar la botte in buono stato. Tal pratica non può riuscire che a cattivo esito: se il vino è generoso, va soggetto ad accescenza; se è debole, si altera, subisce la fermentazione butirrica, marcisce. La botte in tutti i casi ha in sè i germi dell'alterazione che trasmetterà al nuovo vino che dovrà ricevere nella prossima vendemmia. Nè credasi di far cosa saggia lasciando dentro alla botte il deposito di cremore di tartaro, o tartrato potassico misto a materie coloranti che il vino va deponendo.

Botti pulite, sciacquate, inzolforate, tappate, saranno proprie a ricevere e conservare il nuovo vino. La enumerazione delle botti e la loro marca è di somma importanza pel buon ordine della cantina. Chi produce alquanto vino apprezzerà questa pratica, poichè conoscerà la storia di ogni recipiente, il legno di cui è fatto, la sua capacità, il suo stato di servizio, lo stato in cui si trova, se, ed a chi venne spedito. La marca e l'enumerazione possono essere impresse speditamente con alfabeto metallico che si fa arroventare.

*Bestiami* — Per i bestiami da lavoro in genere, sian equini o bovini, bisogna riservare in questo mese di forti lavori e di gran caldo una buona alimentazione. Al cavallo che lavora si somministrano foraggi concentrati, cioè buon fieno, avena e grani contusi, cosa che non è quasi possibile pel bue che ha un apparecchio digerente molto più sviluppato. Però anche pel bue da lavoro limitasi la razione verde che favorisce eccessivamente la traspirazione cutanea; si fa entrare nella razione del mezzodì due chilogrammi di buon fieno; i foraggi verdi

saranno recisi a maggior maturità. La bontà dell'alimento dovrà compensare il poco tempo che rimane ai bestiami per nutrirsi trasformandosi in altrettanta forza muscolare. La pulizia della stalla dovrà anche in questo mese essere tenuta con tutta cura, avvertendo che essa concorrerà all'igiene del bestiame tanto quanto una buona alimentazione. È specialmente in luglio che mosche e tafani tormentano gli animali domestici, non lasciando loro tranquillità; frequenti dovranno quindi essere le strigliature. Ma la disinfezione della posta dell'animale è pratica da introdursi nelle nostre campagne, di pochissimo costo e di grandissima utilità. Quando rimuovesi la lettiera spargasi sulla posta del gesso in polvere, o altrimenti si irrori, o vi si gettino alcune secchie di acqua con solfato ferroso, vetriolo verde del commercio, che fissa l'ammoniaca allo stato di solfato ammonico, impedisce la fermentazione, distrugge i vermiccioli che brulicano a migliaia sotto la lettiera e che sono destinati a trasformarsi in mosche. La mite spesa che si fa in solfato ferroso, il cui costo è di otto a dodici lire al quintale e che vien usato nella proporzione di dieci a quindici per cento d'acqua, è retribuita ancora dalla maggiore e più pronta azione del letame.

Nel *pollaio* — Nell'epoca della mietitura e trebbiatura del frumento usasi tener chiuso il pollame per evitare lo sciupio del grano. Sono questi i giorni di tormento delle povere massie che vedono diminuir subito il prodotto in uova ed a rallentarsi l'accrescimento dei giovani gallinacci. Ad evitar il danno sarà necessario che il pollaio sia ampio, ventilato, con pareti imbiancate; si sparga sul pavimento del gesso che fissi l'ammoniaca e si rinnovi ogni quindici giorni, in modo da togliere la puzza del pollaio e il moltiplicarsi sterminato delle zecche.

È frequente poi in questi anni la moria dei polli cagionata da varie malattie, ma in tutti i casi è ottima pratica quella di porre nell'abbeveratoio un pezzetto di solfato di ferro, grosso come una nocciola, e che si rinnova rinnovandosi l'acqua.

*Bigattiera* — È sul principio di questo mese che si attende all'inramatura dei bachi da seta. Avvertasi che sia abbondante per non avere dopponi e riccioni, sia arieggiata per evitare bozzoli rugginosi e macchiati; ottimi e migliori del brugo sono gli steli di ravizzone. Non si abbia troppa premura di staccare i bozzoli poichè si corre pericolo di subire un ribasso di prezzo nella vendita, se l'acquirente aprendo alcuni bozzoli trova che i bachi non sono ancora mutati in crisalide. Nè si escluda eccessivamente il rinnovamento d'aria coll'idea che i bozzoli diminuiscono troppo di peso.

Chiude la campagna bacologica la confezione del seme. A tal uopo si saranno fatti piccoli allevamenti destinati alla riproduzione, e fra questi si sceglieranno le parite che non presentarono flacidezza; si disporranno i bozzoli nelle arpe, e man mano che sfarfalleranno si porranno al mattino le coppie sopra opportuna tela. Verso mezzodì si faranno gli scoppiamenti chiudendo la farfalla a deporre il seme isolatamente negli appositi sacchetti di garza, difesi dal *dermestes lardarius*. Seguirà poi l'esame, la selezione microscopica, l'estivazione e, più tardi, l'ibernazione del seme.

### Lavori esterni

Nel *campo* sono urgenti le arature estive del terreno sgombrato dalle messi: più presto si fanno migliore ne è l'effetto, perchè il terreno, rimasto indifeso dai cocenti raggi solari, s'indurisce, più difficilmente si fende coll'aratro, e minor tempo gli rimane per ossidarsi e nitrificarsi in contatto dell'aria atmosferica. Volendo seminare il ravizzone, si scelga il momento propizio, subito dopo una pioggia, inquantochè il ritardo di un giorno in quest'operazione è nocivissimo. Conducasi con avvertenza la irrigazione e, potendo, si applichi l'acqua al terreno nelle ore vespertine.

Nel *prato* operasi il secondo taglio, detto impropriamente agostano, la cui maturanza è caratterizzata dalla fioritura dei trifogli e dai bianchi fiori foggiali ad ombrello, della carota selvatica.

Nella *vigna* tengasi d'occhio lo sviluppo della peronospora e, prima ancora che si manifesti, sia pronta l'applicazione dei rimedi liquidi sulle foglie: bastano tre brente di liquido per giornata di vigna fitta, e ciascuna brente costa al massimo una lira. Ancorchè la peronospora si sviluppi poco perchè l'annata le sia poco propizia, s'avrà sempre vino più serbevole, più colorito, più ricco di alcool; è quindi sempre meglio l'applicare i rimedi preventivamente.

Nel *frutteto* seguivano a maturare nuovi prodotti: l'uva lugliatica sul fine del mese, le pesche primaticcie, spicacciole e duracine, alcune susine, i fichi di prima fioritura, alcune pere, quali la camoina e la pera limone, i lamponi, ecc. Ripetesi la mozzatura dei germogli nei peschi a spalliera. Mozzansi i germogli ascellari delle viti allevate a cordone. È questo il mese in cui si fa il maggior numero d'innesti a scudetto delle pianticelle a vivaio.

Nell'*orto* aumenta la produzione dei legumi. Avvertasi di lasciare intatte alcune piante per seme; facciasi attenzione nel raccogliere i teneri legumi di non guastare gli steli e le foglie perchè le piante cessano ben presto dal vegetare e più non producono. Curisi l'innaffiamento sul far della sera. Cominciano ad essere imbiancati i sedani legati e rincalzati nel precedente mese, e si possono trapiantare nuovi sedani sulle terre libere da altre coltivazioni e destinati pella consumazione dell'inverno. S'estirpa l'aglio, si seminano cipolle bianche per essere ripiantate in ottobre, il porro, la scorzonera per l'anno dopo.

Nel *giardino* si recidono i fiori avvizziti non destinati a produzione di seme, continua la fioritura dei garofani e la loro moltiplicazione per margotta; principia la fioritura delle dalie.



Leva il sole  
a ore 5 minuti 10



S'accorcia il giorno  
in tutto il mese di o. 1,25

## AGOSTO

- 1 Merc., *s. Eusebio*, vescovo di Vercelli, Ivrea, Aosta, ecc.  
— *s. Pietro in Vincoli*.
- 2 Giov., *La Madonna degli Angeli* — *s. Sereno*.  
Festa della *Porziuncola* alla chiesa del Ss. Salvatore (Ivrea), a Chivasso, Caluso, Cuceglio, Ozegna ed a Strambino.
- 3 Ven., *Invenzione del corpo di s. Stefano* protomartire —  
*s. Lidia* martire.
- 4 Sab. *s. Domenico*.  
Festa alla sua chiesa parrocchiale in Ivrea, con offerta per statuto e con voto.
- G 5 Dom., *Madonna della Neve*.  
Festa a *Macugnano* (frazione di Agliè), al Santuario di Plova, a *Talorno* (cantone di Valchiusella), ad una cappella fuori di Cuorgnè, al cantone di *Buo* o *Biò* sopra Borgofranco ed alla *Madonna di Azeaglio*, terra che con altre formò il borgo d'Allice circa il 1230. — Festa pure al Santuario di Machaby in Arnaz.
- 6 Lun., *Trasfigurazione di G. C.* — *s. Stopino*, protettore contro la gotta.
- 7 Mart., *s. Gaetano Tiene* — *s. Donato* vescovo e martire, antico patrono d'Ivrea.  
Già festa alla sua chiesa parrocchiale, che anticamente era in capo di *Rua Coperta*, poi nel 1075 si riedificò fuori della Porta Aosta, e nel 1561 venne unita alla già parrocchia di S. Pietro; ora festa alla parrocchia della Cattedrale fin dal 1826.
- ☉ Luna nuova di Agosto a ore 6,30 sera.
- 8 Merc., *s. Veremondo*, vescovo d'Ivrea, della famiglia De Arboreis nel 1000 — *s. Ciriaco* martire.
- 9 Giov., *s. Romano* soldato, martire.
- 10 Ven., *s. Lorenzo* martire.  
Festa in Ivrea all'antichissima sua chiesa (già dei Canonici Lateranesi) ristorata e quasi riedificata nel 1724. — In Val Soana, festa di *s. Besso*, martire Tebeo, nella cappella sita nel luogo ove fu martirizzato e stette sepolto per 500 anni.
- 11 Sab., *s. Tiburzio* martire, protettore di S. Benigno, ove si espone insigne reliquia — *s. Susanna* martire.
- G 12 Dom., *s. Chiara* vergine.  
Già festa in Ivrea alla sua chiesa, con offerta per statuto e con voto (il monastero fu eretto dal vescovo Alberto Gonzaga nel 1300, e quello di Chivasso circa il 1475 per opera del b. Angelo).

- 13 Lun., *ss. Ippolito e Cassiano*.  
Festa di *s. Cassiano* ad Oglanico, ove si venera il suo corpo.
- 14 Mart., *Vigilia* — *s. Eusebio* prete — *s. Alfonso* vescovo.  
▷ Primo quarto a ore 4,38 sera.
- † 15 Merc., ASSUNZIONE DI M. V.  
Benedizione papale dopo la Messa pontificale e processione generale alla sera.
- 16 Giov., *s. Rocco*.  
Già festa in Ivrea alla sua chiesa (detta poi del Gesù) eretta nel 1386 per avere liberata la Città dalla peste; era pure festa alla sua chiesa che si trovava fuori delle mura, eretta circa il 1500 e ristorata nel 1885. — Ora festa a S. Croce, ove si è unito il titolo.
- 17 Ven., *s. Liberato* abate — *b. Emilia Bicchieri* dei signori di Burolo.
- 18 Sab., *s. Elena* imperatrice — *s. Aggipito* martire, patrono di Lombardore.
- G 19 Dom., *s. Gioachino*, padre di M. V. — *s. Lodovico* vescovo.
- 20 Lun., *s. Bernardo* abate.  
Festa al Monastero di S. Michele eretto dal vescovo Enrico II nel 1041 e nella borgata di S. Bernardo d'Ivrea.
- 21 Mart., *s. Giovanna Francesca*.  
☾ Luna piena a ore 4,30 sera.
- 22 Merc., *s. Filiberto* martire — *s. Ippolito* vescovo, martire.
- 23 Giov., *s. Filippo Benizi* — *s. Deodato*.
- 24 Ven., *s. Bartolomeo* apostolo.
- 25 Sab., *s. Luigi* re — *s. Genesio* martire.
- G 26 Dom., *Sacro Cuore di M. V.* — *s. Secondo* martire Tebeo.  
Fu martirizzato, secondo il Gallizia ed altri, alle radici del monte *Villumolo* in su quel di Salussola — *s. Vitale* martire, il cui corpo si venera in S. Giorgio.  
Festa oggi alla *Madonna del Monte Stella* (Ivrea), chiesa edificata dalla Città nel 1627 ed ingrandita nel 1658 per avere la B. V. liberata Ivrea dalla peste, fame e guerra; il Municipio interviene in corpo alla messa, e le figlie delle parrocchie vanno in processione ad offrirvi un cero.  
Festa di N. S. d'Oropa.
- 27 Lun., *s. Giuseppe Calanziano* — *b. Giuseppe d'Ivrea*, morto nel convento di S. Giorgio nel 1300.  
Apparizione della Vergine a Gioanni Berardi l'anno 1626, donde l'origine del Santuario di Prasondui sovra Ribordone.
- 28 Mart., *s. Agostino* vescovo.  
Già festa alla sua chiesa, con offerta per voto eretta col convento nel 1490 dai signori Tallanti, ove erano i cappuccini, poi riedificata dai medesimi signori in Ivrea nel 1546, ora distrutta.

29 Merc., *Decollazione di s. Giovanni Battista.*

Festa della Compagnia della Misericordia a S. Nicola in Ivrea.

☾ Ultimo quarto a ore 2,28 sera.

30 Giov., *s. Bononio* — *s. Rosa* di Lima, vergine.

31 Ven., *s. Raimondo Nonnato* — *s. Aristide* ateniese.

### Feste patronali

**Nel Canavese** — 1 Bollengo, Issiglio e Locana - 2 Ciconio - 3 Cossano - 5 Andrate, Cuceglio, Fiorano, Montalto-Dora, Pratiglione e Salassa - 6 Borgomasino e Carema - 10 Campo, Canischio, Loranze, Masino, Pertusio e Piverone - 15 Barone, Borgiallo, Drusacco, Mazzè, Noasca, Pont, Quassolo e Villa-Castelnuovo - 16 Bajo, Gauna e Samone - 24 Frassinetto, Meugliano, Nomaglio e Vistrorio - 26 Azeglio, Palazzo e Vische - 27 Ribordone - 30 Settimorotaro.

**Nella Valle d'Aosta** — 1 Donnas - 3 Allein - 5 Champorcher e Valsavaranche - 10 Aosta (*al Borgo*), Chambave, Pont-St-Martin e Pré-St-Didier - 13 La Salle - 15 Ayas, Bard, Etroubles, Issogne, Morgex, Valsavaranche e Villeneuve - 16 Lillianes - 19 Nus.

**Nel Biellese** — 1 Vintebbo - 5 Muzzano e Valle Infer. Mosso 10 Candelo, Coggiola, Dorzano, Lessona, Mongrando, Ponderano, Sostegno e Verrone - 15 Bioglio, Bornate, Callabiana, Coggiola, Cossato, Crevacuore, Massazza, Mongrando, Mosso S. Maria, Mottalciata, Netro, Pistolesa, Postua, Pray, Pralungo, Salussola, Sandigliano, Torazzo e Viverone - 16 Castelletto-Villa, Guardabosone e Quittengo - 26 Magnano - 28 Mezzana Mortigliengo e Strona.

### Fiere

**Nel Canavese** — 6 Piverone - 13 Borgomasino e Caluso - 20 Pont - 24 Vische - 29 Chivasso.

**Nella Valle d'Aosta** — 22 Nus - 27 Rhêmes-Notre-Dame e Villeneuve.

**Nel Biellese** — 16 Cossato e Crevacuore - 20 Cavaglia - 21 Biella.

**Nella Savoia** — 2 Albertville - 4 Sallanches - 9 Bons e Tanninges - 13 Evian-les-Bains - 14 Tanninges (*pour les mulets et toutes denrées*) - 18, 19 e 20 Mégève - 22 Aiguebelle e

Böège - 24 Rumilly - 25 Sallanches - 29 Gaillard - 30 Tanninges.

**Nella Svizzera** — 6 Genève - 10 Viège - 13 Soleure - 18 Val d'Illeiz.

### Affari importanti

**Imposte dirette** — Dal 10 al 18 deve farsi il pagamento della 4ª rata dei ruoli principali e dei ruoli suppletivi di 1ª e 2ª serie. Scade pure il pagamento delle prime 4 rate sui ruoli suppletivi di 3ª serie (*Vedasi le avvertenze relative ai mesi di gennaio e marzo*).

**Imposta di ricchezza mobile** — Possono ancora farsi tardivamente entro il mese le dichiarazioni e rettificazioni che si dovevano eseguire entro luglio. La multa per omissione viene ridotta al quarto della tassa.

**Consiglio provinciale** — Il 1º lunedì del mese si aduna in sessione ordinaria.

### FACCENDE CAMPESTRI

#### Lavori interni

Il secondo mese dell'estate è talvolta anche il più caldo, quantunque il sole si elevi meno sull'orizzonte, ma egli continua a lanciare i suoi raggi attraverso un cielo sgombro di nubi, ed è favorito a concentrare il calore sulla terra dalla siccità. Nell'Italia settentrionale, però, luglio è generalmente più caldo dell'agosto, mentre l'opposto si verifica per l'Italia meridionale.

**Bestiame** — Seguitano le cure del mese precedente. Le foglie di parecchie specie di alberi: olmo, quercia, acero, frassino, pioppo, salice, ontano, betula, tiglio, ecc., formano un buonissimo alimento per i bestiami, soprattutto per gli ovini, e possono tornare utilissime in molte località nelle quali si ha deficienza di foraggio. A tal uopo si recidono i rami vettoni di uno o due anni, carichi delle loro foglie, alla fine d'agosto o nel settembre, ponendo mente ai regolamenti forestali, allorchè la vegetazione è quasi terminata, e prima che le foglie comincino ad ingiallire: si lasciano essiccare all'ombra evitando la pioggia, si legano quindi in fasci che si distribuiscono durante l'inverno nelle rastrelliere: gli animali ne mangiano le foglie e le parti più tenere delle giovani messe; quel che residua si lega nuovamente in fascine e si usa come combustibile.

*Api* — Finita la vendemmia parziale del miele, si riuniscono ad altri gli alveari orfani; si puliscono dalle tarne; si impedisce alla *farfalla testa di morto* di introdursi alla sera nelle arnie, restringendone le porticine; si dà la caccia ai calabroni e alle vespe che tentano entrare nelle arnie. Nei paesi mancanti d'acqua, se ne mantengono dei recipienti pieni in vicinanza dell'apiario.

Nella *cantina* si accudisce attivamente in questo e nel prossimo mese la vendita e la consegna dei vini allo scopo di far posto per i nuovi della prossima vendemmia. Con somma cura deve proseguire la pulizia delle botti. Se trattasi di botte nuova, questa deve perdere il gusto di legno, di tannino, per effetto di un getto di vapore come usasi nelle grandi fabbriche e cantine: una botte di 2 ettolitri è purgata in 15 minuti; una botte di 50 ettolitri richiede una corrente di vapore per ore 1 1/2. Si può altrimenti lasciare immersa la botte per qualche giorno in acqua corrente, o riempirla di acqua pura che si rinnova finchè perda il gusto di legno. Ciò fatto, si lava con latte di calce e successivamente con molta acqua fredda a due riprese, e per ultimo con vino caldo, che si fa scorrere ben bene lungo le pareti interne; lasciata sgocciolare, si solfora fortemente, si chiude col tappo e si conserva pel momento opportuno.

Le botti usate. Quanto ottimo vino diventa in commerciabile, pessimo, per cattivi gusti comunicatigli dalle botti! Se la botte sa odore di muffa, può in alcuni casi essere affatto inservibile, e alcuno ritiene che ciò si verifichi quando il colore della muffa è giallo, essendo allora il legno profondamente intaccato. Se la muffa è bianca, la si può curare coi seguenti mezzi. Si getta nella botte della calce viva dolce, indi acqua fino ad ottenere una poltiglia liquida che si fa scorrere sopra ogni punto interno. Se la muffa bianca è leggiera, vien proposto di versare nella botte un mezzo litro di spirito di vino che si fa scorrere lungo le pareti, e di darvi il fuoco con un cerino; ma questo mezzo è pericoloso, perchè il vapor d'alcool mescolato all'aria produce una detonazione. Altro mezzo è quello di ricorrere all'acido solforico (olio di vetriolo), mezzo chilogramma per una botte di due ettolitri, indi si versano 5 litri d'acqua fredda e si agita; dopo qualche ora si spilla. In tutti questi trattamenti si lava sempre parecchie volte con acqua calda, poi con acqua fredda, si lascia sgocciolare, si solfora bene, quindi si tappa. Un difetto comune che hanno le nostre botti, è di aver odore di forte spunto, di esser diventate acide. Per ripristinare queste botti il miglior mezzo è di lavarle con liscivia di cenere. Per

una botte di 2 ettolitri, mettesi al fuoco una caldaia di 30 litri d'acqua con 5 chilogrammi di cenere viva, si filtri quindi il liquido su tela, si getti caldo nella botte, si chiuda; si agiti fortemente e si lasci alcune ore. Se l'odore forte persiste, si ripete il liscivio. In seguito si lava ripetutamente finchè l'acqua esca limpida, si lascia sgocciolare, si solfora e si tappa.

### Lavori esterni

Nel *campo* si trasporta il letame sulle terre destinate a ricevere la semina autunnale e si dà a quelle terre il terzo lavoro. Si accudisce l'irrigazione della meliga e in alcuni luoghi, dove si semina la quarantina in primavera, se ne può già raccogliere della matura sul principio di questo mese: farina nuova per gli amatori della polenta. Alcuni usano alla metà di agosto o ai primi di settembre di gettare nei solchi il seme di lupino o di ravizzone che si copre colla zappa e che si rovescia poi a favore del frumento: questa pratica, se giova al frumento, nuoce alla meliga. Si mondano a mano le seconde coltivazioni di miglio, panico, ecc., seminati in luglio e si strappa a mano la canapa maschio. Verso la metà di questo mese si raccoglie il riso bertone o mellone e si semina subito dopo il trifoglio incarnato.

Nel *prato*, alla pianura, s'accudisce l'irrigazione. Presso i monti, dopo il taglio maggiengo che realmente accade in giugno od in luglio, si fa potendo un secondo taglio sulla fine di agosto o di settembre. Sui monti, dopo il primo taglio, l'erba si pascola o si taglia e si consuma costantemente verde. Sui pascoli più alti non si falcia affatto; il pascolo vien distribuito in opportuno turno.

La *vigna* sia sempre libera dalle erbe mediante sufficiente numero di sarchiature. Si eseguisce la spampinatura, cioè si tolgono i germogli ascellari inutili e si legano i tralci di rinnovamento. Si applica il zolfo-cuprico sui grappoli quando son cospersi di rugiada affinché aderisca meglio e possa combattere l'*oidium* e le malattie che producono l'essiccamento dei grappoli per causa dei funghi del genere *phoma* e della stessa peronospora viticola. Se queste malattie si mostrano con una certa intensità, non si tema di applicare lo zolfo-cuprico col 10 % di solfato di rame: le ripetute prove fatte lo consigliano con sicurezza.

Nel *bosco* si continuano con alacrità i lavori per le semine e per le piantagioni autunnali, specialmente nei terreni elevati che si coprono presto di nevi e ghiacci. Se l'aridità è grande



e spirano venti, si vegli per impedire incendi. Verso la fine del mese, in alcuni luoghi più temperati comincia a maturare il seme di betula.

Nel frutteto continua l'innesto ad occhio dormiente per le piante di vivaio. Durante questo mese però il sugo resta negli alberi come sospeso, le loro gemme s'indurano e, secondo la espressione dei coltivatori, si *agostano*, i germogli dell'annata passano dallo stato erbaceo alla consistenza legnosa. Nascono ancora in questo mese semi di alberi ed arbusti sparsi in primavera, e le tenere pianticelle devono essere innaffiate e sarchiate.

Nell'orto il sedano matura il suo seme. S'imbiancano i sedani seminati in febbraio, ed in questo mese e nel prossimo settembre s'imbiancano i cardi. Continuano abbondanti raccolti di legumi verdi, di pomodoro, ecc. Si seminano i fagioli per essere venduti verdi in autunno, la lattuga d'inverno, la cicoria riccia, la scorzonera, la valerianella (piem. *sarsel*), le carote, le rape, le cipolle d'inverno, il prezzemolo, il crescione, gli spinaci. Si spinge la vegetazione dei cavoli e dei cavoli fiore, mettendo attorno al colletto delle piante una manata di nero di raffineria o di guano o di colombina; fa prodigi per questi ortaggi il cesso. Si raccolgono i semi di tutte specie e si combatte la pulce di terra (*altica oleracea*) con soluzione di tabacco al 2% d'acqua.

**Giardino** — Messa a dimora delle piante bulbose di collezione. Rinnovamento della terra per giacinti e tulipani. Margottaggio dei garofani. Raccolta di semi di balsamina, di margherite, ecc. Segue la fioritura dei dianthus, delle fuchscie, degli aster, di ortensie, di peonie, di dalie, di tageti. Fanno bella mostra col loro elegante fogliame l'acanthus, gli amaranti, la aralia papirifera, la brassica sinensis, il caladium esculentum e il violaceum, le cannaee, le musacee, i solanum, la wigandia. Taglio delle rose a fioritura continua e dei rami accessori dei rosai.

**Aranciera - Serra** — Promuovere l'attecchimento delle talee e margotte delle piante di serra temperata fatte nel precedente mese. Travasamento di piante di serra e d'aranciera.



Leva il sole  
a ore 5 minuti 45



S'accorcia il giorno  
in tutto il mese di o. 1,9

## SETTEMBRE

1 Sab., s. *Egidio* abate.

Festa alla cappella del castello di Montalto.

G 2 Dom., s. *Massima* martire — s. *Stefano* re.

3 Lun., s. *Serapia* — s. *Eufemia* vergine, martire.

4 Mart., s. *Rosalia* vergine — *Patrocino di Maria SS.*

Festa degli Artigianelli alla *Madonna del Monte Stella* (Ivrea).

5 Merc., s. *Pietro* — s. *Lorenzo Giustiniani*.

6 Giov., s. *Fausto e compagni*.

☉ Luna nuova di Settembre a ore 5,5 mattina.

7 Ven., s. *Grato*, vescovo d'Aosta.

Festa alla sua chiesa parrocchiale in Ivrea, edificata nel 1620 da Bartolomeo Scala ed eretta a parrocchia nel 1627. — Festa ad *Argentiera* (Rivarolo), *Carrone* (Candia), *Casabianca* (Verolengo), *Seiva* (S. Martino), *Vallo* (Caluso) ed alle *Villate* (Strambino).  
Festa patronale della città e diocesi d'Aosta.

† 8 Sab., NATIVITÀ DI M. V.

Festa in Ivrea alla Cattedrale o festa titolare della chiesa del Suffragio (ora S. Croce, edificata nel 1628 dalla Confraternita. — Festa pure alla sua cappella in Andrate, alla distanza di circa un chilometro dal capoluogo, sulla strada di Chiavero — Festa alla *Madonna di Anzasco* ed a quella di *Montebuono*.

G 9 Dom., SS. *Nome di Maria* — b. *Serafina* vedova

Festa della Compagnia della *Madonna di Loreto* eretta nella chiesa di S. Grato in Ivrea nel 1625 ed alla parrocchia di S. Lorenzo, con processione alla sera. — Festa pure alla *Madonna delle Grazie* in Banchetto ed a quella delle *Vigne* in Strambino.

10 Lun., s. *Nicola* da Tolentino.

Festa in Ivrea alla sua chiesa edificata dalla Confraternita nel 1605.

11 Mart., ss. *Proto e Giacinto* fratelli martiri.

12 Merc., s. *Leonzio* martire.

☽ Primo quarto a ore 10,9 sera.

13 Giov., s. *Maurillo*, vescovo — s. *Eugenia* vergine.

14 Ven., *Esaltazione di s. Croce*.

Festa titolare della nuova Confraternita eretta nel 1802, in Ivrea, nella chiesa di S. Croce unita all'antica del Gesù.

15 Sab., s. *Nicomede* prete, martire.

G 16 Dom., *M. V. Addolorata* — ss. *Cornelio e Cipriano* mm.  
Festa alla borgata *Rodallo* di Caluso.

17 Lun., *Impressione delle Stimmate di s. Francesco d'Assisi*  
— s. *Colomba* vergine martire — b. *Candido Ranzi*,  
minore osservante, che morì in Valperga e fu sepolto  
in San Giorgio l'anno 1515 — b. *Modesto* da Civitate,  
cittadino d'Ivrea) francescano nel 1430.

18 Mart., s. *Costanzo*, patrono di Pont — s. *Sofia* martire —  
s. *Eustacchio* martire.

19 Merc., *Tempora* — s. *Agabio*, vescovo di Novara e disce-  
pulo di s. Gaudenzio — s. *Gennaro* vescovo, martire.

20 Giov., ss. *Eustacchio e Teopista* martiri.

☉ Luna piena a ore 5,34 mattina.

21 Ven., *Tempora* — s. *Matteo* apostolo evangelista.

22 Sab., *Tempora* — s. *Maurizio* martire. (Equinozio).

Festa a *Masero* (borg. di Scarmagno) ed a *Pransalito* (fraz. di S. Martino).

G 23 Dom., s. *Lino I* papa — s. *Tecla* vergine martire.

24 Lun., *Beata Vergine Maria della Mercede*.

25 Mart., s. *Firmino* vescovo.

26 Merc., s. *Cipriano* — s. *Giustina* vergine martire.

27 Giov., ss. *Còsma e Damiano* martiri.

28 Ven., s. *Wenceslao*, re di Boemia, martire.

☾ Ultimo quarto a ore 8,40 mattina.

29 Sab., s. *Michele* arcangelo.

Festa al Monastero di S. Michele in Ivrea e ad *Arò* (cascine di Caluso).

G 30 Dom., s. *Girolamo*, prete e dottore.

Festa alla Cattedrale d'Ivrea nella cappella edificata dal sig. Galasto nel 1720  
con beneficio già prima eretto dal canonico Antonino de Capris nel 1476.

### Feste patronali

Nel Canavese — 2 S. Ponso - 7 Trausella - 8 Locana, Ozegna,  
Pavone, Perosa e S. Colombano Belmonte - 10 Ceresole Reale  
- 12 Lessolo - 22 Borgofranco e Maglione - 29 Brosso, Pa-  
rella, Ribordone e Scarmagno - 30 Candia.

Nella Valle d'Aosta — 1 Verrès - 7 Aosta, Pont-Bozet e Val-  
grisanche - 8 Châtillon, Donnas, Montjovet e Pèrlot - 14  
St-Cristophe e St-Marcel - 18 Sarre - 22 Brusson e Sarre  
- 30 Challand-St-Victor e Roisan.

Nel Biellese — 2 Occhieppo Inferiore - 7 Camandona, Cog-  
giola, Cossila (capoluogo) e Pianceri - 8 Netto - 17 Soprana  
- 29 Cavaglià e Ronco.

### Fiere

Nel Canavese — 10 Castellamonte - 19 Noasca - 21 Pont -  
26 Locana e Vistrorio.

Nella Valle d'Aosta — 1 Ollomont - 5 Courmayeur - 6 Aosta,  
Brusson e La Thuile - 15 Ayas - 16 Gignod - 18 Valpel-  
line - 24 Valgrisanche - 22 Gressoney-St-Jean - 24 Brusson  
ed Etroubles - 27 St-Rhémy - 28 Issime e La Thuile - 29  
Arvier e Courmayeur.

Nel Biellese — 1 Crevacuore - 7 Fraiosa Soprana - 24 Sa-  
lussola.

Nella Savoia — 3 Beaufort e St-Julien - 4 Bonne - 5 Bøege  
e Thonon - 6 Mègève - 10 Montmélian - 11 Bonneville -  
12 Mouttiers - 13 Tanninges - 14 Aix e St-Gervais - 17  
Cluses - 20 Thonon - 21 Mègève - 23 Bøege - 24 Mouttiers  
- 25 Beaufort - 27 Albertville - 29 Gaillard e Samöens - 30  
Chamonix.

Nella Svizzera — 3 Fribourg e Genève - 40 Soleure - 42  
Lausanne e Monthey - 24 St-Brancher - 24 Martigny-ville  
- 27 Val d'Illice e Viège - 28 Bagues - 29 Löèche.

### Affari importanti

**Imposte dirette** — Dal 1° all'8 si pubblicano i ruoli sup-  
pletivi delle imposte, 4ª serie (*Vedasi per reclami intorno ad  
errori materiali, cessazioni di reddito, ecc., le avvertenze rela-  
tive al mese di marzo*).

**Imposta di ricchezza mobile** — L'Agenzia delle tasse pub-  
blica la tabella dei contribuenti e dei redditi loro accertati o  
rettificati per l'anno venturo. A coloro, i cui redditi vennero  
aumentati, ne dà avviso personale. Vi è tempo 20 giorni per  
reclamare alla Commissione mandamentale.

**Bilancio delle Opere pie** — Le Amministrazioni di carità  
formano i bilanci preventivi per l'anno venturo, che devono  
essere depositati per 8 giorni. Ognuno può consultarli e vi è  
luogo a reclamo presso la Deputazione provinciale.

**Consiglio comunale** — In questo o nel venturo mese si  
aduna in sessione d'autunno, la quale non può durare più di 30  
giorni se la Deputazione provinciale non lo permetta.

**Giurati** — La Giunta mandamentale, presieduta dal Pretore, procede nella seconda metà del mese alla revisione della lista. Coloro che hanno diritto o ragione a dispensa od esenzione, facciano le opportune denunce in tempo.

## FACCENDE CAMPESTRI

### Lavori interni

Sempre bello e caro l'autunno! Esso arriva il 23 settembre: la terra incomincia a spogliarsi della sua splendida verdura e le piante si dispongono al riposo, nonostante che le piogge sembrano da principio ravvivare la vegetazione; quest'ultima ripresa di sviluppo delle piante che si verifica nei primi giorni di questo mese prende il nome di *getto d'agosto* o di *getto di settembre*. Mese ricco di prodotti, richiede tutta l'attività dell'agricoltore perchè quelli vengano raccolti a tempo e bene.

Nella *scuderia* richiedonsi in autunno speciali considerazioni relative agli animali. Le cavalle selvagge vanno naturalmente in calore nella primavera; potrà ancora convenire di scegliere la primavera per le cavalle di mandria o di razza brada, onde avere il puledro nella stagione più mite e più favorevole alla produzione del latte; ma pei terreni irrigui della pianura sarebbe da preferirsi l'autunno che fornisce l'erba quartirola abbondante, mentre le cavalle non hanno tanto da lavorare come in primavera. Sarebbe quindi utile che gli stalloni governativi fossero mandati due volte all'anno: in primavera e nell'autunno.

Da noi prevale l'uso di lasciar poppare i puledri finchè essi vogliono, protraendo l'allattamento ad un anno e più. Ma il puledro che comincia per tempo a cibarsi d'altre sostanze, verso il sesto mese può vivere ed anche prosperare senza latte, e quindi si avrebbe tornaconto a slattarlo artificialmente onde non estenuare troppo la madre che sopporta le dure fatiche dei lavori campestri. Un puledro nato in marzo ed a cui siasi dato qualche briciolo di pietanza, a cominciare dagli ultimi giorni di aprile o dai primi di maggio, può far a meno del latte nell'epoca più acconcia allo slattamento, cioè nel mese di settembre o al più tardi in quello di ottobre. Questi due mesi sono più opportuni allo slattamento perchè i puledri trovano un tenero alimento nelle erbe quartirole, e l'aumento progressivo delle fatiche a cui vengono sottoposte le cavalle basta a farle asciugare, senza diminuire la razione, nè ricorrere alla munzione; due precauzioni indispensabili quando si volesse slattare il pu-

colatori. Sui prati giovani si eviti il pascolo e se ne uguagli la superficie spargendo terra nelle depressioni. Nei prati marcioi si completi lo spurgo delle irrigatrici e dei colatori, usando la terra e le erbe che così si radunano per la formazione dei terricciati. Nei medicaì si eviti il pascolo, poichè il bestiame offende col morso il colletto della pianta. Si dissodino i prati stabili vecchi, da rinnovarsi, se pure non si vogliono ringiovanire in primavera mediante lo scoticamento.

**Vigna** — Prosegue la vendemmia, e dove già venne ultimata possono eseguirsi lavori di scoltatura degli intertilari, nei vigneti in pianura, allo scopo di promuovere lo scolo delle acque. Cavansi nuovi fossi, s'intraprendono e si proseguono i dissodamenti. Sulla fine del mese può già eseguirsi la potatura pei vigneti di vecchio impianto, nei quali le viti rallentano di vegetazione, si caricano di frutti, si spogliano presto di foglie, e non tornerebbe utile una potatura tardiva in primavera che promuovesse un'abbondante sgorgo di linfa.

**Selva** — È il mese d'ottobre importante per le operazioni forestali. Cessata ormai la vegetazione, si deve praticare la mondata delle fustaie tagliando loro i rami laterali e procurando che s'allunghi il fusto. Quest'operazione praticasi ogni due o tre anni, ed è di somma importanza per i pioppi, per le querce e per altri legnami da costruzione. Riguardo alle conifere, havvi chi ritiene nociva tal pratica, ma questo timore è contraddetto dal fatto che nelle foreste, naturalmente, i pini, gli abeti, i larici che crescono gli uni vicino agli altri, si liberano fra loro stessi, per azione dei venti, dai rami laterali della base e più non conservano che i rami della parte superiore. Lo stesso non è a dirsi per le conifere allevate a scopo ornamentale: allora, gli abeti, il pino strobo, il pinastro, il pino da pinoli, e specialmente i maestosi cedri del Libano e il Deodara, acquistano maggior bellezza se sono guerniti delle loro ramificazioni fin dalla base del tronco. L'autunno è propizio per ringiovanire i cedui, troncando fra due terre le ceppe che sporgono troppo per effetto dei successivi tagli, operazione che in forestale prende il nome di *tramarratura*. In ottobre incomincia la raccolta dei semi di faggio, di ontano e di carpino, che, potendo, si mettono in terra subito. Incomincia pure l'importante raccolta delle castagne e delle ghiande. È questo mese già propizio pel piantamento di tutte le essenze forestali a foglie decidue, appena siansene sguernite.

**Frutteto** — Raccolgonsi ancora frutta tardive. Si possono già fare piantamenti, specialmente nei terreni volgenti a tra-

montana, nei quali il gelo e le nevi giungono presto e persistono più tardi in primavera. Si opera il taglio secco d'autunno colle norme relative a ciascuna specie fruttifera. Avvertasi di recidere i rami succhioni nel punto di loro inserzione, non limitarsi a raccorciarli, perchè invece di un sol succhione se ne produrrebbero tre o quattro; questi rami possono in alcuni casi giovare a sostituire le branche principali.

*Orto* — S'imbiancano, rincalzandoli, i sedani seminati in aprile e maggio. Si recidono gli steli degli sparagi, si monda la sparagia dalle cattive erbe e si spande uno strato di otto centimetri di buon concime, maturo e sminuzzato, con sopra tre centimetri di sabbia fina. Si seguita pure l'imbiancamento dei cardi a dimora o meglio trasportandoli in apposito terreno.

*Giardino* — Sono in piena fioritura le dalie, gli elianti, gli aster, il reseda, le rose del Bengala. Se ne devono recidere gli steli a fior di terra a misura che compiono la loro fioritura. Fioriscono sulla fine del mese i grisantemi, dei quali si creano tante e così belle varietà.

*Aranciera e Serra* — Pulizia delle invetrate dell'aranciera prima di ritirarvi gli agrumi, i melagrani, i lauri rosa, ecc. Coprire se occorre, durante la notte, le invetrate con stuoie.



Leva il sole  
a ore 7 minuti 15



S'accorcia il giorno  
in tutto il mese di o. 1,8

## NOVEMBRE

† 1 Gio., SOLENNITÀ DI TUTTI I SANTI.

Festa istituita in Roma da S. Bonifacio papa IV nel 607, estesa per tutta la Chiesa da S. Gregorio III circa il 730 ed ordinata di precetto da Gregorio IV nell'835.

2 Ven., *Commemorazione dei Fedeli Defunti*.

3 Sab., s. *Benigno* prete, martire — s. *Malachia*, vescovo di Connert nell'Iberia, il quale passando per Ivrea nel 1139 guarì il figlio moribondo del suo ospite, come narra s. Bernardo.

Festa a S. Benigno.

G 4 Dom., s. *Carlo Borromeo*, cardinale arcivescovo di Milano. Fu di passaggio a Foglizzo e pernottò nel castello di Masino.

Festa alle *Crotte* (Strambino).  
Commemorazione dei Vescovi della Diocesi d'Ivrea.  
Comunione generale nella Cattedrale.

☉ Luna nuova di Novembre a ore 0,12 mattina.

5 Lun., s. *Leo* prete — s. *Zaccaria* professore.

6 Mart., s. *Prospero* martire — s. *Leonardo* solitario.

7 Merc., s. *Ernesto* abate.

8 Gio., s. *Vittorino* martire.

9 Ven., s. *Teodoro* di Vercelli, soldato martire — s. *Teodora* martire.

10 Sab., s. *Andrea Avellino*, protettore contro i casi d'apoplessia.

☽ Primo quarto a ore 4,25 sera.

G 11 Dom., s. *Martino*, vescovo di Tours, patrono dei militari.

12 Lun., s. *Diego* francescano.

• Predicazione nella Cattedrale d'Ivrea, con indulgenza di un anno e 40 giorni concessa da Nicolò IV al 9 ottobre 1289.

13 Mart., s. *Omobono* sarto — s. *Stanislao Koscka*.

Festa all'altare dei sarti in S. Uldarico (Ivrea).

14 Merc., s. *Veneranda* vergine martire, di cui si conserva insigne reliquia in Traversella.

15 Gio., s. *Geltrude* vergine.

16 Ven., s. *Edmondo* vescovo — s. *Valerio* martire.

17 Sab., s. *Gregorio* vescovo.

G 18 Dom., s. *Oddone* abate.

Dedicazione della Chiesa Cattedrale e di tutte le Chiese della Diocesi — Dedicazione della Basilica del Ss. Pietro e Paolo in Roma — Apparizione della B. V. al re Ardoino nel castello d'Ivrea nel 1016.

☉ Luna piena a ore 3,25 sera.

19 Lun., s. *Elisabetta* regina.

20 Mart., s. *Felice* di Valois — ss. *Solutore*, *Avventore* ed *Ottaviano*.

Martirio di S. Solutore nel 297 a Caravino.

24 Merc., *Presentazione di M. V. al Tempio*.

Sino al 1585 si celebrò in Ivrea la festa della SS. Trinità, a cui onore il servo di Dio frate Giacobino solitario circa il 1280 eresse vicino alla Cattedrale una cappella, la quale al 16 luglio 1399 fu donata ad alcuni pii cittadini, che ivi eressero la Confraternita della SS. Trinità, detta poi di S. Nicola. Tale festa fu sempre la principale di detta Confraternita fino al 1758, in cui si consacrò la chiesa in onore di S. Gio. Battista e di S. Nicola da Tolentino.

22 Giov., s. *Cecilia* vergine martire, patrona dei musicisti.

23 Ven., s. *Clemente* papa, martire — s. *Lucrezia*.

24 Sab., s. *Colombano* abate.

G 25 Dom., s. *Caterina* vergine martire.

26 Lun., s. *Delfina* vergine — s. *Leonardo* da Porto Maurizio.

☾ Ultimo quarto a ore 6 sera.

27 Mart., b. *Margherita* di Savoia, vedova.

28 Merc., s. *Giacomo della Morra* — s. *Sigismondo* martire.

29 Giov., s. *Illuminata* vergine — s. *Giosafat* vescovo mart.

30 Ven., s. *Andrea* apostolo.

### Feste patronali

Nel Canavese — 4 Novareggia - 9 Chiaverano - 11 Albiano, Alice Superiore, Baldissero, Carema, Romano, S. Martino, Valperga e Villareggia - 30 Pavone, Prascorsano, Settimo-vittone e Trausella.

Nella Valle d'Aosta — 11 Aymavilles (parr. di S. Martino), Arnaz e Pontey - 13 Avise - 25 Brissogne - 30 Antey-St-André.

Nel Biellese — 4 Caprile, Masserano, Tavigliano e Veglio - 11 Camburzano e Quaregna.

*Vigna* — Proseguono nelle migliori esposizioni i lavori preparatori del terreno. I bravi e attivi vignaiuoli, per non stare in ozio, promuovono il liquefamento delle nevi spargendovi al disopra della terra col badile. Facciasi attenzione che i terreni in pendio non vengano corrosi dalle acque.

*Setta* — Si fanno le prime raccolte degli strobili del pino silvestre, dell'abete rosso e del pino da pinoli. Si fanno tagli di diradamento nelle giovani fustaie. Si tagliano quelle essenze, come l'ontano, che crescono in luoghi umidi, paludosi, approfittando della praticabilità del terreno gelato. Si sospendono i tagli delle altre fustaie quando il gelo è molto forte.

*Frutteto* — Si assestano i ferri e gli utensili. Giova stratificare con sabbia, entro vasi o botti fuori uso, i semi a endocarpo osseo, quali: il nocciuolo, il pesco, l'albicocco, il susino, il mandorlo, il ciliegio, lo spin bianco, lo spin nero, la maruca, e pur anche il pero, il melo, i vinaccioli di vite americana, ecc., al fine di predisporli alla futura semina di primavera, poichè, senza quest'operazione, i semi affidati al terreno ritardano un anno a nascere, nè giova seminarli a dimora nell'autunno, perchè le giovani pianticelle vengono sopraffatte dalle erbe.

Si visitino ogni settimana le frutta d'inverno. Si lavori nelle giornate propizie al tracciamento e assestamento di strade, irrigatrici, fossi di scolo aperti e coperti.

*Orto* — Visita alle radici che si conservano nei silò. Nelle belle giornate, aereazione delle cantine ove si conservano le verdure. Difendere le giovani piante di cavoli Yorch e Milano dai forti geli. Trapiantamento dei cavolfiori su letto caldo. Raccolta di spinaci, semina di lattuga riccia da recidere ogni 45 giorni, su terreno difeso. Semina di piselli nani primaticci in costiera. La facilità di trasporto delle verdure primaticcie da regioni più calde ha rese inutili molte coltivazioni forzate nelle provincie settentrionali d'Italia, e il recente divieto di introduzione degli ortaggi italiani in Francia farà viemmaggiormente rifluire sui mercati nazionali le verdure destinate alla esportazione.

Il giardino, nei poderi vicini alle città, può essere in inverno sorgente di guadagno per lo smercio dei fiori. Si spandono i concimi ed i terricci minuti sui tappeti erbosi e sulle aiuole delle piante lasciate in piena terra; si riparano le piante delicate dai forti freddi; taglio dei rosai innestati sulla rosa canina. Visita alle viole perenni, al buca-neve, agli ellebori.

*Serra* — Nei giardini di qualche entità vi sono serre di due specie: quelle semplicemente di riparo dal freddo e quelle calde per la continua vegetazione. Nelle prime non si devono omettere gli innaffiamenti, purchè non geli, e si innaffi di preferenza al mattino e con acqua alla temperatura dell'aria ambiente. Deve badarsi che la serra abbia le opportune riparazioni, affinché l'aria interna non subisca le grandi differenze di temperatura di quella esterna. Per gli agrumi si deve mantenere una temperatura non inferiore a 5° C.

Le serre calde sono particolarmente destinate a piante di clima equatoriale nemiche del freddo; richiedono coperture di paglia, stuoie, foglie secche, stufe e tubulatura per riscaldamento. Tali serre, mentre valgono a riparare le piante dei climi caldi: orchidee, ananassi, palme, felci, begonie, calceolarie, ecc., servono anche ad accelerare la fioritura di quelle dei climi temperati. Deve mantenersi una temperatura di 10 a 12° C. di notte e di 15 a 20° di giorno; innaffiamento ed aria in proporzione del bisogno, evitando sempre gli sbilanci di temperatura.

Eseguiti tutti i lavori interni ed esterni, resta ancora agli agricoltori di far in modo da non vivere nell'isolamento, ma di uniformarsi nei ritrovi, nelle riunioni, con lettura di qualche giornale agrario, dell'andamento dei mercati, dei prezzi delle derrate, dei prodotti vegetali ed animali, delle probabilità di aumento o di ribasso dei prezzi, dei provvedimenti legislativi ed amministrativi. In tal modo l'agricoltore acquista utili cognizioni per i mesi successivi nei quali non avrà forse più tanto tempo da dedicare alla lettura.



## PARTE AGRICOLA

## AGRICOLTURA

---

### Spandimento di terricciati

Quest'operazione deve farsi al più presto possibile, appena cioè si sono raccolte o consumate sul prato le ultime erbe, quando però il tempo lo permetta, cioè quando il terriccio è abbastanza asciutto e la cotica del prato sufficientemente soda da non lasciarsi tagliare dalle ruote dei veicoli. Quando le ultime erbe, terzuolo o quartirolo, non vennero consumate sul luogo dal bestiame, ma vennero falciate, lo spandimento del terriccio diviene necessarissimo a farsi subito per poter difendere dal freddo le radici delle erbe quasi scoperte. Se invece nel prato stanno ancora molte erbe, quando trattasi di spandere terriccio molto scomposto, si può ritardare sino verso la primavera, giacchè i materiali concimanti molto scomposti poco difenderanno dal freddo le radici, e più vi sarebbe a perdere nella probabilità che in così lungo tempo succedano grosse piogge, le cui acque li condurrebbero via dal prato in gran parte o pochi ne rimarrebbero a beneficio del fieno.

Quei materiali ancora grossolani possono acquistare e migliorare in contatto degli agenti atmosferici, stando sparsi sul prato nella stagione invernale, e frattanto servono di coperta alle erbe; così queste, se non tanto per effetto chimico, per effetto meccanico, ne sentiranno poi un grande beneficio. E se nella primavera si faranno in tempo utile le necessarie erpicature, i medesimi materiali terrosi grossolani diverranno molto più sgregati e suddivisi, avendo subito una maggiore ossidazione, epperò più adatti alla nutrizione delle piante.

Che sia cattiva abitudine lo spargere il concime di stalla puro sul prato, cioè che non torni il conto della spesa, non

farebbe d'uopo di spendere tante parole per dimostrarlo, giacchè di per sè è evidente che il concime stando per più di tre mesi sparso sul prato esposto ai venti, al sole ed alle grosse acque piovane, la massima parte delle sostanze nutritive sgragate solubili si volatilizza per l'aria, le acque portano via quelle paglie o stramaglie grossolane da raccogliersi, le quali se fossero state per tre mesi nella concimaia, meglio con un po' di terra, sarebbero scomposte fermentando coll'intera massa di concime, ed in primavera si spargerebbe il tutto con minor fatica e maggior vantaggio.

### Concimazione del frumento in autunno

Vi hanno dei buoni agricoltori che, esagerando i vantaggi per la buona pratica di concimare il frumento in copertura, in primavera, pretenderebbero di seminare senza l'ombra di un concime. Quando si vuol ragionare in questo modo e ritenere questa pratica in modo assoluto, cioè buona per tutti i paesi e per tutti i campi, con buona pace dei medesimi si è obbligati di credere e dire: non siete buoni agricoltori. Una sola concimazione di guano artificiale in primavera può bastare ed essere efficacissima, tanto da raddoppiare il prodotto del frumento quando il campo abbia già tanta sostanza nutritiva per obbligare il frumento a dare un prodotto di quindici ettolitri per ettaro; che l'abbia cioè preceduto una coltivazione sarchiata e concimata, per esempio, il melgone o la barbabietola. Ma quando il campo è sprovvisto di sostanze alimentari, o ne contiene ad uno stato inerte, quale, per esempio, un gerbido dissodato di fresco, se non ci vi mettiamo almeno la metà d'una buona concimazione all'epoca della seminatura, succede che le nostre piantine di frumento appena germinate e consumata la sostanza cotiledonale non ne trovano altra nel terreno magro, epperò ingialliscono, diviene rossastra la punta delle foglioline, diviene la pianta spossata di forze, tosa e poi muore al primo soffio di vento freddo; come farebbe un vitello o qualunque animale giovane cui siasi tolta la madre nutrice prima del tempo opportuno. Se all'opposto vi ci si mette un po' di buon concime nel momento della semina, il grano germina e poi cresce rigoglioso, manda qua e là profondamente molte radici sempre in cerca d'altro alimento, diviene forte e robusto tanto da non più soffrire pel più rigido inverno. In marzo gli si darà un'altra mezza concimazione di guano a cui si farà seguire una buona erpicatura, e così si avrà un buonissimo raccolto, sicuro, per quanto può dipendere dal coltivatore.

dei tuberi in piena terra avanti la prima quindicina di maggio; i giovani rampolli potrebbero essere distrutti senza rimedio da qualche ora di gelo mattutino. Ma, dopo la fine di marzo, si riuniscono i tuberi sotto un'invetriata fredda appiè d'un muro volto a mezzodi, il che dicesi mettere le dalie al maceratoio. Là, tuffati fino al collo della radice in una terra dolce mista di terriccio e tenuta leggermente umida, essi entrano lentamente in vegetazione senza aver nulla a temere dai freddi tardivi. Al momento della messa in posto all'aria libera, ogni tubero, presso il quale si pianta un solido sostegno, è già fornito d'un rampollo che si rinforza al contatto dell'aria e fiorisce dopo la fine dell'estate. Senza questa precauzione la dalia fiorirebbe troppo tardi e i primi geli della fine d'autunno farebbero perire la pianta ancor carica dei bocciuoli presso a schiudersi. Da qualche tempo prevalse l'uso di non lasciare ad ogni cespo che un solo fusto che diviene saldissimo e quasi legnoso alla base. Questo fusto unico si ramifica regolarmente; esso dà al cespo un bell'aspetto, fioritissimo e senza eccesso di foglie. Non tutte le varietà di dalia prendono lo stesso sviluppo; quando se ne formano dei cespugli senza associarli ad altre piante, si debbe aver cura di distribuirli per colore, e situare al centro quelli il cui stelo sorpassa gli altri in altezza. I tuberi devono essere sradicati avanti i geli e conservati al riparo dal freddo.

### La potatura dei rosai

Il taglio o potatura dei rosai è un'operazione importante che si eseguisce in epoca diversa secondo che appartengono o meno alla classe dei rimontanti. Quelli non rimontanti si tagliano dopo la fioritura, cioè in giugno, gli altri nella seconda metà di febbraio o nella prima di marzo, ed occorre aver l'attenzione di cominciare colle varietà più rustiche e riservare per ultime quelle che sono più delicate e sentono troppo il freddo. Così pure si potrà ritardare a metà marzo la potatura delle varietà rigogliosissime per veder modo di convertire il vigore della soverchia vegetazione a prò della fioritura. Pei non riflorenti aggiungendo un ulteriore mezzo taglio al finire dell'inverno, sopprimendo un terzo od anche la metà dei rami più forti, si avranno a maggio-giugno fiori più scarsi ma assai più nutriti e voluminosi. Se non garba sopprimere quei rami, si pieghino verso terra in modo da favorire lo sviluppo delle gemme inferiori degli stessi e si vedranno coronarsi a suo tempo di bellissimi fiori.



Pei rosai rampicanti bisognerà avvertire di non isguarnire soverchiamente colla potatura i muri o le spalliere. Per conseguenza sarà bene tagliarli a tre altezze, cioè corti, a mezza via ed anche da 50 centimetri fino ad un metro, distanziando proporzionalmente i rami rispettivi. Il taglio lungo, cioè a sei od otto occhi, conviene anche ai *franco-piede* assai vigorosi; le varietà delicate invece si taglino corte, cioè a due o tre occhi soltanto. In generale però gioverà un taglio medio a tre o quattro occhi bene sviluppati.

Così pure pei rosai delicati si sopprimano le parti malate ed i ramoscelli più tisici conservando quattro o cinque getti fra i più belli; pei soggetti vigorosissimi si tengano con cura i ramoscelli piccoli che mostrano miglior disposizione a dar fiori e, se la varietà è poco fiorifera, si lascino intatti parecchi di questi ramoscelli più corti, ma si eliminino senza misericordia quei rami grossi che colla loro *gourmandise* rubano il vigore agli altri.

In generale è bene conservare tre o quattro rami pel vigore del cespito ed alcuni altri più piccoli per la fioritura, scegliendo i rami giovani più vicini al ceppo ed asportando il legno vecchio dell'anno prima. Se malgrado tali cautele la pianta producesse ancora qualche *succhione*, si recida questo a 30 centimetri di lunghezza ed anche più, ma si tenga in mente per l'anno dopo onde ridurlo alla consueta misura dei tre o quattro occhi.

Durante l'estate poi all'intento di favorire la successione della fioritura, sarà ottima cosa svettare gli ovari, cioè tagliare i frutti (eccettuati quelli che per avventura si vorrà destinare alla raccolta dei semi), dopo l'appassimento dei petali.

## V

## FRUTTICOLTURA

## Preparazione del terreno pel frutteto

La piantagione di un frutteto è un'operazione necessariamente dispendiosa ed il cui buono o cattivo risultato deve farsi sentire per un tempo indefinito: nulla deve trascurarsi per farla nelle migliori condizioni possibili. Se il suolo è argilloso, compatto e riposa sopra un sottosuolo impermeabile, la fognatura è indispensabile.

In seguito bisogna vangare profondamente per purgare il suolo dai sassi e dagli sterpi che vi si possono trovare, segnare il posto di ciascun albero, aprire delle buche più larghe che profonde e lasciare esposta al contatto dell'aria la terra estratta da quelle, per alcuni mesi almeno, prima di piantarvi gli alberi da frutta. Gli emendamenti di cui può abbisognare la terra del frutteto non si debbono economizzare; gli emendamenti calcarei, principalmente il gesso, sono sempre utilissimi per la piantagione degli alberi da frutta a nocciolo, mentre un suolo più forte che leggero conviene invece agli alberi da frutta a granelli. Se il terreno del frutteto è molto leggero, per eccesso di sabbia silicea, vuol essere emendato con poca calce ed una forte dose di argilla. Essendo prese tutte queste disposizioni, si può procedere alla piantagione degli alberi.

### Modo di conservare le pesche e le albicocche colla disseccazione

Non tutte le specie di pesche e di albicocche sono buone del pari. Sono preferibili le varietà, che senza essere troppo dure non sieno pure troppo sugose; è però necessario che contengano una certa quantità di zucchero.

Per procedere alla disseccazione, bisogna collocare i frutti in una pentola d'acqua bollente e lasciarli bollire pochi minuti; cioè sino a che si possa facilmente levare la pelle colla punta di un coltello; ed allora si leva tutta l'epidermide, quindi in apposite griglie si mettono al forno a dolce calore, avendo cura, che non si tocchino tra loro, e che non si anneriscano.

Raffreddato il forno, lo si riscalda di nuovo, sino a che i frutti siano a perfetta cottura. Il nocciolo di questi frutti viene levato prima della disseccazione per mezzo di una incisione che si fa nel frutto stesso, ed è necessario che si voltino qualche volta sulla griglia, onde arrivare ad una perfetta essiccazione.

### Taglio e condotta del prugno

Il prugno è, fra tutti gli alberi fruttiferi, quello a cui occorre meno l'operazione del taglio; qualora dopo averlo stabilito sopra tre o quattro buoni rami, lo si abbandoni a sè stesso, questo albero prende naturalmente una forma regolare, col fiocco o acuminate, quando appartenga a specie da frutto-oblungo ed a legno duro, o larga e arrotondata se appartiene a varietà a frutto rotondo e da legno pieghevole come la Reine Claude.

Il prugno va soggetto meno dell'albicocco a perdere alcune parti della sua armatura per morte subitanea o per ingorgo di gomma. Anch'esso ripara prestamente le sue perdite pel vigore della sua vegetazione. Le specie di prugne più ricercate, al contrario di ciò che ha luogo per l'albicocco, riescono migliori sovra alberi in spalliera che sovra alberi coltivati all'aperta; ma le prugne sieno pur le migliori, non hanno mai un valore sufficiente, perchè si accordi al prugno una porzione delle superficie disponibili sui muri di migliore esposizione. Il prugno non è dunque coltivato in spalliera che eccezionalmente, nei giardini di qualche dilettante che ne tenga il frutto in particolar conto. Il taglio e la condotta del prugno in spalliera sono affatto consimili al taglio e alla condotta dell'albicocco in spalliera.

### Conservazione delle frutta

Le frutta si devono conservare in locali speciali, nei quali si mantenga una temperatura bassa (solo di qualche grado superiore allo zero) e più regolare che sia possibile, cioè che non vada soggetta a sbalzi.

Altra precauzione parimenti necessaria è quella di ricoprire i frutti con sostanze non conduttrici del calorico, e che perciò diminuiscono gli scambi di calore tra i frutti stessi e l'ambiente in cui si sono posti. Il muschio e l'ovatta sono opportunissimi a questo scopo. Però bisogna evitare anche un'eccessiva oscurità, specialmente quando si abbia timore dell'umido; poichè altrimenti i frutti potrebbero marcire o per lo meno restar insipidi, il che avverrebbe certamente se i frutti non potessero raggiungere quel grado di maturanza in cui si formano lo zucchero e gli eteri che danno loro il sapore.

Altra cosa che giova molto per la conservazione dei frutti è quella di coglierli un poco prima della loro completa maturanza. Questo però non vale che per i frutti più o meno carnosì, ed in genere per i frutti estivi i quali colti maturi non si possono conservare, ma imputridiscono subito; invece colti qualche giorno prima della loro maturanza si possono conservare per qualche tempo senza che abbiano a perdere le loro buone qualità: sapore, fragranza, ecc.

I frutti sugosi e succolenti, come sarebbero per esempio le prugne, si conservano più a lungo, cogliendoli prima che abbiano raggiunta la loro completa maturanza, e si conservano in locale ben secco, dove non si rinnovi l'aria o per lo meno si rinnovi molto difficilmente. Bisogna però scegliere i frutti

di buona qualità, non grossissimi ma di media o piccola grossezza, e che abbiano il picciuolo ben attaccato.

Ben inteso che tutte queste norme generali possono presentare anche delle eccezioni. Tuttavia possono servire di base per questa operazione abbastanza importante. Quanto alle eccezioni spetta alla pratica l'osservarle, sia per diminuirne le funeste conseguenze se esse sono sfavorevoli, sia invece per approfittarne se esse presentano qualche vantaggio.

Così ognuno sa che le uve non maturano più quando siano colte; quindi bisogna coglierle a perfetta maturanza, e tanto più a lungo si conservano quanto più sono colte mature.

## VI

### ORTICOLTURA

#### Piantazione della patata

La piantazione si fa o prestissimo all'entrar della primavera, o sul principiare dell'inverno, epoca la più favorevole. E bisogna aver cura di interrare i tuberi che debbono passar l'inverno sotto terra, un po' più profondamente di quelli che si piantano in febbraio e marzo dopo lo squaglio dei ghiacci. La piantazione autunnale non ha per iscopo di aumentare la precocità dei pomi di terra; ma se non avvicina sensibilmente l'istante in cui se ne può ottenere il primo raccolto, fa però sì che i tuberi si conservino molto meglio che se fossero posti in una cantina, ove dovrebbero pur serbarsi quando non si volessero piantare che in primavera. La vegetazione riesce più vigorosa, perchè i tuberi non si sono snervati nell'emettere dei getti immaturi e stremi, e si ha per risultato definitivo, a spese eguali, un raccolto migliore. Le specie preferibili per la coltura nei giardini, sono: la maggiorana di Francia, la kidney d'Inghilterra, e le due varietà del Belgio, conosciute sotto i nomi di nove settimane e sette settimane; l'ultima delle quali è di tutte la più precoce.

#### Il cetriuolo

I cetriuoli, tanto i grossi bianchi o verdi per insalata, quanto quei piccolissimi per aceto, come quelli fondi a pelle,

ruggine ricamata, si seminano nei primi di giugno in posizione ben calda e soleggiata, meglio in costiera o terreno inclinato verso mezzogiorno, nel modo seguente:

Si fanno colla zappa diversi buchi a circa un metro di distanza fra di loro, e questi riempionsi con ottima terra o meglio terriccio, ed in essi si seminano da 5 a 6 semi riuniti; vengono poi ricoperti e leggermente compressi ed inaffiati. Nessuna cura particolare richiede questa coltivazione se non delle copiose inaffiagioni al piede durante l'estate, alcune volte anche con ingrasso liquido allungato, e di spuntare l'estremità dei rami quando questi siano sufficientemente provvisti di frutti per facilitare il loro sviluppo. Se il terreno fosse umido, si usa di spalleggiare gli impianti dei cetriuoli mediante rami secchi, come pei piselli, onde possano arrampicarvisi ed i frutti non siano al contatto del suolo.

I frutti che vogliansi porre sotto aceto devono essere colti verdi ed a metà del loro sviluppo normale. La varietà del *cetriuolo a cetriolini piccoli sottili* e quella di *Russia piccoli rotondi*, assai ricercati, si possono riseminare anche in giugno e luglio ottenendone così un raccolto più prolungato ed abbondante. I cetriuoli grossi per insalata si seminano anche in febbraio e marzo sopra letto caldo od in cassoni, ed alla fine di aprile si levano i sovrapposti ripari, ottenendosi così un prodotto di primizia.

### Il pisello

Le seminagioni dei piselli si praticano in varie epoche dell'anno onde averne diversi raccolti. I piselli amano un suolo leggiero, diligentemente rivangato e sostanzioso, ma non troppo ingrassato, altrimenti sviluppano una rigogliosissima vegetazione senza produrre molto frutto. Richiedono una posizione assai soleggiata e preferiscono un suolo rialzato, oppure una costiera, al suolo piano, ove peraltro riescono quasi egualmente bene. Bisogna evitare la seminagione dei piselli due annate di seguito all'istesso posto, ma conviene cambiare di luogo onde ottenere sempre un abbondante raccolto. I piselli nani si seminano ordinariamente in linee fra loro distanti 30 o 40 centimetri, tracciando dei piccoli solchi profondi solo 5 centimetri; in questi si distribuiscono i semi e ricolmansì poscia con buon terriccio o terra grassa, che comprimesi alquanto col piede. Quelli rampicanti invece si seminano in gruppi spazati fra loro un passo circa, formando a queste distanze una leggiera escavazione colla vanga per riporvi da 6 a 8 semi che si ricoprono con terriccio o terra ben compressa, come sopra si è accennato.

Quando le piantine abbiano raggiunto l'altezza di 20 centimetri circa, occorrerà con una prima zappatura ripulire il terreno loro d'attorno dalle erbe nocive che lo invadessero, smuoverlo e renderlo così soffice mantenendolo tale durante tutto il tempo della vegetazione. Così pure bisognerà prodigare soventi ed abbondanti inaffiagioni tanto più durante l'estate; alle varietà rampicanti si forniscono i rami d'appoggio loro occorrenti, come praticasi pei fagioli.

### Nozioni orticole

I legumi, e principalmente gli erbaggi da orto, si moltiplicano per l'ordinario con semi recenti, il che non conviene fare con molti fra essi. Nelle granulose, come ad esempio le zucche, i melloni, cetriuoli e simili, i semi devono avere dai 2 ai 5 anni. Ove siano più giovani produrranno piante con una quantità di fiori sterili, che non allegano punto alcun frutto, mentre seminando granelle più vecchie le piante saranno di gran lunga più fruttifere. I fagioli conservano la loro facoltà germinativa per tre o quattro anni; ma per avere sicura fruttificazione è necessario servirsi di seme della sola annata antecedente.

Grande poi è l'importanza del modo con cui si debbono allevare a seme le insalate. Se per esempio si semina l'indivia da inverno nella primavera, ed a mezza estate venga coltivata a tale scopo quindi invernata per trarne in seguito la semenza, in questo caso il seme è buono e le piante che ne derivano non trascorreranno in seme. La lattuga cappuccia deve anche essa essere trapiantata di buon'ora, e così pure le radichette e i semi di ravanelli devono avere i semi recenti a voler che facciano buona prova, nonchè i sedani, i porri, il prezzemolo, le cipolle e le altre semenze di erbaggi.

I piselli della grana e i zuccherini richiedono essi pure semenza recente; è ben vero che i chicchi più vecchi nascono bene, ma vengono su sfilati e sono di scarso prodotto.

## VII

## PASTORIZIA

Il governo della stalla e la salute  
del bestiame

Il modo di governare il bestiame ha un'influenza grandissima su certi malanni che lo possono colpire; e conseguentemente vi è necessità di curare assai meglio l'igiene per prevenire tali malanni.

Invero, se si fa bene attenzione si trova che la stalla, secondo il modo difettoso in cui è tenuta, è causa di diverse malattie. Ecco qualche esempio.

Vi è una malattia propria dei bovini (*corizza cangrenosa, febbre catarrale maligna, catarro maligno cangrenoso, anasarca dei bovini*), che è grave ed infettiva e che è attribuita alle cattive condizioni della stalla; essa si sviluppa ordinariamente nelle stalle calde, umide, poco ventilate, con pavimento mal costruito, impermeabile ai liquidi escrementivi.

Si ammette generalmente che la causa delle febbri tifoidee o tifo indigeno sia il *miasma* detto delle *stalle*, il quale sarebbe prodotto dalla decomposizione dei materiali secreti ed escreti degli animali sani od ammalati. Esso si svilupperebbe particolarmente nelle stalle basse e strette, poco ventilate, oscure ed umide, ed in quelle nelle quali si raccoglie un soverchio numero di animali; per tal modo si accumulerebbero nell'aria delle stalle dei gaz mefitici che sono il prodotto di metamorfosi regressive, gaz putridi, che si formano colla decomposizione delle sostanze escrementizie, ecc.; agenti tutti i quali possono inodificare profondamente l'organismo degli animali, e disporlo a contrarre più facilmente qualche forma morbosa.

Si badi dunque a governar bene la stalla, in modo da renderla più sana ed igienica in rapporto al numero del bestiame che vi alloggia.

## Cure alle vacche durante la gestazione

All'epoca del parto le vacche ogni giorno dovrebbero poter fare un po' d'esercizio; ma durante il cattivo tempo non do-

vrebbero rimanere esposte, nè esser fuori al cader della notte nei mesi d'inverno e primavera.

La mungitura non dovrebbe esser continuata al di là del settimo mese, poichè il tiro del latte cagiona ritardo nello sviluppo del feto nell'utero col divergere nelle glandule mammarie i materiali nutritivi ad esso destinati.

Le regole igieniche, le quali dovrebbero sempre essere osservate nei fabbricati in cui sono racchiusi gli animali, dovrebbero esser rigorosamente seguite in quelli dove sono tenuti gli animali pregnanti. Pulizia e conveniente ventilazione sono assolutamente necessarie.

L'acqua dovrebbe essere pura ed abbondante in ogni tempo, perchè così gli animali bevono spesso e poco per volta, come è desiderabile. Essi non dovrebbero avere a disposizione acqua molto fredda nè cibi a bassa temperatura. L'acqua freddissima data *ad libitum*, cibi gelati, come radici, stoppio di grano, ecc., non dovrebbero esser permessi agli animali pregnanti, perchè essi sono troppo facili a produrre aborto ed altre malattie.

Il cibo dovrebbe esser sempre di buona qualità, assai nutriente, facile a digerire e non a produrre costipazione. Il cibo delle vacche, all'epoca dell'avvicinarsi del parto, richiede più speciale attenzione. Un nutrimento lassativo, non stimolante, diventa necessario. Della crusca con una manata di pannello di lino, acconciamente condita con sale, costituisce un eccellente nutrimento ad ogni pasto. Esso è lassativo, non stimolante troppo, proprio la specie di cibo necessario per una vacca negli ultimi mesi della gestazione; radici ed altri cibi succulenti dovrebbero essere scrupolosamente vietati in quest'epoca, perchè la tendenza di questi cibi è di eccitare la secrezione del latte e quindi rende necessario il tirar del latte fino a poco prima del parto, il che dovrebbe in ogni modo, se possibile, evitare.

## L'angina carbonchiosa del porco

Questa malattia venne fin qui ritenuta d'indole carbonchiosa. Nel porco attacca le varie parti della gola, essa è di corso rapidissimo, per lo più letale e può regnare epizooticamente. Il maiale appare ammalato quando la sua respirazione è alterata; la quale si eseguisce a bocca piena e colla lingua quasi sporgente.

Allora la deglutizione è totalmente impedita, talmente che le bevande vengono rimesse pel naso. La febbre compare presto e sotto la gola si avverte un tumore caldo, piccolo da principio che poi cresce rapidamente fino ad invadere i lati del collo e le spalle. La gonfiezza acquista poi un colore turchino e la

morte succede in breve tempo. La malattia è assai contagiosa anche per l'uomo, giacchè le manipolazioni delle carni possono produrre la pustola maligna. Sebbene costituisca un'affezione quasi inguaribile per la sua violenza e per la rapidità del corso, pure si sono citati casi di guarigione, per il che i proprietari saranno sollecitati a chiamare il veterinario.

Saranno precauzioni contro lo sviluppo di questa malattia il tener lontani i porci dalle stalle e dai fondi ove dominano le affezioni carbonchiose nei bovini, tener puliti i porcili e fornire agli animali acqua buona, priva di sostanze organiche tanto per bere quanto per lavarsi.

Fintanto che sia meglio studiata la vera natura dell'angina carbonchiosa del porco si applicheranno a questa malattia tutti i provvedimenti sanitari indicati per il carbonchio bacteridico.

### Inflammatione degli occhi dei cavalli e dei bovini

Nelle malattie degli occhi dei cavalli e dei bovini, bisogna aver cura di allontanare la viva luce, le correnti d'aria e di tenere gli animali ad una alimentazione regolata e discreta. Se l'inflammatione è prodotta da corpi estranei, ovvero da sostanze acri ed irritanti, si dovranno allontanare i primi per mezzo d'istrumenti o mezzi meccanici; le seconde con una spugna bagnata nell'acqua tiepida (temperatura del latte appena munto) o in liquidi mucilluginosi (decocto lino 40 per 1000, decocto radice altea 40 per 1000).

Nelle leggieri inflammationi delle palpebre, della congiuntiva, della cornea bastano le fomentazioni e le ripetute lavande con acqua fredda.

Nelle affezioni degli occhi a base catarrale è di grandissimo effetto la seguente pozione:

Acetato piombo liquido . . . . .	grammi	40
Acqua di fonte . . . . .	»	400
Laudano liquido. . . . .	»	5

Bagnare gli occhi tre o quattro volte al giorno.

### L'acqua pei cavalli

Un cavallo da uso sano e capace di buon lavoro abbisogna di circa 20, fino 30 litri d'acqua ogni giorno. Essa non deve mai essere troppo fredda, anzi la sua temperatura non dovrà discendere al di sotto di 12 gradi R., perchè altrimenti potrebbe

produrre un raffreddamento troppo forte dello stomaco, il che sarebbe causa di diversi disturbi. Le acque di pozzi profondi, di monti, ecc., sempre fredde anche nell'estate, non dovrebbero essere usate senza precauzioni. Quando i cavalli sono affamati e a stomaco vuoto, il dare ad essi da bere è contrario ai buoni principi d'igiene; se sono troppo assetati per poter mangiare, si inumidisca il cibo oppure si somministrino sostanze verdi, ricche d'acqua, erba, trifoglio, rape e simili. Si abbia inoltre l'avvertenza di non rimpinzarli successivamente di acqua e cibo. Le acque più adattate per abbeverare i cavalli sono quelle di fiume e soprattutto quelle prive di sostanze ferruginose. Si escludano affatto i liquidi odorosi e torbidi, perchè questi sono nocivi alle bestie quanto agli uomini.

## VIII

# VITICOLTURA

### La cimatura delle viti in maggio

Già è in maggio, cioè prima della fioritura, che si deve praticare la cimatura dei nuovi getti uviferi. I risultati di questa pratica sono così evidenti, che è bene riassumerli brevemente perchè possano giovare quei viticoltori i quali si trovano nelle condizioni opportune per la cimatura.

Perchè deve dirsi anzitutto che non sempre è utile svettare i getti fruttiferi; certo però su cento casi, in novantà è meglio cimare. La vite se è soverchiamente rigogliosa e se cresce in locale pingue, non tiene i grappolini se non alla condizione di poter smaltire nel suo sistema aereo tutto l'eccesso di umore che circola ne' suoi vasi; in queste condizioni, cimando i getti uviferi, si affogherebbero, come suol dirsi, i fiorellini e se ne favorirebbe l'aborto o *colatura*, provocando una stragrande formazione di viticci. Ora, quando sopra un germoglio uvifero, dopo ad esempio il primo grappolino, si forma un viticcio, non è più possibile che si mostrino al disopra di quest'ultimo altri grappolini: nelle dette condizioni di vigore ed ubertosità è quindi necessario lasciare tranquilla la vite prima della fioritura, permettendo che l'esuberante umore allunghi i getti uviferi a suo piacere.

Senonchè queste condizioni è piuttosto raro si verificchino, onde è generalmente utile cimare in maggio, tanto più nel riflesso che questa svettatura provoca la pronta uscita delle femminelle, tanto utili ai grappoli ed ai bottoni ascellari.

Diciamo svettatura a bello studio, perchè infatti si tratta di esportare, colle semplici dita, quella piccola punta, foggjata a ventagliana, in cui termina pel momento il getto uvifero. È ciò che qualche agronomo chiama castratura. E siccome non tutti i getti uviferi crescono simultaneamente ed ugualmente, ne viene che si deve cimare a due o tre riprese, appena spuntata la 4<sup>a</sup> o 5<sup>a</sup> foglia al disopra dell'ultimo grappolo: e si è osservato che fra una cimatura e l'altra occorrono circa sette ad otto giorni, e che ogni germoglio in condizioni normali cresce in media di 4 centimetri al giorno. I germogli cimati una volta non ricevono altra svettatura; salvo quella che in certi casi è utile di fare sulle femminelle o nepoti.

Quali sono intanto i vantaggi di questa castratura dei getti portanti uva?

Sono parecchi. Anzitutto, producendosi un arresto nel movimento del succo, che affluisce sempre con forza verso le punte dei getti in accrescimento, si fecondano le gemme ascellari che l'anno dopo debbono darci i germogli uviferi: queste gemme che, senza la cimatura, ci avrebbero dato più foglie che fiori, ci daranno invece fiori e frutti, anche se collocate in basso; mentre è noto, specialmente nell'Italia Superiore, che queste ultime usualmente non sono fruttifere.

Inoltre i getti cimati si fanno più ricchi di sostanze utili ai frutti, ingrossano ed acquistano una notevole sodezza, per cui nutrono e sostengono meglio i frutti stessi.

Infine, altro vantaggio delle cimature sovradescritte, è quello di mutare per tal maniera l'indole di un vitigno da renderlo adatto alla educazione senza sostegni (alberello). Infatti le numerose osservazioni al riguardo hanno dimostrato in modo evidente, che le cimature primaverili provocano un notevole raccorciamento negli internodii; onde anche certe varietà che, senza le svettature, sarebbero inadatte alla potatura ad alberello (per la quale occorre siano feconde le prime gemme dei tralci, e questi a corti internodii e robusti) cimati che siano, a poco a poco si prestano perfettamente a quell'economico sistema di allevamento.

D'altronde è sempre utile, qualunque sia il sistema di educazione della vite adottato, di provocare un raccorciamento negli internodii, perchè, come già aveva detto Plinio Secondo,

*densitas gemmarum fertilitatis indicium est;* vale a dire che a corti internodii corrisponde in generale una maggior fecondità nelle gemme.

### Potatura delle viti peronosporate e grandinate

La peronospora, distruggendo le foglie delle viti, non solo impedisce che i grappoli si arricchiscano di zucchero, ma nuoce alla perfetta costituzione del legno sul quale deve svolgersi la produzione avvenire.

È noto che le gemme fruttifere, specialmente se sono bene sviluppate, presentano in autunno sotto di esse, come una mensoletta, costituita da un rigonfiamento del legno: questo rigonfiamento si può paragonare ai cotiledoni dei semi, perchè racchiude l'alimento pel tenero germoglio che sbuccerà a primavera dal bottone stesso. Finchè il germoglio non avrà messo le foglie ed intrecciate le sue fibre radicali con quelle corticali del libro del tralcio sul quale sorge, l'alimento gli verrà dal sottostante rigonfiamento polputo e dal tralcio medesimo. Ma se il bottone non troverà nel legno (alburno) e nel succo ascendente quella copia di alimenti che gli tornano indispensabili, specialmente durante i primi momenti del suo sviluppo e della crescita del proprio germoglio, darà un getto meschino e poco fruttifero.

Dunque — ed è cosa nota a tutti i viticoltori — la fruttificazione della vite si prepara un anno per l'altro nel tralcio e nel bottone; il tralcio di un anno è poi per la gemma che sbuccia quello che è — ad esempio — il suolo per un seme di frumento.

La peronospora, quando si sviluppa precocemente e priva la vite di quasi tutto il suo fogliame, intralcia la perfetta costituzione del legno; in tal caso il rigonfiamento che sta sotto le gemme, nonchè il tralcio fruttifero, non possono accumulare in copia i materiali nutritivi di cui ha d'uopo, nei primi momenti del suo sviluppo, il germoglio primaverile. All'atto della fruttificazione si osserva allora che molte gemme sono sterili, mentre quelle fruttifere portano quasi tutte germogli con un solo grappolino invece di due o tre. In simili loro foglie, sarà molto conveniente ora di non sfogliarli: si faccia pure la potatura a vendemmia finita, ma non si tocchino quei tralci, perchè il fogliame continuerà ad arricchirli di materiali utili, come l'osservazione ci ha dimostrato.

Se l'autunno trascorre relativamente caldo, è importante ed utilissimo di potare, esportando dalle viti il legno inutile, per concentrare il succo a totale vantaggio del tralcio o degli speroni fruttiferi; ed anche questo dimostra che è bene anticipare la potatura.

In condizioni meno gravi, cioè là dove la peronospora non abbia privato le viti addirittura di tutto il loro fogliame, si poti in dicembre e gennaio se le piante sono piuttosto attempate, in febbraio o marzo se invece le ceppaie sono giovani, rigogliose e soggette a perdere i fiori per aborto. In tesi generale poi, la potatura deve essere più precoce nei paesi caldi.

Nella scelta dei futuri tralci a frutto si osserverà la loro inserzione sul vecchio, esportando quelli collocati troppo in alto, per impedire un sovrappiù allungarsi della ceppaia: inoltre si conserveranno di preferenza quei tralci le cui gemme saranno turgide, quasi diremmo quadrangolari, scartando quelli a gemme più acuminate, le quali quasi sempre danno getti senz'uva.

Veniamo ora alle viti *grandinate* — Se la gragnuola le avrà colpite di buon'ora (giugno o prima decade di luglio al più tardi, secondo le regioni) allora il viticoltore previdente, avendo molto probabilmente eseguito, sette od otto giorni dopo, la potatura verde tante volte da molti consigliata e sempre con esito ottimo, potrà fare ora una discreta potatura secca, scegliendo, fra i nuovi getti spuntati dopo la grandinata, il migliore o i migliori. — Ma se la gragnuola sarà caduta più tardi (per esempio in agosto) allora il viticoltore non avrà certo commesso l'errore di potare, il che avrebbe cagionato lo sviluppo anticipato delle gemme a frutto; potrà quindi nell'autunno, in base alle norme date sopra, lasciando ricca la vite, se aiutata col concime, povera in caso diverso.

Relativamente alla scelta dei tralci a frutto, si ricorderà che debbono scartarsi quelli che dalla percossa della grandine avessero riportata una vera ferita al legno: invece possono con tutta sicurezza distendersi a frutto quelli che fossero stati soltanto percossi, quasi cioè ammaccati, e portanti bensì delle impronte, ma senza cicatrici.

È singolare anzi che queste ammaccature, se la pianta è piuttosto rigogliosa che feconda, giovano alla produzione dei frutti. Coloro che bastonano.... i rami degli alberi a frutto, lo fanno appunto per tale scopo, cioè per provocare un utile rallentamento nel moto della linfa.

## IX

## VINIFICAZIONE

## Modo di tener fresche le cantine

Un luogo da raffreddarsi dovrebbe essere arieggiato soltanto quando l'aria da introdurre è fresca od almeno tanto fresca o meno calda che quella interna. Quanto più calda è l'aria, tanto maggiore è l'umidità che porta da sciogliersi; quanto più fredda è l'aria, tanto più questa umidità è condensata e precipitata.

Se una cantina viene rinfrescata in un giorno caldo, l'aria che vi entra, finché è in movimento, pare certamente fredda, ma quando ha riempita la cantina, essa viene raffreddata dall'aria interna che è più fredda, colla quale si mischia, e l'umidità si condensa, si depona sulle pareti e scorre giù dalle medesime, il che rende le cantine umide e prestissimo fa ch'esse sentano di muffa.

Onde evitare questo inconveniente, le finestre dovrebbero venir aperte soltanto di notte, ed anzi sul tardi prima di coricarsi.

Non è da temere che l'aria della notte sia dannosa: essa è così pura come quella del mezzogiorno e considerevolmente più asciutta. Quest'aria fredda entra allora nel luogo durante la notte ed ivi circola. Prima del levar del sole devono venirvi chiuse le finestre e restar chiuse coperte durante il giorno. Se l'aria della cantina è umida, può diventar completamente asciutta se si pone entro l'ambiente dai quattordici a quindici litri di calce fresca in un vaso aperto.

Questa assorbe più di tre chilogrammi d'acqua ed in questo modo una cantina od una latteria possono prestissimo divenir asciutte anche col massimo tempo caldo.

## Norme pel travasamento del vino

È nella seconda quindicina di dicembre o nella prima di gennaio che si passa al travasamento dei vini, scegliendo per tale bisogna una giornata asciutta con tempo sereno e non disturbata dai venti. Si visitano i vasellami che devono accogliere il vino che si travasa, lavandoli diligentemente nell'interno,

prima con acqua poi con alcun poco del medesimo vino, o solforandoli quindi moderatamente col bruciarvi entro due o tre miccie di zolfo.

La cantina vuol essere, prima del travasamento, ripulita interamente dalle muffe e dai cattivi odori; indi si bruciano alcune miccie di zolfo affine di formare nell'atmosfera dell'acido solforoso, del quale il vino che si travasa ha generalmente bisogno.

Quando il vino ha odore piuttosto marcato di zolfo (acido solforoso) conviene sviluppare nella botte, dove il vino deve essere travasato, una dose maggiore della normale di acido solforoso (fumo di zolfo), il quale ha la proprietà di levare al vino l'odore di zolfo scomponendo l'acido solfidrico, che comunicherebbe al vino stesso un sapore amarognolo assai sgradevole.

Il vino che si travasa abbisogna generalmente di passare da una botte all'altra col subire il meno possibile di scosse e del contatto coll'aria, perchè con questo avviene nel vino un'ossidazione causata dall'assorbimento di ossigeno, la quale può cambiare l'alcool in aceto, rendendo il vino acidulo ed esponendolo ad altre alterazioni, come sarebbero l'intorbamento e lo spunto. Il contatto dell'aria nuoce ancora al vino, massime se delicato e ricco di aroma, perchè gli eteri che formano appunto l'aroma volatizzano e si sperdono per l'ambiente, come si sperde l'acido carbonico, utilissimo al vino; onde questo dopo il travasamento appare snervato o con minore fragranza.

### Cura delle botti che sanno d'aceto

Per le botti che avessero servito a quell'uso cui sono destinate, ma che imprigionassero l'odore di aceto, cosa comunissima maggiormente presso coloro che non usano la solforazione, ma bensì, contro ogni buona regola, lasciano un fondo di vino nelle botti, detta madre (di aceto però che secondo la loro mal fondata opinione serve a mantenere buona la botte), fa d'uopo privarla di questo odore, adoperando della liscivia di cenere di legno, lavando ripetutamente la botte sino a che l'odore sia sparito, sciacquandola più volte con acqua calda indi con della fredda.

Si può adoperare anche dell'acido solforico a 66° diluito con acqua, per esempio acido 4 litro, acqua 8 litri, e con una robusta spazzola strofinare fortemente l'interno.

Per preparare la liscivia o ranno si mettono circa chilogrammi 20 di cenere di legno in 450 di acqua facendo bollire insieme. Si passa questa liscivia a traverso di un sacco e, fil-

trata ancora bollente, si versa nella botte, si lascia escire questa acqua, replicando l'operazione se il cattivo odore persiste. Si risciacqua con acqua calda sino a che questa esca limpida, e per ultimo si lava con acqua fresca, si scola e si solfora chiudendola ermeticamente.

### La pulitura delle uve sporche di calce

Per pulire le uve dalla calce, applicatele per combattere la peronospora, che potrebbe introdurre nel mosto un elemento alcalino capace di modificare l'acidità naturale dell'uva, si usa il seguente mezzo:

Man mano che si fa la vendemmia, e nel posto stesso, se il tempo lo permette, o nella tinaja una volta raccolta l'uva, si preparino due tinelli della capacità di uno o due ettolitri; uno lo si riempie d'acqua semplice, l'altro con acqua acidulata al 15 o al 20 per cento (da grammi 150 a 200 per ettolitro) con acido solforico o cloridrico, oppure chi avesse una esagerazione di scrupolo nell'adoperare questi acidi poco simpatici, con acido tartarico; quindi si immergano per pochi istanti i grappoli incalcinati nella soluzione acida; il liquido acido reagisce sulla sostanza alcoolica, e, agitando un po' il grappolo serrato nella mano, lo si libera facilmente dello straterello calcareo che ne copre gli acini; fatto ciò si estrae e poscia si immerge nuovamente nell'acqua pura onde sciacquarlo; lo si distende un po' al sole od in un locale caldo od asciutto e poi si passa alla pigiatura come al solito.

### La conservazione del vino in bottiglie

Avanti di essere imbottigliato, il vino deve avere una età sufficiente, essere bene spogliato, cioè di una limpidezza perfetta o senza indizio veruno di malattia.

Le bottiglie devono essere di una grandezza uniforme, bene risciacquate, senza cattivi odori e esenti da pulviscolo atmosferico. Dopo essere state riempite con precauzione, richiedono un tappo ermetico, con dei sugheri fini malleabili privi di cavità e di odore. La tappatura meccanica è la migliore. Col catrame si completa l'addobbo della bottiglia e viene così guarentita dall'aria atmosferica.

Tenuto conto di queste condizioni, bisogna ora osservare dove si può immagazzinarle per sottrarle a dannosi accidenti, e per favorire lo sviluppo delle qualità del vino.

Se si esaminano alcuni vini ricchissimi in alcool che hanno



un titolo maggiore di 16 gradi, come il Madera e certi vini della Spagna, si riscontrerà che in un granaio sopportano bene i passaggi dal freddo al caldo e si perfezionano invecchiando. Sotto l'influenza del calore, la loro fragranza si sviluppa in seguito dell'eterificazione di una parte del loro alcool.

I vini di una minor forza alcoolica, come quelli di Bordeaux e di Bourgogne e della maggior parte delle vigne francesi, richiedono invece di esser messi in un locale a temperatura costante, cioè dai 10 ai 12 gradi centigradi.

Questo locale, cantina o celliere a pareti in solida muratura, ben chiuso, situato per quanto sia possibile in un sottosuolo, lontano dal movimento provocato dal passaggio delle vetture o da qualche macchina industriale, ha bisogno di essere protetto dall'umidità e dalle correnti d'aria. In mancanza di un buon pavimento, si livella il suolo con uno strato di sabbia vagliata.

L'azione diretta della luce solare causerebbe la precipitazione e l'aderenza della materia colorante del vino alle pareti del vetro, e darebbe luogo a depositi che toglierebbe al liquido la sua limpidezza. Un'oscurità completa non è necessaria, è preferibile una luce dolce.

L'aria si dovrà rinnovare mediante una o più aperture disposte con attenzione per evitare delle brusche variazioni di temperatura.

La prossimità di materie atte alla fermentazione, di frutta, di legumi, di legna, di germinatoi di birrerie, di cantine, di fermentazione di vino, di birra, o di aceto, è pericolosa per i vini in bottiglie che non saranno mai sufficientemente protetti dal catrame contro i fermenti che si sviluppano da questi contatti.

Il vino di Champagne sopporta senza inconvenienti una temperatura di 25 gradi; è preferibile però di conservarlo in un luogo meno caldo.

Per assicurare al vino la tranquillità ed il riposo che lo perfezionano nel vetro, è indispensabile di coricare le bottiglie orizzontalmente, in modo che il tappo sia sempre bagnato dal liquido. Per evitare la rottura è utile di mettere le bottiglie le une sulle altre, avvertendo che la massa non oltrepassi i due metri di altezza.

I porta bottiglie in ferro a caselle indipendenti, offrono dei grandi vantaggi per la solidità, l'economia e la facilità di prendere le bottiglie che vogliamo, senza scomporne la massa.

## INDICE

	Pagina
Il saluto del <i>Campagnuolo</i> ai cortesi lettori . . . . .	5
Real Casa di Savoia e Sommo Pontefice . . . . .	7
Apparizioni astronomiche e Cronologia dell'anno 1888 . . . . .	8
Mese di Gennaio: Feste patronali, Fiere, Affari commerciali e finanziari, e Faccende campestri da eseguirsi nel mese . . . . .	10
Mese di Febbraio: id. id. . . . .	16
» di Marzo » . . . . .	22
» di Aprile » . . . . .	28
» di Maggio » . . . . .	35
» di Giugno » . . . . .	42
» di Luglio » . . . . .	48
» di Agosto » . . . . .	56
» di Settembre » . . . . .	63
» di Ottobre » . . . . .	72
» di Novembre » . . . . .	81
» di Dicembre » . . . . .	89
Mercati settimanali del Canavese, Valle d'Aosta e Biellese . . . . .	97
Fiere del Piemonte . . . . .	97
Tariffa postale . . . . .	102
Tariffa telegrafica . . . . .	104
Tassa di bollo . . . . .	105
Prontuario dei pagamenti della Rendita 5 0/0, ritenuta 13,20 . . . . .	106

### Parte letteraria

Storia e leggenda di un Re canavesano (GIUSEPPE GIACOSA) . . . . .	109
Medaglioni canavesani: <i>Carlo Botta</i> (EMILIO PINCHIA) . . . . .	123
Rimembranze sull'allattamento dei bambini (Dott. G. SAUDINO) . . . . .	130
Gli assedi d'Ivrea (F. CARANDINI) . . . . .	136
Mentre piove (IL FONDATORE) . . . . .	139

## Parte agricola

	Pagina
<i>Agricoltura</i> : Spandimento di terricciati — Concimazione del frumento in autunno — Coltura del granturco — Fieno vecchio	147
<i>Apicoltura</i> : Preparazione delle tavolette di zucchero per la nutrizione stimolante delle api — Modo semplice per raccogliere il miele senza uccidere le api — Trattamento del miele	150
<i>Bachicoltura</i> : Il gelso — Utili precauzioni contro il calcino — Imboscamento dei bachi	152
<i>Floricoltura</i> : Terra d'erica pei giardini — Coltura della dalia — La potatura dei rosai	156
<i>Frutticoltura</i> : Preparazione del terreno pel frutteto — Modo di conservare le pesche e le albicocche colla disseccazione — Taglio e condotta del prugno — Conservazione delle frutta	158
<i>Orticoltura</i> : Piantagione della patata — Il cetriuolo — Il pisello — Nozioni orticole	161
<i>Pastorizia</i> : Il governo della stalla e la salute del bestiame — Cura alle vacche durante la gestazione — L'angina carbonchiosa del porco — Infiammazione degli occhi dei cavalli e dei bovini — L'acqua pei cavalli	164
<i>Viticultura</i> : La cimatura delle viti in maggio — Potatura delle viti peronosporate e grandinate	167
<i>Vinificazione</i> : Modo di tener fresche le cantine — Norme per il travasamento del vino — Cura delle botti che sanno d'aceto — La pulitura delle uve sporche di calce — La conservazione del vino in bottiglie	171

STABILIMENTO TIPOGRAFICO

Garda Lorenzo

IVREA

## Cartoleria

Carta - Cartolari - Penne  
Porta-penne - Calamat  
Carte fine da lettere  
Registri uso commercio  
Carte per disegno  
Bollettini di spedizione  
Immagini - Oleografo  
Auguri, ecc.

Il più completo  
assortimento del genere  
disegni ricchi  
fantasia ultima novità

**TAPPEZZERIE**  
IN CARTA  
NAZIONALI ED ESTERE

Il prezzo varia da cent. 40  
a lire 5 il rotolo

Rosoni e Putti per soffitti  
Controcami

## Per Scuole

Registri e Decurlo  
Lavagne - Spugno - Matite  
Cartelloni abecedari  
Libri scolast. e per premi  
Quadri iconografici  
Mappamondi - Compassi  
Crociassi - Campanelli  
Pallottolieri, ecc.



Medaglia d'Argento  
all'Esposizione Nazionale  
di Torino - 1884

Questo Stabilimento, che dal 1828 (anno di sua fondazione) segue passo passo tutte le migliori e perfezioni introdottesi nell'arte, rimesso tutto a nuovo, notevolmente ampliato, fornito di uno svariato e scelto assortimento di caratteri e fregi di novità, nonché di cinque grandi macchine celeri mosse da motore a gas, trovasi in grado di eseguire con somma prestezza qualunque lavoro tipografico ed in cromotipia con precisione, eleganza, correttezza ed a prezzi mitissimi, come: Opere, Giornali, Opuscoli, Registri, Sonetti, Manifesti, Circolari, Rendiconti, Indirizzi, Ricevute, Lettere intestate, Prezzi correnti, Bolle, Cambiali, Parcelle, Lettere per decesso, Biglietti visita, ecc.

Legatoria

Ricco e svariato assortimento d'ARTICOLI per REGALO  
Ghirlande funebri

ANNUNZI  
INDUSTRIALI E COMMERCIALI

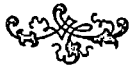


SPECIALITÀ MEDICINALI



FARMACIA CHIMICA

PASQUINI



Via Palestro, N. 1

IVREA

ACQUE MINERALI

PRODOTTI CHIMICI

GENERI COLONIALI

GILLIO LORENZO

angolo Via Arduino e Via Palma, Casa propria

IVREA



Gillio Lorenzo

Strocinaglierie - Mercerie  
FILATI

Maglierie - Biancherie

TESSUTI

di  
Cotone, Lino, Canapa, Juta  
Lana e Seta

PANNINE - DRAPPERIE - SETERIE

Cravatte - Fazzoletti - Foulards - Scialli

ARTICOLI PER SARTO

ADDOBBI PER APPARTAMENTI

PARAMENTI PER CHIESE

INGROSSO E DETTAGLIO



4  
**Ivrea - GILLIO LORENZO - Ivrea**

**CHINCAGLIERIE**

Bottoni  
agata, osso, metallo, frutto, corno  
Agrafes novità  
Uncinetti e Fibbie  
Aghi - Spilli - Crochets - Ditali  
Astucchi  
Pettini e Pettinette  
Portamonete e Portafogli  
Perle assortimento  
Ventagli  
Posate - Coltelli - Cabarets  
Spazzole per abiti, ecc.  
Forbici

**Articoli di novità**

Treccie cotone, filo, lana, seta  
Guerniture bianche e colorate  
Pizzi filo, cotone, lana, seta  
Guipures lana e seta  
Blonde bianche, nere e colorate  
Nastri  
bianchi, neri e colorati  
Liste ricamate  
Passamani, Galloni e Flocchi  
Agremani, Cordoni, Frangie  
cotone, lana e seta  
oro ed argento



**Ingresso e Dettaglio**

**FILATI**

Filati cucirini cotone, filo e seta  
Rocchetti per macchina  
in cotone, filo e seta

**Per ricamo**

*Magnifico assortimento*  
Lana Ternaux 1° Persia, Castor  
Seta Organzino - fantasia  
Bastoncini ombres  
Filati oro ed argento

Cotone per calze  
in tutti i colori e gradazioni  
Lana per calze  
bianca, nera e colorata

**Lana per materassi**  
Cotone cardato  
per trapunte ed imbottiture

**MAGLIERIA**

Guanti e Calze  
cotone, filo, lana e seta  
Scialli e Fichus  
Corpetti e Mutande  
cotone greggio ed imbianchito  
Corpetti e Mutande - Spencers  
per uomo, per donna e per ragazzi  
Capuchons e Cuffiotti

**Abbigliamenti**

**SPECIALITÀ DIVERSE**  
estere e nazionali

5  
**Ivrea - GILLIO LORENZO - Ivrea**

**PELLICCERIA**

Manicotti - Palatine - Polsini  
GUERNITURE  
di Lapin, Astracan, Opossum  
Skuns, Pratusqué, Marmotta, Faina  
e Martora  
Colli Astracan per mantelli  
*Prezzi eccezionali*

**Guanti pelle**

**GRANDIOSO ASSORTIMENTO**  
**Cravatte**

**FAZZOLETTERIA**

Scialli e Scialletti in lana  
Foulards seta  
Sergés, Corahs, Garance e Surahs  
Veli cotone e seta  
Spagnuole e Lucie  
Tulli bianchi e neri  
in cotone ed in seta  
ricamati e lisci  
Valette - Garze - Crêpe

**Biancheria confezionata**

Colli e Polsini  
di filo e di cotone  
Camicie bianche e colorate  
di filo e di cotone per uomo  
di flanella — qualità sceltissime  
Camicie ricamate  
per donna

**BUSTI**

Copribusti - Accappatoi  
Sottane - Caleçons - Parures  
Colli - Porte-enfants - Cuffie  
Grembiali  
Fazzoletti cotone, filo, battista  
ricamati e con cifra  
Fazzoletti fantasia

**RICAMI**

Porta-salviette - Porta-orologi  
Pantofole - Cuscini  
Tabourets - Vide-poches  
Oggetti di fantasia  
Canapaccio - Etamine  
Tela yuta, canapa e filo  
per ricamo

**TELERIE**

Madapolams - Domestic  
Calicots - Cambrics - Shirtings  
Cretonnes - Jacquonnats  
Mussole - Organdis  
Tela d'Arau, Irlanda e Courtrai  
Tele lino e canapa  
*Assortimento completo*  
Mantili - Salviette Macramés  
*Servizi completi*  
Coperte di cotone alla Jacquard  
e Piquet  
Catalogne lana e cotone

**Ingresso e Dettaglio**

6  
**Ivrea - GILLO LORENZO - Ivrea**

**TAPPETI**

per tavola

Soppedanei feltro - Epingles  
Rideaux - Lambréquins  
Vitrages  
Torçons - Voltaires - Gopripiedi  
Carolines - Bordati - Flumme  
Oxfords - Zéphirs - Mocador  
Fustagni - Beawerteens  
Cassinets  
Baseni greggi, tinti e candidi  
Palpignani - Piquets - Brillantés  
Damaschi  
in bianco e colorati  
Satinetti - Silésias - Sarçennets  
Percalli - Indiennes  
Cretounnes - Andrinoples  
ecc., ecc.

**PANNINE**

Assortimento completo  
in Tessuti di moda per vesti  
Chachemires - Merinos  
Thibets - Alpacas - Balernos  
Orléans - Laine-douces  
Paramattas  
Stoffe fantasia  
ultime novità

**DRAPPERIE**

Ranni neri (assortimento)  
Specialità  
d'Elheuf di Verviers  
Satins - Cotelines - Edredons  
Taupelines extra  
Panni colorati per militare  
e per livrea  
Tournons - Gros-grains  
Croisés  
Tessuti a maglia

**Novità per la stagione**

**STOFFE FANTASIA**  
estere e nazionali

Pettinati - Matelasses - Pilots  
Meltons  
Mollettoni in lana ed in cotone  
bianchi e verdi  
per sottane, coperture, ecc.  
Flanella bianche e colorate per camicie  
estere e nazionali  
di qualità sceltissima

**SETERIE**

Failles - Taffetas - Surahs  
Gros de Naples - Satins  
Marcellines

**Ingrosso e Dettaglio**

**Prezzi eccezionali**

7  
**CERESOLE-REALE**

**ACQUA MINERALE**

**Arsenicale-Ferruginosa**  
**Carbonica-Salino-Alcalina**

Quest'Acqua è specialmente raccomandata nelle varie forme di anemia, nella clorosi, nelle difficoltà di digestione, nelle febbri intermittenti, nelle malattie della pelle, nel rachitismo, nelle affezioni scrofolose, negli stati di indebolimento per cure esaurienti o perdite e nella convalescenza di malattie gravi.

All'efficacia terapeutica aggiunge il pregio di essere gradevole al palato e di facile digestione.

Se ne beve circa un litro al giorno sia pura che mescolata col vino.

**PREMIATA (1° Premio)**

Modena Anversa Nizza (Mare) Perugia Torino  
1882 1885 1884 1885 1884

Deposito generale

TORINO

3 - Via del Deposito - 3



DEPOSITI

nelle principali

CITTÀ DEL REGNO

Esigete questa Marca

**CERESOLE-REALE**

DEPOSITO ESCLUSIVO PER TUTTO IL CANAVESE  
del delizioso Vino di Sicilia "ETNEO",

Grande Assortimento  
BOMBIERE DI LUSSO  
ASTUCCI e CESTINI  
d'ogni genere

CONFETTERERIA - PASTICCERIA  
FABBRICA DI LIQUORI  
DI

Grande Deposito  
DI PROFUMERIE  
delle primarie Case  
estero e nazionali

**ANTONIO BADRUTT**

Successore METHIER e FERR

Grande Deposito di Vini e Liquori delle  
principali e più accreditate Case nazionali  
ed estero — Farina Lattea — Nevalenta  
Arabica — Estratto di Carne Liebig, ecc.

Frutti Canditi — Biscottini Inglesi —  
Fondants — Marrons Glacés — Cioccolato  
e Cioccolatini per uso famiglia e per viaggio  
— Petite Four — Cacao, ecc., ecc.

Via Arduino **IVREA** Via Arduino  
vicino la Casa Di Riparnio



DEPOSITO

DI

**GIUGIO BURIANO**

BIANCO E ROSSO  
senza calce

*Suola chiara e scura*  
con o senza Scalda  
delle migliori case d'Italia

SUOLE ESTERE  
e SUOLETTA-CHINA

COMPLETO ASSORTIMENTO  
di  
**TICCHE**  
e Stivalini giunti  
d'ogni qualità e misura

**BORELLO CARLO**

IVREA

*Via Arduino*

*Case propria*



**NEGOZIO IN PELLAMI**

Specialità

in

Vacchette nostrane

chiaro e scuro

Vacchette Calcutte all'olio

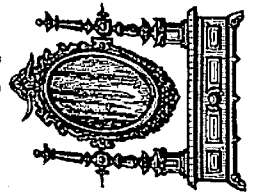
ed alla grassa — Vitelli, Capre

e Verfici delle migliori Fabbriche

di Francia e di Germania.

Prezzi ristrettissimi e veramente di Fabbrica

**I VREA**  
Via Arduino, N. 49  
Casa propria



**MOBILI DI LUSO**  
E  
**COMUNI**

**GRANDE ASSORTIMENTO D'ASTE DORATE**

**LUCI PER SPECCHI**

**FRATELLI PIETTA**

*Fabbricanti* **Mobili**

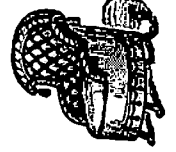
**TAPPEZZIERI**

*Paglierieci classici - LETTI IN FERRO - Lano del M. Policarato*

**I VREA**

Via del Valentino, 3  
Casa propria

**SEGHERIA a VAPORE**



Costruzione  
**SERRAMENTA e PAVIMENTI**  
D'OGNI GENERE

**TAPPETI**

**ARMANINI FRANCESCO**

**MAGAZZINO**  
all'ingrosso

in  
**DRAPPERIE, TELERIE**  
FIANELLE, TAPPETI

Mantillerie, Coperte  
Secchi

**FAZZOLETTERIE**  
e  
**STAMPATI DIVERSI**

SUCCESSORE  
**F O R N E R I**



piazza Vittorio Emanuele, casa Mino

**FABBRICA e DEPOSITO**

**DI M A G L I E R I E**  
d'ogni genere

**NEGOZIO**  
al dettaglio

in  
**SETERIE, LANERIE**  
ARTICOLI di NOVITA

Articoli per Chiesa  
Cappelli

**VALIGIERIE**  
ed  
**ARBITI FANTIA**

Assortimento  
**Stoffe estere e nazionali**

**Sartoria per Uomo** e  
puntualità nell'esecuzione

Eleganza nel taglio

*Stiffezza nei prezzi da non temere concorrenza*



Casa fondata nel 1842

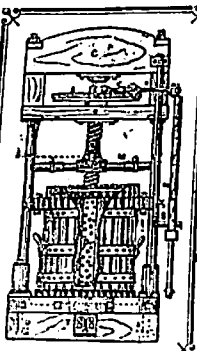
# Segheria, Laboratorio Meccanico, Manifattura in Rame e Metalli

Speciale costruzione di " PAVIMENTI IN LEGNO ,, ad impiallacciatura

Fabbrica da **TORCHI**  
per **UVÈ**

a sistema perfezionato  
ed **OLII**

## PICCO G.



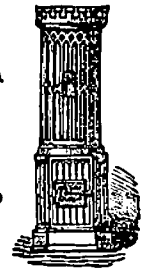
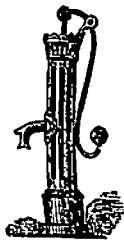
## ANTONIO

Premiato alle Esposizioni di

Milano 1881 e Torino 1884

IVREA - Corso Cavour

Casa propria - IVREA



### MACCHINE AGRARIE

Trebbiatrici a cavallo ed a mano  
Ventilatori e Pulitori a duplice movimento  
Sgranatoi per granoturco di vari sistemi  
il tutto a prezzi modicissimi tanto per vendita che per nolo.

IVREA

# CAVALLO GIACOMO

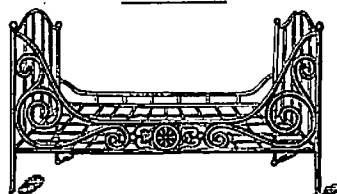
IVREA

Via Palestro, 11

Via Palestro, 11

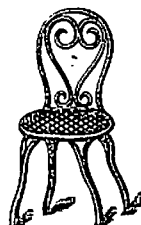
Fabbricante *Mobili e Letti in Ferro ed in Legno*

LETTI e MOBILI in FERRO  
d'ogni genere, verniciati a fuoco  
per camere e giardini  
Pagliericci elastici garantiti



Nuovo sistema di LETTI  
con pagliericcio tutto in ferro  
ed elastici di acciaio  
per Collegi, ecc.

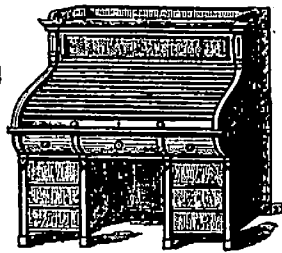
## Mobili in LEGNO d'ogni genere



Concorrenza  
impossibile!!



Solidità  
ed Eleganza



DEPOSITO di Tele, Rivia e Lane per materassi ✂ TELAI in ferro per finestre e serre a fiori, ecc.

IVREA  
25 - VIA PALESTRO - 25

# BOARO GIUSEPPE

Grandioso Assortimento  
**FUCILI DI LIEGI**

DA CACCIA E DA SALA

Centrali Chokebored da L. 55 a 400  
Flobert e Remington » 18 a 30

**MACCHINA PRIVILEGIATA**

per grandi spari

(in sostituzione dei mortaretti) senza il minimo pericolo

**60 COLPI AL MINUTO**

CAPSULE di 1<sup>a</sup> forza cont. 15  
Id. di 2<sup>a</sup> cent. 10



**CARTUCCE - PALLINI DI MARSIGLIA**  
Articoli relativi alla caccia e pesca

**DINAMITE**  
POLVERI da mina e da caccia  
Chulitz (senza fumo)  
esteri e nazionali

**Fuochi Artificiali - Illuminazione**

ARTE DEL TRAFORO, unico rappresentante della Ditta Fumel di Milano

COLLI e PALSINI di caoutchouc impermeabili di 1<sup>a</sup> qualità

Imbalsamazione di animali di qualunque specie  
GABBIE, RETI, ecc.

COMPRA E VENDITA di UCCELLI VIVI

IVREA - Via Palestro - IVREA

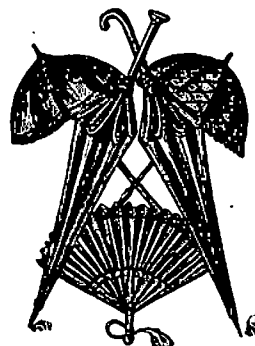
FABBRICA NAZIONALE

di  
**PARAPIOGGIA**

ed

**OMBRELLI**

Il più scelto  
assortimento  
del genere



Grandioso  
assortimento  
di

**GANESTRI**  
di Germania

Borse da Scuola  
**SPAZZOLE**

Trasparenti e Persiane cinesi

Batti-Panni

**VENTAGLI**

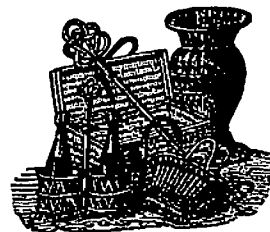
di

ogni genere

d'ultima  
novità

**DIVERIO AGOSTINO**

**Cappelli**  
DI PAGLIA



**PER BURATTI:** SETA nazionale ed estera e la rinomata SETA  
DI ZURIGO - Relativo piazzamento.

**Grande assortimento**

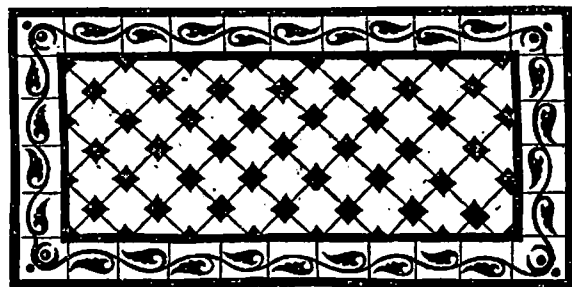
Bastoni da passeggio - Articoli di pellicceria e da viaggio - Cuscinetti  
da lavoro - Tele metalliche e cerate americane - Stuoie per pavimenti  
- Gerbini - Bauli per viaggio ordinari ed eleganti - Tamburi e Scatole  
per biancheria - Copri-piatti - Bocce di bosso e d'olivo - Globi per  
illuminazione e torcie a vento - Scaldapiedi - Bruschie da cavallo, ecc.  
FABBRICA di Stacci seta, ferro, ottone e crino - Soffiatti da cucina e da  
sala d'ogni genere e da zolfo per le viti - Gabbie in legno e ferro.  
ARTICOLI per IMPRESARI: Manichi da piccone, badile e martello - Secchie  
ferrate doppie - Cestini da muratore - Stuoie per plafond, ecc.

# MARTINELLI GIOVANNI



Fabbrica di Pianelle in Cemento

per Pavimenti a diversi colori e disegni  
garantiti solidi e senza polverio



## OGGETTI DI DECORAZIONE

Finestre - Capitelli - Balaustre - Statue  
Bassorilievi - Modanature d'ogni sorta - Cornici

## VENDITA DI CEMENTI

Lavori in Marmi e Pietre d'ogni genere  
per Palazzi, Chiese, Cimiteri, ecc.

13 PORTA VERCELLI Casa propria  
IVREA dirimpetto al Dazio  
PORTA TORINO 14

## Compagnia anonima d'assicurazione



55° Anno d'esercizio

55° Anno d'esercizio

CONTRO

## I DANNI DEGLI INCENDI

E DELLO SCOPPIO DEL GAS

a premio fisso

Fondata e stabilita in Torino

dall'anno 1833

Via Maria Vittoria (già S. Filippo) Num. 18, Palazzo della Compagnia

1° La Compagnia assicura contro i danni degli incendi e dello scoppio del gas, ai premi fissati dalla tariffa, le chiese, le case sia civili che rustiche, gli opifici, i filatoi ed altri stabilimenti; i mobili, le merci, derrate, scorte, macchine ed altri oggetti.

2° Risarcisce i danni degli incendi occasionati dalla propria fermentazione dei grani e foraggi.

3° Accorda un abbuono del DIECI PER CENTO, reversibile sul quinto anno, sui premi stati pagati per le assicurazioni contratte per cinque anni; detto abbuono è del VENTI PER CENTO a favore delle opere pie, istituti di beneficenza, parrocchie, amministrazioni pubbliche, corporazioni religiose e simili.

Esercitata in Ivrea dal sig. Billia Aldo

Studio Artistico

Via Palestro, N. 9

IVREA

**FOTOGRAFIA MARIANI**

Fondato nel 1863

IVREA

Via Palestro

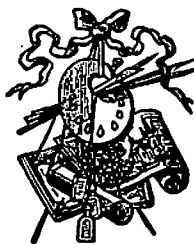
N. 9

**COSSAVELLA e MOSCA**  
PITTORI

Pitture di Insegno  
su ferro, legno, cristallo, ecc.

Verniciatori  
DA VETTURE

Lavori su mobili in legno  
ferro, ecc.



Lavori in madreperla  
ed ornati di qualsiasi genere

Imitazione  
di qualunque legno o marmo

Indoratori - Imitazione bronzi  
e qualunque metallo

VERNICIATURA A FUOCO AD USO GERMANIA

I medesimi, a richiesta, si recano a domicilio sia in città che in campagna - Prezzi modicissimi

Nel cortile della Sotto-Prefettura, casa Ripa

IVREA

**CONFETTERERIA E PASTICCERIA**

CON

Fabbrica da Liquori e Vermouth

**OTTINO DOMENICO**

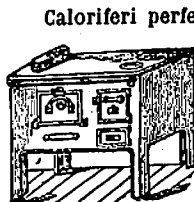
Successore **GIORGIO MOLINARIO**

Via Arduo - IVREA - Via Lucca

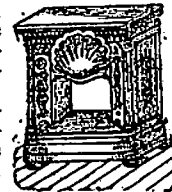
Grande assortimento di Pasticceria inglese della Casa Huntley e Palmery  
Cioccolato, Cioccolatini e Confetti sopraffini  
Bomboniere in legno, cartonaggio e seta - Oggetti di fantasia  
Deposito del rinomato **FERNET BRANCA**  
CACAO in polvere della Casa Van-Houten d'Olanda - Farina lattea **NESTLE**  
Specialità estere e nazionali - Servizi per Nozze e Serate  
Droghe e Spiriti - Vini esteri e nazionali

**BIANCO PIETRO**  
FUMISTA

E NEGOZIANTE IN TERRAGLIE



Caloriferi perfezionati per scuole, stabilimenti  
e famiglie - Cucine economiche  
grandi e piccole - Stufe igieniche (ultimo sistema) - Apparecchi di riscaldamento econom. - Bocche in ghisa per forni - Limbici e Mattoni refrattari - Caminetti e Franklin naturali e vernici. - Tubi d'ogni dimens. per cessi e condotte d'acqua.



DEPOSITO BOTTIGLIE E BOTTIGLIONI NAZIONALI ED ESTERI

S'incarica di qualunque lavoro di sua arte tanto in Città che in Campagna

Porta Vercelli - **IVREA** - Via Palestro.

STABILIMENTO A VAPORE  
FABBRICA IN CERA

DEGLI

EREDI di GIOANNI NICOLA

SUCCESSORI

PIETRO ZANETTI E PIETRO CAUDA

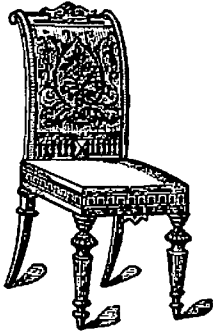
Via Palestro, casa propria, N. 27 e 28

IVREA

MARCO LUIGI

FABBRICANTE IN MOBILI

tanto eleganti che comuni



Grandioso assortimento di mobilia  
legno, letti ferro, pagliericci elastici,  
materassi, drapperie per mobili, tap-  
peti, aste dorate e specchi di Francia.

IVREA - Via Arduino, N. 32 - IVREA

# LA FONDIARIA

COMPAGNIA ITALIANA D'ASSICURAZIONI  
A PREMIO FISSO

Sulla **VITA**

Assicurazioni, Vita intera

Miste ed a Termine fisso

Con partecipazione dell'80 % sugli utili  
Pensioni e Rendite vitalizie, Dotazioni, ecc.

Contro l'**INCENDIO**

Scoppio del Fulmine, del Gaz  
ed Apparecchi a vapore

Assicurazioni speciali per nautici

*Assicurazioni contro i Casi Fortuiti, Viaggi Ferroviari, ecc.*

Rappresentata in **TORINO** dal **CREDITO MOBILIARE** — via Ospedale, 24, **TORINO**  
in **IVREA** dal Procur.<sup>re</sup> **LUIGI RIVA** — piazza S.<sup>ta</sup> Marta, **IVREA**

*NB. LA FONDIARIA è inoltre procuratrice per l'Italia della Compagnia*

**LA RENAISSANCE**

32

# Anselmo Ubertino

PROPRIETARIO di CAVE di PIETRE da TAGLIO  
con Laboratorio di Marmi e Pietre d'ogni genere

IVREA — vicino il Ponte Nuovo — IVREA

GRANDIOSO ASSORTIMENTO

DI

LAPIDI

E

CROCI

PER CIMITERI



Grande deposito di tubi e quadrelli in cemento

FERRI, ACCIAI, OTTONAMI, CHINCAGLIE  
STUFE ESTERE E NAZIONALI

Deposito Gesso, Cemento  
e Carbone Fossile

# NARRA DOMENICO

Negoz.° Fabb.° Ferramenta e Chiuderia

Via Arduino, avanti la Chiesa di S. Domenico

IVREA

23

# FABBRICA

DI

# ACQUE GAZOSE E SELTZ

di

# G. RAPALLO-LULLIN

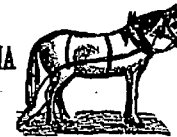
Premiata con grande Medaglia d'oro

Ivrea - Porta Torino

# ROSSI CARLO

## SELLAIO

Esegue qualunque lavoro  
at  
SELLERIA e CARROZZERIA  
con puntualità nel lavoro  
a modici prezzi



TIENE DEPOSITO  
at  
FANALI per CARROZZE  
delle primarie Fabbriche  
di Milano

IVREA

Porta Aosta, dirimpetto al Caffè Nazionale

Casa BRAJDA LODOVICO

IVREA

# Caffè-Ristorante UMBERTO I

recentemente abbellito

Proprietario NAVONE GIUSEPPE

Questo Caffè-Ristorante, solo nel genere in Ivrea, è situato sotto i portici di piazza Carlo Alberto. Tiene, oltre a liquori soprassini, birra, ecc., eccellenti vini da pasto e in bottiglia.

Ottima cucina - Proprietà e servizio inappuntabile  
Pensione a modici prezzi

## OROLOGERIA

### Eredi RONCHETTA

Piazza Carlo Alberto

**IVREA**

Orologi nichel, argento ed oro

Pendole - Sveglie - Catene

Prezzi mitissimi

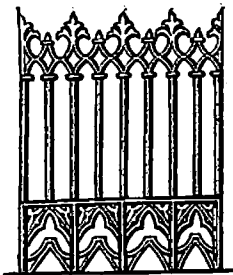
Si eseguisce qualunque riparazione in orologeria  
Perfezione nel lavoro



# BERTARIONE DOMENICO

NEGOZIO  
in FERRO Estero e Nazionale  
con annesso Laboratorio

FERRAMENTA  
d'ogni genere



CHINCAGLIERIE  
d'ogni genere

DEPOSITO  
di Gesso, Cemento di Francia,  
Carboni Fossili e Koh

LAVORI DA FABBRO FERRAIO

CORSO CAVOUR  
N. 2

IVREA

DIRIMPETTO  
AL PONTE VECCHIO

## NEGOZIO IN CORAMI

Via Palestro ed angolo Vicolo dell'Arco

IVREA

# Borsattino Luigi

PELLAMI D'OGNI QUALITÀ

Articoli ed Utensili d'ogni specie relativi alla Calzoleria

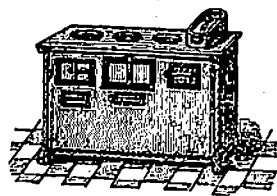
Lucido NUBLAN

Vernice per finimenti da cavalli e Calzature

# OTTINO GIOVANNI

## FUMISTA-MECCANICO

Negoziante in Terraglie d'ogni genere



Apparecchi  
per riscaldamento

CUCINE ECONOMICHE  
e relative Riparazioni

CASA BORELLO - IVREA - VIA ARDUINO

# CRAVETTO LUIGI

FABBRICANTE

Ferro, Acciaio e Pezzi sagomati  
IN QUINCINETTO  
con OFFICINA in IVREA

Deposito Articoli per uso Impresari  
e Capi-mastri

IVREA - via Palestro, N. 13 - IVREA

# ASSICURAZIONI GENERALI

## VENEZIA

*Società anonima istituita nel 1831*

Premiata con Medaglia d'oro alla Esposizione Nazionale di Milano 1881  
e con Diploma d'onore e Medaglia d'oro all'Esposizione di Torino 1884

Capitale versato L. 3.937.500

Totale fondi di garanzia L. 80.553.798,60

56° ANNO D'ESERCIZIO

Risarcimenti di danni

stati pagati dall'epoca della fondazione della Compagnia al 31 dic. 1884

**L. 446.058.346,30**

di cui per assicurati italiani L. 416.157.796,93

Risarcimenti di danni (n° 42543) pagati nell'anno  
1884 L. 24.593.990,35 delle quali L. 6.639.445,24  
sono state pagate a soli assicurati italiani per nu-  
mero 47.316 danni.

La Compagnia assicura contro gli incendi: la  
esplosione del gaz, scoppio di apparecchi a vapore,  
scoppio del fulmine, ricorso dei vicini, rischio locativo  
— contro la grandine, sulla vita umana, le  
merci viaggianti, contro le disgrazie acci-  
dentali e gli infortuni del lavoro.

Rappresentata in IVREA dal signor

**S. NORZI**



# JONA FORTUNATO

SPEDIZIONIERE

si incarica di qualunque spedizione sia  
interna che estera, anche per i pacchi  
postali da Ivrea a Torino.

Accanto alla Stazione Ferroviaria

**IVREA**

Fabbrica di Acque Gazose e Seltz

DI

# Rama e Fratelli Cresto

*Via Corte d'Assise, casa Mongino*

**IVREA**

FORNACE DA CALCE E LATERIZI  
a fuoco continuo

DI

# CAFFARO ANTONIO E FRATELLI

IN LESSOLO (Ivrea)

Si dà corso a qualsiasi commissione  
nel più breve termine possibile  
Prezzi moderatissimi



# DISTILLERIA

e Fabbrica da Liquori

# E. D'EMARESE

IN

BAIRO CANAVESE

# VERMOUTH

LIQUORI FINI E SOPRAFFINI

SPECIALITÀ

# AMARO-BAIRO

# High-Life Ann Curaçao

SCIROPPO SODA ODEN-BOGO



# LA SALUTE

PER

## L'Acqua Minerale Arsenicale

DI

### BORGOFRANCO D'IVREA

SORGENTE SAN MAURIZIO

" Andate alle sorgenti naturali, disse il Dottor Bourdon, la chimica della natura è superiore a quella del laboratorio ..."

L'acqua minerale arsenicale di Borgofranco, per la sua composizione chimica naturale, posta attualmente fra le acque minerali di primo rango, è sola ed unica in Italia, e preferibile a tutte le altre, e a tutti i preparati arsenicali. — Gli stomaci più indeboliti la digeriscono facilmente. — Essa è gradevolissima al gusto, fresca, limpidissima, si esporta facilmente, e conserva le sue proprietà degli anni, senza alterarsi, sotto tutti i climi. — È farmaco preziosissimo nel linfatisimo, nella scrofola, nell'anemia, nelle malattie della pelle, nella cachessia sifilitica, nelle forme terziarie o ereditarie.

Quest'acqua opera delle guarigioni numerosissime, e gli attestati medici hanno sanzionato la sua efficacia, che non si può contestare.

La cura sul luogo principia il 15 aprile e termina alla fine d'ottobre

La Direzione la spedisce in casse di 12, 24 o 50 bottiglie, al prezzo di L. 0,90 la bottiglia — Imballaggio L. 0,75 per ogni cassa. Qualunque domanda diretta di spedizione dev'essere accompagnata da vaglia postale, come segue:

Per una cassa di 12 bottiglie (vaglia postale) L. 11,55 — per una di 24 L. 22,35 — per una di 50 L. 45,75.

Ricevuto il vaglia postale, la Direzione spedisce entro le 48 ore a spese, rischio e pericolo del destinatario.

Qualunque domanda diretta dev'essere indirizzata:

Al signor Direttore dell'Acqua Minerale Arsenicale  
di Borgofranco d'Ivrea (Piemonte)

L'Acqua Minerale Arsenicale di Borgofranco si trova presso i farmacisti e depositari d'Acque Minerali.

GASTELLAMONTE

# Grande Albergo del Sole

DI

## PERELLO MARCELLO

*Tavola rotonda - Pensioni*      *Puntualità nel servizio*  
*Appartamenti*                      *Cavalli e vettura*

Omnibus alla Stazione

Prezzi moderati

# Fabbrica di Birra

DEI

## FRATELLI DE-GIACOMI

IN

*Borgofranco d'Ivrea*

PREMIATA

alle Esposizioni in Torino

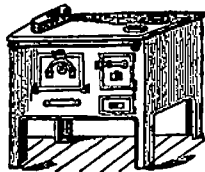


negli anni  
1868 e 1884

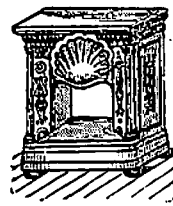
CALORIFERI

Cucine economiche

PREMIATO STABILIMENTO CERAMICO  
DI



ANTONIETTI GIUSEPPE



IN  
CASTELLAMONTE

Stufe - Franklin - Caminetti naturali e verniciati - Tambelloni  
Mattoni di terra refrattaria compressi - Ornati - Statue - Modiglioni - Balaustre  
Medaglioni - Vasellami - Stoviglie - Limbici, ecc., ecc.

TUBI di ogni dimensione per cessi e condotta d'acqua

TERRA REFRAATTARIA ED ARGILLOSA DI OGNI GENERE

Si eseguisce qualunque lavoro su disegni inviati dai Committenti

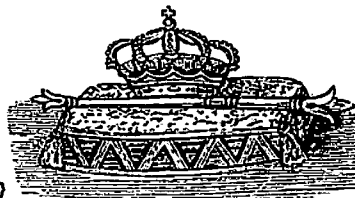
BAGNI

TELEGRAFO

GRANDE ALBERGO  
DELLA

CORONA GROSSA

TAVOLA ROTONDA  
PENSIONI - APPARTAMENTI  
CAMERE SEPARATE  
PUNTUALITÀ NEL SERVIZIO  
OMNIBUS A TUTTI I TRENI  
CAVALLI E VETTURE



IN PROSSIMITÀ  
DI CERESOLE REALE  
POSIZIONE ECCEZIONALE  
ARIA. SALUBERRIMA  
PASSEGGIATE DELIZIOSE  
PREZZI MODERATI

CONDOTTO DA

OBERTO CARLO

All'imbocco  
delle valli Orco, Soana e Ceresole

CUORGNE

All'imbocco  
delle valli Orco, Soana e Ceresole

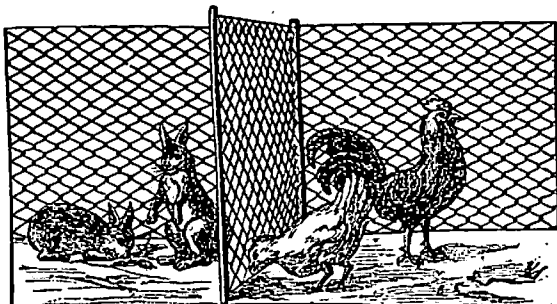
**PONT-ST-MARTIN**

Valle d'Aosta

**VAYR-PIOVA AGOSTINO**  
 Fabbricante

**RETI MECCANICHE PERFEZIONATE**

in filo di ferro zincato (sistema italiano)



per costrurre

Uccelliere - Fagianaie - Pollai - Gabbie per  
 conigli - Canili - Recinti per parchi e giardini  
 - Spalliere - Barriere per stradali - Ripari  
 per invetriate - Seccatoi - Caloriferi, ecc., ecc.

*Concorrenza alle migliori Case estere*

**FABBRICA DI CRIBRI** per calce, sabbia e ghiaia ad uso mu-  
 ratori, impresari, officine metallurgiche, minerarie, ecc., ecc.

NB. Dietro richiesta si spedisce gratis la Circolare conte-  
 nente le forme, dimensioni ed i prezzi delle Reti.

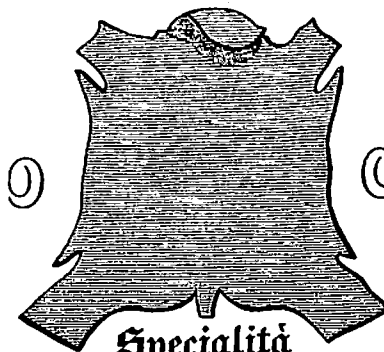
**ANTICA**

**MANIFATTURA E CONCIERIA DI PELLAMI**

IN VARI GENERI

DELLA DITTA

**Fratelli LAURENT**



**Specialità**

in Generi per Calzoleria e Selleria

**FABBRICA**

in Via del Castello

**NEGOZIO**

in Via Romana, N° 33, casa propria

**PONT-ST-MARTIN**

Fondata e Patentata  
 dal R. Consolato di Torino  
 con atto 7 marzo 1785

Premiata con Medaglia  
 all'Esposizione Generale Italiana  
 Torino 1884

Prezzo della Boccetta di 1/2 Litro  
L. 2



## L'Edelweiss

Questo **AMARO**, preparato con erbe e radici delle più alte montagne, è indispensabile in ogni famiglia sia pel suo buon prezzo, come per le sue rare virtù. — Quest'**AMARO** lo si raccomanda come febbrifugo, vermifugo, ecc. — È specialmente infallibile contro l'insipienza e l'indigestione.

Rivolgersi al fabbricante **CHIANALE CASIMIRO**  
in Pont-St-Martin

## STABILIMENTO per la Concia e Manifattura delle pelli **CRUCCO PIA E COMP.**

Successori FRATELLI FELIZATTI

Specialità in Cuoio Nazionale lavorato coi migliori sistemi

Deposito in Castellamonte

Anno XXIX

## STABILIMENTO IDROTERAPICO PRESSO SAINT-VINCENT

Aperto da Giugno a Settembre

Lo Stabilimento idroterapico si raccomanda in modo particolare, praticandosi unitamente alla cura idroterapica la cura delle rinomate acque minerali di Saint-Vincent.

Medico-Direttore  
Cav. **BOETTI GIACINTO**

### AVVISO

Alla vicinissima stazione di Châtillon, per la quale è ultimata la strada d'accesso, i signori accorrenti troveranno l'omnibus dello Stabilimento ad ogni treno.

**NEGRI GIO. STEFANO**  
Proprietario

# ELIXIR


## STOMATICO FEBBRIFUGO di SAINT-VINCENT

composto  
DELL'ESSENZA DELLE ERBE AROMATICHE DELLE ALPI  
del Signor UGO LUCIANO Farmacista  
a SAINT-VINCENT (Valle d'Aosta)

Questo liquore, composto coll'essenza delle erbe aromatiche delle Alpi, la cui amarezza è abbastanza gradita, ha la proprietà, operando direttamente sullo stomaco, di guarirne l'atonìa e di facilitare le digestioni lente e penose.

È principalmente indicato nelle digestioni laboriose e soprattutto in quelle che sono la conseguenza di lunghe malattie di consunzione e di languore. La sua azione si propaga sopra tutta l'economia, imprimendo forza ed energia alla fibra. È un eccellente rimedio nelle malattie anemiche, nelle debolezze generali, e può ancora vantaggiosamente usarsi nella clorosi.

Questo rimedio è particolarmente raccomandato nelle febbri intermittenti di tutti i tipi, ed a lungo uso ne previene le ricadute.

 Questo liquore si prende a digiuno, oppure dopo le refezioni, alla dose di un bicchierino, o solo, o meglio ancora misto con un po' d'acqua o caffè una o due volte al giorno.

NB. Come febrifugo devei far precedere da un purgante all'uso del liquore.

Prezzo della Bottiglia di grammi 500 — L. 2,50  
» » 200 — L. 1,25

### Estratto doppio anici

L. 2 al flacon.

COURMAYEUR (Vallée d'Aoste)

PIANO

JOURNAUX

HOTEL DU MONT-BLANC



Station Alpestre d'Eaux Minerales  
Bains Sulphureux, Ferrugineux et Hydrothérapiques

*Cet Hôtel se recommande aux Touristes et Baigneurs par sa position avec vue sur la chaîne du Mont-Blanc près des Fontaines de la Victoire et Marguerite et des Bains Sulphureux.*

BOCHATEY JOSEPH-MARIE  
Propriétaire



SAINT-VINCENT (Valle d'Aosta)

Stabilimento della rinomata Acqua Minerale

## Hôtel du Lion d'or



Aperto  
dal  
Giugno al Settembre



Omnibus  
alla  
Stazione



Il Proprietario: Aichino Gaspare

Piazza Carlo Alberto AOSTA Posizione centrale.  
Vicino all'Ufficio degli Omnibus per Courmayeur e St-Rhémy

# Hôtel de la Couronne

DAVITE  FELICE

Servizio alla carta - Tavola rotonda - Pensioni  
Scelti vini nazionali - Camere unite e separate - Servizio inappuntabile - Prezzi miti

Cavalli e Vetture a nolo per ogni dove

Il nuovo proprietario annuncia che ha restaurato e mobigliato tutto a nuovo l'Albergo — I signori viaggiatori vi troveranno tutto il confortabile possibile.

## FRATELLI POLLANO

### AOSTA

# GRAN CAFFÈ NAZIONALE

sulla Piazza Carlo Alberto

Trattenimenti musicali nello spazioso giardino durante la stagione estiva

Déjeûners à la fourchette  
a tutte le ore

Génépy d'Aoste — Elixir de l'Ermitage  
liquori alpini, rinomate specialità della Ditta  
L. 2,50 la bottiglia

TORINO

Piazza Nizza

N. 48



TORINO

Piazza Nizza

N. 48

## FRATELLI TINIVELLA

MACCHINE AGRICOLE ED INDUSTRIALI

DEPOSITO

CARBONI FOSSILI E COKES INGLESI

OLII D'OLIVA E MINERALI PER MACCHINE

LOCOMOBILI, TREBBIATRICI e COMPOUND

della Casa Marshall Sons e C. di Gaisborough

Motori, Caldaie e Turbine della Casa Socin e Vick di Basilea

Accessori e pezzi di ricambio per macchine

Cintoni e Cinte di cuoio inglese

Pompe centrifughe da travaso e d'altri sistemi

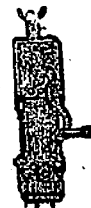
Torni, Trapani e Ponzonatrici  
ed altre Macchine per Fabbri e Carradori

Vagli scernitori e pulitori da grano

Sgranatoi perfezionati per grano turco

Torchi per vinacce di costruzione perfetta  
premiati e brevettati

Tura-bottiglie di diversi sistemi



La Ditta s'incarica delle riparazioni a Locomobili e Trebbiatrici

# FARMACIA CENTRALE CARLO ASTRUA

FIRENZE - *Via dei Martelli, 8* - FIRENZE

Vino China-China semplice e ferruginoso, tonico, stomatico e ricostituente, raccomandato alle persone deboli, alle donne deboli e ai convalescenti — Prezzo L. 2,50 il semplice e L. 3 il ferruginoso.

Cura graduale economica di Ioduro di potassio — Il migliore depurativo del sangue — Prezzo L. 5.

L'Iniezione Vegetale balsamico-profilattica la più pronta e più sicura per guarire ogni sorta di blenorragia si recente che invecchiata senza produrre restringimento di sorta — Prezzo L. 4.

Sciroppo di Ioduro ferroso inalterabile — I portentosi effetti del Ioduro ferroso sono conosciutissimi specialmente per combattere il rachitismo, gli ingorghi scrofolosi e per promuovere le difficili mestruazioni. È poi eccellente fortificante ai temperamenti deboli e linfatici. — Prezzo L. 2,50.

Sciroppo Coqueluque infallibile per la tosse cavallina e canina che tanto fa soffrire i bambini. — Prezzo L. 1.

Il Rob depurativo all'Essenza di Salsapariglia semplice e Jodurato, reputato fra i migliori e più ricercati rimedi sempre quando si tratti di correggere i vizi del sangue e degli umori — Prezzo L. 8 la bottiglia e L. 4 la mezza.

Sciroppo di Lattosfato di Calce — Molto indicato nelle varie malattie dell'infanzia per i bambini linfatici, scrofolosi, per le donne deboli ed in tutte le malattie croniche di lunga durata. — Prezzo L. 2,50.

Enolito alla Genziana e Noce Vomica — Gli incontrastabili effetti della Noce Vomica e della Genziana sullo stomaco e sugli intestini sono ormai tanto conosciuti, che l'uso di tali sostanze mediche. Le forme di somministrazione fin qui adottate quantunque anch'esse efficaci pure non reggono al confronto dello Enolito suddetto, il quale oltre ad essere gratissimo di sapore, stanza attiva. L'Enolito alla Genziana e Noce Vomica riesce efficacissimo nel catarro di stomaco, nelle dispepsie dipendenti da atonia e dilatazione di stomaco e nei disturbi digestivi intestinali manifestatisi con stitichezza e meteorismo — Dose: per gli adulti due cucchiari da tavola al giorno mezz'ora avanti i pasti. — Per i bambini da uno a due cucchiari da caffè a seconda dell'età. — Prezzo L. 3 la bottiglia e L. 1,80 la mezza.

# FARMACIA CENTRALE CARLO ASTRUA

FIRENZE - *Via dei Martelli, 8* - FIRENZE

Saponina speciale contro i geloni preparata dal chimico farmacista CARLO ASTRUA. — Prezzo L. 1 la boccetta.

Tintura acquosa di Chiretta la più conveniente in tutte le malattie per le quali sono consigliati gli amari tonici eccitanti, aperitivi ed antibiliosi. — Prezzo L. 1 e 2 la bottiglia.

Elixir Eueptico raccomandato dalle primarie autorità mediche, è il più sicuro ed efficace rimedio per favorire le più difficili digestioni causate dalle lunghe malattie che hanno indebolito lo stomaco. — Prezzo L. 2,50.

Elixir Pepsina secondo la formula di Mialke, il migliore fra i digestivi, ordinato con gran successo nei casi di mancanza di sugo gastrico, nei fortori e nei dolori di stomaco. — Prezzo L. 3.

Polveri dentifricie di osso seppia, di pomice depurata, di creta canforata, le più igieniche polveri per ripulire i denti senza togliere lo smalto. — Prezzo L. 1 la scatola.

Nuovo ristoratore universale per i capelli il migliore adoperato per ridonare il colore primitivo ai capelli canuti. — Prezzo L. 3.

Sciroppo di Codeina con Balsamo del Tolù il più reputato per combattere le tosse nervose le più ribelli, tosse catarrali e l'Iper-tosse o tosse canina dei bambini. — Prezzo L. 2,50.

Pastiglie del Dower con Balsamo del Tolù del chimico farmacista GIUSEPPE LOSI. — Sono le migliori fin'ora conosciute, per combattere ogni genere di tosse, tosse nervose, tosse catarrali, tosse convulse ecc. ecc. Le prime celebrità mediche le prescrivono con immenso successo nelle bronchiti e nelle polmoniti; troncano immediatamente le costipazioni incipienti, risolvono sollecitamente quelle acute e sono vantaggiosissime nelle croniche. Sono le più calmanti ed oltremodo giovevoli nei dolori reumatici ed intestinali. — Prezzo L. 1 la scatola.

## AVVERTENZA

NB. Per garanzia del pubblico la Farmacia ASTRUA non esiste che in Via dei Martelli, n. 8, Firenze.

## DEPOSITI

In IVREA presso la Farmacia PASQUINI ALBERTO, Via Palestro  
In AOSTA presso GALLESIO NICOLA e C.



PREMIATA FABBRICA

COLLA FORTE

E

CONCIMI CHIMICI

SOLARI, MARRE & C.

GENOVA

Via San Luca, N. 8

Stabilimenti in Vercelli e Rivarolo Ligure

Prezzo corrente con Istruzioni

dietro Richiesta



ZEOLITE  ZEOLITE

Premiata e privilegiata Pasta per affilare Rasoi  
Specialità di PIETRO GLAUDA Parrucchiere  
in PONT-ST-MARTIN (Aosta)

VENDITA ALL'INGROSSO ED AL MINUTO  
12 PEZZI L. 3 - 1 PEZZO CENT. 40

Aggiungere Cent. 50 per le spese postali

Deposito in Ivrea presso il signor Fornara Pietro Parrucchiere

AOSTE

Restaurant Paul Lanier

Sous les portiques

Tout près de l'Hôtel de Ville et du Bureau de la Poste

Service à la carte - Chambres meublées

Specialité liqueur Artemisia glacialis

Deposito Generale di Seme-Bachi

con Stabilimento nelle Basse Alpi (Francia) — Produzione annuale 120.000 oncio razza Gialla a bozzoli grossi e di grande reddito, preparata a selezione microscopica e fisiologica conforme agli ultimi ritrovati della scienza. Nel 1877, a Candia e Caluso, è arrivata a produrre fino a 93 chilogrammi di bozzoli per oncia.

Per informazioni e sottoscrizioni dirigersi al Direttore signor B. PONTIUS in Sesto Calende — Lago Maggiore (Lombardia)

## RIUNIONE ADRIATICA DI SICURTÀ

Compagnia d'Assicurazione  
a premio fisso

**contro i Danni degli Incendi**

della GRANDINE e sulla VITA DELL'UOMO

Capitale versato L. 4.000.000

Rappresentante Principale in Ivrea

il Causidico Collegiato

**DEMARCHI GIACINTO**

→ VIA PERRONE ←

## Giornali agricoli raccomandati

**La Gazzetta del Contadino** *Giornale popolare di agricoltura pratica* — Esce in Acqui il 10 e 25 d'ogni mese — 100 illustrazioni all'anno — Prezzo dell'abbonamento annuale lire 3.

**Il Giardinaggio** *Giornale illustrato per dilettanti di fioricoltura* — Esce in Torino al principio di ogni mese — Prezzo dell'abbonamento annuale lire 3.

**Il Coltivatore** *Giornale di agricoltura pratica* — Esce in Casale tutte le domeniche — Prezzo dell'abbonamento annuale lire 15; semestrale lire 8.

**Giornale vinicolo italiano** *commerciale, industriale e scientifico* — Esce in Casale ogni domenica — Prezzo dell'abbonamento annuale lire 10.

**La Villa e la Fattoria** *Giornale bimensile di agricoltura ed orticoltura illustrato* — Esce a Milano — Edizione con acquerelli, lire 40 annue; senza acquerelli, 7.

**Il Giardino, l'Orto ed il Frutteto** *Esce in Milano la seconda metà d'ogni mese* — Prezzo dell'abbonamento annuale lire 3.

**L'Allevatore** *Rivista mensile illustrata di agricoltura, zootecnia, allevamento, caccia, acclimatazione, ecc.* — Esce in Milano — Prezzo dell'abbonamento annuale lire 5.

**L'Economia rurale** *Esce in Torino il 10 e 25 d'ogni mese* — Prezzo dell'abbonamento annuale lire 12.

**Gazzetta delle Campagne** *Giornale di agricoltura, arti ed interessi rurali* — Esce in Torino il 10, il 20 ed il 30 d'ogni mese — Prezzo dell'abbonamento annuale lire 5.

**Il Corriere del Villaggio** *Giornale agricolo commerciale* — Si pubblica in Milano tutte le domeniche — Prezzo dell'abbonamento annuale lire 5.

**Il Villaggio** *Giornale degli interessi agricoli in Italia* — Esce in Milano tutte le domeniche — Prezzo dell'abbonamento annuale lire 5.

**La Campagna** *Giornale bimensile della provincia di Siena* — Esce in Siena il 1° ed il 15 di ogni mese — Prezzo dell'abbonamento annuale lire 3.

**L'Agricoltore Calabro-Siculo** *Giornale d'agricoltura pratica* — Esce in Catania 2 volte al mese.

**La Pastorizia nel Veneto** *Giornale di zootecnia, agricoltura e veterinaria* — Esce in Udine il 10 e 25 d'ogni mese — Prezzo dell'abbonamento annuale lire 6.

**Il Bacologo italiano** *Giornale tecnico-commerciale di bachicoltura ed industrie affini* — Esce in Casale tutte le domeniche — Prezzo dell'abbonamento annuale lire 8; semestrale lire 4,50.

**L'Apicoltore** *Periodico dell'Associazione centrale d'incoraggiamento per l'apicoltura in Italia* — Esce in Milano il 1° e 15 d'ogni mese — Abbonamento annuale lire 6.

## Prezzi delle inserzioni

nel presente Almanacco

Per una pagina intera . . .	Lire	10	—
Per mezza pagina . . . . .	„	6	—
Per un terzo di pagina . . .	„	3	50

L'inserzione dà diritto ad una copia dell'Almanacco

### AVVERTENZA

Le inserzioni si ricevono presso lo **STABILIMENTO TIPOGRAFICO L. GARDA** in **IVREA** fino alla metà di Agosto. Quelle che giungessero in ritardo saranno pubblicate nella 2ª edizione o nell'anno successivo.

## GIUDIZI DELLA PUBBLICA STAMPA

SUL

# CAMPAGNUOLO

Annata 1887

### Giornali di Torino

**GAZZETTA PIEMONTESE**, n° 281, 11 ottobre 1886.

Questo Almanacco agricolo-letterario, che si pubblica dallo Stabilimento tipografico **LORENZO GARDA** a Ivrea, è al suo secondo anno, e si può dire veramente il primo che esce per il 1887. È ancora più fresco dell'anno scorso, onusto di utile materia, e l'uomo d'affari, l'agricoltore, l'enologo, il bachicoltore, il contadino, vi possono trovare notizie interessanti e indicazioni e ammaestramenti.

La parte letteraria è pure convenientemente compilata, e vi hanno collaborato **Emilio Pinchia** con un breve ma ben fatto studio sulle *Banche popolari*; l'on. **T. Cambray Digny** che vi ha un canto al *Monte Bianco* « dei monti d'Europa monarca e signor »; **Fulberto Alarni** che dedica un sonetto de' suoi a **Rosa** e **Cesare Pomba**, ed altri.

Quest'Almanacco è anche adorno di pregevoli illustrazioni. A tutto ha pensato il compilatore, a tutto, anche a raccogliere i giudizi della pubblica stampa sul *Campagnuolo canavesano* dell'anno scorso.

**GAZZETTA DI TORINO**, n° 340, 10 dicembre 1886.

Mancherei ad un dovere di corrispondente diligente se non facessi cenno dell'Almanacco: *Il Campagnuolo canavesano*, il quale entra nel suo secondo anno di vita.

Ne è editore il **GARDA**, tipografo elegante ed operoso. I giudizi che se ne fanno sono unanimi nel riconoscere la bontà dell'Almanacco, il quale, insieme ad una scelta di eccellenti scritti letterari, contiene utili articoli di vero interesse per gli agricoltori. Continuando così non gli potrà mancare il favore del pubblico.

**GAZZETTA LETTERARIA**, n° 1, 2 gennaio 1887.

È questo il secondo anno di pubblicazione di questo Almanacco, il che indica che non gli mancò il favore e l'appoggio della gente.

Ed il *Campagnuolo canavesano* ne è degno, perchè redatto con garbo e criterio di pratica utilità e stampato con non minor cura.

Esso contiene i  *dodici mesi dell'anno con le fasi lunari, le feste patronali del Canavese e della Valle d'Aosta, le fiere, gli orari delle ferrovie, tramvie, ecc.; scritti di E. Pinchia, Tommaso Cambray Digny, Fulberto Alarni, del Fondatore ed ammaestramenti e consigli pratici su ogni ramo dell'agricoltura.*

Tutto ciò con illustrazioni per soli cinquanta centesimi. Un miracolo di buon mercato davvero. !

**GAZZETTA DELLE CAMPAGNE, n° 28, 10 ottobre.**

Il signor GARDA, da quel solerte ed elegante editore che egli è, visto l'esito fortunato del suo Almanacco dell'anno scorso, non ha dormito sugli allori; ed ecco che ora, anticipando di qualche mese, ci presenta già quello del 1887.

È un libro fatto proprio bene, ordinato, chiaro e adorno di parecchie nitide incisioni; ricco poi per la parte letteraria e di preziose nozioni pratiche su ogni ramo dell'agricoltura.

La parte letteraria è dovuta alla penna forbita dei signori Emilio Pinchia e T. Cambray Digny, con assennate considerazioni sulla istituzione delle *Banche popolari* ed uno splendido canto sul *Monte Bianco*. Nè vi manca la nota allegra del nostro brioso Fulberto Alarni e parecchie *Spigolature* curiose e dilettevoli.

Ma la seconda parte è quella che più conferma il titolo; e davvero con quei brevi cenni come *grani di pepe piccolini*, *ma di buon sapore*, non si poteva meglio far accettare dagli agricoltori dei pratici ammaestramenti agricoli sia intorno all'*apicoltura*, che alla *bachicoltura*, *fioricoltura*, *frutticoltura*, *orticoltura*, *pastorizia*, *viticoltura* e *vinificazione*.

Insomma l'egregio editore si è proposto di mettere in pratica in questa sua operetta la massima: « *miscere utile dulci* », ed infatti egli vi è perfettamente riuscito. E quando si noti ancora che a questo precedono tutte le varie notizie cronologiche, e che il libro, adorno di una graziosa copertina artistica, è stampato con un lusso in tutto degno dello Stabilimento che ne ha fatto la pubblicazione, non è più lecito chiederci oltre se incontrerà anche quest'anno quel favore che ben si merita.

Crediamo pertanto inutile spendere più parole per raccomandarne la lettura ai nostri lettori.

**L'ECONOMIA RURALE, n° 21, 10 novembre 1886.**

È uscita la seconda annata del *Campagnuolo canavesano*, che tratta in specie di argomenti che toccano da vicino il Canavese e la Valle di Aosta, e contiene:

*I dodici mesi dell'anno*, le *feste patronali* di quelle regioni, le *fiere del Piemonte*, Savoia e Svizzera, gli *orari delle ferrovie*, *tramways*, *vetture pubbliche*, ecc. — *Ammaestramenti e consigli pratici su ogni ramo dell'agricoltura*.

Nella parte letteraria v'ha uno scritto di E. Pinchia sulle *Banche popolari*, un canto sul *Monte Bianco* di T. Cambray Digny, *Petits nourrits* di Nemo, la *Calcina*, sonetto maccheronico di Fulberto Alarni, e numerose freddure e pompiate assassine in francese ed in italiano.

Il volume di più di 200 pagine, oltre gli annunzi, è elegante, ha parecchie illustrazioni e vale per lo meno il quadruplo di quel che costa.

**Giornali di Milano**

**LA TIPOGRAFIA MILANESE, n° 189, 2 dicembre 1886.**

Anche quest'anno abbiamo ricevuto il *Campagnuolo canavesano*, almanacco agricolo letterario dell'editore LORENZO GARDA di Ivrea. È un bel volume di circa 200 pagine, nelle quali si trova tutto ciò che è necessario alla vita commerciale in genere ed all'uomo d'affari in specie.

La parte letteraria è breve ma succosa, perchè contiene, fra le altre cose, un geniale canto sul *Monte Bianco* di T. Cambray Digny ed un articolo sulle *Banche popolari* di E. Pinchia, dal quale la questione dell'economia sociale e del credito vien trattata con competenza profonda.

La parte agricola invece è vasta, ed i cultori di Cerere troveranno in essa utilissimi precetti.

Ma quello che soprattutto attirò la nostra attenzione fu un lavoretto cromo-tipografico di una pagina di *réclame* elegantemente riuscita da ogni lato. Oltre a ciò vi sono nel libro 56 pagine di annunzi, dai quali trapelano ed il buon gusto artistico e la ricchezza di caratteri e fregi di fantasia di cui è fornito lo Stabilimento GARDA di Ivrea.

Fra il numero infinito di Almanacchi che oggigiorno vedono la luce, questo, crediamo, può emergere sugli altri.

Perciò al coraggioso LORENZO GARDA mandiamo una parola di vivo encomio.

**LA VILLA E LA FATTORIA, n° 72, 30 ottobre 1886.**

Questo volume è un fenomeno di buon mercato, se si ha riguardo alla carta sul quale è stampato, alla eleganza dell'edizione (oramai il GARDA ha un posto distinto fra i tipografi italiani), alla sua mole ed alla reale e seria importanza degli articoli in esso contenuti.

La parte letteraria, fra l'altro, contiene un bellissimo canto di T. Cambray Digny: *Monte Bianco*; *Bocconi filosofici* di Nemo; *Spigolature allegre* del Fondatore (O. Garda), ecc.

La parte agricola discorre in staccati articoli di agricoltura in generale, apicoltura, bachicoltura, fioricoltura, orticoltura, pastorizia, viticoltura, vinificazione, ecc.

Le lodi prodigate lo scorso anno al bravo e valente giovane Oreste Garda, che ideò questo simpatico Almanacco, dobbiamo questa volta raddoppiarle, poichè realmente il già utile volume ha accresciuto la sua importanza.

**L'ALLEVATORE, n° 5, 2 novembre 1886.**

Il *Campagnuolo canavesano* è il titolo del nuovo Almanacco agricolo-letterario del 1887 edito dallo Stabilimento GARDA d'Ivrea, nuovo per così dire, poichè è questo il secondo anno in cui esce, e se era già una buona edizione quella dello scorso anno, l'Almanacco del 1887 è addirittura buonissimo.

Ricco per la parte letteraria come per quella agraria, e per questa specialmente, poichè contiene utili ammaestramenti, si può dire, senza ombra di adulazione, che è dei più interessanti e simpatici Almanacchi che si pubblicano in Italia.

E, come se ciò non bastasse, al testo vanno unite delle incisioni artistiche commendevolissime.

Il lettore che non lo conosce crederà che tutto questo ben di Dio costi almeno due lire. Nossignore: il GARDA è un generoso canavesano; ve lo regala addirittura, poichè il suo Almanacco non costa che cent. 50.

Come si fa a non comperarlo? Bisogna proprio essere senza testa o senza denari.

**IL BACOLOGO ITALIANO, n° 28, 10 ottobre 1886.**

Abbiamo ricevuto l'Almanacco del 1887 che il signor GARDA LORENZO di Ivrea, sotto il titolo *Il Campagnuolo canavesano*, ha pubblicato anche in quest'anno.

È un volumetto di un 220 pagine circa, elegante nella forma, ornato di belle incisioni e contenente lavori interessanti.

Oltre al Calendario, che mese per mese porta anche un cenno sui lavori agrari relativi, oltre alle notizie utili a sapersi sui mercati, fiere, tariffe, tasse, ecc., v'ha la parte letteraria dovuta alla penna di forbiti scrittori.

V'ha quindi la parte agraria ricca di preziosi ammaestramenti. Essa tratta d'agricoltura, bachicoltura, floricoltura, frutticoltura, orticoltura, pastorizia, viticoltura, vinificazione.

Per la parte bacologica ecco l'elenco degli argomenti trattati: *L'aria nelle bigattiere — Le cause predisponenti la malattia del calcino — La foglia nella prima età — I pasti leggieri e frequenti — Perché si devono dar pasti leggieri e frequenti.*

Noi raccomandiamo quindi vivamente ai nostri lettori questo bello ed utile Almanacco.

### Giornali di Roma

**IL DIRITTO**, n° 25, 25 gennaio 1887.

Fra i molti libri che riceviamo ci sta sul banco anche il *Campagnuolo canavesano*, Almanacco agricolo-letterario, illustrato da tre incisioni.

Il titolo è modesto, ma il lavoro è pregevolissimo e fa onore anche all'officina tipografica del GARDA d'Ivrea.

È già il secondo anno che quest'editore pubblica il *Campagnuolo canavesano*, in cui si contengono tutti quei dati che maggiormente interessano la regione aostana-canavese, non che alcuni articoli di scrittori noti: il Pinchia, il Cambray Digny e Fulberto Alarni, spiritoso poeta piemontese.

Accuratissima è anche la parte tipografica. Le tre incisioni rappresentano il Castello di Fénis, l'Anfiteatro romano d'Aosta ed il nuovo monumento eretto in quella città al Re Vittorio Emanuele, *Au roi chasseur*, come dicono gli aostani.

**LA TRIBUNA**, n° 37, 6 febbraio 1887.

L'infaticabile Giuseppe Corona e, più recentemente, Edmondo De-Amicis e Giuseppe Giacosa hanno illustrato con amore e cura la Valle d'Aosta.

Alle pubblicazioni dei chiarissimi scrittori si aggiunge ora con più modesti intendimenti il *Campagnuolo canavesano* che, in questa seconda annata, per esempio, illustra assai bene i punti più importanti della Valle d'Aosta.

Anche la parte agricola e la letteraria ci sembrano fatte con criteri pratici e con garbo.

### Giornali di Vercelli

**LA NUOVA VERCELLI**, n° 137, 16 novembre 1886.

Anche pel 1887 il signor LORENZO GARDA ha voluto dare alla luce il magnifico Almanacco agricolo-letterario, con tanto successo e tanto plauso ideato e compilato la prima volta l'anno scorso.

Il signor GARDA, oltrechè all'utile, mira al bello ed al buono, che sa raccogliere ed accoppiare mirabilmente nel suo *Campagnuolo*, e quel bello e quel buono smercia con una onestà veramente rara!

Oh! che ci gabbate?

*Cinquanta centesimi* per duecento pagine di stampa; duecento pagine nitide, eleganti, correttilissime e qualche illustrazione benissimo riuscita, e la copertina solita del Carandini, che vale essa sola il doppio di quanto costa il libro.

*Cinquanta centesimi* per un libro che si eleva fuori delle petulantie pretese degli almanacchi soliti, pieni di spirito di... vino, e saturi di

minchionerie soprafine in quanto a cognizioni agricole e letterarie; parlo di quegli almanacchi che sbarcano il lunario delle profezie con una disinvoltura da saltimbanco e fanno della letteratura..... Dio, che letteratura!

Nel *Campagnuolo* del GARDA invece trovano posto scritti del Pinchia, del conte T. Cambray Digny, di cui i Vercellesi conoscono già tante opere, del valente poeta piemontese Fulberto Alarni, di cui tanti sonetti gustano i lettori della *Gazzetta del Popolo della Domenica*.

E gli ammaestramenti e consigli pratici su ogni ramo dell'agricoltura non sono coserelle racimolate qua e là per gli almanacchi dell'ultima fila, ma ordinati e saggi consigli di esperti e pratici agronomi, come appare facilmente leggendoli.

Io vorrei poter dire dell'altro per l'opera del GARDA; ma ho la paura maledetta di ripetergli tali e quali gli elogi dello scorso anno, quegli elogi che ho veduto raccolti fra i *Giudizi della pubblica stampa sul Campagnuolo 1886*, che il GARDA ha voluto pubblicare nel libro di questo anno, quasi che il bibliotecario della *Nuova Vercelli* fosse un critico di grido.

Sta invece il fatto che l'elogio della *Nuova Vercelli* per il signor GARDA è il grido d'un critico che senza pretese usa dir con la franchezza, che deriva dalla ferma convinzione dell'animo, quanto valgano, per lui appena, i libri nuovi che ogni giorno aggiunge alla biblioteca che ha in consegna.

Se quel grido di ammirazione fa piacere al signor GARDA, ebbene io gli lo ripeto per questo suo *Campagnuolo* del 1887; che, per la bontà delle materie che raccoglie, vuole essere annoverato fra i migliori libri agrari e di letteratura che si siano stampati, e per i pregi tipografici dimostra siccome lo non m'apponessi a fallaci speranze, quando profetizzavo nel GARDA un non lontano editore popolarissimo.

Ed il GARDA questa popolarità se la merita!

**LA SESIA**, n° 130, 31 ottobre 1886.

Ricordano i lettori ciò che abbiamo scritto lo scorso anno raccomandando loro il bel volume che pubblicava allora per la prima volta il signor LORENZO GARDA d'Ivrea? Noi affermavamo che egli aveva saputo associare mirabilmente l'utile al dolce, alternando con buon gusto e sano criterio le notizie preziose e gli ammaestramenti giovevoli alle forbite scritture di valenti come Giuseppe Giacosa, Emilio Pinchia, Riva Giuseppe e Francesco Carandini.

Il signor LORENZO GARDA ribadisce col suo secondo volume i titoli suoi agli elogi che gli abbiamo allora tributati, regalandoci con saggi e giusta miscela le indicazioni più necessarie alla vita quotidiana, con gli ammaestramenti ed i consigli pratici su ogni ramo d'agricoltura, senza dimenticare la parte letteraria, nella quale, mentre si ripete il nome di Emilio Pinchia, appariscono nuovi, oltre ad alcuni pseudonimi di cui la natura degli scritti tradisce il facile segreto, il nome di Tommaso De Cambray Digny, un gentile poeta delle alpi nevose, e quello di Fulberto Alarni, il fantasioso cantore di *Monsù Travel*, che ci regala un sonetto: *La Calcina*, il quale vale da solo i 50 centesimi che costa il volume.

E come se tutto ciò non bastasse, il libro è fatto ancor più bello da tre stupendi disegni che ci mettono dinanzi il Castello di Fénis, l'originale del Castello Medioevale del Valentino, l'Anfiteatro romano di Aosta ed il nuovissimo Monumento alzato alla memoria del Gran Re dalla città di Aosta.

È tutto questo non costa che cinquanta centesimi!

Pare una follia il dirlo; ma se non ci credete, passate dal libraio Marchisio, mettetegli sul banco i cinquanta centesimi e ne resterete convinti.

### Giornali d'Ivrea

**LA DORA BALTEA**, n° 41, 7 ottobre 1886.

Il *Campagnuolo canavesano* ha fatto la sua apparizione per l'anno 1887, molto più ricco di utile materia di quello del 1886.

Il contadino, l'uomo d'affari e l'agricoltore vi trovano utili indicazioni e pratici insegnamenti. Non mancano le letture amene, le poesie esilaranti, i motti arguti, ecc., ecc., ma tutte coteste composizioni sono improntate di quella convenienza civile e morale, che deve essere la prima dote delle scritture destinate al popolo.

Quest'anno il *Campagnuolo canavesano* è adorno di illustrazioni di pregio. Dire poi che l'editore ne è LORENZO GARDA è dire in una parola che l'edizione è delle più pulite ed eleganti per pregi tipografici.

**L'EPOREDIESE**, n° 41, 13 ottobre 1886.

È il secondo anno che il *Campagnuolo canavesano*, uscito testè, vede la luce; e noi, che lo abbiamo voluto con tanta attenzione esaminare, lo annunziamo con vero piacere. Se altra volta c'incerebbe di dovere, insieme colle meritate lodi muovere alcuni appunti, ora ci gode l'animo di poter dire che questo Almanacco è molto ben fatto e tornerà di certo utilissimo a gran numero di persone.

Il Calendario è redatto con cura non comune poichè contiene preziosi cenni storici; nota le feste dei vari paesi, ed al fine di ciascun mese segna i lavori agricoli, gli affari importanti e le fiere che avvengono e nelle nostre contrade e nelle circostanti regioni. Anche quest'anno troviamo nell'Almanacco sì la tariffa postale (lettere, vaglia, pacchi) che telegrafica; ed un'utile tavola delle monete estere in relazione al sistema decimale. Nè mancano gli orari delle ferrovie, dei tramways e delle vetture pubbliche del Canavese e della Valle d'Aosta.

La parte letteraria è resa amena da *Spigolature allegre*, che contengono piacevoli storielle. Almeno così si ride un momento di cuore e ciò solleva il contadino che lavora e suda.

La parte agricola contiene insegnamenti sull'*agricoltura, apicoltura, bachicoltura, floricoltura, frutticoltura, orticoltura, pastorizia, viticoltura, vinificazione.*

Il *Campagnuolo canavesano* è illustrato da vari monumenti della Valdosta e forma un comodo ed elegante volumetto.

Come ognun vede difficilmente si trovano in un solo libro riunite tante e sì utili notizie, e noi ne porgiamo di cuore i nostri rallegramenti al compilatore ed all'editore.

### Giornali di altre regioni

**LA FEUILLE D'AOSTE**, n° 42, 20 ottobre 1886.

À la typographie GARDA d'Ivrée vient de paraître le *Campagnuolo canavesano* pour 1887, Almanach agricole-littéraire fondé en 1885.

Monsieur GARDA a eu soin cette année de faire un choix d'articles, qui ne lésent ni la religion, ni la morale, ni le bon sens. Bien plus, il a eu l'ingénieuse idée d'entrelarder quelques pages du fond italien de sentences et d'agréables anecdotes en langue française.

Nous l'ensélicitons.

Le Calendrier, qui est très étendu, contient les principales fêtes patronales et foires de la Vallée d'Aoste et du Canavais, puis affaires importantes et travaux agricoles de la saison; ensuite viennent les tarifs de la poste, du télégraphe, du timbre et la table des monnaies étrangères.

La partie littéraire est suivie de précieux enseignements sur l'*agriculture, l'apiculture, l'horticulture, la culture des fleurs, des arbres fruits, sur les soins à donner aux vers à soie, au bétail, sur la culture de la vigne et la vinification.*

L'opuscule, outre les annonces, contient 200 pages et se vend au prix de 50 centimes à la typographie GARDA d'Ivrée.

**L'ECO DELL'INDUSTRIA**, n° 88, 4 novembre 1886.

Quest'Almanacco agricolo-letterario esce dallo Stabilimento tipografico del solerte GARDA LORENZO in Ivrea, ed è vendibile in Biella presso il libraio-tipografo G. Amosso.

È un bel volume di circa 220 pagine stampato con nitidezza e con buon gusto, qualità proprie dello Stabilimento GARDA, la cui fondazione risale al 1828.

Si compone di tre parti: la prima di esse è dedicata alle più importanti notizie cronologiche, come la ricorrenza delle feste, delle fiere e dei mercati del Piemonte, e porta inoltre gli orari delle ferrovie, tramways, ecc.

A compilare la seconda parte (letteraria) concorsero il cav. avvocato E. Pinchia, T. Cambray Digny, Fulberto Alarni ed altri.

La parte agricola infine contiene ammaestramenti e consigli pratici sovra ogni ramo della agricoltura.

Noi raccomandiamo questo libro così utile e così dilettevole ai cui pregi si aggiunge quello del tenue prezzo, perchè si vende a soli cinquanta centesimi.

**L'ECO DELLE ALPI COZIE**, n° 47, 20 novembre 1886.

È un ottimo Almanacco agricolo-letterario pel 1887, che ha meritamente raggiunto il suo secondo anno di esistenza.

È una raccolta nitida di quanto può maggiormente interessare l'agricoltore e l'uomo d'affari, che trovano nel *Campagnuolo canavesano* il loro indispensabile *vade-mecum*.

L'Almanacco contiene ancora una serie di articoli dovuti a celebri scrittori, quali E. Pinchia, T. Cambray Digny, Fulberto Alarni, ecc.

Esce dal premiato Stabilimento tipografico di LORENZO GARDA d'Ivrea. Questa pubblicazione, che va adorna di alcune incisioni ed è circa di 220 pagine, non costa che cinquanta centesimi.

**LA PASTORIZIA NEL VENETO**, n° 4, 25 febbraio.

Questo è un Almanacco de' migliori, per non dire il migliore, e come lavoro tipografico merita di essere segnalato con lode.

Il mite costo di centesimi 50 per copia non lo si può ritenere che inferiore al costo reale; in ogni caso conviene ritenere che l'editore LORENZO GARDA sappia far miracoli.

**L'ARTE DELLA STAMPA**, n° 46, dicembre 1886.

Questo Almanacco è pieno di utili e svariate notizie riguardanti specialmente l'agricoltura. Non vi manca la parte letteraria, in cui merita essere notata la bella poesia *Monte Bianco* dell'onorevole T. Cambray Digny, già pubblicata in opuscolo dalla nostra tipografia.

Dal lato tipografico esso è un lavoro degno di tutta lode. Bellissime l'incisione e la stampa del Castello di Fénis.

A LORENZO GARDA ed a suo figlio Oreste, che per un anno fu ad esercitarsi nella nostra tipografia, inviamo le nostre più sincere congratulazioni.

**L'AGRICOLTORE CALABRO-SICULO**, n° 19, 15 ottobre.

Abbiamo ricevuto in dono l'Almanacco agricolo-letterario: *Il Campagnuolo canavesano*, un bel volumetto di 220 pagine nel quale è scritto l'utile ed il dilettevole, che si vende in Ivrea presso l'editore L. GARDA a soli cinquanta centesimi.



Laboratorio **SOAVE E C.** IA Laboratorio  
Chimico Enologico Chimico Enologico

TORINO — via Bogino, 10 — TORINO

● **PRODOTTI ENOLOGICI RACCOMANDATI**

**Aroma d'aceto** (estratto dalle pure vinaccie) per fabbricare un eccellente aceto di vino con acqua. Igienico ed economico (non costando che 7 centesimi al litro). Bottiglia per 100 litri aceto, bianco o rosso, L. 5 — Per 50 litri L. 3 — Per più litri L. 4.

**Berg-op-soom** — Con questa composizione si preparano 100 litri di vino bianco moscato. Imbottigliato spuma e zampilla come il Champagne. Dose per 100 litri L. 3.

**Polvere Enantica** per fabbricare un buon vino rosso di famiglia, economico e igienico. Dose per 50 litri L. 2,20 — 100 litri L. 4. Serve per fare i secondi vini e vinelli.

**Wein pulver** per preparare un buon vino bianco spumante come il Champagne. Dose per 50 litri L. 1,70 — 100 litri L. 3.

**Polvere Vermouth aroma superiore** per preparare il vero vermouth di Torino tanto semplice che chinato, tanto con acqua e vino che senza vino. Dose per 8 litri L. 1,20 — Per 30 litri L. 2,50 — Per 70 litri L. 5.

**Quintessenza vino** colla quale con 300 litri vino di Bari, Barletta, Puglie, ecc., se ne fanno 550 di miglior qualità ed a metà prezzo, e con 150 litri se ne fanno 275.

Il vino ottenuto con questa preziosa quintessenza, oltre ad essere innocuo, è dei migliori per tavola e si conserva inalterabile. Bottiglia per 550 litri L. 10 — Per 275 litri L. 5,50 (coll'istruzione).

**Polvere chiarificante Soave** per chiarire ogni sorta di vini, aceti, liquori, ecc., ecc. Effetto garantito. Dose per 5 ettoltri L. 1,50 — Per 25 ettoltri L. 6.

Tutti i sopraddetti prodotti si spediscono ovunque aggiungendovi i 50 centesimi per spese di pacco postale.

Il prezzo corrente di tutti gli estratti ed essenze per vini e liquori (utile a tutti) si spedisce gratis.

Vedi pagina seguente

# SOAVE E C.<sup>IA</sup>

**LABORATORIO CHIMICO ENOLOGICO**

TORINO, via Bogino, num. 10

---

**Polveri ed Estratti** per fabbricare, imitare, guarire ogni sorta di vini e liquori. - Nuovi metodi per ottenere dei buoni vini colle vinaccie (rape) da torchiare e torchiate.

**Tintura** pei vini anche fatti con vinaccie (rape) che sono un po' scoloriti. Garantita igienica. Il litro per colorire un ettolitro circa **L. 1,50** (vetro 30 centesimi in più). Si spediscono fusti da 10, 15, 20 litri (fustò a parte).

**Wein pulver** per preparare un buon vino bianco spumante che costa 40 centesimi il litro. Dose per 50 litri **L. 1,70** — per 100 litri **L. 3.**

**Essenza Moscato** per dare un magnifico profumo e forza al vino bianco rimasto debole (fiacco). Il litro per 100 litri **L. 10** — il 1/2 litro per 50 **L. 5,50.**

**Nuovo Aroma d'aceto** per ottenere un buon aceto con pura acqua del costo di 40 centesimi al litro. Dose per 50 litri **L. 5** — per 25 litri **L. 3.** Serve per convertire in aceto qualunque vino.

**Estratto vermouth** per fare da chiunque un eccellente vermouth. Dose per 25 litri **L. 2,25** — per 50 litri **L. 4.**

Tutti i sopradescritti articoli, ad eccezione dei fusti Tintura Velletrina (che si mandano solo per ferrovia) si spediscono per pacco postale aggiungendo all'importo cent. 50.

Chiedere il CATALOGO (utile a tutti) che si spedisce gratis a chi ne fa richiesta.

Vedi pagina antecedente