

REGIONE PUGLIA  
ASSESSORATO PUBBLICA ISTRUZIONE  
CRSEC CERIGNOLA

**Amministrazione generale  
dei beni in Italia  
del Signore  
de La Rochefoucauld  
Duca di Doudeauville  
e di Bisaccia**







Amministrazione Generale  
dei Beni in Italia

*del Signore*

*de La*

*Rochefoucauld*

DUCA

di Doudeauville e di Bisaccia

---

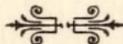
**CERIGNOLA \* BARLETTA**

*DIRETTORE GENERALE*

**GEORGES MILLET**

**CERIGNOLA**

---



TIP. EDIT. DELLA "SCIENZA & DILETTO" CERIGNOLA

1903



REGIONE PUGLIA  
ASSESSORATO PUBBLICA ISTRUZIONE



Amministrazione generale  
dei beni in Italia  
del Signore  
de La Rochefoucauld  
Duca di Doudeauville  
e di Bisaccia

CERIGNOLA  
CENTRO REGIONALE DI SERVIZI EDUCATIVI E CULTURALI  
1992

**Amministrazione** generale dei beni in Italia del signore de La Rochefoucauld duca di Doudeauville e di Bisaccia. Cerignola, Centro Regionale di Servizi Educativi e Culturali, 1992.

23 p. 16 cm.

In testa al front.: Regione Puglia, Assessorato Pubblica Istruzione.

1. La Rochefoucauld (casa)-Cerignola-Sec. 19.-20. 2. Cerignola-Condizioni economiche e sociali-Sec. 19.-20. 338.109 457 57

*Progetto grafico e cura editoriale:* Nicola Pergola  
*Impianti, fotolito e stampa:* Leone Grafiche, Foggia

*In prima di copertina:* Bufali nella masseria "Le Torri" (archivio Cosimo Dilaurenzo).

*In quarta di copertina:* Cantina "Lamione" a San Casaniello (archivio Cosimo Dilaurenzo).

Si ringrazia vivamente la **Biblioteca Comunale di Cerignola** per aver gentilmente fornito l'edizione originale dell'opera.

## PREMESSA

Sono note le conseguenze - soprattutto per il Mezzogiorno d'Italia e la Puglia in particolare - della crisi agricola del 1873, innescata dalla formidabile concorrenza dei grani americani e russi, che spinse ad una massiccia conversione colturale: e cioè al graduale abbandono di una cerealicoltura ancora arcaica e non sufficientemente remunerativa, per una imponente e generalizzata vignificazione. Una vignificazione, però, purtroppo indirizzata non alla produzione di *vini* - da taglio o comuni - tipizzati o addirittura ricercati, ma alla mera produzione di *mosti* non tipizzati da esportare a vantaggio dell'industria enologica francese.

E sono altrettanto note le drammatiche conseguenze della riforma doganale protezionistica varata dall'Italia nel 1887 che, interrompendo le relazioni commerciali con la Francia, chiuse in pratica ogni sbocco di mercato alla produzione vitivinicola pugliese: traducendosi nel tracollo economico di grosse aziende e

grandi proprietari, ma soprattutto di quella miriade di contadini che, soli, avevano pagato l'altissimo costo della conversione culturale, irretiti dagli apparentemente promettenti contratti di fitto a miglioria

In questo quadro l'opuscolo - che riproporriamo in edizione facsimilare a quasi un secolo dalla sua prima pubblicazione in occasione della visita a Cerignola dei partecipanti al Congresso Internazionale di Agricoltura del 1903 - testimonia le profonde trasformazioni attuate, per superare la crisi, dalla casa ducale de La Rochefoucauld: protagonista, insieme alla casa Pavoncelli, della vita economica cittadina sin dalla seconda metà dell'Ottocento.

Esso documenta prevalentemente la conduzione dei 3100 ettari di vigneto - su un totale di 4745 - attuata dall'amministratore Millet: personaggio affine al suo predecessore Leone Maury - amministratore della duchessa Mathieu de Montmorency-Laval, nonna di Sosthènes de La Rochefoucauld duca di Doudeauville - pioniere a Cerignola della meccanizzazione agraria e sperimentatore delle prime macchine trebbianti a vapore e a forza animale.

A Millet si deve il salto di qualità dell'eno-  
logia locale: con la diversificazione produttiva  
mercè l'innesto del bianco richiesto nell'Au-  
stro-Ungarico, con le modificazioni delle pro-  
cedure colturali da un lato e di quelle merceo-  
logiche dall'altro, con la sperimentazione di  
varietà resistenti alla fillossera. A lui si devono  
le tante altre innovazioni - dal miglioramento  
delle razze equine ed ovine fino alla realizza-  
zione di una ferrovia a scartamento ridotto per  
il collegamento delle varie tenute - che fecero  
di questa Casa una moderna azienda del passa-  
to.

*Nicola Pergola*

responsabile del CRSEC



# Amministrazione Generale dei Beni in Italia

*del Signore*

**de La Rochefoucauld Duca di Doudeauville e di Bisaccia**

**CERIGNOLA**



L' Amministrazione dei Beni in Italia del Signor Duca di Doudeauville comprende:

1° **I POSSEDIMENTI DI CERIGNOLA** (provincia di Foggia).

2° **LA PROPRIETÀ DI BISACCIA** (provincia di Avellino).

3° **I POSSEDIMENTI DI VALMIERIERS** (provincia di Alessandria).

4° **LO STABILIMENTO DI BARLETTA**, con cantine di deposito per i vini destinati all' esportazione.

La sede dell' Amministrazione di tutti questi beni è in Cerignola.

**POSSEDIMENTI DI CERIGNOLA.** Sono i più importanti, e quindi i soli di cui si tiene parola nella presente pubblicazione. \*

Comprendono due principali tenute:

**1° QUARTO - SAN CASSANIELLO**, tra Cerignola e San Ferdinando, i cui vini sono tanto rinomati;

**2° TORRI - CASALINI**, tra Cerignola e Canosa, che gode anche d'una riputazione vinicola ben meritata.

Questi possedimenti, dell'estensione totale di Ettari 4745, traggono la loro importanza, non tanto dall'estensione, quanto dall'alto grado di coltura intensiva, cioè dal buon uso che si fa di tutti i terreni, anche dei più mediocri, e dal valore che essi ne hanno acquistato; dall'importanza degli stabilimenti e del materiale; dal numeroso bestiame d'allevamento e da lavoro; dalle industrie comple-

---

\* Nel 1417, La Regina Giovanna dava in garanzia il feudo di Cerignola a Ser Giovanni Caracciolo, creditore della somma di 2000 ducati. L'anno seguente, Ser Giovanni comprò questo feudo che, dal 1418 al 1616, fu sempre posseduto dalla famiglia Caracciolo. Nel 1616, Donna Caterina Caracciolo sposò Don Ettore Pignatelli, Duca di Monteleone, e glielo portò in dote, e nel 1633, la figlia di Don Ettore e Donna Caterina,

mentari, e infine dal perfezionamento di tutto il macchinario.

**RIPARTIZIONE DEI TERRENI:** Dal punto di vista della coltura, questi possedimenti sono così ripartiti:

**1° VIGNETI:**

- a) con coltura consociata all'ulivo Et. 1200
- b) senza ulivi . . . . . » 1900

Estensione totale dei vigneti Ettari 3100

**2° MASSERIE** . . . . . » 1400

**3° PRATI E PASCOLI** . . . . . » 245

Totale Ettari 4745

**NOTE RETROSPETTIVE.** Per far bene intendere lo stato attuale di questi possedimenti, è necessario premettere alcune osservazioni d'ordine retrospettivo.

Dopo essere stati sempre tenuti in Amministrazione diretta, furono in seguito dati in

---

Donna Geronima Pignatelli, moglie di Don Fabrizio Pignatelli, lo vendè a suo Cugino, Don Francesco Pignatelli, secondo Duca di Bisaccia. Dal 1633 al 1809 il feudo di Cerignola restò sempre nella famiglia Pignatelli. Nel 1809, morto senza figli Don Armando Pignatelli, la sua eredità fu divisa tra il Principe Pignatelli e la Duchessa Mathieu di Montmorency, nonna del Duca di Doudeauville.

affitto a numerosi coloni, per un tempo abbastanza lungo. A poco a poco i gravissimi inconvenienti di questo sistema si resero manifesti; le vigne \* mal coltivate, con potatura irrazionale, zappature insufficienti, invecchiamento precoce, deperimento, nessun lavoro di propaggini; le masserie mal tenute, i terreni invasi da erbe parassite, spossati dalla coltura esclusiva dei cereali; le strade divenute impraticabili, i fabbricati agricoli ridotti in uno stato deplorabile.

La crisi seguita alla rottura delle relazioni commerciali con la Francia venne ad aggravare il male: il rinvilio dei prezzi di tutti i prodotti agricoli, e specialmente il ribasso inaudito e la plethora dei vini, pose il colmo a questo deplorabile stato di cose.

Quella del 1892 fu l'annata più disastrosa di tale periodo; per citare solo una cifra, gli innumerevoli piccoli fittaiuoli (terraggeri) delle vigne dovevano alla Casa Ducale, a 31 Di-

---

\* I 3100 ettari di vigna furono piantati, parte dalla Casa Ducale, e parte dai fittaiuoli, ai quali l'amministrazione dava le terre in affitto per la durata di 27 anni e concedeva oltre un'anticipazione di 300 lire per ettaro, tre annate di franchigia.

cembre di quell'anno, tra fitti arretrati e anticipazioni in denaro per le coltivazioni, la somma di 1.446.000 lire. Molti di questi fittaiuoli, del resto, avevano nel corso del 1892, abbandonato le terre.

Erano queste le condizioni della proprietà quando entrò in carica la nuova Amministrazione.

Giusta gli ordini formali del Signor Sothènes de La Rochefoucauld Duca di Doudeauville, da poco entrato, per eredità, in possesso dei beni in Cerignola, la nuova Amministrazione dovè ritornare, sin dal principio del 1893, al metodo del « faire - valoir, » riprendendo, senza inframmettenza di fittaiuoli o di mezzadri, la coltivazione diretta dei terreni.

Grave compito certo: tutto da rifare; tutto il bestiame da lavoro e d' allevamento, e tutto il materiale, macchine comprese, da ricostituire. Quindi la necessità di considerevoli capitali, ch' era mestieri prelevare dalle sole rendite dei beni e riversare sui beni stessi, in aumento del loro valore patrimoniale. La nuova Amministrazione si pose risolutamente all' opera, ed è lieta che il suo lavoro di rior-

ganizzazione si possa oggi considerare; almeno nelle linee generali, come quasi ultimato.

E, appunto questo lavoro di riorganizzazione e i risultati già ottenuti che saranno ora passati in rassegna per ciascuna delle industrie di cui si compone l' Azienda generale, con la maggior brevità possibile e senza più ritornare sullo stato in cui si trovava la proprietà al principio del 1893, nè sulle difficoltà vinte nel corso del periodo di trasformazione.

**VIGNETI.** Come si è già detto; i vigneti hanno un' estensione totale di Ettari 3100.

In generale, la piantagione è ad un metro in quadrato: potatura a due cornetti, ciascuno con due gemme.

600 pompe Vermorel e 20 apparecchi Vigouroux a schiena di mulo servono a proteggere le viti, da Aprile a tutto Agosto, contro i ripetuti attacchi della peronospora.

A cagione dell' incostanza del clima di Capitanata (gelate, siccità terribile od umidità eccessiva, venti violenti, sciocchi, grandinate frequenti) la produzione è relativamente scarsa: tra le vigne già vecchie e quelle in piena produzione, la media sorpassa difficilmente i 50

quintali di uva per ettaro, ciò che dà, pei 3100 ettari di vigneti, una produzione media annuale di quintali 155.000.

**UVE.** Una parte assai limitata di questa produzione è venduta durante la vendemmia e spedita, in casse, ai clienti della Casa Ducale in Italia, e pigiata, in fusti od in vagoni serbatoi, ai compratori della Svizzera e della Germania.

Nell' interno della stazione ferroviaria di Cerignola - Città, la Casa possiede un suo particolare piano caricatore, su cui una pigiatrice a vapore facilita la pigiatura ed il caricamento delle uve destinate alla esportazione.

**CANTINE.** Quasi tutti i 155.000 quintali d' uva che si vendemmiano sui 3100 ettari di vigna devono dunque essere vinificati nelle cantine.

Queste cantine sono 11, di cui 8, compreso lo stabilimento di Barletta, adibite solo a depositi per la conservazione dei vini, e 3, cioè Quarto, San Cassaniello e Casalini, provvedute di tutto il materiale necessario per la vinificazione e per l' imbottamento.

La più importante di queste ultime tre è quella del Quarto, la cui capacità sorpassa i 40.000 Ettolitri.

Sin dalla vendemmia del 1893, tutto il bottame ed il restante materiale di questo stabilimento fu costituito come si può vederlo al presente. Il lavoro di vinificazione vi è compiuto da macchine messe in azione da un motore a vapore: raspatrici, pigiatrici, pompe centrifughe, elevatori, torchi idraulici, torchi continui, pompe da travaso ecc... La sola tinaia del Quarto vinifica 2000 quintali di uva al giorno.

Le Cantine di San Cassaniello e Casalini furono impiantate posteriormente con identico sistema, ed in questi tre stabilimenti si vinificano complessivamente 5000 quintali d' uva al giorno.

Oltre le suddette macchine, ed i filtri, i ponti a bilico, i vagoncini su rotaie, gli evaporizzatori ecc... le 11 cantine contengono:

3 tini di 700 ettolitri l' uno;

3 grandi botti comunicanti tra loro, che permettono di far masse di vini di mille ettolitri;

1658 botti, della capacità, ciascuna, di 50 a 150 ettolitri;

6000 fusti da 650 litri;

51 pompe da travaso;

2462 metri di tubi di cautchouc, ecc. ecc.

**COMMERCIO DEI VINI.** Finita la vendemmia di questa quantità media di 155,000 quintali di uva, completati i molteplici e delicati lavori di vinificazione, e imbottati i vini, si presentava la questione più ardua: il problema della vendita.

Prima della rottura delle relazioni commerciali con la Francia, non s'immaginava neppure che nell'Italia meridionale un tal problema dovesse mai presentarsi.

La Francia non chiedeva ai viticoltori improvvisati delle Puglie che la maggior quantità possibile di vino rosso pesante da taglio, che essa portava via subito allo stato di mosto. Sopraggiunta la rottura, i viticoltori grandi e piccoli non seppero che farsi di quest'unico tipo di vino, che molti non sapevano neppure curare e conservare. Ove potevano essi apprendere le nozioni più elementari di enologia, abituati com'erano a vendere i loro mosti subito dopo la svinatura? Da un giorno all'altro, il prezzo di un ettolitro di vino, da

50 lire, era precipitato a 5 o 6. Incapaci d' iniziativa, i proprietari, salvo alcune rare e lodevoli eccezioni, erano disperati, e se ne stavano nell'attesa di speculatori, che entrando da padroni nelle loro cantine portavano via a prezzi derisori i migliori vini: il resto, già guasto ai primi calori, andava a finire nelle distillerie.

L' Amministrazione della Casa Ducale, senza attendere la prima vendemmia che si sarebbe fatta sotto la sua direzione, affrontò risolutamente il problema commerciale; quindi viaggi compiuti, relazioni contratte, sbocchi pazientemente preparati in Italia e all'Estero. Sui principali mercati interni ed esteri furono scelti rappresentanti d' indiscutibile competenza.

Nello stesso tempo, a Cerignola la Casa modificava i sistemi di coltura seguiti fino allora nelle sue vigne. Quelle piantate in terreni freschi e fertili, furono concimate e sottoposti ad una potatura più generosa, in modo da produrre vini leggeri che potessero servire, per esempio in Svizzera, direttamente al consumo come vini da tavola. In altre vi-

gne fu praticato l'innesto del bianco, per rispondere alle crescenti richieste dell'Austria-Ungheria. Quelle annose, piantate sui colli, furono invece sottoposte ad una potatura rigorosa, perchè producessero vini della più alta gradazione possibile.

Giunta la prima vendemmia, i tre enologi della Casa rivolsero le cure più minuziose alla buona fermentazione, che nei paesi caldi costituisce la difficoltà massima, per la tendenza dei vini all'agro dolce; e mirarono alla produzione di tipi costanti, soprattutto dei tipi che si potessero più facilmente collocare in Italia e fuori: vini da tavola, rossi e bianchi, filtrati dolci, vini rossi e bianchi da taglio, vini rosé ecc... Tutti questi tipi hanno un'alcoolicità che varia da 10 gradi a 16  $\frac{1}{2}$ .

Tanti sforzi ebbero immediata ricompensa: quella che si chiama pletora dei vini non è mai esistita, strettamente parlando, per la Casa Ducale.

Su semplice invio di campioni in Italia, Francia, Svizzera, Germania, Austria-Ungheria, Egitto ecc..., sempre in linea commerciale, direttamente o per mezzo de' suoi rap

presentanti, l'Amministrazione attuale vende con relativa facilità, tutta la sua grande produzione vinaria ad una clientela fedele e sicura; la quale poi ha la certezza di essere scrupolosamente servita, di avere sempre buoni e bei vini perfettamente sani, conformi ai tipi costanti ch'essa richiede.

Del resto, tutti oggi sanno che il signor Duca di Doudeauville possiede nel territorio di Cerignola e limitrofi la più vasta estensione di vigneti che sia in Europa, e che il regime di amministrazione diretta ha messo a un tratto la Casa Ducale tra le più grandi ditte del commercio vinario.

**VITI AMERICANE.** A cagione appunto dei sacrifici che s'impondeva, riversando buona parte delle rendite nella costruzione delle cantine e acquisto del macchinario, sin dal primo momento la Casa si è preoccupata d'una comparsa sempre possibile, e senza dubbio probabile, della fillossera nel territorio di Cerignola.

Fin dal 1893, si sottoposero a seri studi le migliori varietà di viti americane, cercando le più adatte ai terreni calcarei della proprie-

là: furono impiantati vivai, le piante giudiziosamente selezionate d'anno in anno; e a buon diritto la Casa Ducale può ritenere oggi che la prova è riuscita, poichè i suoi vitigni americani, mandati in Sicilia, hanno ben resistito alla fillossera, e, coltivati nei terreni di Cerignola, han trionfato della natura calcare del suolo.

Cinque ettari delle diverse varietà di viti locali, innestate su vitigni americani allevati nei vivai della Casa, hanno dato la loro prima produzione nell'ultima vendemmia (ottobre 1902). Il Duca di Doudeauville teneva a far pel primo nelle Puglie tale esperienza dimostrativa, tanto più contento d'aver dato questo esempio d'iniziativa, in quanto che la prevista invasione della fillossera si è in seguito verificata nelle vicine provincie di Bari e di Lecce.

**DISTILLERIA.** Come industria connessa, è stata impiantata una distilleria per vinaccia, che comprende 3 caldaie, 3 colonne di rettificazione e tutti gli accessori.

Un apparecchio Egrot serve a produrre dei saggi di acquavite di vino, poichè la Casa

è fermamente convinta che alcuni suoi tipi di vino possono dare un eccellente cognac.

Nei fabbricati annessi alla distilleria si elabora la produzione complementare del cremor di tartaro.

Gli essiccatoi sono anche utilizzati per l'essiccazione delle fecce.

**OLIVETI.** Le piantagioni di olivi, in coltura consociata alla vite (1200 ettari), comprendono più di 100,000 alberi, per un terzo vecchi di trent'anni e più, e per gli altri due terzi appena all'inizio della produzione.

**OLEIFICIO.** Ha tutto il macchinario mosso dalla forza del vapore; comprende tre frantoi, una pompa idraulica, sei pigiatori di prima pressione, tre grandi pigiatori di seconda pressione, due pompe elevatrici, un notevole sistema di decantazione, cinque cisterne per la conservazione dell'olio, ecc. ecc.

La produzione dell'olio, che va aumentando sensibilmente d'anno in anno, è stata, nel 1902, di 53,000 chilogrammi.

**MASSERIE.** I terreni a semina comprendono 1400 ettari.

Tutto il materiale e tutte le macchine agricole (aratri Oliver, Sack, e aratri Brabant semplici e doppi; polivomeri, spandiconcimi, seminatrici; 4 falciatrici, 15 mietitrici - legatrici, due trebbiatrici, tre locomobili ecc. ecc.) rispondono alle esigenze dell'agricoltura intensiva.

Una relazione dei metodi di coltivazione in vigore nelle masserie riuscirebbe troppo lunga; una sola cifra: la Casa impiega annualmente 4000 quintali di perfosfato.

Il bestiame da lavoro si compone di 250 bovini e 8 bufali: 100 altri capi, tra cavalli, muli e mule, sono adibiti, alcuni a servizi ausiliari, e la maggior parte ai carretti, che si utilizzano per tutti i lavori delle proprietà.

Metà dei foraggi viene conservata in silos, così l'intera produzione delle barbabietole, che sono mescolate con paglia tritata, dopo esser passate pel lavatoio e pel taglia-radici. I grani, le avene, le fave, ecc., sono conservate nelle fosse secondo l'ottimo uso locale.

Sulla masseria centrale, Torri, che è la più considerevole, è impiantato un vasto la-

boratorio per preparare l'alimentazione del bestiame: lavaradici, trinciaradici, trinciaforaggi, frangipanelli, frangifave, schiacciavena, tutte macchine messe in esercizio da un motore a vapore. Una caldaia di 25 ettolitri serve alla cottura di alcuni degli alimenti, come il fieno tritato, i topinambours ecc.

È stabilito per l'anno 1904 l'acquisto del materiale necessario all'aratura a vapore, cioè due locomobili stradali della forza di 16 cavalli ciascuna, con funi d'acciaio ed aratri diversi.

**PRATI E PASCOLI.** I 245 ettari di prati e pascoli sono per la maggior parte situati sulle rive del fiume Ofanto.

Il calore e la fertilità del terreno assicurerebbero qui dei prati eccellenti, se la siccità eccessiva non li rendesse aridi dalla fine di Giugno a tutto Settembre, cioè per tre mesi dell'anno. Per rimediare a questo inconveniente, una pompa centrifuga è stata impiantata quest'anno sulla riva del fiume. Questa pompa innalza, a 7 metri, 8000 ettolitri di acqua per ogni ora di lavoro, di modo che

150 ettari possono essere frequentemente ed abbondantemente irrigati.

**ALLEVAMENTO DEL BESTIAME.** Gli allevamenti sono tutti al loro inizio.

1.<sup>o</sup> **CAVALLI.** Le più belle cavalle che la Casa ha potuto procurarsi essendo un po' leggiere, si è dovuto far coprire le prime acquistate da uno stallone di forza, e si è scelto uno stallone anglo-brettone. Le puledre nate da questo incrocio saranno coperte da uno stallone anglo-normanno, assai prossimo al puro sangue, acquistato quest'anno ;

2.<sup>o</sup> **VACCHE.** Le sole vacche madri sono in numero di 100 ; a questa cifra si deve aggiungere il numero relativo di tori, giovenchi e giovenche ed i vitelli. Lo scopo essenziale di questo allevamento è di assicurare il rinnovamento e reclutamento annuale dei bovi da lavoro necessari sulle masserie ;

3.<sup>o</sup> **PECORE.** Si hanno, in media, 1000 capi. Dei montoni Dishley-mérinos e Mérinos-Rambouillet, comprati in Francia, hanno già molto contribuito, con l'incrocio, a migliorare la razza locale. \*

---

\* Dalla fine di maggio sino ai primi di novembre le vac-

**FERROVIA - STRADE ROTABILI.** Oltre i 40 chilometri di strade che sono stati inghiaiate nel corso di questi ultimi anni per facilitare in tutti i possedimenti il trasporto di derrate e materiali, una ferrovia a scartamento ridotto parte dal piano caricatore che la Casa possiede nella stazione di Cerignola Città, fa il servizio delle cantine, della distilleria, dell'oleificio e della masseria del Quarto e va fino agli stabilimenti di San Cassaniello. La linea ha 15 chilometri di lunghezza, 18 coi binari di scambio e di raccordo; la locomotiva, per ogni corsa, trasporta agevolmente 500 quintali di merci; il materiale rotabile si compone di 22 vagoncini e di un vagone viaggiatori.

**PERSONALE.** La Casa Ducale impiega migliaia di operai giornalieri per i diversi lavori della proprietà, come anche ha un personale a stipendio fisso, di circa 200 individui tra impiegati d'uffici, enologi, fattori, spedizioniere, magazziniere, curatoli, guardiani, vignaiuoli, giumentai, vaccai, pastori, bovani,

---

che e le pecore emigrano a Bisaccia, a 80 chilometri da Cerignola, ove è messa un'altra grande tenuta del Duca di Doudeauville. I pascoli di Bisaccia sono ad un'altitudine di 500 a 900 metri.

cocchieri, stallieri, carrettieri, giardiniere ecc., e dà lavoro ad una numerosa classe di artigiani, che da un anno all'altro sono occupati, quasi esclusivamente, per l'Amministrazione, come falegnami, meccanici, fabbrierai, muratori, carpentieri ecc.

Gli operai sono assicurati contro gl' infortuni sul lavoro, secondo la legge italiana; come anche buona parte del personale è assicurato in caso di morte, per somme che variano da L. 5.000 a L. 20.000.

In caso di malattia, tutti ricevono gratuitamente l'assistenza del medico - chirurgo della Casa Ducale, come anche le medicine occorrenti, sussidi e quant' altro possa abbisognare.

**CONCLUSIONE.** Questa l' opera di progresso e di meditata iniziativa condotta a buon termine dal Signor Duca di Doudeauville in meno di 10 anni. I risultati sono abbastanza manifesti e le cifre abbastanza eloquenti perchè si possa credersi dispensati da ogni commento.

Aprile 1903.

Finito di stampare  
nel mese di settembre 1992  
presso lo stabilimento grafico editoriale  
della LEONE Grafiche - Foggia



