

terna, è saporitissimo preso col caffè nero. I mali che si gittano via dai venditori di noci, possono venir utilizzati facendoli macerare in acqua e mantenendoli in un recipiente chiuso per poi decantarne il liquido e serbarlo. Con questo si può aspergere molti prodotti infestati dalle larve, come le verze devastate dal *Centhorrhynchus napi*: si può innaffiare vasi di camellie in cui si accumulano i lombrichi: si può spargerlo sui formicaj, ecc.

L' emulsione fresca della noce può emulare l' altra di mandorle dolci: ma passato lo stato di freschezza irrandisce. Ottimo metodo per conservare alle noci tutto il loro sapore e la freschezza consiste a porle in un barile che si chiude e seppellisce sotterra in luogo non soggetto ad umidità stagnante. Le noci che hanno già oltrepassato quello stadio di gioventù, riprendono la loro freschezza messe in un recipiente su cui venga versata buona dose di acqua caldissima e satura di sal comune. La pellicola allora si leva con nessuna fatica e i garigli sono di soave delizia al palato.

Il luppolo. — Quando in primavera le piante spiegano in tutta la loro bellezza le giovani foglie, non ancora tocche dai bruchi o da altri animali, chi ponga mente alle siepi e a quelle macchie di pruni, che sorgono in più luoghi tra campo e campo, vedrà ivi alzarsi sopra le circostanti piante numerosi steli forniti in punta d' una maniera di gemma fogliifera, i quali van cercando un sostegno, e se vien loro fatto di trovarne uno, vi si attortigliano intorno, poggiando a grande altezza, se no, ricadono mollemente con graziose ondulazioni, simili ai movimenti delle serpi.

Il luppolo (*humulus lupulus*) della famiglia delle urticacee, ha uno stelo grosso a un dipresso come quello del fagiuolo comunale, e come esso, aspro al tatto e sommamente flessibile, che sale a non meno di venti piedi, se trova un sostegno di tanta altezza cui aggrupparsi. Nella Baviera, nella Boemia, e in altri paesi, dove la cervogia è agli abitanti quel che a noi il vino, vedonsi lunghi filari di pali altissimi intieramente coperti di foglie non molto dissimili da quelle della vite, i quali sul finir della state si guerniscono nella parte superiore di grappoli d' un colore giallo bruno. Que' grappoli, formati dagl' involucri fogliacei, in cui si chiudono i semi, raccolti diligentemente a tempo debito, si vendono a caro prezzo, avvegnachè per virtù di una sostanza di forte odore, che è loro propria, servono a dar buon gusto alla cervogia, e a conservarla. Per tale proprietà il luppolo si può considerare come un compenso accordato dalla benefica natura ai paesi cui essa negò la vite, colla quale il luppolo per le foglie e i grappoli ha qualche somiglianza anche nella figura.

PROF. ADOLFO STOSSICH Redattore responsabile.

TIP. COEN.

BIBLIOTECA
ORTO BUTANICO
PADOVA
B03 994 (16a)
1. Febbraio 1860.

Anno I. N. 11.



L'ORTOLANO

GIORNALE POPOLARE D'ORTICOLTURA

Plantai orti e giardini, e vi misi ogni sorta di pianta. — E formai peschiere di acque per innaffiare la selva de' giovani arboscelli. — Chi semina con parsimonia, miete parcamente; e chi copiosamente semina, copiosamente mieterà.
Eccle. II, 4, 6. — Cor. IX, 6.

SOMMARIO

Società Estere. — *Esposizione milanese.* — *Esposizione a Francoforte.* — **Istituzioni orticole teoriche e pratiche.** — *Calendario di Febbraio.* — *Innestate i vostri albicocchi in febbraio.* — *Rimedio contro la Crittogama.* — *Specie di Cavoli.* — *Dioscorea batatas.* — *Reseda odorata.* — *Cenni e considerazioni sulle Camellie.* — **Varietà.** — *Insegnamento agrario ed industriale unito all'istruzione primaria.* — *Elenco dei P. T. signori membri della società d'orticoltura del Litorale.*

SOCIETÀ ESTERE.

Esposizione milanese. — La società d' incoraggiamento di scienze lettere ed arti di Milano invita gli orticoltori ad un' esposizione di fiori e frutta per la prossima primavera, alla quale verranno esposti tutti gli oggetti che appartengono all' orticoltura e al giardinaggio. In questa occasione verranno distribuite delle medaglie d' oro, d' argento e di bronzo ai cultori delle piante più belle e più rare che saranno spedite all' esposizione.

Esposizione a Francoforte. — Al principio d' aprile a. c. la società d' orticoltura »Flora« a Francoforte sul Reno terrà un' esposizione di fiori e frutta ed erbaggi. Pel più bel

- S. E. il Sig. Mertens Carlo Bar. de, i. r. Tenente Marasciallo ecc.
 » » Pascotini Carlo Bar. de, Consigliere aulico. Trieste
 » » Visiani Roberto de, Professore di botanica all' i. r. università di Padova

Socj corrispondenti.

- Ambrosi Francesco, botanico. Borgo di Val Sugana (Tirolo)
 Beer J. G. Segretario dell' i. r. Società d' Orticoltura di Vienna
 Combi Dr. Carlo. Capodistria
 Koch Dr. Carlo, Segretario della Società d' Orticoltura di Berlino
 Senoner Dr. Adolfo, bibliotecario dell' i. r. Istituto geologico di Vienna

Socj fondatori.

- | | | | |
|----------------------------|-------------|--------------------------|---------|
| Biasoletto Dr. B. A. | Trieste | Opuich Stefano | Trieste |
| Boeckmann Adolfo | detto | Pettinello Giovanni | detto |
| Bottacin Nicolò | detto | Revoltella P. cav. de | detto |
| Bühler Giovanni | detto | Reyer Costantino Bar. de | detto |
| Cozzi Ferdinando | detto | Reyer F. C. Bar. de | detto |
| Cusths H. | detto | Rin Vittorio de | detto |
| Giannichesi Angelo cav. de | detto | Ritter E. de, Zahoni | detto |
| Godigna Giacomo | Capodistria | Sartorio G. cav. de | detto |
| Gossleth Fran. cav. de | Trieste | Schönerer Francesco | detto |
| Gravisi A. march. de | Capodistria | Tommasini Muzio cav. de | detto |
| Hierschl Leone cav. de | Trieste | Vardacca Ciriaco cav. | detto |
| Minerbi Caliman cav. de | detto | Vlismà Giorgio | detto |
| Morpurgo Giuseppe | detto | Zanchi Ger. bar. de, | detto |

Socj effettivi.

- | | | | |
|----------------------------|------------|-----------------------------|--------------|
| 1. Adelman Antonio | Veglia | 18. Besso Sabato | Trieste |
| 2. Alberti Cont. Argia | } Trieste | 19. Bois de Chesne G. P. T. | detto |
| Ved. de Prandi | | 20. Bois de Chesne Marco | detto |
| 3. Alimonda M. P. Cav. de | detto | 21. Bozanch Don P. | Veglia |
| 4. Apollonio Nicolò | detto | 22. Bozzo Virgilio | Trieste |
| 5. Bachzalli Demetrio | detto | 23. Braidich Giacomo | detto |
| 6. Baldini Giuseppe | detto | 24. Brambilla Anna | detto |
| 7. Bardeau Carlo F. | detto | 25. Bratti Andrea | Capodistria |
| 8. Bartolomei Nicolò | Capodistr. | 26. Buchler Enrico | Trieste |
| 9. Basseggio G. fu Pietro | detto | 27. Buschkek dott. Erardo | detto |
| 10. Basilisco Pietro | Canfarnaro | 28. Carcassonne Achille | detto |
| 11. Bastian don Giov. | Trieste | 29. Castagna GM. | detto |
| 12. Bazzoni Gracco | detto | 30. Castagna dott. Giov. | detto |
| 13. Belli dott. Crist. | Capodistr. | 31. Chiozza Pietro | detto |
| 14. Belusco Luigi | Trieste | 32. Chrismann Ignazio | detto |
| 15. Berlam Giovanni | detto | 33. Cittanova Estella | detto |
| 16. Bernardi Giuseppe Cav. | detto | 34. Cochini Antonio | detto |
| 17. Bernardini Gioachino | detto | 35. Coiz Don Antonio | Capodistri a |

- | | | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| 36. Collioud Giovanni | Trieste | 78. Hentschl dott. Mich. | Trieste |
| 37. Colnhuber Leopoldo | detto | 79. Hortis dott. Arrigo | detto |
| 38. Conti de, Giusto | detto | 80. Hrovatin don Antonio | detto |
| 39. Conti de, Stefano | detto | 81. Huelin Maria | detto |
| 40. Coopmanns de, Yoldi A. | detto | 82. Janesich Leopoldo | detto |
| 41. Cosolo Giovanni | detto | 85. Jeckel Vincenzo | detto |
| 42. Cusin V. B. | detto | 84. Jugo Don Matteo | detto |
| 43. Czeike Emilia | detto | 85. Junz F. Carlo | detto |
| 44. Danelon Enrico | detto | 86. Kandler dott. P. cav. de | detto |
| 45. Daubek Venceslao | detto | 87. Kermel Andrea | Vertoiba
(presso Gorizia) |
| 46. Deseppi Federico | detto | 88. Kink Rodolfo | Trieste |
| 47. Dimmer Edoardo | detto | 89. Klinkowström de, Alf. | detto |
| 48. Dimmer Francesco | detto | 90. Koch Enrico | detto |
| 49. Dreger Carlo | detto | 91. Kollmann Pietro | detto |
| 50. Egerer dott. Giuseppe | detto | 92. Landauer G. | detto |
| 51. Eggenhöfner Franc. | detto | 93. Laube Giuseppe | Grignano |
| 52. Eram Vincenzo | detto | 94. Leban Luigi | Trieste |
| 53. Fabris Angelo | Pirano | 95. Levi Masimo | detto |
| 54. Fegitz Francesco | Trieste | 96. Lichtensteiger Ang. | detto |
| 55. Fentler dott. Carlo V. | detto | 97. Livesey Tommaso | detto |
| 56. Ferrari Isidoro | detto | 98. Lombardo Conte de, G. Pola | |
| 57. Filippini P. nob. de, Parenzo | | 99. Lorenzutti dot. A. cav. | Trieste |
| 58. Fischer Maddalena | Trieste | 100. Lozzi M. Ant. | detto |
| 59. Foramiti A. nob. de, | Viscone
(presso Versa Friuli) | 101. Luzzatto Marianna | detto |
| 60. Foscarini F. cav. de, | Trieste | 102. Machioro Salv. D. | detto |
| 61. Franceschi de, G. Seghetto | (distretto di Buje) | 103. Machlig Felice | detto |
| 62. Frank Etb. cav. de, | Dignano | 104. Madonizza de, N. Capodistria | |
| 63. Franz Augusto | Sessana | 105. Madonizza dott. de, Ant. | detto |
| 64. Gabrielli dott. Lod. | Pirano | 106. Madonizza de, Giov. | detto |
| 65. Gabrielli dott. Franc. | detto | 107. Maganza dott. Fran. | Trieste |
| 66. Galli Pier Luigi | Belluno | 108. Martinak Augusto | Grignano |
| 67. Gallo dott. Vincenzo | Trieste | 109. Mattauch Antonio | Trieste |
| 68. Ganz Giuseppe | Vogerska
presso (Gorizia) | 110. Mauroner Emilia | detto |
| 69. Garavini Emilia | Trieste | 111. Micheli Pietro | detto |
| 70. Gasparini Carlo G. | detto | 112. Millanich Giuseppe | detto |
| 71. Genel Giovanni | detto | 115. Miniussi Giacomo | detto |
| 72. Gerolini Giuseppe | detto | 114. Mondolfo Giuseppe | detto |
| 73. Giovalino don Luca | Sebenico | 115. Montel Giovanni | detto |
| 74. Gostischa Luigi | Trieste | 116. Musatti D. | detto |
| 75. Grubissa don. Giov. | Trieste | 117. Musina Don Matteo | Vragna |
| 76. Gutmannsthal cav. de, L. dt. | | 118. Nako de, Anastasia | Trieste |
| 77. Hagenauer cav. Giov. | detto | 119. Napoli cav. Luigi | detto |
| | | 120. Neef Ermano | detto |
| | | 121. Nobile dott. Carlo | detto |

tepido di qualche giornata di febbrajo che venga alternato con soffi agghiacciati, al momentaneo risvegliarsi della vegetazione.

Ond'è che le temperature presso a poco costanti, consentono alle piantagioni di Camellie di prosperare non solo nell'Italia di mezzo ed oltre gli Apennini, come vedonsi negli stupendi esemplari di Firenze, ma altresì vicino ai nostri laghi, e si hanno quei siti di delizie indescrivibili che potrebbero dirsi lembi di terra caduti dai giardini di Dio, quali la villa del Conte Albertini nel paesello di Garda, le isole Boromee e quasi tutta la costiera dei laghi Verbano e Lario. Ma all'infuori dei siti opportuni (che sono pochissimi) ogni piantagione di Camellia in piena terra è sempre una meschinità. Se ne hanno grandi promesse nei primi anni, niente mantengono dopo il lasso di qualche inverno; e il mostrano in breve allo screpolarsi parziale dell'epidermide del tronco, per finire coll'ammortimento totale delle branche.

Di qui la necessità indeclinabile de' serbatoj e frigidarj, che per le Camellie possono costruirsi con poca spesa e servire all'uopo con poche cautele. Una temperatura possibilmente costante fra 5° e 10° R. è la più confacente alla regolare progressione della fioritura. Di giorno, se il riparo è buono e le vetriate vengano investite in pieno dal sole, il riscaldamento artificiale è più spesso inutile se non anche dannoso; di notte poi il calore dell'ambiente deve mantenersi alquanto più basso che di giorno.

Uno dei più perniciosi insidiatori di queste piante quando sono nei ripari, si è l'umido soverchio che soffermasi nelle radici e ivi stagnando le fa marcire. Non sarà quindi mai troppo inculcata la moderazione negli innaffi e la buona fognatura dei vasi: l'acqua migliore è quella di pioggia o di fiume, mantenuta nell'arancera alla temperatura stessa dell'ambiente a cui certa dose di umidità è confacente massime nel mese di marzo; poichè se allora dominano i venti le Camellie risentonsi dell'aridità e della mancanza di vapore acqueo, che conferisce elasticità ai loro stomi ed a tutti gli organi della respirazione. *I termosifoni a serbatojo (hydrotherme à réservoir)* allora sono i meglio acconci a ristorarle; si aprono le valvole che danno uscita alle molecole acquose, e in mancanza di simile apparecchio si può spruzzarne sul suolo il liquido, non mai però a casaccio ma sempre con discernimento.

(Continua).

VARIETÀ.

Insegnamento agrario ed industriale unito all'istruzione primaria. — La Società agraria di Parigi assegnò una medaglia d'oro al sig. Demond, direttore della scuola superiore d'Orleans, il quale riuscì ad accoppiare l'insegnamento agrario ed industriale all'istruzione primaria. Per recare ad effetto sì utile programma, il sullodato maestro dedicò non solo le sue facoltà intellettuali, e le cure più istanti, ma eziandio la sua propria borsa. Essendo proprietario di un giardino, e conduttore di due ettari di terreno, i suoi 150 alunni poterono ogni anno dal 1852 in poi far sperimento in tutti i particolari della cultura degli alberi da frutto, dei cereali, dei legumi ed osservare compativamente gli effetti dei differenti ingrassi. Ecco un bel saggio d'istruzione popolare d'agricoltura. Ecco il punto vitale su cui appoggiare la vera base dell'agrario progresso. E questo punto manca pur troppo ai nostri agricoltori, e loro difetterà per molto volger d'anni, qualora le nostre associazioni agrarie non si facciano convinte della necessità di procurarne tosto tosto l'ammenda.

ELENCO

DEI P. T. SIGNORI

MEMBRI DELLA SOCIETÀ D'ORTICOLTURA DEL LITORALE

Comitato Dirigente.

— Tommasini M. cav. de, Presidente	Pettinello Giovanni	} Direttori
— Bottacin Nicolò vice Presidente	Piller Ignazio	
— Cronnest Leopoldo Cassiere	Porenta Antonio	
— Biasoletto dott. B. A	Schönerer Francesco	
Gwinner Giorgio	Tominz Raimondo	
Millanich Carlo	Stossich Adolfo Segretario	

Socj Onorari.

S. E. il Sig. Bakesch Gius., i. r. Presidente d' Appello in Praga
" " " Heuffler Lod. nob. de, Consigl. di Sezione all' Ecc.
i. r. Ministero del culto ed istruzione. Vienna
Ill. e Rev. Mons. Legat Bartolomeo, Vescovo. Trieste