

|                                                                                             |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Lezione sesta. Delle chiusure dei terreni.                                                  |          |
| <i>Dell' utilità generale delle Chiusure . . .</i>                                          | pag. 129 |
| <i>Delle diverse specie di Chiusure . . .</i>                                               | " 130    |
| <i>Della piantagione delle Siepi vive . . .</i>                                             | " 135    |
| <i>Della scelta degli arbusti, e della loro utilità particolare . . .</i>                   | " 134    |
| <i>Della piantagione degli Alberi nelle macchie. "</i>                                      | " 137    |
| <i>Del modo di conservar le Siepi . . .</i>                                                 | " 138    |
| <i>Delle Siepi fruttifere intorno a' Pomarj, G'ardini, ecc. . .</i>                         | " 140    |
| <i>Del far le Spalliere e Contraspalliere . .</i>                                           | " 142    |
| Lezione settima. Della coltivazione degli alberi da frutto. . . . .                         |          |
|                                                                                             | " 146    |
| <i>Della Piantagione, e cose relative alla medesima. "</i>                                  | " 147    |
| <i>Della Potatura e del Governo . . .</i>                                                   | " 155    |
| <i>Dell' Innesso e dei varj modi di farlo. . .</i>                                          | " 161    |
| Lezione ottava. Delle Viti e del loro frutto.                                               |          |
| <i>Parte prima . . . . .</i>                                                                | " 168    |
| <i>Parte seconda. . . . .</i>                                                               | " 176    |
| Lezione nona. Degli Ulivi e del loro frutto.                                                |          |
| <i>Parte prima . . . . .</i>                                                                | " 182    |
| <i>Parte seconda . . . . .</i>                                                              | " 188    |
| <i>Specie e varietà d' Ulivi . . . . .</i>                                                  | " 195    |
| Lezione decima. De' Mori Gelsi, e dell'uso della loro foglia.                               |          |
| <i>Parte prima . . . . .</i>                                                                | " 200    |
| <i>Parte seconda . . . . .</i>                                                              | " 208    |
| <i>Istruzione per insegnare il modo che si deve osservare nel potare i mori, ecc. . . .</i> | " 213    |
| <i>Modo per seminare il seme de' suddetti Mori o Gelsi . . . . .</i>                        | " 216    |
| Lezione undecima. De' Boschi . . . . .                                                      |          |
|                                                                                             | " 218    |
| <i>Della Piantagione . . . . .</i>                                                          | " 219    |
| <i>Della Conservazione . . . . .</i>                                                        | " 223    |
| <i>Del Taglio e de' varj usi . . . . .</i>                                                  | " 226    |
| Lezione duodecima. Dei Prati artificiali. . .                                               |          |
|                                                                                             | " 231    |

# CALENDARJ

## PEI CONTADINI

DEL PROPOSTO

MARCO LASTRI

COLLE REGOLE E MACCHINE PER BENE ESEGUIRE  
LE FACCENDE PRINCIPALI DI CIASCUN MESE  
MENTOVATE NE' CALENDARJ.



M I L A N O  
PER GIOVANNI SILVESTRI

M. DCCC. XXXIV.

## AVVISO AI LETTORI

---

Si può trattar dell'Agricoltura con doppio metodo: secondo le materie e secondo le stagioni. *Ambidue questi metodi sono stati adoprati tanto dagli antichi che dai moderni.* Catone e Columella, a cagion d'esempio, ne trattarono unicamente per materie; Varrone per materie sì, ma col rapporto costante alle diverse stagioni; Palladio poi per via di precetti semplicemente disposti secondo l'ordine dei diversi mesi dell'anno. Quest'ultimo metodo non è per certo il più eloquente, ma è però il più istruttivo. Di più l'uno suppone l'altro: imperocchè mal

\* Questo Avviso fu premesso all'edizione originale di Firenze, 1788.



si darebber precetti, se questi non venissero in conseguenza di precedenti discussioni, esperienze, fatti, autorità e ragioni. Che ho io dunque fatto ne' miei dodici Almanacchi Rustici? Ho riunito ambidue questi metodi, a beneficio insieme degli speculativi e dei pratici: il primo nelle Lezioni, il secondo nei Calendarj, ovvero Cataloghi delle faccende mensuali nei diversi ufficj del Contadino. Questi Calendarj adunque debbono esser sommamente cari agli amatori dell'Agricoltura, siccome furono di somma fatica e diligenza frutto per parte di chi li stese. Ho procurato adesso di correggerli, di riordinarli e di darne due totalmente nuovi, in luogo di altrettanti che ho creduto proprio di escludere: uno come mancante di oggetto determinato, e l'altro come meno utile. Voi intanto, cortesi lettori, gradite questo mio pensiero, e approfittatevene, se vi aggrada.

## CALENDARIO DEL VANGATORE

---

### GENNAJO.

**S**uol dirsi per proverbio « Gennajo operaio. » Questo dunque è il mese in cui il vangatore suole esercitare l'uffizio della vanga per preparare e disporre la terra per le semente marzuole, ed in specie nelle terre grosse che hanno bisogno di esser ricotte da' diacci, purehè una tale operazione sia fatta quando il terreno sia asciutto e non diacciato.

Può parimente usar la vanga in aprire le fosse per le viti, e per render colto qualche pezzo di terreno infruttifero, o di sodaglia, e in tal caso non preme che sia alquanto diacciata la terra, essendo che la superficie diacciata si seppellisce nel fondo, e, nel far le fosse, si sparge all'intorno.

### FEBBRAJO.

Essendo in questo mese più remoto il diaccio e la pioggia, potrà il vangatore continuare l'esercizio di vangare le terre sottili per le semente delle fave, o altre biade, avvertendo di ben ripulire e stradicare dal fondo le radiche di erbe salvatiche e gramigne, gettandole sopra il terreno vangato all'aria aperta per poi levarle dal campo, oppure

*Lastri, Calendarj*

arderle sopra il medesimo terreno quando saranno inaridite.

### M A R Z O.

Benchè questo mese sia proprio per commettere i semi alle terre vangate ne' due antecedenti, vi sono nulla meno ancora molte terre, e specialmente della pianura, che ancora non sono state vangate; perciò si continui a vangare, e subito si semini la detta terra di pianura o con fave o con orzi e vecce, poichè ancora non è tarda la stagione; anzi per queste terre di piano è giusta la vangatura di questo mese, perchè non tanto impietriscano per le piogge e inondazioni, alle quali fossero state sottoposte ne' mesi antecedenti.

Si riempiano le fosse delle viti in giornate buone, che il terreno sia asciutto, accompagnando con la vanga la terra ricotta da' diacci intorno a' maglioli; e si principj a fare il divelto per le viti a fossa chiusa nella pianura ne' terreni sciolti e non argillosi, procurando che la vanga si immerga nel terreno almeno quattro volte per la profondità del medesimo e per la larghezza di braccia due almeno.

### A P R I L E.

In questo mese potrà il vangatore vangare quelle terre di pianura ove devono semiarsi i grani turchi, canapa e fagioli, essendo giovevole che queste semente si facciano subito dopo vangata la terra.

Farà i divelti per le viti, e vangherà a due punte quei campi, ove dovranno piantarsi cocomeri, poponi e altre piante, che si fanno a buche; sic-

come ancora farà i divelti per i canneti da piantarsi nel futuro mese.

### M A G G I O.

Anche in questo mese deve il vangatore usar la vanga in quelle terre in ispecie, ove dovrà semiarsi la saggina, e anche i fagioli fino alla metà del mese. Potrà ancora terminare i divelti per le viti e canneti, e farà le propaggini delle viti scavando la terra alla profondità di un braccio almeno, e rincalzandole con terra trita e governo.

Vangherà tutte le fosse de' maglioli piantati negli anni scorsi, governandoli con governo bene smaltito, e tagliando nel tempo stesso le barbe superficiali de' medesimi e i virgulti superflui.

Attenderà a vangare tutte le prode delle viti anche vecchie, avvertendo di sterpare dal piede e dal gambo delle medesime tutti i tralci superflui che levano il vigore alla vite; e se le viti fossero alquanto spossate, meglio sarebbe, nell'atto di questa vangatura, aiutarle con del governo.

### G I U G N O.

Se ancora non son terminate di vangarsi le prode delle viti, potrà terminarle in questo mese: siccome anche potrà con la vanga risarcire le frane de' cigli caduti nel passato inverno.

Avrà l'avvertenza nel vangare le viti o prode di maglioli, di sradicare tutte le radici di gramigne, o erbe salvatiche, e, se ne avran bisogno, di porre al piede delle dette viti qualche quantità di governo smaltito, e recidere a' maglioli i tralci superflui.

Questo è un mese, in cui il vangatore deve riposarsi con la sua vanga. È ben vero per altro che egli deve esser sollecito in rivedere le vanghe che fin ora avrà usate, riducendo a buon uso per mezzo del fabbro le già consumate, oppure ordinando al medesimo la fattura di qualche vanga nuova; come ancora di provvedersi di manichi di faggio per le medesime, e non aspettare il giorno che gli converrà metterli in opera.

## A G O S T O.

Dopo la metà di questo mese, dovrà il vangatore riprendere la sua vanga, e dar principio a ricavar le fosse tanto lungo le strade quanto in mezzo dei campi, gettando la puntata di terra che cava dal fondo della fossa su la spalletta delle viti, e dentro il campo, se la fossa è lungo la strada, essendo che questo ricavo di fossa apporti grande utilità alle viti e al campo, ed anco alle strade comunarie per lo scolo dell'acqua.

Potrà ancora ricavar i fossi pieni di acqua stagnante ne' tempi d'inverno, già rimasti asciutti per il calore estivo; nè lasci questa terra in abbandono per le strade, o altro luogo infruttifero; ma quando sarà alquanto prosciugata la trasporti ai campi, servendo essa di gran governo all'altra terra.

## S E T T E M B R E.

Questo suol esser il mese opportuno per ricavar le fosse de' poderi in mezzo de' campi; perciò il vangatore procuri di cavarle tutte, gettando la terra

che caverà dal fondo di dette fosse su le spallette delle viti, servendo questa terra di rincalzo e di governo alla medesima.

Se vi fosse rimasta da vangarsi nel mese di maggio qualche proda di viti, potrà vangarla anche in questo mese, potendosi ottenere un gran vantaggio per le medesime viti anco con questa vangatura.

Si ricavano ancora tutte le fosse lungo le strade comunarie per dar lo scolo alle acque piovane, e la terra che si ricava, si getti, per quanto è possibile, ne'campi confinanti, a riserva di quelle fosse che fossero ripiene di terra ghiajosa, per il corso delle acque, la qual terra in tal caso deve gettarsi nella medesima strada; e si dee vangar l'orto per piantare il cavolo.

## O T T O B R E.

Potrà il vangatore dar principio a scavare le fosse per le viti da piantarsi nel futuro mese di novembre, purchè il terreno abbia lo scolo dell'acqua.

Farà le buche, o formelle per piantar frutti di diverso genere, lasciandole aperte fino alla piantagione.

Vangherà quei pezzi di terra ne' campi che non avrà potuto aprire con l'aratro nel tempo di estate per l'angustia del luogo, per potervi seminare il grano; e procurerà di dar lo scolo delle acque a tutti i campi da seme, con aprir fossetti, o acquaj secondo il bisogno.

## N O V E M B R E.

Si vanghino quei campi ove si vuol seminare il segalato, portandovi sopra di buon ingrasso.



Vangansi ancora quei campi ove si vogliono seminare le fave vernine, mettendoli poi a porche coll' aratro; benchè si principia anche a vangarli sotto, cioè spargendo sopra il terreno sodo le fave insieme col governo, e poi vangare andatamente la terra a magolati.

Questa maniera di sementa è più propria per i poggi, ove la terra ha maggior comodo di scolare, ma nelle pianure si usa più volentieri il seminare le dette fave nel terreno vangato e messo in porche.

Quando il vangatore semina le fave sotto, cioè con la vanga come si è detto, non è necessario che profondi tanto la vanga nel terreno, acciò non rimangano tanto sepolte con pericolo di marcire: è però necessario governar bene il terreno anche con concio grosso e poco smaltito.

#### D I C E M B R E.

Per tutto questo mese continui il vangatore a seminar le fave con la vanga come si disse nel mese passato, puichè la terra sia asciutta e senza diaccio; e se il tempo gli avanzerà per seminar le fave, prosegua la vangatura per le semente marzuole, essendo sempre vantaggiosa la vangatura di questo mese per far ricuocere da' diacci la terra sollevata con la vanga; e, se fosse possibile, ottima cosa sarebbe il rivoltar con la vanga tutta la terra che si deve vangare nell'annata in questo mese e nel futuro di gennaio.

Si aprono ancora con gran profitto le fosse per

i maglioli, purchè si lascino stare aperte fino al mese di marzo, quando devon piantarsi.

È vero che la vanga è uno strumento che non vuol digiuno in chi la maneggia; ma da altra parte se il vangatore non vuol provare l'incomodo del digiuno, procuri di usarla bene, e spesso, perchè così si assicurerà che la terra gli somministri il pane da cavarli la fame, anzi ricco sarà quel contadino, che molto usa la vanga nel podere, il quale frutta a misura dell'abbondante vangatura e concimatura.



# CALENDARIO

## DEL SEMINATORE

---

### INTRODUZIONE.

UNA delle faccende più interessanti nell'esercizio dell'agricoltura è certamente la sementa de' grani e delle biade. Il buon successo di questa operazione dipende, primo, dalla buona, e più volte replicata lavorazione delle terre, di che si è trattato già in qualche parte; secondo, dalla buona qualità del seme, di che parlato abbiamo in una delle nostre Lezioni; terzo, dalla sementa fatta con giudizio ed opportunamente ne' suoi veri tempi, ciocchè additerà il presente Calendario.

E prima il provido e diligente seminatore dee procurare di esser fornito di buoni e forti aratoli, e di due vomeri ancora, affinchè se uno si rompe o si guasta non debba sospender l'opra sua, e con grave danno procrastinar la sementa. Innanzi che giunga il tempo di dar principio a questa faccenda, dia il seminatore una rivista ai ferramenti, ed agli altri utensili necessarj, e procuri che sien tutti apparecchiati e ben in ordine allorchè darà mano ad eseguirla, e sopra tutto cerchi d'aver ben vagliato, pulito e messo in pronto il seme da spargersi.

Sia sollecito quanto può in dar principio a quest'opra, rammentandosi che il tempo perduto non si ricatta più, e che in quest'arte specialmente, se si temporeggi, e si faccia tardi un lavoro, tutti gli altri poi necessariamente far si debbono fuor di tempo; oltre di che una tarda sementa, giusta quel noto proverbio, Se fa buon prodotto, lo fa per ventura; dove la sementa sollecita riesce ben per natura. Il presente Calendario adunque, che addita mese per mese le sementi da farsi, potrà servire di lume e di guida all'industre seminatore: ma siccome talvolta accade che la stagione e il terreno non permettono che la sementa si faccia nel tempo destinato, così è da sapersi che, giusta gli aurei precetti di Columella, questa faccenda anticipata, o posticipata di quindici giorni, non è da considerarsi nè troppo sollecita, nè troppo tarda; ben inteso però, che il ritardo segua per necessità, non per trascuraggine, o per pigrizia.

Si avverta poi nel gettare il seme di spargerlo unito e chiaro, non mai troppo fondo. Hanno i contadini a questo proposito quel trito proverbio che *la sementa rada non fa vergogna all'aia*. Pochi però ne fan conto, e per timore di non pregiudicare alla raccolta futura con gettar poco seme, allargano troppo la mano, e si pregiudicano doppiamente, perchè raccolgono assai meno, e sacrificano la prima raccolta che consiste nel risparmio del seme. Si vuole ancora avvertire che non in tutte le terre va gettato egualmente: in una terra molto grassa e

feconda, in cui germoglia ordinariamente con vigore, e forma gran cesto, conviene spargerlo più rado; ad una terra poi debole e sterile, dove non può far cesto, convien dar più seme per avervi almeno più fila, e in tal maniera accrescere la raccolta. Ancora se sia giuocoforza il seminare quando il terreno, per le troppo abbondanti piogge, è molto umido, va gettato più seme, perchè molto calpestato e sotterrato profondamente dai buoi nell'arare si perde.

Trattando della sementa de' grani non si faccia questa in una terra che non sia stata prima dalle piogge ben bagnata e spenta, poichè l'esperienza ha fatto vedere che il grano o non nasce, o, se pur nasce, ben presto si perde, perchè il terreno non bene spento ribolle, e quindi riscalda il grano e marisce.

Nel formare i solchi si temperi l'aratro in maniera che quei non riescano nè poco nè troppo profondi. *Ara coi buoi*, dice un antico proverbio, *e semina colle vacche*, cioè nella lavorazione delle terre facciasi il solco profondo, ciocchè riuscirà facilmente se si lavori coi buoi; nella sementa poi non tanto; ciocchè s'ottien facilmente colle vacche che sono di minor forza de' buoi. La semenza non va nè poco, nè troppo coperta, perchè troppo coperta non nasce, e coperta poco serve di cibo agli uccelli, o non trova dove barbicare.

Le biade, e specialmente le fave ed i ceci, dovrebbero seminarsi a solchi. Vangata prima per tempo, o, se non sia da vangarsi, lavorata per ben

due volte coll'aratro la terra, venuto il tempo della sementa, si aprono coll'aratro i solchi, si spande dentro ad essi del sugo ben trito e ricotto, e poi vi si gettano a mano, e come a conto, le fave o i ceci alla guisa che si fa dei fagioli, e poi si ricuoprano colle mani spianando il terreno; e in tal maniera si assicura che elle provino gli effetti del sugo, che elle nascano chiare, e in conseguenza che non si aduggino, onde risentano con profitto le influenze dell'aria; e quindi si possano a suo tempo comodamente sarchiare e rincalzare. Queste cose contribuiscono mirabilmente a procurare un'abbondante raccolta. E pure pochi sono in Toscana quei luoghi, nei quali si tiene questo sistema, perchè non si vuol tanta suggezione, e sacrificare qualche opra di più. Ove si tratti di seminare le fave si spande il sugo sulla terra soda, e poi vi si gettano le fave a strato, o, come dicono, *a guasto*, e si vangano sotto, sicchè solo per caso alcune risentono il beneficio del sugo; molte non nascono restandosi morte sotto alle zolle che si fanno nel vangare, e specialmente nelle terre grosse, si sacrifica quasi due terzi più di seme, e benchè molto se ne sparga, si raccoglie poi poco. All'opposto ove si seminano a solchi nella divisata maniera, con pochissimo seme si raccoglie moltissimo, come chiaramente dimostrano quei luoghi, nei quali immancabilmente si osserva questo costume.

Si ricordi ancora il seminatore, che la terra defatigata e spossata continuamente col medesimo seme



seconda, in cui germoglia ordinariamente con vigore, e forma gran cesto, conviene spargerlo più rado; ad una terra poi debole e sterile, dove non può far cesto, convien dar più seme per avervi almeno più fila, e in tal maniera accrescere la raccolta. Ancora se sia giuocoforza il seminare quando il terreno, per le troppo abbondanti piogge, è molto umido, va gettato più seme, perchè molto calpestato e sotterrato profondamente dai buoi nell'arare si perde.

Trattando della sementa de' grani non si faccia questa in una terra che non sia stata prima dalle piogge ben bagnata e spenta, poichè l'esperienza ha fatto vedere che il grano o non nasce, o, se pur nasce, ben presto si perde, perchè il terreno non bene spento ribolle, e quindi riscalda il grano e marcisce.

Nel formare i solchi si temperi l'aratro in maniera che quei non riescano nè poco nè troppo profondi. *Ara coi buoi*, dice un antico proverbio, e *semina colle vacche*, cioè nella lavorazione delle terre facciasi il solco profondo, ciocchè riuscirà facilmente se si lavori coi buoi; nella sementa poi non tanto; ciocchè s'ottien facilmente colle vacche che sono di minor forza de' buoi. La semenza non va nè poco, nè troppo coperta, perchè troppo coperta non nasce, e coperta poco serve di cibo agli uccelli, o non trova dove barbicare.

Le biade, e specialmente le fave ed i ceci, dovrebbero seminarsi a solchi. Vangata prima per tempo, o, se non sia da vangarsi, lavorata per ben

due volte coll'aratro la terra, venuto il tempo della sementa, si aprono coll'aratro i solchi, si spande dentro ad essi del sugo ben trito e ricotto, e poi vi si gettano a mano, e come a conto, le fave o i ceci alla guisa che si fa dei fagioli, e poi si ricuoprono colle mani spianando il terreno; e in tal maniera si assicura che elle provino gli effetti del sugo, che elle nascano chiare, e in conseguenza che non si aduggino, onde risentano con profitto le influenze dell'aria; e quindi si possano a suo tempo comodamente sarchiare e rincalzare. Queste cose contribuiscono mirabilmente a procurare un'abbondante raccolta. E pure pochi sono in Toscana quei luoghi, nei quali si tiene questo sistema, perchè non si vuol tanta suggezione, e sacrificare qualche opra di più. Ove si tratti di seminare le fave si spande il sugo sulla terra soda, e poi vi si gettano le fave a strato, o, come dicono, *a guasto*, e si vangano sotto, sicchè solo per caso alcune risentono il beneficio del sugo; molte non nascono restandosi morte sotto alle zolle che si fanno nel vangare, e specialmente nelle terre grosse, si sacrifica quasi due terzi più di seme, e benchè molto se ne sparga, si raccoglie poi poco. All'opposto ove si seminano a solchi nella divisata maniera, con pochissimo seme si raccoglie moltissimo, come chiaramente dimostrano quei luoghi, nei quali immancabilmente si osserva questo costume.

Si ricordi ancora il seminatore, che la terra defaligata e spossata continuamente col medesimo seme



non frutta, ond'è che conviene opportunamente campo per campo alternare e variare i semi. Ordinariamente nelle terre molto grasse e seconde, e dove si hanno i sughi in grande abbondanza, si varia il seme ogni tre anni; nelle terre men grasse, ogni due; nelle terre deboli, ogni anno: nei luoghi poi molto scarsi di sughi, le terre più sterili meglio è tenerle per un anno in riposo. Infine si procuri di seminar sempre quelle materie che rendono maggior profitto, e che meglio provano ne' nostri terreni. Il primo e più singolar pregio dell'arte si è di coltivar quelle piante che fanno maggior prodotto, secondo la natura delle terre.

Queste regole generali non hanno eccezione, e l'accorto seminatore dee conoscerle, avvertirle, e metterle in pratica.

#### G E N N A J O.

In questo mese si seguita a seminare le fave dette vernine, se non se ne sia già terminata la sementa, la quale incomincia subito dopo quella del grano.

Si dà principio a seminare le fave dette mezzolane e pistoiesi, le vecce, i piselli, i vecciati e gli orzi ancora.

#### F E B B R A J O.

Si prosegue la sementa delle stesse materie, si seminano le lenti, e si dà principio alla sementa della vena detta marzolina, e delle fave pur marzoline, e del grano marzuolo, detto pur quarantino e cinquantino.

#### M A R Z O.

Si seguita a seminare il detto grano, gli orzi, le vecce, la vena e le fave marzoline.

Si seminano le cicerchie, e dopo la metà del mese si dà principio alla sementa de' ceci e delle canape.

#### A P R I L E.

Si prosegue la sementa de' ceci e delle canape; e dopo la metà del mese si dà principio a quella delle saggine, de' granturechi, de' fagioli.

Si rammenti il seminatore che il grantureo va seminato molto rado, e in solchi molto profondi, a fine di poter tornare tre e quattro volte a rincalzarlo, onde trarne più abbondante il suo frutto.

La saggina pure che si semina per raccogliere, va seminata assai rada, non così quella che si semina per foraggio, la quale va gettata foltissima.

Nel seminare i fagioli, potrà gettarvi più qua e più là, sicchè radissima vasca, della stessa saggina, del granturco, del miglio e panico, giacchè di essi pure incomincia la sementa in questo mese.

#### M A G G I O.

Solleciti il seminatore quanto può, se non è già terminata, la sementa delle saggine, granturechi, migli e panichi, siccome ancor de' fagioli, imperocchè se la prolunga oltre alla metà di questo mese, difficilmente potrà vederne alcun frutto.

Le saggine poi per foraggio si seguita a gettarle per tutto il mese.

## GIUGNO.

Si prosegue la sementa delle saggine da servir di foraggio.

Si seminano ancora i fagioli detti romani in terreni per altro freschi, e nei divelti, se non per raccogliere, almeno per mangiare in erba; e si dà principio alla sementa dei fagioli detti ordinarj, o coll'occhio, i quali non avendo altro terreno libero si gettano in quei campi dai quali si è tolto il lino e la segale.

## LUGLIO.

Anche in questo mese, dopo d'aver segato il grano, si posson gettare in terreni umidi e freschi gli stessi fagioli.

Si seguita a seminare saggine e migli per uso dei bestiami.

Si seminano ancora le rape, lavorato prima e governato, con sugo bene smaltito il terreno.

In questo mese, separati che sono dalla terra i grani, il seminatore darà subito mano a romper le terre che debbon servire per la sementa dei grani medesimi.

Le regole di questa lavorazione le abbiám date altrove, e perciò non istaremo quivi a ripeterle, ed accenneremo soltanto: primo, che dalla prima lavorazione alla seconda converrebbe lasciarvi correre quindici giorni almeno, onde la terra smossa abbia luogo di ricuocersi e di risentire tutte le influenze dell'aria, la qual cosa chiamano *Statere*. Mal dunque fanno quei bifolchi che, rotto appena il terreno,

tornano due o tre giorni dopo ad erpicarlo e spianarlo, e subito a costeggiarlo. In secondo luogo avvertiamo, che ove non manchi tempo al bifolco e la stagion lo permetta, non dee contentarsi di due sole lavorature, ma dee fare ancora la terza, e specialmente nelle terre forti e nelle stracche. La terza lavorazione serve al terreno come di un buon sugo, per trarne più abbondante il prodotto.

## AGOSTO.

In questo mese il seminatore, terminato che avrà di romper le terre destinate alla futura sementa dei grani, penserà ad assortire e riporre tutti i semi dei quali dovrà far uso.

Il grano, il quale avrà scelto dalle terre più sterili e del più stagionato, dopo d'averlo ben vagliato e pulito, lo riporrà in istanze fresche ed asciutte in vasi di terra o di legno, mescolandovi della cenere o a suoli, o in confuso; e pieni che saranno i vasi li coprirà con un suolo di rena ben asciutta. Meglio però sarebbe che, scelte le spighe più belle e più stagionate, ne facesse tanti mazzi, e lo riponesse così, nè lo battesse che pochi giorni prima di cominciar la sementa: questa è la vera maniera di avere il seme sano e perfetto.

L'orzo, l'orzuola, la segale sono, come il grano, sottoposti a riscaldare e votarsi; perciò procurerà di riporre ancor questi semi ben asciutti ed in luoghi ed in istanze non sottoposte all'umidità.

Il seme del granturco non lo prenda dal monte di quello battuto a correggiato, ma scelga le spighe



più perfette e mature, e le riponga per poi staccarne a mano i semi quando dovrà farne la sementa.

Dopo la metà di questo mese dovrebbe darsi al terreno la seconda lavorazione che comunemente dicesi costeggiare.

### S E T T E M B R E.

Alle prime acque che cadono in questo mese si fa la sementa de' lini. Questi si gettano, al contrario degli altri semi, molto fitti o fondi, sì perchè non accestiscano, sì ancora perchè riescano più sottili; nè vanno gettati in terreni umidi e sottoposti ai ghiacci, ma in luoghi difesi e bene esposti ai raggi del sole, altrimenti si perdono.

Si seminano ancora i trifogli mescolati con vecce, vena, ventolana, ecc. per servire di cibo ai bestiami nella primavera.

Alle prime piogge di questo mese nei piani e nelle terre sottili si seminano i lupini, le fave, le vecce, per servir di governo alle terre stracche, nelle quali si sotterrano poi alla sementa de' grani.

Si seminano ancora i piselli ne' luoghi esposti al mezzogiorno per averli sollecitamente.

Dopo la metà del mese, quando la stagione il permette, sarebbe tempo di dare la terza lavorazione alle terre destinate per la sementa de' grani.

### O T T O B R E.

Si semina la segale, la vena, i lupini, e nei luoghi di monte, dove il freddo si fa sentire sollecitamente, siccome nelle terre di pianura sottoposte alle inondazioni circa la metà di questo mese, si dà princi-

pio alla sementa de' grani, badando però, come si è avvertito in principio, che la terra sia bene spenta.

Nell'ultima settimana poi è tempo d'incominciare in ogni luogo.

### N O V E M B R E.

Questo è comunemente il mese della sementa dei grani, la quale, se non si è principata, come si è detto, nel mese decorso, dee principiarsi in questo, ancorchè benefica pioggia non abbia per anche spento il terreno, perchè non potrà certamente indugiare molto a cadere, e la terra non è più tanto sottoposta a fermentare e ribollire.

Fatta la sementa del grano, campo per campo, pensi il bisfolco a fare i solchi traversi, che servir debbono a dare gli opportuni scoli alle acque, avvertendo a farli pianeggianti e non mai troppo declivi.

Terminata la sementa de' grani si dà tosto principio a quella delle fave vernine.

### D I C E M B R E.

Se per la sinistra stagione non siasi terminata nel mese decorso la sementa de' grani, ne' luoghi più caldi e nelle pianure specialmente, ella si può fare ancora in questo mese.

Si seguita a seminare le fave vernine.

Terminata che avrassi questa sementa, se la stagione il permetta, sarà bene il proseguire a vangare le terre per prepararle alla sementa da farsi nei mesi avvenire.

Infine è da avvertirsi che la miglior lavorazione per ogni genere di seme è certamente quella della

*Lastri, Calendarj*



vanga; perciò almeno le biade tutte seminar si dovrebbero con essa, ed ogni contadino dovrebbe ogni anno vangare la terza parte del suo podere. Nè meno è da trascurarsi la mutazione di tutti i semi, la quale dovrebbe farsi ogni tre o quattro anni almeno, trasportando quelli del poggio al piano, e quelli del piano al poggio, avvertendo però sempre di presceglie quelli che si sono raccolti nelle terre più sterili.

## CALENDARIO

### DEL LAVORATORE MAREMMANO

#### AVVERTIMENTO.

La maniera di far la sementa e le altre faccende sino alla tritatura e riponitura de' grani, come si usa nella nostra *Maremma* e nell'*Agro Romano*, per via di mercenarij sotto un capo, o capoccia, come si chiama, io per me credo che sia di vecchissima data, e parta forse dagli antichi Romani, i quali, secondo *Columella*, avevano per la coltivazione delle loro terre, oltre i coloni, i servi ancora e gli schiavi a catena. Essendo adunque la medesima stata confermata per l'esperienza di tanti secoli, nè mai alterata, ella si può oramai prendere per esemplare. Quindi avendo già dato qui sopra il Calendario del seminatore in genere, ho giudicato conveniente di dare adesso quello della maremma in particolare, secondo che l'ha pubblicato il sig. Luigi Doria romano, potendo convenire le stesse diligenze anche ad altri terreni fuori de' maremmiani. Non vi aggiungo di mio che le spiegazioni.

G E N N A J O.

Si fa terra nera. Cioè si riscalza il grano con raschiare i fondi dei solchi ed anco tra le piante, se sono rade.

Si sterpa e si ciocca, cioè si levano gli sterpi per mettere il terreno a cultura.

Si formano e si ripuliscono i fossi.

Si preparano gli aratri per rompere.

S' incomincia a rompere ne' terreni gagliardi, posti in clima caldo come son le maremme, circa il 20 di questo mese.

### F E B B R A J O.

S' incomincia a rompere in altre tenute.

Si sta al termine di far terra nera, e s' incomincia il lavoro d'erba ad erba, o sia diserbare. Quando non siasi fatto il lavoro di terra nera, si suole, nel tempo stesso che si diserba, accostare un poco di terra alle piante, il che spetta al lavoro di terra nera, ma non essendosi fatto in gennaio, si nomina in questo mese col solo vocabolo d'erba ad erba.

Si preparano gli aratri per la recuotitura, o sia per dare alla terra la seconda aratura.

### M A R Z O.

Incominciano alcuni a rompere nelle tenute di terra leggiera, se non l'hanno fatto in avanti, per dar maggior tempo alla cresciuta de' lupini che si hanno da sovesciare.

Si continua il lavoro di erba ad erba.

Si recuotono le maggese, dette dagli antichi Novali. Colla voce di maggese si comprendono tutte le sei lavorature che si danno con l'aratro alla terra.

Si sterpano i prati più presto o più tardi, secondo che risolvono per la stagione e per il clima.

### A P R I L E.

Circa il fine di questo mese si refendono le maggese, cioè si fa la terza aratura.

Si recuotono le maggese rotte in marzo.

Si fanno i contratti coi caporali circa la mietitura.

Si monda il grano, cioè si pulisce a mano dall'erbe straniere.

### M A G G I O.

Si refendono le maggese.

Si mondano i grani.

Si falciano i prati.

Si ripongono i fieni.

Si fanno i fenili nella campagna.

Si preparan le aie per tritare, ovvero battere il grano.

### G I U G N O.

Si falciano i prati nei terreni frigidi e bagnati.

Si rinquartano le maggese, cioè si dà loro la quarta lavorazione.

Si miete.

S' incomincia la carrucola. Così chiamasi il trasporto che si fa della messe dal campo all'aia.

Si formano i barconi nell'aie, qualora sia necessario. Il barcone è un sito nell'aia ove si raduna la messe, acciò resti più custodita, e disposta in modo che nè l'acque nè gli animali la danneggino.

Si trita.

### L U G L I O.

Si carrucola.

Si trita.



Si casca e si concia il grano nelle are, *Ciò si fa con arnesi adattati da persone pratiche, che chiamansi conciatori.*

Si fa la saccoccia, cioè si porta la raccolta ai granaj.

Si formano le pagliare.

#### A G O S T O.

Si trita.

Si fa la saccoccia.

Si rinquartano le maggese.

Si dà fuoco alle stoppie ed ai sodi, volendo.

Si rompono i colti pel roticione, o sia mezza maggese.

*Si chiama così il dare alla terra tre arature, cioè rompere, refendere e ricoprire il seme nella sementa.*

S' incomincia la sterpatura nelle maggese.

S' incomincia a rinfrescare le maggese, se è pivuto. *Ciò significa la quinta aratura.*

#### S E T T E M B R E.

Si rinfrescano le maggese.

Si sterpano le suddette.

Si concia il grano per la semenza.

Si seminan biade nelle tenute poste sotto un clima freddo.

Si fanno i lupinari.

Si dà la seconda aratura ai raticcioni.

Si sterpano i colti, cioè que' terreni, in cui quest'anno s'è fatto la raccolta da seminarsi in crosta. *Si chiama in crosta quel terreno seminato che non ha avuta antecedentemente alcuna aratura.*

#### O T T O B R E.

Si seminano le biade.

Si seminano i grani.

Si seminano le fave.

Si ribattono i seminati, *ch'è un lavoro che si fa con lo zappone.*

Si fanno le razzette, o sia i lavori di vanga e pala, per dilatare e rischiarare i fondi degli sciacquatoi, o solchi per lo scola delle acque, ecc.

Si fanno le vendite d'erba ai pecorai.

Si fanno le fratte alle rimesse e polledrate.

#### N O V E M B R E.

Si semina il grano e l'orzo circa il termine di questo mese.

Si fa il lavoro di razzette.

#### D I C E M B R E.

Si semina il grano nei paesi stabbiati, o terre nuove.

Si fa il lavoro di ribattitura e razzette.

Si fanno gli zappaticci.

Si fanno i fossi.

Si ciocca.

S' incomincia a sterpare il nuovo quarto per la rompitura. *Il quarto è una misura di terreno.*

S' incomincia la terra nera nei grani primaticci.

## CALENDARIO DEL VIGNAIUOLO

---

**F**RA tutte le piante che a beneficio dell'umanità produsse la natura non avviene certamente alcuna che più della vite esiga e meriti l'attenzione, la diligenza, l'arte del coltivatore; e tanto sono e così varie le funzioni che il saggio vignaiuolo debbe esercitare dintorno a questa ricca e graziosa, pianta che pochi giorni forse passeranno nel decorso dell'anno ch'ei non debba impiegare per essa l'opera sua. L'importanza però è che tutto si eseguisca opportunamente, e nel suo vero tempo secondo le regole dell'arte e conforme alle leggi della natura: e questo è quel che prendo a suggerire nel presente Calendario.

### G E N N A J O.

In questo mese si potrà proseguire, se già siasi incominciato ne' due mesi antecedenti, a fare le fosse per piantare a suo tempo le viti; avvertendo di non intraprender mai questo lavoro quando la terra è molto umida. Regola generale, le fosse debbon farsi larghe due braccia, ed altrettanto profonde; sarà però bene che alla superficie si dia loro una larghezza di braccia due e mezzo, e gradatamente si vada scemando, sicchè la fossa abbia la

larghezza delle suddette due braccia nella sua profondità: così tagliato a scarpa il terreno, difficilmente potrà smottare, e quindi tutta la fossa riceverà in abbondanza l'influenza dell'aria per tutto il tempo che tiensi aperta, onde le piante vegeteranno con più vigore. Terminata la fossa si procuri di far subito una buona fogna dell'altezza di mezzo braccio almeno, con sassi ben disposti, onde l'acqua trovi facile il loro scolo. Dove non sarà il comodo de' sassi, avvi chi costuma con ottimo successo di servirsi di canne, disponendole in tanti fascetti nel fondo della fossa, e coprendole con della stipa. Non si può bastantemente raccomandare la costruzione di queste fogne, dalle quali dipende assolutamente la prosperità, e la durata delle viti e l'abbondanza ancora del loro frutto.

Si tagliano le canne e si legano in piccoli fascetti scegliendo quelle da usarsi per le viti, e separandole da quelle che servir possono ad altri usi.

Tutti quasi i contadini in questo mese sono soliti potare una gran parte delle viti, ed è sentimento fra essi comune che questo sia il tempo più opportuno per tal potatura. Se ne addimandi lor la ragione, non altro vi san rispondere se non che tutti fanno così, e che lo hanno imparato da' loro vecchi. Noi riproviamo assolutamente questo costume, perchè i rigori del freddo, le nevi, le brinate, i ghiacci che, se non regnano attualmente, possono almeno da un giorno all'altro sopravvenire, posson cagionare alle viti di fresco ed in tante parti recise e



# CALENDARIO

## DEL VIGNAIUOLO

---

**F**RA tutte le piante che a beneficio dell'umanità produsse la natura non avviene certamente alcuna che più della vite esiga e meriti l'attenzione, la diligenza, l'arte del coltivatore; e tanto sono e così varie le funzioni che il saggio vignaiuolo debbe esercitare dintorno a questa ricca e graziosa, pianta che pochi giorni forse passeranno nel decorso dell'anno ch'ei non debba impiegare per essa l'opera sua. L'importanza però è che tutto si eseguisca opportunamente, e nel suo vero tempo secondo le regole dell'arte e conforme alle leggi della natura: e questo è quel che prendo a suggerire nel presente Calendario.

### G E N N A J O.

In questo mese si potrà proseguire, se già siasi incominciato ne' due mesi antecedenti, a fare le fosse per piantare a suo tempo le viti; avvertendo di non intraprender mai questo lavoro quando la terra è molto umida. Regola generale, le fosse debbon farsi larghe due braccia, ed altrettanto profonde; sarà però bene che alla superficie si dia loro una larghezza di braccia due e mezzo, e gradatamente si vada scemando, sicchè la fossa abbia la

larghezza delle suddette due braccia nella sua profondità: così tagliato a scarpa il terreno, difficilmente potrà smottare, e quindi tutta la fossa riceverà in abbondanza l'influenza dell'aria per tutto il tempo che tiensi aperta, onde le piante vegeteranno con più vigore. Terminata la fossa si procuri di far subito una buona fogna dell'altezza di mezzo braccio almeno, con sassi ben disposti, onde l'acque trovino facile il loro scolo. Dove non sarà il comodo de' sassi, avvi chi costuma con ottimo successo di servirsi di canne, disponendole in tanti fascetti nel fondo della fossa, e coprendole con della stipa. Non si può bastantemente raccomandare la costruzione di queste fogne, dalle quali dipende assolutamente la prosperità, e la durata delle viti e l'abbondanza ancora del loro frutto.

Si tagliano le canne e si legano in piccoli fascetti scegliendo quelle da usarsi per le viti, e separandole da quelle che servir possono ad altri usi.

Tutti quasi i contadini in questo mese sono soliti potare una gran parte delle viti, ed è sentimento fra essi comune che questo sia il tempo più opportuno per tal potatura. Se ne addimandi lor la ragione, non altro vi san rispondere se non che tutti fanno così, e che lo hanno imparato da' loro vecchi. Noi riproviamo assolutamente questo costume, perchè i rigori del freddo, le nevi, le brinate, i ghiacci che, se non regnano attualmente, possono almeno da un giorno all'altro sopravvenire, posson cagionare alle viti di fresco ed in tante parti recise e



tagliate, dei notabilissimi danni, e talvolta anche farle perire, o se non altro impedire che abbondante rendano il loro frutto: perciò noi riproviamo ancora la potatura nel dicembre e nel febbraio, e, secondo i precetti di *Columella*, diciamo che due sono i tempi più opportuni di potare le viti, cioè la primavera dando principio all'entrare di marzo, e l'autunno, limitando per altro l'operazione a tutto il mese di ottobre, e dandole principio subito fatta la vendemmia.

### F E B B R A J O.

Si prosegue il lavoro delle fosse. Si fanno i salci per legare a suo tempo le viti, e se ne formano tanti fascetti riponendoli in luoghi freschi.

Dopo la metà del mese s'incomincia a piantare le siepi; si piantano i pioppinelle fosse poste l'anno antecedente facendo, nel porgli, una buca o formella alla profondità d'un braccio incirca, ed avvertendo di subito parlarli e legarli, affinchè vengano diritti e non sien danneggiati da' venti, e si rimettono i maglioli che non si son attaccati nell'anno decorso. Questi, ove si tratti di terreni sciolti e sottili, si pongono col palo e colla grucciona; nei terreni poi grossi e sassosi convien fare una buca alla profondità di un braccio almeno, ricalzando poi il magliolo con terra trita e ricotta. Ove sieno radure o mancanze si fanno le propaggini. Queste debbono essere un braccio e mezzo larghe ed altrettanto profonde. Si badi a propagginare sempre le viti più stracorse; d'una vite non se ne faccia più che due

o tre; si procuri nello scalzarla di non tagliar le barbe: distesa che sia nel fondo della fossa, si governi con buon concio il ceppo, e si cuoprano con un palmo almeno di terra trita e sottile i tralci sotterrati, e poi vi si getti sopra del paglione e del concio grosso, e non si riempia che all' altezza di un braccio al più, affinchè i tralci gettin le barbe profonde. Si avverta però che tutte queste operazioni si fanno in questo mese quando il terreno sia asciutto e l'aria temperata; altrimenti si rimettono al mese futuro ed all'aprile ancora.

### M A R Z O.

Ecco il vero opportunissimo tempo di potare le viti. Da questo mese in poi raro è che sopravvengano rigori tali da poter danneggiare le piante, e quando sopravvengano, come qualche volta è accaduto, o dentro a questo mese, o nell'aprile, poco danno possono arrecare, perchè per esser potate sì tardi, i loro getti o non son punto aperti, o appena lo sono. Per questo noi non crediamo che sia da adottarsi il sentimento di *Columella*, il quale insegna che ne' luoghi più caldi va bene il potar le viti in autunno, e nei più freddi in primavera. A noi parrebbe anzi doversi fare tutto il contrario, perchè ne' luoghi caldi le viti sono naturalmente più sollecite a gettare; potate in autunno lo saran molto più, ed eccole in conseguenza più sottoposte ai danni de' geli e delle brinate fuor di stagione. Regola generale adunque, la potatura delle viti, se è possibile, si faccia tutta in primavera; chè se per

la vastità delle vigne non può questo eseguirsi nei luoghi più freddi e non sottoposti alle guazze si potrà incominciare in autunno, secondo quel che è già detto; ne' luoghi più caldi, e specialmente sottoposti alle guazze, va fatta assolutamente in primavera, e se l'invernata non sia stata molto fredda, sicchè vi sia da temere di qualche ghiaccio o brinata fuor di stagione, va indugiato più che si può anche fino all'aprile. Le brinate che comparvero in Toscana, i 7, 8, 9, 10 aprile dell'anno 1777, nelle pianure e ne' luoghi più caldi mortificarono e bruciarono tutti quasi i getti delle viti di già potate: fra queste se ne vedevano alcune non per anche potate tutte sane ed indenni, perchè gli occhi non si erano ancora aperti. Infine se la necessità obblighi a potare in gennaio, o in altro mese di freddo, si avverta almeno a potare in tal tempo le viti più vegete e gagliarde, riserbando le più deboli alla primavera.

Quello che dee proporsi il provido vignaiuolo nell'eseguire questa operazione si è da esigere dalle piante il massimo possibile prodotto e di procurare insieme la conservazione e la più lunga durata delle medesime. Con queste vedute darà principio a potare.

E prima scalzerà intorno al piede la vite per vedere se vi sieno de' getti e del figliuolame nato dalle barbe che sono a fior di terra, e taglierà tutto rasente al fusto o pedale. Quindi rivedrà diligentemente tutto il fusto, pulendolo dal musco se ne

abbia contratto, e recidendo, sempre rasente al fusto, ogni seccume ed i tralci ancora se ne abbia gettati. Se di questi ve ne sia alcuno in sito proprio da potere abbassare e riformare la vite che sia stracorsa, questo non si recida, ma si poti a un occhio o due al più, per averne i tralci da potare nell'anno avvenire. Se trovasse qualche vite molto vecchia e di fusto poco sano, o ritorto, procuri di ritirarla sino dal piede: perciò se non abbia alcun getto la scalzi alquanto, e a fior di terra le faccia una intaccatura di un pollice, e la poti corta, e se avrà le barbe sane farà un buon getto su quella intaccatura, sicchè nell'anno avvenire potrà riformarla e darle un nuovo e sano fusto.

Le tagliature sul vecchio si facciano pulite ed a scarpa, così scolerà meglio tutto l'umido delle acque e delle rugiade, e si rammargineranno più facilmente, e delle rugie non segue se si facciano orizzontali. Nella stessa maniera si taglino ancora i nuovi tralci, avvertendo che la scarpa non cada sull'occhio prossimo alla tagliatura, ma sulla parte opposta.

Al fusto, ad eccezione delle viti maritate a' pioppi o ad altri frutti, si dia l'altezza di due braccia al più, e questa tutta in una volta e non a poco a poco ed in più anni, come suol farsi comunemente; donde segue che la massima parte delle viti hanno i fusti pieni di tagliature e di tortuosità. Se la vite oltrepassi la detta altezza conviene rilevare uno dei migliori getti che nasca sul fusto per tirarla, e se questo getto non siavi, si faccia in sito proprio la



sopra divisa intaccatura per farvelo nascere. Noi abbiamo assegnato alle viti l'altezza di due braccia come per una regola più comune, ma non assoluta ed universale. Imperocchè vi sono de' luoghi ne' quali conviene alzarle di più, come per esempio dove le viti vegetano con gran forza e rigoglio, dov'è molto umido il clima od il suolo e dove uniti soffiano i venti. All'opposto va mantenuta la vite più bassa dov'è debole e magro il terreno, dov'è molto declive, dove il clima è eccessivamente caldo e dov'è molto procelloso.

L'economia da usarsi nella potatura, il saggio vignaiuolo la dedurrà dalla qualità del terreno e delle piante. In un terreno grasso e profondo, se la vite sia vegeta e gagliarda, può slargare la mano senza rischio che la vite patisca e con sicurezza di averne gran frutto. In un terreno sterile e magro conviene esser parco, altrimenti in breve tempo si rovinano queste piante. Una qualche parcità va usata ancora colle viti gagliarde in quegli anni ne' quali hanno dato un gran frutto: all'opposto quando lo han dato scarso, la mano può slargarsi di più. Noi non istaremo a far qui un minuto dettaglio della quantità de' capi e degli occhi da darsi ad ogni vite; le regole generali che abbiám suggerite son più che bastanti per ben guidare una ccorta vignaiuolo, purché per altro non lasci di riunire a quelle l'osservazione e l'esperienza maestra e guida in quest'arte indubitata e sicura. Diremo solo che il potar le viti alquanto più lunghe del dovere non recherà loro

alcun danno, se però il vignaiuolo ne volterà i capi e li ripulirà poi opportunamente e con diligenza secondo le regole che suggeriremo inappresso. In fine è da considerarsi, relativamente al tempo della potatura, che le viti potate presto sogliono ordinariamente produrre una maggior quantità di tralci; quelle potate tardi producono un maggior frutto. È questa un'osservazione del sopra lodato gran maestro d'agricoltura. Soprattutto poi si procuri che i ferri da potare sieno di ottima tempera, ben affilati e di sottilissimo taglio; altrimenti vi vuol più di tempo per trarre a fine quest'opera, ed anziché fare le tagliature eguali e pulite, si lacerano e si tormentano le piante con notabilissimo danno.

Le viti maritate ai pioppi, o ad altri frutti nel tempo medesimo che si potano per non dovervi tornare altra volta, si legano al pedale del marito; con altra legatura ai rami del medesimo si fermano i vecchi tralci che dal fusto della vite diramansi, e quindi si piegano in arco i capi, cioè i nuovi tralci, de' quali si son fornite le viti, avvertendo che la piegatura si faccia presso al vecchio, di maniera che due occhi soli restino sopra la detta piegatura.

Il diligente vignaiuolo dee stare in osservazione se fra le viti alla sua cura commesse ve ne sieno delle sterili, e quindi conviene che le visiti e le noti per due o tre anni continui, e se le trovi sempre con poco, o niun frutto, le contrassegni prima della vendemmia, e poi quando le viti comin-



ciano a muovere, ciocchè segue appunto in questo mese, le innesti, se sono di fusto sano e gagliardo, se poi non son tali, le sbarbi e con propagginarne una delle migliori vicine riempra quel vòto.

Noi non istaremo a spiegare la maniera di far questi innesti, l'esperto vignaiuolo non debbe ignorarla, e se la ignora chiami uno che la conosca; e soprattutto avverta a non prender mai a fare nè questi, nè altri innesti se non sia un'aria quieta e temperata.

Nel tempo che il vignaiuolo va potando le viti dee fare i maglioli che gli abbisognano per piantare. Il buon successo della coltivazione delle viti dipende non tanto dal buon lavoro delle fosse, quanto dalla scelta de' maglioli; della quale per altro poca pena si prendono i nostri contadini che ordinariamente li fanno a caso; o al più al più van scegliendo, cosa affatto insignificante, i tralci più grossi che lor si presentano. Ecco le diligenze che sono da usarsi indispensabilmente.

La prima cura sia di moltiplicare quanto si può le viti, che nel clima e nel terreno in cui siamo, per le osservazioni già fatte, si conosce e si sa che producono un maggior frutto, purchè le loro uve sieno di buona qualità. L'uve migliori sono sicuramente le più sollecite a maturare. Per quanto il contadino possa e debba avere tutta la pratica delle sue viti, pure, perchè i maglioli si fanno in un tempo, in cui elle sono spogliate de' pampani, dai quali si distingue con sicurezza la varietà della

specie, e perchè nei tralci moltissimo si assomigliano, può sbagliare nella scelta; per questo sarà bene che prima della vendemmia vada in giro per le sue vigne, e contrassegni tutte le viti dalle quali dovrà scegliere i maglioli. Quindi dee avvertire di non prender mai i tralci nati sul vecchio, nè quei nati tra il nuovo e il vecchio, perchè ordinariamente riescono infecondi. Fra tutti gli altri prescelga quei che han prodotto maggior quantità di grappoli, ciocchè si conosce dalla coda di essi grappoli che vi resta, e se è possibile procuri che ad ogni magliolo restino due o più occhi del vecchio tralcio: questi gettano, e più facilmente e più presto e più gagliarde le barbe. Avverta soprattutto di non moltiplicare all'infinito le specie: la buona regola è di non piantare che cinque o sei sorte di uve al più delle migliori e che maturino contemporaneamente il più che è possibile. Fatti i maglioli, se non si piantano subito, si sotterrino in luogo fresco, oppure si legghino in fasci e si conservino immersi per un terzo di braccio nell'acqua.

In questo mese sogliono i bruci cominciare ad infestare le viti. Nell'annate in cui dominano questi insetti, ciocchè suol seguire ordinariamente quando l'inverno è stato assai mite, e senza rigori di freddo, soffron le viti un danno inestimabile. Convien dunque che i contadini sieno attenti e solleciti a visitare ogni giorno, quando l'aria sarà riscaldata, tutte le viti per liberarle da questi loro nemici. Il male però è che quando si scoprono questi animali,

ciano a muovere, ciocchè segue appunto in questo mese, le innesti, se sono di fusto sano e gagliardo, se poi non son tali, le sbarbi e con propagginarne una delle migliori vicine riempra quel vòto.

Noi non istaremo a spiegare la maniera di far questi innesti, l'esperto vignaiuolo non debbe ignorarla, e se la ignora chiami uno che la conosca; e soprattutto avverta a non prender mai a fare nè questi, nè altri innesti se non sia un'aria quieta e temperata.

Nel tempo che il vignaiuolo va potando le viti dee fare i maglioli che gli abbisognano per piantare. Il buon successo della coltivazione delle viti dipende non tanto dal buon lavoro delle fossa, quanto dalla scelta de' maglioli; della quale per altro poca pena si prendono i nostri contadini che ordinariamente li fanno a caso; o al più al più van scegliendo, cosa affatto insignificante, i tralci più grossi che lor si presentano. Ecco le diligenze che sono da usarsi indispensabilmente.

La prima cura sia di moltiplicare quanto si può le viti, che nel clima e nel terreno in cui siamo, per le osservazioni già fatte, si conosce e si sa che producono un maggior frutto, purchè le loro uve sieno di buona qualità. L'uve migliori sono sicuramente le più sollecite a maturare. Per quanto il contadino possa e debba avere tutta la pratica delle sue viti, pure, perchè i maglioli si fanno in un tempo, in cui elle sono spogliate de' pampani, dai quali si distingue con sicurezza la varietà della

specie, e perchè nei tralci moltissimo si assomigliano, può sbagliare nella scelta; per questo sarà bene che prima della vendemmia vada in giro per le sue vigne, e contrassegni tutte le viti dalle quali dovrà scegliere i maglioli. Quindi dee avvertire di non prender mai i tralci nati sul vecchio, nè quei nati tra il nuovo e il vecchio, perchè ordinariamente riescono infecondi. Fra tutti gli altri prescelga quei che han prodotto maggior quantità di grappoli, ciocchè si conosce dalla coda di essi grappoli che vi resta, e se è possibile procuri che ad ogni magliolo restino due o più occhi del vecchio tralcio: questi gettano, e più facilmente e più presto e più gagliarde le barbe. Avverta soprattutto di non moltiplicare all'infinito le specie: la buona regola è di non piantare che cinque o sei sorte di uve al più delle migliori e che maturino contemporaneamente il più che è possibile. Fatti i maglioli, se non si piantano subito, si sotterrino in luogo fresco, oppure si leghino in fasci e si conservino immersi per un terzo di braccio nell'acqua.

In questo mese sogliono i bruci cominciare ad infestare le viti. Nell'annate in cui dominano questi insetti, ciocchè suol seguire ordinariamente quando l'inverno è stato assai mite, e senza rigori di freddo, soffron le viti un danno inestimabile. Convien dunque che i contadini sieno attenti e solleciti a visitare ogni giorno, quando l'aria sarà riscaldata, tutte le viti per liberarle da questi loro nemici. Il male però è che quando si scoprono questi animali,



il danno per lo più in molte piante è fatto; per questo prima che incomincino a vegetare ed ingrossare gli occhi della vite, ben sarebbe il formare un cerchietto di pania presso all'estremità del vecchio fusto, ed al palo almeno nelle viti più vecchie, ed in quei campi, nei quali si sa e si vede che più dominano questi insetti, giacchè non per tutto sogliono trovarsi; e così vien tolto loro l'adito a salire a brucare, e devastare gli occhi che devon produrre i nuovi tralci ed il frutto. E perchè la pania produca con sicurezza l'effetto desiderato nonostante l'umidità, va manipolata e lavorata coll'olio cotto. Si avverta per altro che nonostante questa diligenza bisogna riveder le viti ogni giorno.

## A P R I L E.

Si seguita a fare le propaggini, se non sieno terminate.

Si appianano le fosse già fatte nella decorsa inverno, seppure non si giudichi meglio il tenerle aperte ancor nell'estate per piantarle a ottobre: ciòchè va fatto assolutamente nei terreni grossi ed umidi e nei molto sassosi. Ne'luoghi di terra sciolta, sottile, non sassosa si costuma ordinariamente di riempire prima la fossa, e poi piantarvi i maglioli col palo e colla grucciona. Noi non riproviamo questo costume, che è quello che si tiene nel piantare i divelti soliti farsi nelle pianure appunto in questo mese; ma crediamo per altro che il metodo migliore sia di porre i maglioli prima di riempire la fossa, sì perchè più lungo si distenda il tralcio entro alla

fossa, onde può gettare maggior quantità di barbe, sì ancora perchè in tal maniera si possono fornire i maglioli intorno intorno di maggior quantità di terra scelta e ben trita e ricotta. Si avverta di piantarli diritti, o vogliam dire perpendicolari, nè si lasci loro fuor del terreno più di due occhi. Molti de'nostri contadini nel piantare il magliolo gli danno prima nel piede una storta, onde si fanno nel tralcio una o più aperture. Non si può fare di peggio; perchè quella parte di tralcio così mortificata può probabilmente seccarsi e forse far seccare ancora il resto del magliolo, o almeno infettarlo, e cagionare in esso una stentata vegetazione. Se nel piantarli non si trattano così gli altri frutti, perchè s'han da trattare i maglioli? Ultima regola sarà ancora il piantare in ogni fossa tutti i maglioli della medesima specie; per questo ben sarà che nel farli se ne formino d'ogni specie tanti fascetti separati.

La distanza da darsi ne' loro filari a queste piante noi crediamo che debba essere di due braccia, se si piantino a minor distanza si danneggeranno scambievolmente e colle barbe e colle froude, e ne avremo più scarso il loro prodotto. Molti per fuggire questo danno le pongono alla distanza di quattro braccia; noi però non crediamo che possa essere d'interesse dei possessori, ai quali tanto costano queste coltivazioni, il piantare in ogni cento braccia di fossa non più che 25 viti, tanto più che dove le viti son piantate a quattro braccia, i contadini per risparmiarsi la fatica di zappare, o vangare i filari intra-

versano nell'arare quelle terre e rovinano affatto le viti che, oltre il dar sempre pochissimo frutto, ben presto si vedono perire. Noi ben sappiamo che il miglior lavoro che dar si possa alle terre a vantaggio delle sementi, è quello di romperle, e poi intraversarle, e così appunto va lavorato il terreno in ogni luogo o di piano o di poggio se sia spogliato di viti, ma non già dove sia pieno di queste piante, come sono la massima parte dei poderi della nostra Toscana, se non si vuol sacrificare moltissimi barili di vino per avere poche staia di più, le quali non compensano il danno.

Le fosse non si riempiano perfettamente sino a farle pianeggiare, ma si lascino con un vòto intorno di mezzo braccio, almeno affinchè i maglioli abbian luogo di gettare le prime barbe profondamente: nel vangarle poi a' suoi tempi, appoco appoco nel tratto di due o tre anni si rendano pianeggianti.

Muovono alcuni la questione se sia più profittevole il por queste piante in maglioli o in barbatelle. Alcuni pretendono che poste in barbatelle diano più sollecitamente il loro frutto, altri poi riprovano assolutamente questo sistema, e noi conveniamo con questi perchè crediamo che le viti piantate in barbatelle debban venire più stentate, e vegetare con men di forza, come ha fatto vedere a più d'uno l'esperienza, e come potrebbe ancora mostrarsi colle ragioni, che noi qui tralasciamo per non essere soverchiamente prolissi; aggiungendo solamente che

questo istesso han toccato con mano ancora in Borgogna colle replicate esperienze.

Si vangano le fosse dei maglioli piantati negli anni precedenti, e si scalzano alla profondità di mezzo braccio almeno recidendo tutte le barbe che avran gettate fino a quest'altezza, e poi, se ciò non siasi fatto nel settembre, che è il tempo più opportuno per questa operazione, si governano con buon letame, e si lasciano scalzati, affinchè non gettino nuove barbe ove si sono recise, e così abbian luogo di accrescere, ed assicurare le barbe profonde; ed in fine si scapezzano i tralci che avran gettati, lasciando non più che due o tre cornetti di due o tre occhi. Dopo questa operazione tutti quasi i contadini lasciano i maglioli alla ventura, nè vi si voltan più fino all'anno avvenire; e quindi non è maraviglia se le viti crescono a stento, se tanto indugiano a produrre il loro frutto, e se una gran parte dei nostri possessori va persuasa che non convenga l'intraprendere questo genere di coltivazione che costa molto e frutta poco, e che per altro frutterebbe moltissimo, se dopo piantati si custodissero i maglioli come conviene. Dai primi d'aprile e nei luoghi più caldi, dai primi di marzo a tutto settembre, una volta il mese è necessario zappare le fosse dei maglioli per pulirle da tutte l'erbe che vi nascono, onde non aduggiare le nuove piante e non toglier loro l'umor nutritivo, e per mantener sempre loro sollevato il terreno, onde con più facilità ed in maggiore abbondanza s'insinuino sotterra le in-



fluenze dell'aria e vi penetrino le acque delle piogge. Se si operasse così, le viti darebbero senza alcun dubbio e molto più presto e abbondantissimo il loro frutto.

Se i maglioli avranno ingrossato il piede quanto bisogna, ciò che sogliono fare quattro anni dopo piantati, si succidono. Questa operazione comunemente si fa con recidere il magliolo fra le due terre senza lasciargli alcun occhio de' nuovi tralci da esso gettati. Noi non lo crediamo ben fatto, perchè l'esperienza ha fatto vedere che talvolta se ne prendono non pochi, ed è poi certo che per due o tre anni non danno alcun frutto. Per questo noi crediamo che sia meglio il potarli lasciando loro un solo occhio, ed anche due, se sieno molto vegeti e gagliardi.

Si vangano, o si zappano i filari delle prode non seminate.

Si visitano tutti i filari delle viti, raddirizzando, rincalzando e mutando i pali che servono a quelle d'appoggio, ed assegnando a ciascheduna quello che più le conviene. I pali s'inseriscano entro al terreno lontani dalla vite circa un piede; onde non si ferisca o si laceri il fittone, o le radici di essa vite. È poi da sapersi che i pali non debbono solo sostenere le viti, ma le debbono ancora riparare e difendere dalla violenza de' venti nocivi; sicchè, secondo la posizione della vigna, devon porsi i pali accanto alla vite o da levante o da tramontana, o da ponente, donde soffiano i venti più perniciosi. Quindi

si fermano ad essi pali con una legatura che si fa presso all'estremità del vecchio fusto, avvertendo di mutar sito ogni anno a questa legatura, altrimenti resta strozzato e mezzo reciso in quel sito il fusto, sicchè si rendono più ristretti, e come ostrutti i canali, per cui dee salire ai tralci ed al frutto l'umor nutritivo.

S'incomincia a voltare le viti basse. A questa operazione si dà principio subito che si veggono aperti ed alquanto allungati gli occhi. Allora procuri il vignaiuolo d'aver preparate le canne, o altre perliche per incatenare i filari. Queste si legano stabilmente ai pali, procurando che s'incontrino colle punte, e che si raddoppino per quanto dura la loro maggior sottigliezza stringendole insieme con più legature, e si fermano a quell'altezza cui si vuole che non oltrepassi la vite. Quindi presa l'estremità del tralcio da voltare, si piega adagio adagio e con tutta diligenza, affiuchè non si annocchi, o si rompa procurando che la piegatura si faccia appunto sopra i due occhi prossimi al fusto e che formi un angolo ottuso, e si raccomanda con una buona legatura alla canna che forma la catena.

#### M A G G I O.

Si torna a zappare le fosse de' maglioli.

Si seguita a voltare le viti, e dopo la metà del mese, quando i nuovi getti si trovano allungati in maniera da poterli con sicurezza, e senza rischio che si stacchino o si tronchino, accostare al palo, si legano in maniera che non restino stretti e ser-

fluenze dell'aria e vi penetrino le acque delle piogge. Se si operasse così, le viti darebbero senza alcun dubbio e molto più presto e abbondantissimo il loro frutto.

Se i maglioli avranno ingrossato il piede quanto bisogna, ciò che soglion fare quattro anni dopo piantati, si succidono. Questa operazione comunemente si fa con recidere il magliolo fra le due terre senza lasciargli alcun occhio de' nuovi tralci da esso gettati. Noi non lo crediamo ben fatto, perchè l'esperienza ha fatto vedere che talvolta se ne prendono non pochi, ed è poi certo che per due o tre anni non danno alcun frutto. Per questo noi crediamo che sia meglio il potarli lasciando loro un solo occhio, ed anche due, se sieno molto vegeti e gagliardi.

Si vangano, o si zappano i filari delle prode non seminate.

Si visitano tutti i filari delle viti, raddirizzando, rincalzando e mutando i pali che servono a quelle d'appoggio, ed assegnando a ciascheduna quello che più le conviene. I pali s' inseriscano entro al terreno lontani dalla vite circa un piede; onde non si ferisca o si laceri il fittone, o le radici di essa vite. E poi da sapersi che i pali non debbono solo sostenere le viti, ma le debbono ancora riparare e difendere dalla violenza de' venti nocivi; sicchè, secondo la posizione della vigna, devon porsi i pali accanto alla vite o da levante o da tramontana, o da ponente, donde soffiano i venti più perniciosi. Quindi

si fermano ad essi pali con una legatura che si fa presso all'estremità del vecchio fusto, avvertendo di mutar sito ogni anno a questa legatura, altrimenti resta strozzato e mezzo reciso in quel sito il fusto, sicchè si rendono più ristretti, e come ostrutti i canali, per cui dee salire ai tralci ed al frutto l'umor nutritivo.

S'incomincia a voltare le viti basse. A questa operazione si dà principio subito che si veggono aperti ed alquanto allungati gli occhi. Allora procuri il vignaiuolo d'aver preparate le canne, o altre perliche per incatenare i filari. Queste si legano stabilmente ai pali, procurando che s'incontrino colle punte, e che si raddoppino per quanto dura la loro maggior sottigliezza stringendole insieme con più legature, e si fermano a quell'altezza cui si vuole che non oltrepassi la vite. Quindi presa l'estremità del tralcio da voltare, si piega adagio adagio e con tutta diligenza, affiuchè non si annocchi, o si rompa procurando che la piegatura si faccia appunto sopra i due occhi prossimi al fusto e che formi un angolo ottuso, e si raccomanda con una buona legatura alla canna che forma la catena.

#### M A G G I O.

Si torna a zappare le fosse de' maglioli.

Si seguita a voltare le viti, e dopo la metà del mese, quando i nuovi getti si trovano allungati in maniera da poterli con sicurezza, e senza rischio che si stacchino o si tronchino, accostare al palo, si legano in maniera che non restino stretti e ser-



rati onde abbian luogo d'ingrossare ed allungare liberamente e senza alcuno impedimento. I tralci in tale stagione son tenerissimi e molto facili a recidersi, e quindi conviene in queste legature far uso d'una materia molto pieghevole e morbida. Comunemente si sogliono usare i giunchi, le ginestre e le paglie di segale, tenute prima immerse per qualche tempo nell'acqua.

Nel tempo medesimo che si attende alla suddetta operazione si debbono svenellare tutti i getti che avran fatto nel vecchio fusto, e spuntare i tralci che non debbon servir di capo per l'anno seguente, lasciando intatti e legati, com'è detto poc' anzi, i soli due getti nati dai due occhi che restano sopra la piegatura di tutti quei capi, de' quali si son fornite le viti.

Se il vignaiuolo sia negligente nelle suddivisate due operazioni si espone a perdere una buona parte di frutto, e, quel che è peggio, a non trovare nelle viti i tralci necessarj per la seguente potatura. È dunque di somma necessità che elle sien fatte con tutta l'attenzione e perspicacia e soprattutto opportunamente.

### GIUGNO.

In questo mese ancora conviene zappare le fosse de' maglioli per pulirle da tutte l'erbe che vi fossero rinate.

Si torna a rivedere le viti, e le operazioni da farsi intorno ad esse sono di pulir nuovamente il fusto dai getti, se ve ne sieno rinati, di spogliare i nuovi

tralci di tutti i falsi getti, o, come dicono, dalle seminelle che germogliano dagli occhi di essi tralci, avvertendo di tagliarle col coltello rasente l'occhio, e non isvellerle a forza, perchè potrebbe con esse svenellarsi l'occhio ancora, e quindi fermare stabilmente i tralci con una o più legature secondo la loro lunghezza fino alla cima del palo. Si avverta che questo va fatto prima che l'uva cominci a fiorire. Se si aspetti a farlo dopo la fioritura, dovendo l'umor nutritivo salire a mantenere tanti tralci, dee mancare alla vite la forza necessaria per potere allegar l'uva; sicchè vedremo queste piante vestite di molti pampani, ma corredate di poco frutto. Sieno dunque solleciti e diligentissimi i contadini in fare le divisate operazioni al tempo opportuno.

### LUGLIO.

Sui primi di questo mese, quando l'uva è già sfiorita ed allegata, il diligente contadino dovrebbe dare un'altra rivista a tutte le sue viti, ed osservare i tralci che non hanno alcun frutto; e se sono di quei che restano sotto alla piegatura del capo, i quali, come è già detto, debbono essere spuntati, svenellarli e separarli affatto dalla vite: così l'umor nutritivo si ristringerà tutto a quei tralci che debbon servir di capo per l'anno avvenire, onde più vegeti si faranno e più atti a rendere abbondante il loro frutto.

Dopo questa operazione le viti non si debbono toccar più nè punto, nè poco, solo convien rivederle di tanto in tanto per rilegarne i tralci che si

fossero sciolti o pel soverchio peso, o per la violenza de' venti; avvertendo però di non affantocciarli, ma di lasciarli andare dove, e come vogliono, o al più al più riunire insieme i tralci d'una vite con quei dell'altra, formando d'ogni due viti una specie d'arco. In tal maniera i pampani esposti all'aria ne risentono l'influenze e ne beono l'umidità con gran vantaggio di tutta la pianta.

Molti de' nostri contadini, appunto in questo mese, dopo la mietitura spogliano le viti di tutte le femminelle rimesse dopo la suddetta pulitura, e non lasciano loro che i soli due tralci che debbono servir di capo per l'anno successivo, forniti non d'altro che di quell'unica foglia, che soglion gettare da ogni nodo; sicchè, a chi ben intende e conosce l'economia di queste piante, fa pietà il vederle esposte così nude ai più cocenti raggi del sole. Vi sono poi alcuni luoghi, ne quali non tanto in questo mese, quanto in quello d'agosto non solo tagliano le femminelle, ma spuntano ancora i tralci destinati a formare il capo per l'anno futuro, e ciò perchè, dicon essi, in quella stagione non hanno altra verzura da dare alle bestie; come se le viti si piantassero a fine di dar da mangiare a' bestiami. Il fatto è che le viti maltrattate e strapazzate così, primieramente risentono un grave danno da quelle tagliature fatte loro nel tempo de' più gran calori dell'estate, e poi, spogliate di tanti pampani, mancano del necessario umor nutritivo, che per mezzo appunto di essi pampani traggono in grande abbondanza dall'umidità

dell'aria notturna, in una stagione in cui ne hanno il maggior bisogno, perchè troppo scarso lo somministra loro la terra, priva ordinariamente del beneficio delle piogge.

In questo mese ancora si torna a zappare e sollevare la terra intorno a' maglioli, affinchè si mantengano più freschi, mediante l'umidità e l'influenza dell'aria notturna che trova più adito ad insinuarsi entro al terreno.

### A G O S T O.

Neppure in questo mese debbon toccarsi le viti; solo verso la fine, quando sia caduta benefica pioggia, a rinfrescare il terreno, e a reuder l'aria più temperata, si dà principio a spampanarle a poco a poco, procurando che l'uva resti scoperta; onde risenta meglio il beneficio de' raggi solari e venga a stagionarsi, od a farsi più sollecitamente matura.

Si riveggono le siepi e si ritondano, affinchè infittiscano sempre più, onde servano di miglior riparo ai campi, e perchè non si alzino più del dovere e non aduggino le viti che sono alle prode.

Si torna a zappare le fosse dei maglioli, ecc.

### S E T T E M B R E.

Si seguita a spampanare le viti, ed in questo mese si comincia ad allargare la mano alquanto più, avvertendo però di non le spogliar totalmente, cioè che non va fatto fino a dopo la vendemmia.

Alle prime acque che cadono in questo mese si vôtano e si puliscono le fosse che servono di scola a' campi, e tutta la terra che se ne cava si applica



al piè delle viti che ordinariamente soglion piantarsi sulle prode di quelle fosse.

Si fanno le ginestre ed i giunchi, i quali, com'è già detto, servir debbono a legare a'suoi tempi i giovani tralci delle viti.

Si torna a zappare le fosse de' maglioli. Questa operazione che, incominciando dal marzo, abbiamo rammentata e raccomandata ogni mese, parrà forse troppo incomoda ai contadini, e troppo dispendiosa ai possessori che fanno lavorare e custodire le vigne a loro mano; ma se si vuole che queste piante germoglino con più vigore e che anticipino tre anni almeno il loro frutto convien soggiornarle nella divisata maniera; ma perchè non sarà possibile l'ottenere tanto da' nostri contadini, si procuri almeno di farla replicare tre volte l'anno, cioè quando le viti cominciano a muovere, tra il marzo e l'aprile; quando l'uva comincia a fiorire tra il maggio ed il giugno; ed infine quando comincia a maturare, tra l'agosto ed il settembre.

Dopo la metà del mese si risvegliano e si ricercano le tina, e si provvedono e si preparano tutti gli attrezzi necessarj per la vendemmia.

#### O T T O B R E.

Ecco il mese della vendemmia. Questa non dee farsi prima che le uve sieno quanto è possibile perfettamente mature. Se elle sian tali si conosce dal colore, dal sapore, e più di tutto dalla corda del grappolo. Se questa non è più verde ed è divenuta legnosa e di un colore scuro, com'è il tralcio dal

quale ella pende, si posson disporre le cose per la vendemmia, la quale si dee fare, se è possibile, in giornate serene, nè si dee principiare prima che il sole abbia riscaldato l'aria e rasciugate le guazze. Le uve non si gettino nelle tina se non siano perfettamente ammostate, e perciò si rammenta la Colla, di cui si darà la figura in ultimo al numero 6; e si avverta che ogni tino resti pieuo in un giorno o in due al più. Quando il tino sarà pieno si ammosti l'uva dentro ad esso quanto si può, e il medesimo si torui a fare quando sarà entrata in fermentazione ed avrà, come dicono, levato in capo. Allora bisogna stancare in ogni tino due uomini, e conviene agitare e pigiare fino in fondo più e più volte le vinacce, le quali dopo di ciò non si debbono sfondar più, ma solo premerne con piccoli ammostatoi la superficie, affinchè si mantenga umida e non prenda il forte. Dopo otto o dieci giorni quando si sente diminuita la fermentazione, e che la vinaccia comincia a calare, si dee svinare. Venendo trattato, e manipolato così, ha sicuramente più d'aria combinata, più di spirito e per conseguente più odore e sapore, e dee necessariamente riuscir più durevole. Comunemente si ammostano ogni giorno e si sfondano le vinacce e si dura venti e trenta giorni, quanto si tengono nelle tina, coll'idea di fare un vino migliore. E pure tutto questo ad altro non serve che a fargli perdere e l'aria e lo spirito, e in conseguenza a snervarlo e renderlo men buono e men durevole.

al piè delle viti che ordinariamente soglion piantarsi sulle prode di quelle fosse.

Si fanno le ginestre ed i giunchi, i quali, com'è già detto, servir debbono a legare a'suoi tempi i giovani tralci delle viti.

Si torna a zappare le fosse de' maglioli. Questa operazione che, incominciando dal marzo, abbian rammentata e raccomandata ogni mese, parrà forse troppo incomoda ai contadini, e troppo dispendiosa ai possessori che fanno lavorare e custodire le vigne a loro mano; ma se si vuole che queste piante germoglino con più vigore e che anticipino tre anni almeno il loro frutto convien soggiornarle nella divisata maniera; ma perchè non sarà possibile l'ottenere tanto da' nostri contadini, si procuri almeno di farla replicare tre volte l'anno, cioè quando le viti cominciano a muovere, tra il marzo e l'aprile; quando l'uva comincia a fiorire tra il maggio ed il giugno; ed infine quando comincia a maturare, tra l'agosto ed il settembre.

Dopo la metà del mese si risvegliano e si ricerciano le tina, e si provvegono e si preparano tutti gli attrezzi necessarj per la vendemmia.

#### O T T O B R E.

Ecco il mese della vendemmia. Questa non dee farsi prima che le uve sieno quanto è possibile perfettamente mature. Se elle sian tali si conosce dal colore, dal sapore, e più di tutto dalla corda del grappolo. Se questa non è più verde ed è divenuta legnosa e di un colore scuro, com'è il tralcio dal

quale ella pende, si posson disporre le cose per la vendemmia, la quale si dee fare, se è possibile, in giornate serene, nè si dee principiare prima che il sole abbia riscaldato l'aria e rasciugate le guazze. Le uve non si gettino nelle tina se non siano perfettamente ammostate, e perciò si rammenta la Colla, di cui si darà la figura in ultimo al numero 6; e si avverta che ogni tino resti pieuo in un giorno o in due al più. Quando il tino sarà pieno si ammosti l'uva dentro ad esso quanto si può, e il medesimo si torui a fare quando sarà entrata in fermentazione ed avrà, come dicono, levato in capo. Allora bisogna stancare in ogni tino due uomini, e conviene agitare e pigiare fino in fondo più e più volte le vinacce, le quali dopo di ciò non si debbono sfondar più, ma solo premerne con piccoli ammostatoi la superficie, affinchè si mantenga umida e non prenda il forte. Dopo otto o dieci giorni quando si sente diminuita la fermentazione, e che la vinaccia comincia a calare, si dee svinare. Venendo trattato, e manipolato così, ha sicuramente più d'aria combinata, più di spirito e per conseguente più odore e sapore, e dee necessariamente riuscir più durevole. Comunemente si ammostano ogni giorno e si sfondano le vinacce e si dura venti e trenta giorni, quanto si tengono nelle tina, coll'idea di fare un vino migliore. E pure tutto questo ad altro non serve che a fargli perdere e l'aria e lo spirito, e in conseguenza a snervarlo e renderlo men buono e men durevole.



Dopo la vendemmia si può dar principio a potare secondo le regole già divise.

Si fanno le propaggini ove bisogni, e si piantano le fosse che si son lasciate aperte a godere del beneficio dell'estiva stagione; ed oltre ai maglioli vi si pongono i pioppi, ed i frutti che più brama il terreno e che elle posson ricevere.

#### N O V E M B R E.

Si seguita a far le propaggini ed a piantare le fosse, se non siasi terminato, e si dà principio a farne delle nuove dovunque abbisogni. Le fosse fatte in questo mese godono di tutte le influenze dell'invernata; sicchè la terra si ricuoce, e si stagiona maggiormente con gran vantaggio di tutto ciò che è da piantarvisi.

Fino alla metà del mese si può proseguire la potatura, ma poi va sospesa, com'è già detto, sino al marzo, perchè dai geli imminenti non restino danneggiate le viti potate.

Terminata la sementa de' grani, si dà principio a quella delle biade; e il contadino diligente vanga per questa sementa il terreno. In tale occasione, che suol tornare campo per campo ogni tre anni, si governano le viti. Si avverta che il troppo governo giova certamente a far loro produrre un frutto maggiore, ma nuoce poi alla qualità del vino, che riesce sicuramente meno durevole. Si dia dunque loro misuratamente; e per assicurarsi di non eccedere, ottima regola sarebbe il fare un mescolo di vinacce, e di altri sughi molto calorosi, come sarebbe colom-

bina, pecorino, ecc., coll'aggiunta di una metà di terra sottile, colla quale si verrebbe a correggere il sugo.

Si avverta ancora nel vangare dintorno a queste piante, di non istrapazzarle e di non tagliar loro altre barbe che quelle che si trovano a fior di terra e che compariscono alla superficie. Noi sappiamo benissimo che tutti quasi i georgici, e antichi e moderni, hanno insegnato ed insegnano tutto l'opposto, e quindi comunemente si profonda intorno alle viti tutta la vanga, e si scalza, e si scende ancora di più, e quante barbe si trovano a questa profondità tutte si tagliano rasente il fusto: Noi però pensiamo diversamente, e diciamo che così certamente vangare e trattar si debbono i maglioli e prima e dopo la succisione, finchè non hanno otto e dieci anni, affinchè assicurino, ingrossino e stendano le barbe nella profondità della fossa, perchè queste son quelle che nell'estiva stagione e nelle maggiori siccità debbono mantener fresca e vegeta la pianta. Ma quando queste sono assicurate, conviene assolutamente rispettare tutte le barbe che gettano fra le due terre, perchè queste traggono veramente in maggior copia l'umor nutritivo, e danno forza alla pianta, onde produrre ed allegare il suo frutto. Circa le osservazioni replicatamente per più e più anni fatte, abbiamo veduto che chiunque si allontana da questa regola nell'anno della vangatura poco o niun frutto ricava dalle viti vangate; nell'anno dopo ne ha qualche poco più, nel terzo anno poi lo trova abbondante, perchè le viti han rigettato quelle

Dopo la vendemmia si può dar principio a potare secondo le regole già divisate.

Si fanno le propaggini ove bisogni, e si piantano le fosse che si son lasciate aperte a godere del beneficio dell'estiva stagione; ed oltre ai maglioli vi si pongono i pioppi, ed i frutti che più brama il terreno e che elle posson ricevere.

#### N O V E M B R E.

Si seguita a far le propaggini ed a piantare le fosse, se non siasi terminato, e si dà principio a farne delle nuove dovunque abbisogni. Le fosse fatte in questo mese godono di tutte le influenze dell'invernata, sicchè la terra si ricuoce, e si stagiona maggiormente con gran vantaggio di tutto ciò che è da piantarvisi.

Fino alla metà del mese si può proseguire la potatura, ma poi va sospesa, com'è già detto, sino al marzo, perchè dai geli imminenti non restino danneggiate le viti potate.

Terminata la sementa de' grani, si dà principio a quella delle biade; e il contadino diligente vanga per questa sementa il terreno. In tale occasione, che suol tornare campo per campo ogni tre anni, si governano le viti. Si avverta che il troppo governo giova certamente a far loro produrre un frutto maggiore, ma nuoce poi alla qualità del vino, che riesce sicuramente meno durevole. Si dia dunque loro misuratamente; e per assicurarsi di non eccedere, ottima regola sarebbe il fare un mescolo di vinacce, e di altri sughi molto calerosi, come sarebbe colom-

bina, pecorino, ecc., coll'aggiunta di una metà di terra sottile, colla quale si verrebbe a correggere il sugo.

Si avverta ancora nel vangare dintorno a queste piante, di non istrapazzarle e di non tagliar loro altre barbe che quelle che si trovano a fior di terra e che compariscono alla superficie. Noi sappiamo benissimo che tutti quasi i georgici, e antichi e moderni, hanno insegnato ed insegnano tutto l'opposto, e quindi comunemente si profonda intorno alle viti tutta la vanga, e si scalza, e si scende ancora di più, e quante barbe si trovano a questa profondità tutte si tagliano rasente il fusto: Noi però pensiamo diversamente, e diciamo che così certamente vangare e trattar si debbono i maglioli e prima e dopo la succisione, finchè non hanno otto e dieci anni, affinchè assicurino, ingrossino e stendano le barbe nella profondità della fossa, perchè queste son quelle che nell'estiva stagione e nelle maggiori siccità debbono mantener fresca e vegeta la pianta. Ma quando queste sono assicurate, conviene assolutamente rispettare tutte le barbe che gettano fra le due terre, perchè queste traggono veramente in maggior copia l'umor nutritivo, e danno forza alla pianta, onde produrre ed allegare il suo frutto. Circa le osservazioni replicatamente per più e più anni fatte, abbiamo veduto che chiunque si allontana da questa regola nell'anno della vangatura poco o niun frutto ricava dalle viti vangate; nell'anno dopo ne ha qualche poco più, nel terzo anno poi lo trova abbondante, perchè le viti han rigettato quelle



barbe. All' opposto, chi le rispetta, ha le viti più belle, più vegete, più gagliarde e sempre cariche di frutto.

## D I C E M B R E.

Si seguita a far le fosse ed a vangare, quando per altro la terra non sia troppo umida. Queste operazioni si fanno ancora nei mesi susseguenti fino a tutto aprile.

## CALENDARIO

## DELL' ORTOLANO

## G E N N A J O.

**I**n questo mese si seminano la fave napoletane, i ceci rossi, i piselli ed i cavoli di più e diverse qualità.

Si seminano ancora i semi de' peri e de' meli ed altri frutti, per avere a suo tempo i piantoni da vendere e trapiantare.

In tempo che non sia ghiaccio si pongono i cavoli bianchi da estate, detti di Calabria; si osservi di porli discosti di solco un terzo di braccio, e un altro terzo di lontananza tra loro, e si copra col terreno le sole barbe, lo che comunemente si dice porre a galla.

Si fanno i vivai d'uovoli d'ulivo, siccome ancora di ulivastrelli salvatici che provengon da seme.

Si piantano le rose di diverse specie, per fare spalliere al muro, ovvero isolate intorno alle viottole degli orti.

Si piantano le cipolle, massime le bianche e gli agli, i porri ed i sedani, procurando di governare avanti il terreno con sugo trito di stalla.

Si radunano e si stagionano i semi di tutte  
Lastri, Calendarj

quelle frutta che si mangiano alle tavole e che marciscono.

Si procuri di custodire i semi di qualunque sorta in luogo asciutto, ben custoditi dentro un sacchetto o una zucca per aria, acciò non siano sciupati dagli animali.

Si tagliano le cime delle insalate e si legano per farle bianche.

### F E B B R A J O.

Si piantano per uso di piantoni i noccioli delle ulive, delle pesche, delle susine, le noci, le nocciole e le mandorle.

Si semina il seme de' cipressi, degli aranci forti, degli sparagi, le fragole e diverse ortaglie.

Si tagliano le canne e si cavano gli occhi delle medesime, e si fanno i canneti.

Si piantano le marze di pera e mela cotogna, i melagrani ed i frutti di più e diverse sorti.

Si piantano le marze del ramerino, e i rami della salvia, gli agli, le cipolle, i cavoli e le radici degli sparagi.

Si cominciano a fare gl'innesti verso la fine del mese e nei paesi d'aria calda, massime di quelle piante che son sollecite a mettere.

Si potano gli agrumi ed i frutti di tutte le sorti.

Si governano le piante di tutte le qualità, i prati ed i canneti.

Se mai nel mese di gennaio, stante i diacci, non fosse stato possibile di seminare tutte le materie dette disopra, si terminano in questo.

Si osservi che tanto la lattuga nera quanto l'arancina, per non occupare tanto terreno, si pone a piuolo, attraverso ai cavoli bianchi, facendovi un piccol solco col marretto. Lavorato che sia il terreno a vanga, concimato e ridotto in aiuole, si semina la lattuga nera, e si pone la lattuga arancina.

Si seminano i cipollini vernini, con concimare il terreno, come si è detto di sopra.

Quanto alle cipolle dette *savonesi* si fa il solco colla marra, e messovi il governo si ricopre colla terra; e poi si pongono dette cipolle un palmo distoste tra loro ed altrettanto un filare dall'altro.

### M A R Z O.

Al principio di questo mese si seminano le fave marzuole, quando non si sia fatto nel mese antecedente, ed alla metà si dà principio alla sementa dei ceci bianchi, de'fagioli cappoui, grigiolati e gentili.

Si seminano le zucche nere, le maggesi e le lunghe da friggere, i cetrioli, il basilico, la lattuga dell'estate, le pastinache, molti e diversi erbaggi per insalate e per odori, i capperi, i porri e molti semi di diverse qualità di fiori.

Si semina il seme delle more di gelso, le bietole ed i cavoli neri di tutte le sorti.

Si seminano in vasi di buon terriccio i pomi d'oro, i peperoni ed i petonciani, e si trapiantano alla fine d'aprile.

Si piantano i magliuoli, i gelsi, ed i frutti di diverse qualità, a riserva d'alcuni che anticipano a mettere, come sono i mandorli, i peschi, ecc.



Si piantano le marze de' salci ne' canali ed in altri luoghi.

Si piantano diverse qualità d'erbe per insalate e per odori, i cavoli cappucci, i cavoli neri, le fragole e le cipolle.

Si potano i gelsomini d'ogni sorte.

Si potano ancora le pergole e le spalliere delle uve che chiaman privilegiate, come ancora gli albicocchi, i peri, i fichi, i mandorli ed altri frutti.

Si scelgono, si tagliano e si conservano sotto la terra gentile, o in rena fresca le marze di gelso, per farne poi gl'innesti.

#### A P R I L E.

Si vangano al fondo più del solito quelle terre che debbon servire per comeri, zatte, poponi, e cose simili, le quali nello stesso mese si piantano a buche.

Si seminano le zucche di tutte le sorti.

Si seminano i ceci bianchi ed i fagioli d'ogni specie.

Si semina il finocchio dolce, il seme delle ortaglie di più e diverse qualità, porri, cetrioli, poponi da inverno, cavoli di più sorti, ravanelli, radici, ed i piselli detti verdini.

Ai cavolfiori detti broccoli, quando son trapiantati e attaccati bene, si procuri di fare una buca al piede, e si governino con pozzo nero.

Si osservi inoltre di tenere il terreno, per fare le dette semente, ben lavorato a vanga, e che sia ben trito, ed in caso di siccità si annaffia, con averlo avanti concimato con sugo di stalla.

Si piantano i cavoli cappucci ed i cavoli neri da inverno, come ancora diverse qualità d'insalate, lattughe, sermolino, ed altre specie d'erbe odorose.

Si fanno i vivaj di peruggini e meluzzi selvatici, susini e simili, avvertendo di farli al principio del mese, quando non si fosser fatti ne'due antecedenti.

Si fanno i vivaj di gelsi e si fanno gl'innesti.

Si piantano le fragole.

Si pongono le patate dopo la metà del mese in terreno prima lavorato, e tagliate in pezzi, avvertendo che ciascheduno di essi abbia un occhio, o germoglio.

All'ultimo del mese si semina la prima indivia. In detto mese si fanno ancora i nesti di tutte le frutte e delle viti, secondo l'età e la forza del frutto.

#### M A G G I O.

Si fanno le semente, come si è detto disopra, di cavoli neri, di paonazzi e di tutte le sorti, ecc., e quelli posti d'aprile si trapiantano pel verno.

Inoltre si piantano i cavoli detti genovesi, e quando sono attaccati, si governano a buche, come si è detto disopra, col pozzo nero.

Si piantano i cavoli fiori, i porri, i sedani e diverse qualità d'insalate.

Si cominciano a diradare i ceci, i fagioli e simili.

Si colgono e si stillano le rose, ed altri fiori, ed erbe odorose e medicinali.

Si preparano e si mettono all'ordine i vasi chiamati bugni per gli sciami delle api.

Si potano e si puliscono i gelsi subito colta la foglia, cominciandosi a coglierla sempre dalle piante più giovani.

## GIUGNO.

Si fanno anche in questo mese le semente dell'indivia e della lattuga.

Si comincia a trapiantare i cavolifiori detti di Malta, abbadando di piantarli a piuolo, e concimarli col pozzo nero, perchè barbichino, o possan resistere al solleone.

Si sarchiano e si rincalzano i ceci, e i grani turchi, i fagioli, i cocomeri, ecc.

Si cava il seme dalle more de' gelsi, avvertendo che siano ben condotte e mature.

Si spuntano i tralci de' poponi, cocomeri, zucche e simili.

Si diradano, o, come altri dicono, si scannellano i canneti, tagliando tutte quelle cannuce più sottili e minute che non vengono mai da nulla e pregiudicano alle altre.

Si sarchiano i vivaj degli ulivi, de' gelsi e de' frutti, mantenendoli sempre puliti da tutte l'erbe; e per quelli che fossero innestati, è necessario di riverderli una volta o due la settimana, e levar loro tutte le sortite salvatiche e le altre superflue e dannose, venute sopra il domestico.

Si coglie il seme delle rape e del trifoglio.

Si tagliano le piante delle fragole, con tutti i tralci al pari del terreno subito terminate.

## LUGLIO.

Si rincalzano di nuovo i ceci, i fagioli e simili.

Si tagliano le piante de' carciofi e delle fragole, adacquando le une e le altre.

Si piantano le cipolle porraie, o, come altri dicono, i cipolloni e gli scalogni.

Si spuntano i cocomeri, i poponi, e simili.

Si lavorano a vanga le terre, perchè si stagionino, e per poter piantare i postimi per l'inverno.

Si pongono i porri, ritti a piuolo, col solco profondo; ed essendo il terreno agevole, si piantano ancora a giacere, che chiamano *sotterrati*, concimandoli con concio trito.

## AGOSTO.

Si colgono, si battono e si stagionano i ceci ed i fagioli seminati d'aprile e di maggio.

Si fa l'agresto prima della metà del mese.

Si pianta l'insalata detta indivia, per averla presto.

Si seminano le lattughe cappucce, passata che sia la metà del mese, i ramolacci e i ravanelli ed i cipolloni savonesi.

Si trapiantano i sedani in solchetti, procurando subito di ben adacquarli.

Si procuri di custodir bene il postime con concimarli alquanto, perchè abbia forza nell'inverno.

## SETTEMBRE.

Si fa l'ultima sementa dell'indivia.

Avverta l'ortolano d'aggiustar bene le prode, per potere, in occasione di pioggia, piantare a solco l'in-



divia e la lattuga vernina, governando la terra a sugo trito, e per l'indivia con pozzo nero.

Si colgono verso la fine del mese quelle frutta da inverno che sono in luoghi caldi e stagionate.

Si colgono le zucche da serbarsi all'inverno, mettendole al sole e all'aria aperta.

Si trapianta l'indivia ed i cavoli neri per l'inverno.

Si seminano le fave napoletane ed i piselli nei luoghi caldi per averli anticipatamente.

Si trapiantano le fragole ne' giardini, adacquandole subito piantate.

Si cavano le patate dissottoterra.

#### O T T O B R E.

Si colgono le frutta da inverno, purchè siano fatte, non potendosi limitare appunto il tempo, mentre un anno si fanno più presto e l'altro più tardi, essendovi anche differenza nel maturare da una qualità all'altra, ed anche in quelle della stessa specie e pianta.

Si semina la lattuga ed altri erbaggi, come pure i piselli, le fave napoletane e le vernine.

Si piantano i cavoli neri e l'indivia.

Si piantano i primi cipollini per fare le cipolle novelline; ed anche le cipolle dette porraie per fare il seme, e queste si piantano a solco, e si cerca di ben governarle e rincalzarle.

Si piantano i talli delle viole, le radici degli sparagi, le marze del ramerino e le ciocche della salvia; e si stallano e si piantano i carciofi.

Si cominciano a fare gl'innesti di diversi frutti verso la fine del mese.

Si colgono le sorbe, le nespole e le mele cotogne.

Si vende il mele e la cera che fanno le api nei bugni, o cassette.

Si piantano i mazzocchi.

Si semina i primi spinaci per poterli avere nell'avvento, e si governa a pozzo nero o pollina gli altri postimi.

Si poue la prima lattuga a piuolo, e si concima il terreno con sugo trito.

#### N O V E M B R E.

Si seminano le fave vernine prima che venga la metà del mese; i semi delle pere e mele e i noccioli delle pesche, albicocche, susine, ciliegie, ecc.

Chi non avesse fatto le fave grosse da riprese, è in tempo ancora; osservi però di farle sulle prode e in luoghi caldi; e frammezzo alle medesime si seminano i piselli e gli spinaci.

Osservi il seminatore che se il terreno non è bene asciutto, è inutile il fare le dette semente.

Si fanno gl'innesti di frutti di diverse sorti fino alla metà del mese, purchè non siano in luoghi troppo freddi.

Si seminano le noci e le nocciuole.

Si cominciano a piantare i gelsi, i noci ed i frutti di più specie, purchè non si mettano in terra che sia molto forte e soggetta all'umido.

Si piantano le cipolle, i cavoli da inverno, l'indivia e la lattuga.

Si fanno i vivai di peruggini, meli, susini, e simili, e si piantano le rose di tutte le sorti.

Si piantano le rape, i ramolacci, ed i ravanelli per seme.

Si cominciano a potare le piante de' frutti di tutte le sorti, facendosi sempre dalle più deboli.

Si piantano le fragole, si scalzaano, si governano e si ricalzano i gelsi, i frutti, ed altre piante poste dell'anno già scorso, tagliando loro tutte le barbe che si ritrovano tra le due terre.

Si tagliano le canne dei canneti fatte dell'anno stesso, indi si governan e si cavano le fossette, coprendo tutti i quadrati di terra in maniera che spiovano da per tutto nelle fosse.

Si piantano i lamponi, il ribes, ed i melagrani.

#### D I C E M B R E.

Mentre non siano diacci o nevi che ricoprano il terreno, si lavoran le terre, e se è buon tempo, avendo il postime indietro, si può seminare dentro ai solchi del medesimo le fave grosse, le quali si concimano a concio minuto.

Si osservi che le fave da riprese o da orto, come si vogliono chiamare, vengono in sementa spesse volte, e forse con un poco di diligenza si potrebbero aver tutto l'anno, siccome ancora i piselli, almeno in certe annate che non sono tanto fredde e in prode a mezzogiorno.

Si piantano i frutti di diverse sorti, i gelsi, le marze de' salci e le rose.

Si piantano gli agli.

Si fanno i vivai di gelsini salvatici.

Si fanno le fosse per le piante nuove, e si potano le altre, alle quali non si è fatto.

## CALENDARIO

### DEL GIARDINIERE FIORISTA

#### G E N N A J O.

**D**OVRA' primieramente il giardiniere fiorista lavorare e concimar quelle terre che saranno destinate per piantar radiche di ranuncoli per ingrossare, e quelle per piantare i fiori da estate.

Sarà attentissimo nel coprire e scoprire alle buone giornate, le areole ove son piantati ranuncoli, roseline, o altri fiori gentili che soffrono il freddo, come pure aprire e chiudere alle ore debite gli stanzoni o coudree e le stufe.

Dovrà osservare, in caso di gran freddo, che nei detti stanzoni non geli, ed allora accendervi il fuoco, come pure alle stufe dovrà crescerlo a norma di quanto cresce il freddo.

Nelle giornate tiepide da poter lavorare potrà cominciare a distendere e rilegare le spallierine del ribes, uva spina, rosai, gelsomini salvatici, e tutte le altre piante che si tengono a spalliera.

Dovrà parimente sverare e sarchiare l'erbe inutili, e tener sempre il giardino in una perfetta pulizia.

Si provvedono, o si preparano secondo il bisogno, tutti quegli arnesi che occorrono in tal genere di giardinaggio, come ferramenti, leguami, vasi, ecc.



Si rivoltano i letami e i terricci di bosco, acciò vengano a macerarsi.

Si piantano nelle stufe i mughetti e gli sparagi, per averli fuor di stagione e nel carnevale.

S'innaffiano quei vasi e quelle piante che ne hanno bisogno: ma questo si faccia nelle giornate più tiepide, per non cagionar diaccio alle piante.

#### F E B B R A J O.

Nei primi di questo mese si planteranno in terra, purchè non sia freddo e diaccio grande, le radici piccole o smagrite per ingrossarle e rimetterle in buon grado, come quelle dei ranuncoli rossi, dei gialli, e di quelli di più colori detti di Persia, ovvero roselline; avvertendo, circa a queste, di non lasciarle portare il fiore, acciò granisca e ingrossi meglio la radica; perciò quando si vede escir dalla piantina il fiore, subito si taglia, e in tal maniera quel nutrimento che deve concorrere al fiore, resta racchiuso nelle sue fibre, e nutrisce e ingrossa doppiamente la radica; avvertendo ancora di somministrar loro, da che cominciano a tirar fuori il bottone del fiore sino alla sua maturità, una copia grande di acqua.

Verso la metà del mese si trapiantano i garofani, quelli i quali fossero superflui nei vasi, o che per il freddo fossero periti, o si volesser piantare in terra, o per qualsisia altro bisogno; procurando di cavarli con buon pane, acciò non soffrano, e alla primavera possano produrre i loro fiori a perfezione.

Si seguita a tener custodite quelle piante che sono negli stanzoni, conserve, e stufe, con dar loro quella maggior quantità d'aria che sarà possibile.

Verso la fine del mese s'innestano le rose di ciascuna specie.

Si seguita a rilegare e distendere le piantine a spalliera.

Si tosano e si pareggiano i bossi dei parterri, ecc.

Si rivoltano i letami e se ne provvede.

#### M A R Z O.

Si provvedono le terre che bisognano, ed in ispecie le argille, perchè appunto in tal tempo sono ricotte dai diacci; così le terre d'orti, o si voglia dir grasse, le sabbiose e le tuose.

Si rimettono insieme i terricci e le foglie di bosco per metter sopra le fogne dei vasi. Si provvede il letame di cavallo, di vacca, di pecora, e tutti si mettono ne' loro siti per macerarli e poterli adoprare quando ne farà bisogno.

Si trapiantano tutte le specie d'erbe odorose e tutte le altre piantine, sì d'erbe come di fiori e di piante semplici, come d'esotiche, ecc.

Si piantano le barbatelle dei gelsomini salvaticchi per innestarli l'anno venturo; si mettono in terra le bacchette dei gelsomini catalogni a far radici, e l'anno dopo si trapiantano.

Si semina verso la fin del mese tutti i fiori da estate, i garofani di tutte le qualità, l'erbe odorose, tutte le piante semplici ed esotiche, tenendole fino alla fine del mese di aprile in luogo ragionevol-

mente caldo; dopo il qual tempo si ritirano in un posto più ombrato, acciò nascano meglio.

Si difendono dal sole quelle ciocche di giacinti che fioriscono, con qualche riparo, acciò il sole e l'acqua non ne portin via i colori.

Si cavano dagli stanzoni e conserve tutti i garofani, erbe odorose e tutte quelle piante più adattate al nostro clima.

Si sarchiano e si nettano dall'erbe inutili tutte le areole, ove son piantati i fiori, come pure tutti gli stradelli e viottoli del giardino.

Si potano tutte le specie di rose e gelsomini, levando loro insieme tutto quel legname secco che avessero.

Si trapiantano le nuove barbatelle, ove ne occorra, e si margottano: come pure le piante dei mirti.

Si cavano dai vasi i giacinti tuberosi; e sgravati dalla loro prole, si ripiantano. Parimente si torna a porre in terra quelli che si fossero cavati in autunno.

S'innaffiano tutte quelle piante che ne hanno bisogno; perchè cominciando a vegetare, tanto più tiran sugo per nutrirsi, e produrre le loro fronde e fiori.

#### A P R I L E.

Verso la metà del mese si sementa alcune specie di semi americani, affricani, indiani, ecc. Molte specie di mimose sensitive, gelsomini e altre piante simili.

Si distruggono gl'insetti che sono sopra i garo-

fani e altre piantine primachè si propaghi la loro prole.

Si piantano i talletti dei garofani a far radici, i rami del leonuro, i rami ed i talli delle viole gialle altrimenti bastoni d'oro, i rami ed i talli dei tlaspi, i rami dei gelsomini salvaticchi, ecc.

Si seguita a far dei margotti a quelle piantine che preme di moltiplicare; si governa i garofani con un letame composto e ben macero; si seguita a difender dal sole e dalle acque i fiori dei giacinti; si mettono in luogo ombrato e ben disposti i vasi dei ranuncoli persiani, detti roselline, per quivi doverci fiorire; e dopo la loro fioritura si rimettono al sole per maturare e granire le radiche.

Si pulisce il giardino dall'erbe inutili che in questa stagione copiosamente nascono.

Si comincia a metter dei sostegni ai garofani, per rilevarli diritti, fermandoli ai medesimi con dei giunchi.

#### M A G G I O.

Torna la brillante e deliziosa stagione del nuovo maggio, si tiran fuori dalle conserve le piante dei mugherini del gimè, gelsomini azorei, gelsomini gialli odoratissimi, ecc., e si portano ad adornare il giardino, come pure si mettono fuori tutte le piante esotiche, potandole e ripulendole da qualunque seccume.

Si governano tutte le dette piantine con un letame composto, ben macero; e si mutano tutte quelle che ne hanno bisogno.



Si seguita a mettere i sostegni ai garofani, rilegarli e levar loro i talli e le boccie superflue, acciò vengano i fiori più grossi e più belli.

Si piantano in terra tutti i fiori da estate e da autunno: i garofani e garofoline di Spagna ed altri fiori simili, s'innaffiano subito piantati, e poi quando ne hanno bisogno di mano in mano.

Bisogna stare attenti alla maturità dei semi, come sarebbe dei geranj, dei leucj, dei tlaspi, ed altri primaticci simili, raccorli e metterli in casa.

Verso la fine del mese si comincia a levar di terra le radici dei ranuncoli, di qualche giacinto e tulipano, e si mettono in una stanza ariosa a prosciugarsi, per poi riporle nel luogo destinato a quest'uso.

Si tosano i parterri, le cerchiare, ecc., e si mette tutto in buon ordine e pulizia.

Si ritirano in luogo ombroso quei garofani che cominciano a fiorire, e si difendono dal sole e dalla pioggia, acciò non vengano guastati i loro fiori.

Si finiscono di fare quelle semente che non si fossero fatte nel passato mese.

S'innestano i gelsomini catalogni, i mugherini del ginè, i gelsomini azorei, i gelsomini gialli odorosi, ecc.

### GIUGNO.

Si cavano da terra le radici dei ranuncoli rossi, dei gialli e di quei di Persia, detti roselline, degli anemoni e degli argemoni, i bulbi dei giacinti, giunchiglie, ecc.

Si seguita a mettere in luogo ombroso i vasi dei garofani, affinché il cocente sole non ne forzi troppo la fioritura; e subito finiti di fiorire si rimettono ai loro posti, acciò assodino i nuovi talletti da margettarsi, e si leva loro il seccume e i tronchi dei fiori già colti.

Si preparano e si fecondano quei garofani che sono destinati per fare il seme, e si coprono con velo, acciò non sieno guastati dagli insetti.

Si preparano le nuove terre per piantare le radiche, bulbi, garofani, ecc., e si fanno i mescoli di dette terre in luogo solativo e scoperto, perchè il sole maggiormente le fecondi di sali, ecc.; e si dà loro dell'acqua acciò si macerino e si spengano, rivoltandole tre o quattro volte nell'estate.

Si seguita ad innaffiare quelle piante e i vasi che di mano in mano ne hanno bisogno; e questo si faccia la sera, acciò le piante sieno men soggette a ribollimento.

Si seguita a tosare e piegare i pergolati, le cerchiare, ecc.

Si tolgono l'erbe inutili per tutto il giardino.

### LUGLIO.

In questo mese si lavorano tutte le terre dove si deve piantare i fiori nell'autunno, come sarebbe radiche di ranuncoli di tutte le sorte, anemoni e bulbi, o sieno cipolle di giacinti, giunchiglie, ecc. Tutte le dette terre si vangano, si rivoltano e si concimano secondo il bisogno.

Si cavan di terra i bulbi dei collicorti, detti

narcisi, ogni tre anni, per isgravarli della loro prole, e per lavorare le terre indurite e ingrassarle, se ne farà bisogno; e alla metà di agosto si ripiantano.

Circa la metà del mese si faccia i margotti ai garofani, cioè s'incidano e si pieghino sotto terra i germogli o sieno talli dei garofani, e messoci attorno all' incisura nuova terra, si ricuoprino e si tengano esposti al sole acciò gettin radici.

Si cavano i margotti della vainiglia, o sia *Eliotropio* peruviano che saranno stati fatti nella primavera, e si ripiantano in altri vasi, in buon terreno grasso, sciolto e sabbioso alquanto.

Si raccolgono i semi dei leucoj, delle quarantene, e di molti altri fiori estivi, di erbe odorose, piante esotiche, ecc.

Con grande attenzione si sta vigilanti alla continua innaffiatura che in questa calda stagione suol essere necessaria a tutte le piante, e si cerca di innaffiare sempre la sera, quando comincia a essere passato il sole, acciò le piante sieno meno soggette al ribollimento.

Se s'innaffieranno le piantine non ogni sera, ma una sera sì e una sera no, e si darà loro l'acqua abbondantemente, si manterranno più sane.

Si rivoltano i letami onde si perfezionino, e se bisogna s'innaffiano, perchè maggiormente fermentino. Si rivoltano i mescoli delle terre; e ancor queste, se ne hanno bisogno, s'innaffiano.

Si piantano nei vasi i ranuncoli rosai per averli primaticci, cioè nel mese di ottobre; ma verranno poco bene, stante la stagione troppo calda.

Starà vigilante il giardiniere alla maturità dei semi dei garofani che in questo mese sogliono cominciare a perfezionarsi; e arrivati alla loro maturità gli raccolga e li metta in luogo asciutto.

#### A G O S T O.

Circa la metà del mese si piantano le radiche di ranuncoli rossi, grangialli, turbantidoro, ecc., per averli nel dicembre e gennaio; e si piantano in buon terreno composto. Si avverta nei primi quindici giorni di tenerli esposti in luogo ombrato, acciò nascano meglio.

Si piantano in terra e nei vasi le cipolle di colli-corti, detti narcisi, dopo la prima acqua, acciò vengano primaticci, e non si cavino di terra se non dopo due anni per isgravarli della loro prole, e per ingrassar loro la terra quand'occorra.

S'innaffia abbondantemente i margotti affinché gettino copiose radici; ma non si innaffino ogni giorno, bensì un giorno sì e l'altro no, e così si manterranno meglio le piante e non saranno soggette al ribollimento.

Si trapianta qualche margotto di vainiglia, o sia *Eliotropio* peruviano, tenendolo in luogo ombrato per dieci giorni, e poi a poco a poco si tenga al sole, sempre però mediocre.

Si attende alla maturità dei semi, tanto di garofani, quanto di altri fiori estivi, e si raccolgono; e dopo averli ben prosciugati e ripuliti, si ripongono nei loro scaffali in buon ordine.

Si rivoltano e lavora i terreni acciò il sole gl'in-



cuoca. Si rivoltano i letami e le terre preparate, e si dà loro dell'acqua, perchè fermentino e si spengano, e vengano a perfezione.

S'innaffiano ogni giorno tutte quelle piante legnose che ne hanno bisogno, come sarebbe gelsomini, mugherini, catalogni, rosai, rose chinesi, *Nerium*, e molte altre di simil genere.

#### S E T T E M B R E.

Si seguita a piantare le radici di grangiali e ranuncoli rossi e turbanti d'oro, per averli nel carnevale, e si piantano ancora in terra in qualche areola solativa, con far loro la coperta per salvarli dal freddo.

Si finisce di piantare i narcisi: si piantano i muschi greci, gli anemoni, i gladioli, le corone imperiali, tutte le specie di gigli, i crochi, e altre piante di simil genere.

Si trapiantano le licnidi di ogni specie, le viole mammele, le bellidi, le *primula-veris*, e altre piante simili.

Si comincia a trapiantare circa la fine del mese i margotti dei garofani, quando per altro abbiano messo buone radici.

Si fanno i margotti dell'*Eliotropio* per cavarli a primavera.

Si tosa le cerchiate e i parterri. Si pulisce i giardini. Si rivolta i mescoli delle terre e si vangliano per potersi adoperare quando ne fa bisogno. Si provvedono le foglie di bosco per metter sopra le fogne; come pure si provvedono terricci di bosco,

terre argille, e tutto ciò che fa bisogno per le nuove piantagioni.

Si seminano verso la metà del mese i garofani per trapiantarsi in primavera, cioè nel mese di maggio.

Si semina le violaccicche, le quarantene, i tlaspi, le nigelle, le scabiose, i tulipani, le corone imperiali, gli orecchi d'orso, il croco ortense e altre semente di simil genere.

Si muta o trapianta il dittamo, la majorana e simili. Si raccolgono tutti quei semi che sono condotti a perfetta maturità, tanto fiori estivi, quanto autunnali. Si innaffia tutte le piante quando fa bisogno, ecc.

#### O T T O B R E.

Essendo questo il mese delle piantagioni, non mancherà al giardiniere da lavorare, ma bensì converrà che usi molta fatica per isbrigarli di tante faccende che son di gran premura.

Primieramente darà di mano alle smargottature dei garofani, e le ripianterà nei loro vasi e in terra.

Si preparino le terre, e si piantino le cipolle o sien bulbi dei giacinti, tanto in terra, quanto nei vasi.

Si piantino i tulipani, le giunchiglie, e altri fiori bulbosi.

Si piantino le radici di ranuncoli, grangiali, turbanti d'oro e ranuncoli persiani.

Si trapiantino le *primulaveris*, gli orecchi d'orso, le campanule, le matricarie, e altre piante d'erbe odorose e di fiori, e si rimetta tutto il giardino in

buon ordine; come pure si trapiantino le barbatelle dei rosai di ciascuna specie, e si ripiantino ai posti destinati; così ancora le margotte dei mirti, ecc.

Si starà attenti alla maturità dei semi autunnali, e si raccorranno; e dopo averli prosciugati si riporranno nelle loro scatole o cartucce separatamente per sementarli l'anno venturo alla primavera.

Si ripongono i gelsomini, i mugherini e tutte le piante affricane ed americane.

Si mette in ordine le stufe, le *cusce*, e tutto ciò che bisogna per mantener le piante nell'inverno.

Si piantano in questo mese, verso la fine, i perterri, i salvaticchi, le cerchiate e altre verdure; parimente *ribes*, uvaspina, rosai, gelsomini, ed altre piante di simil genere.

#### N O V E M B R E.

Finiscasi di piantare dai primi di questo mese fino alla metà, i ranuncoli persiani o sian roselline, tanto nei vasi quanto in terra.

Si sotterri o propaggini le rame dei rosai per far radici e anco si margottino.

Si raccoglie qualche ultimo seme autunnale, come sarebbe d'*hibiscus* di varie specie, di *leonurus*, e altre specie che maturano in detta stagione.

Si ritirano a luogo solativo i vasi dei ranuncoli, grangialli e turbanti d'oro che furon piantati nel mese di agosto e settembre, acciò il diaccio non li offenda; e si fanno le coperte a quelli di terra per coprirla quando farà bisogno.

Si cavan di terra, si dividono, e si ripiantano le peonie, l'*aster linifolius*, gli asteroidi e simili piante.

Si lavoran le terre e si concimano dove devono essere piantate le radici da ingrossare.

Si ritira al coperto i vasi dei garofani, dittamo e altre piantine simili, e si destina loro un posto solativo a mezzogiorno.

#### D I C E M B R E.

Si sta attenti in questo mese alla custodia delle piante, difendendole dal freddo.

S'innaffia, quando veramente sia necessario, tutte quelle piante che si giudicherà meritarlo, ma questo si faccia in giornate tiepide, o almeno la mattina per non si sottoporre con quell'umido al gran gelo.

Si mettono nelle *cusce* e nelle stufe a fiorire i mugheretti, per averli nel carnevale, in un concime che sia alquanto caldo.

Si prepari e provveda le pertiche di qualche specie per rifare i mandorlati e sostener le cerchiate.

Si provveda salci e altri bisognevoli, come ancora terre, concii, vasi ed altro per metterli in opra alla primavera.

Si rivolti i letami, le terre, i terricci, ecc.

N. B. I precetti dati fin qui non sono lo spoglio di libri italiani ed esteri confusamente letti, e peggio copiati; ma bensì il risultato della diligente pratica del sig. Giuseppe Piccioli, giardiniere alla Loggia, nel giardino fiorista, unico nel contorno di Firenze, di pertinenza del signor marchese Niccolò Panciatichi.



# CALENDARIO

## DEL BOSCAIUOLO

### GENNAJO.

**D**EVE il boscaiuolo tagliare i legnami da costruzione e da fabbriche, e le legna da fuoco, la qual faccenda può essere stata principiata anche ne' due mesi anteriori.

Tagliare e appuntare i pali, bronconi, ecc.

Segare le piane e le colonne destinate al sostegno delle viti, e metter queste in purgo.

Trasportare i legnami tagliati già nell'inverno precedente.

Rivedere e accomodare le fosse che servono di scolo alle acque piovane, perchè queste portino via meno terra che sia possibile; di più, fare i cigli ed i fossi larghi per difesa dei bestiami.

Sanare gli acquitrini e i giuncheti con fosse in tralice, sulle quali fosse si faccian delle pozze e dei botti per uso del bestiame.

Rivedere esattamente e più volte i boschi e le vernacchiaie, o sieno palaie e polloneti, perchè in questa stagione i medesimi lavoratori soggion far molti danni.

Esaminar le semenze di pino, di abete e di sag-

gio dell'ultima raccolta, per osservare che non muffino.

### FEBBRAJO.

Continuare a tagliar le legna d'ogni genere, quando non siasi terminato nel mese precedente.

Piantare degli alberi giovani nei luoghi che non son propri ad esser seminati, e trapiantarne ancora dove ne manchino in luoghi già boscati e molto più ne' luoghi selvati a castagneto.

Seminare il seme di cipresso, sebbene si riserba per ordinario quest'operazione agli ortolani.

Piantare i castagnuoli nelle selve dalla metà del mese in là, quando si tratti di piantarli a bacio, come suol essere ordinariamente, ma trattandosi di far la posta in luoghi caldi e a mezzogiorno si può far di novembre.

### MARZO.

Potare e ripulire i castagni da frutto nelle selve, levando il legname falso dal piede e sui rami con falciuo, o roncola inastata, e pel legname più grosso con iscarpello similmente inastato.

Regola generale, dal 25 di questo mese sino al 25 d'ottobre, non si tagli nessun legume, nè arbusti, nè alberi fruttiferi.

Far disgombrar del tutto i luoghi tagliati, e se è possibile chiuderli perchè non sien danneggiati.

Piantare i salci, le vetrici, gli ontani e gli alberelli da vetta, ovvero biancucci ne' luoghi umidi e bassi lungo i fiumi e intorno ai paduli.

Seminare le castagne ne' vivai, e parimente le

noci, le nocciole, i peri ed i meli, i sorbi ed il seme de' pioppi. Il bosco deve avere ancora i frutti per servizio degli uomini e degli animali, e però è qui da avvertire che non solo non è regola di molestare e svellere i medesimi quando vi nascono spontaneamente, ma bisogna anzi seminarveli, o piantarveli.

Accomodate e restaurare le frane, le sgrottature e gli altri danni della passata invernata.

Coglier le pine, senza però diramarle, bensì con rimondare i rami più vicini a terra, il che non si dee far mai nè agli abeti, nè ai cipressi.

Arare o zappare per la seconda volta dopo le lavorature del settembre in quei luoghi dove poi si fa la sementa di ghiande e simili, ed è da avvertire che l'aratura deve farsi, come dicono, a cigna, cioè coll'alternativa di sei braccia sì e sei no, ed in tralice colla tendenza verso gli acquai, i quali van tenui sempre ben regolati con tutti gli altri ripari dell'acqua.

#### A P R I L E.

Pulire i talletti, o polloneti delle paline tagliati di due anni, rimondando, diradando e lasciando i più venienti, quando non si sia fatto ciò, come sarebbe meglio, ne' mesi antecedenti.

Nei boschi da fuoco far la stipa nel quinto anno dopo il taglio.

Visitar le siepi, le tramezzature e i confini, e ristabilir tutto ciò che mancasse a tale oggetto. Si avverta che si trova in Toscana certa sorta di scope,

chiamate *scope marine*, che nascono spontanee e naturali nel Volterrano e lungo il Salsero nella Valdinevole, che si potrebbero trasportare e porre in altri luoghi per reggere il terreno, nel che sou di una riescita stupenda. Le piagge del Valdarno disopra, tanto sottoposte alle frane, potrebbero ricavarne dei gran vantaggi.

Cavar dai conj o pine le semenze d'abete, di pino e simili, per farle seminare nei luoghi già preparati.

Riveder le selve composte di castagni, dove si ricavano e si accomodano gli acquai o buche semicirculari, aperte dal lato superiore alle piante verso il poggio per trattener le acque intorno al loro piede; cosa che vi è tempo di fare anche a tutto giugno.

#### M A G G I O.

Difender quanto si può gli alberi nuovamente seminati dalle talpe e dai topi, al che sono opportuni i quojattoli, i gusci d'uova e di testacci, e lo sterco di cane disfatto in acqua.

Avere attenzione agl'insetti, i quali in questa stagione divorano e distruggono i fiori di più specie d'alberi; e possono servire a quest'uopo, la cenere asciutta e sparsa sulle foglie, la pania, le legature di cotone, il fumo di tabacco, le stropicciature e simili diligenze, scegliendo quelle che più si adattano alla vastità o piccolezza dei luoghi.

Avere attenzione ai pastori che non accendano il fuoco vicino al bosco; lo che ha luogo specialmente



nel passo dei maremmani nell'ottobre e novembre, e nel ripasso d'aprile e di questo mese. Lo stesso rischio si corre nell'inverno per le fiammate dei guardiani ed altre simili cause.

## G I U G N O.

Sarchiare i vivai de' castagnuoli e altre piante simili da selva e da bosco, tenendole ben pulite e nette da tutte l'erbe.

Vegliare sui carbonai, a fin d'impedire che non attacchino al bosco il loro fuoco. In proposito di che si avverta ancora che si facciano meno carbonaje che si può, e sempre nello stesso luogo; perchè non rinascendo ivi nè bosco nè macchia, non si perda tanto terreno. È considerabile ancora il danno che fanno agli scopeti quelli che cuocono i ciocchetti, o sia barbe di scopa per carbon da fabbri, tanto ricercato in alcuni luoghi.

Impedir che i pastori non ischiantino delle foglie dagli olmi e dai frassini, a fine di darle ai loro agnelli e alle pecore, e molto meno ne recidano i rami.

Non permetter neppure ai proprj lavoratori che entrin nel bosco a far legna per iscaldare il forno tanto in questo mese quanto negli altri della state, nei quali tagliate che sieno certe piante, come sterpi, scope e ginestre, seccano e non rimetton più.

## L U G L I O.

Tagliar le cime de' cipressi dove si tengono a spalliera, e ridurre in buona simmetria i viali de' boschi e delle ragnaie di delizia, dove si vuol che

le piante tengano i loro rami in ordine di verde muraglia.

Si può senza pericolo lasciar recider l'erba nei luoghi destinati pel prossimo taglio; ma si osservi di non permetter lo stesso negli altri boschi, e specialmente ne' luoghi semezzati.

## A G O S T O.

Segare e stagionare le felci per far letto alle pecore ed altri bestiami, facendo queste un concime molto miglior della paglia e di qualsivoglia altra cosa.

Contrassegnare col bollo del bosco rispettivo il legname che sarà stato abbattuto per costruire e per l'uso ordinario.

## S E T T E M B R E.

Fare i vincigli o sia frasca d'albero, di salcio e di quercia, d'olmo, di carpine, ecc., sui rimessitici del gambo, oppur dalle capitozze, per uso del bestiame nell'inverno.

Determinare e sgombrare lo spazio dove si vuol fare il primo taglio.

Segnare le strade per l'uscita dei legni, o farle restaurare, se ne abbian bisogno le già fatte.

Segnare altresì le piante di riserva che nel prossimo taglio si dovranno lasciar per semenza o per allevare, che son dette *Matricini*, cioè le piante giovani più venienti.

Far raccogliere la sementa di faggio, di quercia, d'orno, e di tutte le piante che la maturan più presto, come altresì i conj primaticci degli alberi chiamati spinosi.

Arare e zappare per la prima volta i luoghi che si devon poi seminare alla primavera.

## O T T O B R E.

Far la raccolta delle castagne.

Occuparsi a far raccogliere le semenze di quercia, di faggio, di platano, di frassino, di tiglio, d'orno e di tutti gli alberi più tardivi, come altresì i conj d'abete e di pino che si trovano maturati.

Far trasportare i legni tagliati.

## N O V E M B R E.

Piantare i pioppetti, i nocciuoli, gli ontani, le vetrici e simili altre piante per formar la macchia, secondo la natura dei terreni.

Cominciare a seccare e stagionare le castagne, dando loro il fuoco più temperato che sia possibile.

Raccogliere le ghiande, o, come dicono, la pasciona.

Subito che il sugo si sarà intorpidito negli alberi, far tagliare il legname, tanto da costruzione, quanto da fuoco.

Riempire gli spazi restati vòti nelle siepi e nei tramezzi, ripiantandovi specialmente il prunazzino nero di fior bianco, che sono i pruni migliori per siepi fitte.

## D I C E M B R E.

Continuare a far tagliare.

Continuare a piantar la macchia, quando ciò non siasi terminato nel mese precedente che tornerà meglio.

Far picchiare le castagne secche, e farle macinar subito acciò non piglin l'umido.

Fare sbarbare i tronchi, o fittoni, a misura che i legnami grossi saranno stati tagliati, e farli trasportar fuori del bosco; ma è meglio lo sbarbare e scalzar l'albero da magistero prima di tagliarlo, che sarà minore spesa, e si guadagnerà molto e buon legname.

Far raccattare in questo e negli altri mesi d'inverno le foglie secche cadute dalle piante per metter sotto alle bestie, e servir poi d'un ottimo concime alle terre da cultura.



# CALENDARIO DEL CASTAGNAIO

## INTRODUZIONE.

**M**ERITA certamente di aver un luogo tra questi Calendarj pratici quella pianta che dalla divina Provvidenza, sempre intenta a beneficio dell'uman genere, è stata destinata ed essere il principale sostentamento di tanti abitatori sparsi nelle sterili e desolate montagne, con render fruttifera quella gran parte di terreno che sarebbe inetta alla produzione del frumento. Dico del castagno, il cui frutto faceva la delizia delle mense pastorali sino allora quando si credeva doversi solamente riporre nel numero delle noci e delle ghiande, come appunto si osserva essersi chiamato dal Poeta mantovano *castagne noci* quel cibo che era tanto gradito alla sua supposta Amarilli:

*Castaneasque nuces, quas Amaryllis amabat.*  
Anche Plinio, facendo l'istoria di questa pianta, lasciò scritto nel lib. 15, cap. 23, che ella fu trasportata la prima volta nell'Italia da Sardi, città della Lidia, già reggia di Creso, e che in quei primi tempi non incontrando questo frutto maggiore stima delle noci e delle ghiande, serviva a taluno per sottrarsi an-

rigori della fame; ma che dopo riconoscendosi da Tiberio Cesare il sapore, la bontà e la salubrità, divenute allora le piante più accreditate e più celebri col farle seminare ed innestare, *excellentioribus satū factis*, fino di quel tempo s'introdusse l'uso di macinar le castagne e farne cibo, ed a tal segno si era moltiplicato questo genere che se ne contavano di otto specie.

Sembrò veramente cosa inesplicabile agli antichi che la natura avesse con tanta gelosia procurato di difendere questo frutto, allora tenuto a vile, dalle ingiurie dell'aria, armandolo di un riccio, così detto dalle punte o spine che si assomigliano a quelle del riccio animale, ed insieme di due cortecce concentriche, la prima delle quali facendosi sempre più consistente, dal colore che prende presso che scuro, dà il segno di una perfetta maturità. Ma noi abbiamo ragione di ammirare il provvido disegno della natura, tanto nel custodire il frutto, quanto nel dare alle piante tal nervo e robustezza da conservarsi in mezzo alle nevi, ai venti ed ai lunghi ghiacci non solo molti anni, ma ancora qualche secolo, e di crescere inoltre ad una smisurata grandezza, come alcuni si vedono, di otto e dieci braccia di circonferenza; noi, dico, che sappiamo quanto vantaggio risenta la pubblica economia dalle abbondanti raccolte di questo frutto. Questo è il cibo ordinario di tanti viventi che, quasi staccati e divisi dall'umano commercio, abbandonati all'orror delle selve, appena e a grande stento risentono di quello i benefici

effetti: cibo che manipolato e cotto in varie maniere riesce grato al gusto, e sani, vegeti, ed appariscenti fa diventar tutti quelli che ne fanno uso giornaliero. Infatti a tante vaghe Amarillidi rassembrano la maggior parte delle fanciulle delle montagne, il cibo comune delle quali, benchè sia la farina di castagne, pure è tale la loro robustezza, ed il color bello e rubicondo che hanno sul volto, da muovere invidia a quelle che nelle città di bellezza portano il vanto.

L'avvocato *Montini* casentinese parlò così del castagnuo in un suo Poemetto in lode della sua patria, messa al confronto col *Faldarno di sopra*, e col *Mugello*:

*Ma che direm dell' altro arbor sì grande,*

*E sì pregiato in guise altere e nuòve,*

*Che alcun più fruttuoso in monte e in piano*

*Ritrovar non saprem pel vitto umano?*

*Quantunque invidioso, aspro, ed irsuto*

*Sue grazie il benedetto arbor dispensa,*

*Coll' imbandire al popolo minuto,*

*E ai cavalieri montanar la mensa;*

*Qusi a tutta l'Etruria unico aiuto,*

*Le scarsezze di Cerere compensa*

*Coll' abbondanza de' suoi freschi doni*

*Di castagne sugose e di marroni.*

Non sarà fuor di proposito di dar qui un' idea della diversa qualità dei castagni, e del loro frutto, per passar poi a indicare i primarj uffizj d' un castagnajo.

Benchè non sia facile di determinare quante specie di castagni si trovino, nonostante le principali e più note son le seguenti: La somma divisione si è in *salvatici* e *domestici*; questi poi si suddividono, secondo i vocaboli del Pistoiese, in *marroni*, *carpinesi*, o *carraresi*, *pastinesi*, *rossoli*, *fronzoli*, *romagnoli*, *brandigliani* e *ballotti*.

I castagni *salvatici* producono le loro castagne di qualità piccole, con sansa amara e in grande abbondanza. Comunemente uno si serve di queste per uso dei bestiami, in quella guisa che altri si servono delle ghiande delle querce, perchè la farina non sarebbe buona, seppure non si mescolasse con altra di altri generi.

I *marroni* sono i migliori frutti, ma non fanno indifferentemente in qualunque luogo delle montagne; e richiedono clima docile, terreno fresco e di buona qualità; onde questi non regnerebbero nelle alte montagne dominate dal maggior rigore del freddo, ove si vedono assai rari e poco curati, per essere il loro frutto troppo incerto e fallace. Ma ne' loro propri luoghi fruttano bene a proporzione della loro qualità, e benchè potrebbero ridursi in farina come le altre castagne, non però si pratica, servendosene piuttosto per cuocer freschi in ballotte ed in arrostiti, o bruciate.

I *carpinesi*, o *carraresi*, che amano l'istesso clima e terreno dei *marroni*, ma che si vedono far buona prova anco nei luoghi più alti e più freddi, sono di colore rossellino e lustro. Questo è uno degl'iu-



nesti più gentili, frutta abbondantemente, e si ricava dalle sue castagne una farina un poco più dolce degli altri, ma più soggetta a perire.

I *pastinesi* poi, che sono di gentile innesto quanto i sopradetti, richiedono clima più fresco, perciò regnano in luoghi alquanto più alti delle montagne. Producono le lor castagne d'un color nericcio, con peluia bianca; e benchè la farina che da esse si ricava sia alquanto meno di che quella de' *carraresi*, nondimeno si conserva lungamente buona e sana, onde per tal uso sono i migliori.

I *rossoli* producono le castagne che in qualunque parte si assomigliano al marrone, ma più piccole e di color rossiccio.

I *fronzoli* pure fanno le lor castagne più piccole, ma buone come le altre per ridursi in farina, la quale pure riesce di buona qualità.

I *romagnoli* fanno le castagne piccole, di color nericcio, e queste, più particolarmente degli altri, in cardi o ricci che fanno penzoli a gruppi a modo di grappolo d'uva, quali dopo esser maturi cadono così interi dalla pianta, e con istrumento fatto ad arte si percuotono in terra, a fine di aprirli e cavar fuori le castagne che vi si racchiudono.

I *brandigliani* fruttano in molta quantità, ancor superiore agli altri, producono le lor castagne di mediocre mole, e di un color mezzo bianco e mezzo scuro, di modo che se dal colore si dovesse giudicare, non si crederebbe mai che fossero condotte alla sua perfetta maturità.

I *ballotti* poi producono il loro frutto in poca quantità. Queste castagne sono di color nericcio assai scuro, e si assomigliano alle nostre ballotte cotte che facciamo con i marroni, e la denominazione nostra di ballotte è venuta da questa specie di castagne che dal loro colore paiono cotte e bollite.

Queste ultime cinque qualità d'innesti di castagni, cioè, *rossoli*, *fronzoli*, *romagnoli*, *brandigliani*, e *ballotti* regnano in terreni alti, montuosi e freddi, e sino vicino all'Appennino; tutti poi egualmente producono castagne buone e capaci per far farina.

Il frutto in generale di ciascheduna pianta è proporzionato alla mole e qualità di esse, essendovene alcune che fruttano ogni anno quattro o cinque sacca di castagne che sarebbero altrettante staia di farina, seppur tal raccolta non venga impedita da qualche disgrazia.

Pochi però, generalmente parlando, sono i castagni che producono tanto frutto da ricavarne uno staio di farina.

Tutta la raccolta delle castagne e marroni della Toscana, presa per l'anno medio, secondo le portate degli ultimi tempi, ascende a staia 800 mila incirca.

I principali luoghi, donde si trae questo frutto, sono il *Mugello*, il *Casentino*, i *Monti Pisani*, quelli di *Pistoja*, il *Pietrasantino*, la *Lunigiana*, la *Romagna*, la *Garfagnana* e la provincia superiore e inferiore di *Siena*.

Tutto questo mese si reputa il tempo più opportuno e più sicuro per tagliare il legname da costruzione delle piante di castagno.

Si anderà dunque nel castagneto contrassegnando e destinando al taglio quelle piante che si troveranno vicine a perire, o di poco o niun frutto.

Tagliate e recise dal suolo se ne trarranno diversi utili materiali, come tavole grossissime, travi, travicelli e torrenti. Tal legname è molto adattato per adoprarsi per finestre ed usci esterni, perchè regge molto, anche esposto alle ingiurie dell'aria. Il miglior legno per altro è sempre quello del castagno salvatico, perchè più compatto, più schietto, e meno cipolloso: di fatto le più stimate doghe per tinti e botti levansi dal così detto *pedagnolo di porrina* che è il piede del castagno salvatico.

Nei luoghi destinati a *palina* di castagno, si tagliano e si appuntano i pali, essendo questa la più vera stagione, perchè esistano lungamente.

Le schegge del castagno, specialmente d'alcune specie, hanno uso per colore nelle tintorie, e similmente la segatura messa in fusione produce un buonissimo inchiostro.

## F E B B R A J O.

Si va facendo delle buche per riporvi le piante che mancano nelle radure delle selve, e devono esser due braccia profonde, e larghe parimente due o tre per tutti i versi, secondochè la terra è più o meno compatta; dette buche però tornerà meglio

averle fatte un anno per l'altro, perchè abbiano una cottura dal sole e da' diacci.

Bisogna avvertire di far queste buche ai loro veri siti, e non a caso, altrimenti si vedranno le piante in alcuni luoghi tanto spesse, che in pochi anni si aduggiano scambievolmente; in altri poi son tanto lontane l'una dall'altra, che vi restano spazi ben grandi di terra che dalla negligenza de' lavoratori son condannati ingiustamente a rimanersi sterili e senza frutto.

## M A R Z O.

Costumasi in tutto questo mese di trapiantare i castagnuoli dal *vivaio* o *semenzaio* nelle selve, quando queste siano poste in terre forti, esposte alla tramontana, e dove i diacci si trattengono lungamente, perchè in altro caso si fa meglio questa faccenda nel novembre.

Si fanno ancora i *vivat* nuovi, sì nel passato mese come in questo, e al principio d'aprile, per mezzo della sementa in terra ben preparata, purchè le castagne sian ben conservate.

In due modi si fanno i castagneti sì per *palina*, sì per frutto, il primo per sementa, il secondò per via di *barbatelle*, da annestarsi a suo tempo.

Si avverta però che il modo di fare i castagneti colle *barbatelle* o castagni piccoli di tre o quattro o cinque anni, riesce più sicuro e più utile che seminarvi le castagne; perchè siccome per fare i *vivai* o *semenzai* si sceglie la miglior terra, così le piante vengon più sollecite e più vegete.



La differenza che dee passar tra il piantare per uso di *palina* o *porrina*, e quello per frutto, consiste nella distanza delle piante, le quali nel primo caso devono tenersi lontane almeno otto o dieci braccia, nel secondo poi circa la metà per tutti i versi. Ogni podere in poggio dovrebbe avere un pezzo di terra coltivato a *palina* pel proprio servizio.

Chi seminerà le castagne come sopra, usi la diligenza d'immergerle prima di seminarle in morchia d'olio bollita insieme con aglio e già fredda; e questo per salvarle dai topi, o altri animali. Di più si avverta in capo all'anno dopo nate, di scavare intorno al virgulto e ritrovare la detta castagna e staccarla da esso, perchè macerandosi così unita, potrebbe apportar danno al castagno e farlo perire.

Agli ultimi di questo mese, o al principio del seguente si abbia l'avvertenza di pulire le nuove pianticelle ne' *semenzai* o *vivai* da tutte l'erbe, sarchiarle, e smuover loro intorno leggermente la superficie del suolo, e rincalzarle nel medesimo tempo acciò possano prender più presto robustezza. Lo stesso si seguiti a far nella state e nell'autunno, tenendole sempre pulite dall'erbe.

#### A P R I L E.

Tutti i piantoni, sì tolti dal *semenzaio*, (i quali sono i più sicuri) come allevati a guisa di polloni al piede delle stesse piante domestiche, il che non fa che sfruttarle e deteriorarle, e portare avanti un pollone sempre stentato, perchè nato su *ceppaie* vecchie, tutti i piantoni, dico, hanno bisogno di

essere innestati. Qualunque seme, benchè proveniente da castagno domestico, produce castagno salvatico.

La maniera d'innestarli non è punto diversa da quella che si usa pei gelsi; cioè prendendo il tempo che muovono e sono in sugo, estraendo dalla marza buona e gentile l'anello col suo occhio, e ponendolo nella marza del castagno salvatico in modo che ben lo rivesta e ben vi combaci.

Oltre questa maniera d'innestare ad *anello*, avvi l'altra che chiamasi a *zeppa*, quando cioè fral tronco e la scorza del medesimo si frappone la marza presa da una delle varie specie di castagni domestici, e sono i *carpinesi* e i *pastinesi* quelli che comunemente si sogliono usare e che producono miglior frutto. Vi sono anche i *rossoli*, dai quali si prendono le marze con buon successo.

Si procuri di tener puliti dall'erbe le piccole piante de' *vivai*, zappando minutamente più volte il terreno anche nella state, e se patiscono d'asciuttore si adacquino con discretezza.

#### M A G G I O.

Si fanno gl'innesti de' castagni ne' paesi alti. Si rivedono gl'innesti già fatti, e se i rami tendono a far confusione, si tagliano tutti quelli che escono dall'ordine, e così averemo belle piante e di maggior forza.

Si pota il castagno, levandogli i seccaioni e le rame basse, le quali non sono più da frutto. Egli insomma vuol esser guidato dritto ed in alto.

Alcuni amano di tener le piante a forcella, ma non ne hanno sì bel legname come quando il fusto è mantenuto perpendicolarmente, e le sottopongono più ai danni della neve, la quale vi gravita e le scoscuende.

Dei ramuscelli poi di fresco recisi si forma altrettanti correnti, i quali bene squadrati e con un pennato intaccati sulle testate dell' un capo e dell' altro, si abbrustoliscono un poco così pieni di sugo nel forno, donde poi levati si sfogliano in tante sottili stecche, secondo le tacche fattevi antecedentemente; colle quali stecche si fabbricano graticci, corbelli e canestri di leggerissimo peso, e di fortissima tessitura.

Il ripulir le piante dal legname guasto e secco bisogna farlo di tanto in tanto nell'anno, eccettuato in luglio e agosto, poichè essendo quelle per ordinario molto esposte alla furia de' venti ed al peso delle nevi, facilmente avviene la rottura di qualche ramo.

Quando patiscono nelle cime bisogna scapezzarle, e tagliare ancora il fusto sin dove bisogna, nè è necessario che sotto la tagliatura vi sia ramo alcuno, ma basta solamente che vi resti qualche piccolo polloncello, e che la tagliatura non si faccia totalmente nel liscio.

#### G I U G N O.

Circa il principio di questo mese si rivedono gl' innesti e si tolgono loro le nuove messe, che sorgono pel fusto salvatico. Quando poi se ne trovino

de' non bene attaccati, come suol seguire, in tal caso si lasci loro crescer solamente una sortita salvatica la più vicina all'estremità, per innestarli di nuovo nell'anno seguente.

Si zappi il suolo de' *vivai* per metterlo in maggior attività, e per levar l'erbe nocive dintorno alle nuove piante, il che giova loro infinitamente. Se poi abbiano patito di asciuttore, si adacquino come si è detto.

Verso la metà del mese si vede spuntare *riccio*, o *cardo*, e la pianta aver già preso un vigore di adulta vegetazione; allora è il vero tempo di sfogliare i castagni massime i *romagnoli*, detti *panti-cosi* nella *Lunigiana*, come di foglia più forte: la foglia poi legata in mazzi si scotta nell'acqua bollente, si asciuga, e si serba, ed in questa maniera riesce manevole, e mediante un ammollatura divien atta a servir come di recipiente alla fabbricazione de' così detti *necci*, composti di farina di castagne, i quali tengon luogo di pane presso le genti montanare.

#### LUGLIO E AGOSTO.

In questi due mesi non si può attendere ad altro che a segare ne' migliori castagneti quel poco di fieno serotino che la natura vi ha scarsamente prodotto, impiegando il restante del tempo in far delle *carbonaje* co' seccaioni recisi, e con le ceppa sbarbate, riuscendo il carbone di tal legname utilissimo a molte arti, e specialmente a quella de' fabbri, i quali per tirare il ferro dolce non adoprauo altro che carbone di castagno.



Si riveggono ancora con attenzione i canali delle acque, e secondo la positura del suolo si rimedia a tempo, acciò le piogge dell' inverno non portin via la terra.

Non sarà fuor di proposito il notare che intorno alla metà di agosto si forma l'anima nel riccio, della quale, come da suo seme, si fa poi la castagna. A misura della robustezza e fecondità della pianta cresce il riccio, e seco la castagna vestita di due cortecce di color bianco, la seconda delle quali, o sia l'interiore, è assai più sottile e tenera della prima che, facendosi sempre più consistente, nell'avvicinarsi il tempo della sua perfezione, lo che suol d'ordinario accader sull'incominciar dell'autunno, tramanda all'esterno alcune macchie come verghe, di colore pressochè scuro, o pendente in rosso secondo la rispettiva qualità della pianta, tanto che a poco a poco si veste poi tutta del suo colore specifico, segno ordinario della perfetta maturità.

#### SETTEMBRE E OTTOBRE.

A' primi di settembre il diligente contadino deve pensare a chiudere i castagneti per ripararli dai facidanni, e nello stesso tempo a far ne' balzi e luoghi scoscesi delle fosse e de' ripari per trattenerne i frutti che non cadano fuori del confine della sua tenuta.

Dice il proverbio, per S. Michele, la succiola nel paniere, vale a dire che cominciassi verso la fine di settembre, durando a tutto ottobre a raccattar le castagne che spontaneamente cadono, o che si pericano per atterrarle.

Siccome cadono parimente dei ricci serrati in gran quantità, a tale oggetto si usano piccoli rastrelli, detti *rastrellini* per separare dalle castagne già diricciate i ricci caduti immaturi e ancor chiusi, dai quali, percossi e battuti con un manevole mazzapicchio, volgarmente detto *picchiotto*, si estraggono le castagne, o come dicono si *diricciano* e si *scardano*.

In alcuni luoghi, come nel *Mugello*, formano dei cardì serrati tante masse che chiamano *ricciaie*, e li lasciano fermentare tanto che si aprano, ed il frutto acquisti una certa maturità. Bisogna però avvertire di non farli riscaldar di soverchio, perchè le castagne non *impiolino*, come soglion dire, cioè non comincino a vegetare inopportunamente e talliscano.

#### NOVEMBRE.

Raccolte e diricciate che siano le castagne, si trasportano per prosciugarle ne' *seccatoi*, composti di due stanze, una sull'altra. La superiore di queste, ove si stagionano le castagne, propriamente detta *canniccio*, vien formata da una quantità di piccole mazze rotonde, o anche quadrate, dette *caselle*, poste alquanto rade e in adeguato spazio fra le distanze delle travi che sono a traverso del *seccatoio* o *metato*. Sparsevi sopra e ammassate le castagne, s'accende in mezzo alla stanza sottoposta un fuoco continuo, ma però regolato, per cui perdono esse prima tutta l'esteriore umidità, e si prosciugano poi a poco a poco e si seccano. Perchè segua ciò in tutte egualmente, bisogna agitarle e rivoltarle, specialmente se si accresce nuovo fuoco.

Quando si è raccolta una porzione competente di castagne, torna bene seccarle, perchè indugiando a farlo dopo l'intera raccolta, nel tenerle ammassate potrebbero riscaldare e guastarsi.

Si osservi che i *seccatoi* abbiano disopra l'asolo per il fumo, almeno nel colmo, alto tre o quattro braccia.

Le castagne non si debbono riporre umide, per quanto si può, altrimenti la farina diventa rossa, ed ha meno credito assai della bianca.

Si raccolgono e si ripongono nelle capanne le foglie cadute, per servir di letto a' bestiami.

Se vogliasi ricavar dalle piante assai frutto, si procuri di ben coltivarle; lo che si fa dai più diligenti, verso la fine di questo mese, con seppellire al piede del castagno le foglie e i ricci caduti, facendo dalla parte superiore una fossetta a guisa di semicircolo, chiamata volgarmente *rosta*, dove quelli macerati dalle acque piovane servono di governo.

Si piantano i castagnoli nelle selve quando ciò non si sia fatto nel marzo.

Circa la metà di questo mese è il tempo proprio per fare i vivai, benchè, come si è detto, si facciano anche nel marzo. La terra deve essere vangata nella state passata, ed ora si vanga o si zappa di nuovo in tempo che non sia troppo bagnata, per lo meno tre palmi a fondo, facendovi con l'aratro o col marrone, secondo la vastità del luogo, i solchi in distanza di due palmi incirca l'uno dall'altro, e nella medesima distanza in detti solchi le buchette sterzate, dove si pongono le castagne le più perfette, con concime e terra.

Quando si fanno i vivai per *porrine* e non per uso delle selve, si può seminare le castagne molto più spesse, per aver maggior quantità di castagni nello stesso spazio di terra; essendochè le piante che ne sorgono, non dovendosi innestare, si possono levar dal vivaio almeno due anni prima che se dovessero esser da frutto.

#### D I C E M B R E.

Quando le castagne sono secche, si tolgono dal *canniccio* per ripulirle dalle due cortecce riarse già dal fuoco, e pressochè staccate dalle castagne medesime; la quale separazione facilmente segue col metterle in alcune sacchette di panno rozzo untato col sego, alla misura di un mezzo staio per volta, e poi col batterle a pien braccio sopra di un grosso ceppo, detto il *pestatoio*.

Diverso è l'uso di pestarle nella Lombardia, ove pongono le castagne secche in una pila concava di legno di castagno, o di noce. Dalla parte anteriore di questa sono alzate due stagge con traversa, sulla quale sedendo il contadino alza ed abbassa a vicenda co' piedi un manganello congegnato nelle stagge medesime, a cui aggiunge forza un'altra mazza che tiene in mano, e colla quale preme il manganello suddetto che, cerchiato e dentato di ferro nella cima, percuote con impeto e pulisce le castagne medesime; alle quali poi, sgusciate che siano o nella pila, o nella sacchetta, si dà l'ultima mano col dibatterle nelle *vassoie*.

Bisogna macinar le castagne secche subito che



saranno ritirate dai contadini, acciò non prendan l'umido, cosa che accade facilmente; ma separate e ben ripulite le castagne dalla scorza ridotta in *sansa*, non resta che macinarle per farne farina dolce. La mola suol adoprarsi di macigno, non di pietra focaia.

Dovendosi differir la macinatura, per la mancanza delle acque ai mulini, o per altra ragione, si ripongono in istanze asciutte insieme ammontate con la loro stessa *pula* o *ventolacchio*.

Le castagne salvatiche, ed i frantumi delle domestiche, che son detti *pistura* in alcuni luoghi, si macinano a parte per servirsi della farina per ingrassare i maiali; i presciutti de' quali animali riescono eccellenti nel Casentino con affumicarli con foglia di castagno.

Per conservar la farina dolce fa duopo scegliere un luogo asciutto e fresco, e però sta sempre meglio tra i tavolati, o *scrigni*, dello stesso castagno che ne' roggi a muro, avendo anche più credito presso i compratori. Di più è necessario calcarla nei medesimi magazzini coi piedi sino a ridurla, per così dire, impietrita; e qualora non abbia contratto dei vizi fin dalla sua origine, o nella seccatura o nella macinatura delle castagne (che in tal caso corre pericolo di tarlo, o di altro vizio, qual è d'ordinario il sito acuto chiamato il *grasso*) conservasi perfetta sino a tre anni e più.

I più diligenti sogliono spargere sopra la farina di già calcata, della cenere, o del *ventolaccio*, all'altezza di quattro dita, per la miglior conservazione della medesima.

## CALENDARIO

### DEL CASCINAIO

GENNAJO, FEBBRAJO E MARZO.

**I.** diligente vaccaio, alla fredda ordinaria stagione, procurerà di tener ben custodite le stalle, scansando del pari, e il troppo caldo, e l'eccessivo freddo nelle medesime; de' due eccessi però, sarà sempre meglio che sia piuttosto fredda la stalla che calda, e che vi sieno degli sfoghi, perchè i fiati delle vacche non rimangano nella stalla medesima troppo chiusa, e ciò per tener lontano le vacche dal male della *milza*, che per il caldo tufato delle stalle sogliono esser soggette a soffrire.

Se l'esposizione delle medesime è buona, e preferibilmente a levante, allorchè il sole vi batte, darà loro dell'aria per cambiarne e migliorarne l'ambiente.

Sarà avvertito che le vacche non bevano l'acqua soverchiamente gelata, specialmente appena escite dal caldo della stalla, e ciò è, più che in altr'ora del giorno, da avvertirsi la mattiua allorchè si aprono le stalle, nelle quali si rinchiude naturalmente un ambiente più assai temperato che quello al quale sono stati esposti ordinariamente i trogoli, i fossi, le fontane, o altri luoghi, e ricettacoli d'acqua da

*Lastri, Calendarij*

abbeverarle; di modo che se l'acqua per abbeverarle nel rigor del freddo fosse messa in pile nella stalla medesima, o che ci venisse per condotti, ecc., sarebbe sempre più utile, come in alcune cascine si pratica, all'oggetto che l'acqua sia temperata, e in conseguenza non pregiudiziale alle medesime vacche, che bevendo in certi luoghi molto gelati, alle volte acquistano de' malori, ed auco sono soggette ad abortire, ecc.

Un' ora prima della levata del sole darà alle vacche una bracciata di fieno, che avrà prima sceso dai palchetti, avvertendo non farlo cadere in luogo poco netto ove possa contrarre mal odore e sapore; e prima di gettarlo nelle greppie pulirà queste dai residui del giorno precedente, e dalla polvere specialmente, la quale avvertirà di ben iscuotere aprendo il fieno a faldelle avanti che lo dia alle vacche.

Incirca le 10 della mattina darà loro bere, avvertendo che i trogoli, ove sarà fatta venire a detto oggetto l'acqua, sieno perfettamente netti, e che l'acqua, come si è detto, sia quel meno gelata che sarà possibile, ecc.

Appena fatto giorno mugnerà, e sarà cauto che il secchio sia ben netto, ed auco di lavarsi le mani, e di lavare il petto alla vacca prima d'estrarre il primo latte, non raccogliendo le prime gocce che ne saranno espresse che son sempre di non buon sapore. Così munto con gli stessi secchi lo porterà nei vasi da pannare che in Toscana usano di rame, altrove poi di legno, e altrove di maiolica, che sono

i preferibili perchè più netti, e più sani, e qui lo lascerà difeso dalle mosche e dalle immondezze degli animali, fino che dovrà fare il burro, e allora con la pannarola, che se è di stagno è più sana, ne trarrà il fiore, o panno che servirà per il burro.

Terrà netta la stalla.

Striglierà le vacche.

Darà loro altro fieno.

Darà ber loro la sera circa al tramontar del sole, e subito rimugnerà da capo come fece la mattina.

Farà il burro subito finito di fare le saccende della mattina, col latte munto del giorno avanti, avvertendo che non lo lasci inforcare.

Farà parimente il cacio subito che avrà finito di levare il burro, e dopo farà bollire il siero per cavar la ricotta.

Il latte va custodito con grandissima diligenza perchè non prenda cattivo odore e sapore, e questo sistema è buono fino a parte d'aprile.

#### A P R I L E.

Se la cascina sarà in paese, ove la stagione porti a mandar a pascolare le vacche, sarà sempre utile l'esser sollecito, perchè quanto più presto si mandano in pastura, tanto meglio si purgano con l'erbe tenere, e si rinnovella loro il sangue, ecc., avvertendo per altro di mandarle fuori in questa stagione fino a tutto maggio, dopo che sarà rasciutta la guazza che potrebbe esser loro di pregiudizio, perchè troppo fredda.

La sera sieno rimesse alla stalla prima del tra-



mentar del sole, e non occorre sieno governate di più, servendo loro il cibo che hanno in corpo del giorno.

Prima di mandarle fuori la mattina si mungano, e si rimungano la sera subito ritornate alla stalla.

Si può continuare la manifattura del burro, ricotta, cacio, ecc., con le medesime regole dei mesi scorsi, non potendosi fissare una regola certa e sicura, entrando ora nella stagione, in cui le cascine che non hanno da conservare il latte in luoghi freschi, o diacciaie, bisogna che si adattino a fare il burro in quell'ore, e in quel modo che porta la necessità. Sia per altro avvertito il vaccaio di tener sempre il latte nel luogo più fresco che sia possibile, che facilmente inforza, va male, e fa il burro di cattivo odore e sapore, oltre a non poter profittare della ricotta.

#### M A G G I O.

La regola del mese scorso può servire anco per il presente, regolandosi però sempre a forma del corso della stagione, più o meno calda e piovosa.

#### G I U G N O.

Se la stagione di questo mese principia ad essere molto calda, il diligente vaccaio dovrà principiare a mandare le vacche in pastura la mattina di buonissima ora, dopo per altro che avrà munto, per profittare del fresco e della dolce rugiada, acciò le bestie si governino meglio e sieno meno noiate dai rigori del sole, dalle mosche, tafani, ecc.; e deve rimetterle alla stalla circa le ore 10 della mattina,

avvertendo che quando tornano, trovino la stalla pulita con buone e pulite lettiere, tenendo la medesima stalla ben custodita e serrata per difenderla dalle mosche che non lasciano riposare le bestie; e sarà sempre bene che le finestre d'essa abbiano le sue imposte alla persiana, che col mezzo di queste si difende la stalla dagli animali e dai rigori del sole, e tali finestre giovan moltissimo alla traspirazione dell'aria e dei fiati delle medesime bestie.

Se la cascina fosse situata in paesi eminenti, boschivi e frondosi, gioverà alle vacche avere una mandria ben custodita, disposta all'aria, ove ci godranno il suo dolce riposo, tanto il giorno all'ombra delle frasche o altro, come la notte all'aria naturalmente fresca.

Se la cascina avrà comodo di conservare il latte in luogo fresco, si può continuare il metodo che sopra, per fare il burro e per mungere; in difetto, bisogna adattarsi alle circostanze, comodi, paesi, smerci, ecc.

Se la cascina è in paesi dove occorra valersi dei fieni maggesi per isvernare le vacche, bisogna avvertire che sieno segati molto freschi e giovani, perchè troppo fatti, o stagionati sulla loro natural pianta, non riescono grati all'individuo di simil genere di bestie che non li mangiano volentieri, e se ne ricava poco latte; lo che riesce di danno notabile sì per le bestie come per l'interesse del principale.

## LUGLIO e AGOSTO.

Il vaccaio sia diligente di mandare le vacche alla pastura la mattina prestissimo; e il comodo che avrà di conservare il latte, gl' insegnerà se sia più utile mungerle prima di mandarle fuori, oppure quando le rimetterà alla stalla o mandria, e dovrà rimetterle prima che il sole si faccia soverchiamente cocente, procurando di bene e spesso abbeverarle con buona, fresca e limpida acqua; perchè il vaccaio che in questa stagione non ha tutta l'attenzione per le sue vacche, di tenerle ben rinfrescate, frugali nel vitto, con procurar loro la pastura d'erba magra e sana, e non grassa e floscia; colla quale suole bene spesso accadere che le vacche abortiscono, vedrà le medesime avventurare, e immediatamente morire senza aver tempo d'opporvi rimedio alcuno; onde per evitare il male in quanto è possibile, conviene che il vaccaio abbia cognizione dei pascoli, non meno che delle qualità dell'erbe, sapendo distinguere quali pascoli ed erbe si convengano più in una stagione che in un'altra.

Quando la cascina non sia munita di buoni comodi per la conservazione del latte, come sarebbero fontane d'acqua pereunte e diacciaie, bisogna che il vaccaio sia avvertito di non lasciare inforcare il latte, facendo il burro in quella quantità e in ora che può aver la panna, fino anco a due volte il giorno.

## S E T T E M B R E.

Regolandoci con la stagione più o meno calda e

nella diversità dei climi, potrà il vaccaio mandar le bestie in pastura dopo la levata del sole, e farle pascolare tutto il giorno fino al tramontare; e prima di mandarle fuori la mattina, le mungerà col solito metodo e pulizia; e tornate dal pascolo, le mungerà nuovamente, potendo (se la stagione fresca lo permette), e farà il burro una sola volta il giorno la mattina a buon'ora, quando il latte s'appanni senz'inforcare.

In quelle cascine, dove per il foraggio delle vacche si ripongono i fieni serotini, grumerecci, o settembrini, bisogna osservare che prima di riporli nei fenili sieno bene stagionati, e secchi su' prati, solendo spesse volte accadere, per incuria o paura di pioggia, o altro, esser riposti non del tutto ben prosciugati, onde ribollono, e intausiscono su' palchetti e fenili, e quando occorre governare le vacche, si trovano andati male, di cattivo odore, e sapore, e in conseguenza in vece che servano d'un ottimo foraggio e buon nutrimento alle vacche, non lo mangiano, mettendoselo sotto i piedi e facendone concio, e così le bestie patiscono la fame; quel poco che mangiano non giova loro, e ne segue che non possono dare il desiderato frutto che dovrebbero; onde il vaccaio, o chi ne ha la cura, bisogna che ci abbia tutta l'attenzione.

## O T T O B R E.

A riserva della diligenza per riporre i foraggi, sono da osservare le medesime regole del settembre, variando in qualche parte i servigi del vaccaio col variar di stagione.



## NOVEMBRE.

Di questo mese sia a cura e cognizione del vaccaio di non mandare le vacche in pastura quando fossero mattinate troppo fredde e brinate, chè in casi simili le vacche corrono gran rischio d'abortire; onde conviene che il vaccaio trattenga le sue vacche nella stalla sino che l'aria sia un poco riscaldata, e intanto le munga, dia loro un poco di fieno, e l'abbeveri prima di metterle in pastura.

Sia il vaccaio osservante di non lasciarle pascolare in luoghi troppo umidi o paludosi, ove regolarmente l'erbe sogliono essere più tenere, e qualora non possa fare a meno di dar loro a pascolare erbe tenere, specialmente come nelle pianure suole accadere, in questa stagione regoli il pascolo con la qualità dei guaimi, e lo moderi col governar dentro le stalle le vacche, dando loro una discreta porzione di fieno la mattina prima di mandarle in pastura, ed altra simile quando le rimette la sera alla stalla, acciò col mezzo di questo seccume non facciano loro male i guaimi, come bene spesso suole accadere ai non diligenti e sperimentati vaccai.

## DICEMBRE.

È quasi regola generale che di questo mese (quando la stagione non abbia obbligato nel novembre) si rimetta di piè fermo la vacca alla stalla, perchè il pascolo della campagna e specialmente nelle pianure, principia ad esserle nocivo, o sia per i rigori del freddo, per l'ostinate piogge, o per altre ragioni, sì perchè positivamente quel poco di

cibo che potrebbe guadagnarsi col dente, è di suo positivo pregiudizio, sì perchè l'erbe non hanno sapore nè sostanza, e così in luogo di farle del bene, ne cagionerebbe un sicuro danno.

Quando la cascina non somministrasse per i tempi di verno tutto il foraggio in buoni fieni maggesi (ma sempre meglio i settembrini), si può nonostante in mancanza di essi svernare le vacche con paglia, preparando delle falci, o falcioni a gramola, strumento inventato dall'arte, attivo a segare e ridurre in piccolissimi pezzetti la paglia, la qual, dopo legata, si mette a rinvenire in tinozzi di legno, o in altri vasi, e se questa fosse bagnata con acqua bollente sarebbe più utile, mentre in questo caso si potrebbe far mangiare alle vacche un poco calduccia, con aspergervi sopra una certa moderata quantità di farina di veggioni, di vecce, fave, orzi, oppure buoni tritelli, che col sapore e lecco di quella farina mangiano, senza avvedersene, anco la paglia. Nè è da disprezzare questo metodo di governare le vacche nei tempi d'inverno, perchè è sicuro che questo cibo non pregiudica, e se ne ritrae il prodotto del latte, purchè sieno anco aiutate le vacche con qualche poca di verzura mescolata e segata con paglia, ed anco qualche poco di fieno, come sogliono praticare i vaccai di città che non hanno il vantaggio in nessuna stagione di mandare le loro vacche a pascolare nelle praterie, nè il loro interesse porta che sempre sieno governate a puro fieno.

La regola data nel gennaio per custodire le stalle,

fare il burro, ecc., può servir di regola anche per il mese presente.

*Avvertimento sulle cascine di compenso.*

Tutte le fin qui accennate diligenze sono e profittevoli e necessarie, e costantemente si osservano nelle cascine formali, ove le mucche si tengono tutte in un corpo, in una o più stalle, sotto la cura del burraio, e de' pastori a tale uffizio destinati. È però da sapersi che anche senza tanta diligenza, senza il dispendio d'una cascina formale e fin senza prati, si può comodamente mantenere questa sorte di bestie, e trarne un ottimo burro ed in quantità, con assai maggior vantaggio di quel che si ricava da una cascina formale.

Si è creduto per lungo tempo, e si crede tuttora da molti che senza il comodo di vaste prati non si possano mantenere le mucche, e fare il burro. L'esperienza intrapresa, e felicemente proseguita son già più anni in Villa Magna nella fattoria del signor conte del Benino, dove son mantenute e si mantengono 24 mucche, senza un braccio di prato, nelle stalle de' rispettivi contadini, ha dissipato questo nocevolissimo pregiudizio, ed ha fatto veder chiaramente che dovunque i possessori abbiano più poderi contigui, nè molto fra loro lontani, possono mantenervi le mucche, ed essendovi il comodo delle acque, fare il burro come nelle cascine formali. In fatti avvi già chi sull'esempio della suddetta fattoria

di Villa Magna lo ha fatto: la maraviglia però è che tutti nol facciano, con che verrebbero a procacciare a sè stessi ed a tutto lo stato un comodo ed un vantaggio inestimabile. In Francia, qualunque anche piccolo possessore di soli due o tre poderi, tiene le mucche per avere ogni mattina il comodo del latte e del burro, di cui fa quella nazione moltissimo consumo. La nazione fiorentina ha avuto, ed ha il nome d'industriosa: è somma vergogna che debba smentire la fama in una cosa come è questa di tanta facilità e di tanto vantaggio. Si consulti il libro dei Pensieri sopra l'agricoltura del Piovano Ferdinando Paoletti, nel quale al cap. XVI si troverà descritto il sistema tenuto e l'utile ricavato da queste bestie nella suddetta fattoria del signor conte del Benino. È ancora da osservarsi a questo proposito esser falso che per ricavare dalle mucche un utile corrispondente, sia necessario averle tutte di Lugano. Anche le nate qua danno un frutto eguale, anzi maggiore di quelle di Lugano; basta che sieno di quella razza. Dissi maggiore, perchè le nate qua costano meno di quelle, e producendo redi e latte al pari di quelle, il frutto dev'essere necessariamente maggiore. È certo ed innegabile tutto ciò per la lodata esperienza di Villa Magna e di altre campagne.



# CALENDARIO

## DEL PECORAIO

### GENNAJO E FEBBRAJO.

**D**AL solstizio d'inverno sino all'equinozio di primavera la natura è quasi assopita, e però in questi due mesi le pecore si trattano nelle stalle con mangime secco, e con quella regola che dirassi al dicembre.

A proporzione che le pecore si avanzano nella loro gravidanza, hanno bisogno di maggior diligenza, e di una nutrizione più forte.

La massima parte dei contadini di Toscana mancano di provvedersi in tempo di stami per l'inverno; specialmente se la raccolta della paglia e del fieno è stata scarsa, piuttosto si determinano a tener meno bestie che provvedersi, come dovrebbero, d'altri stami di stoppie, frasca, felci, loppa e simili. Più di tutto però son trascurati intorno alle pecore, le quali considerano in ultimo luogo, sperando sempre che la stagione abbia ad esser benigna da poter mandarle fuori e s'abbiano a buscare il vitto alla pastura. Onde se succede il contrario, per non toglier lo strame alle bestie da lavoro, fanno quelle morir di stento. Nella sola montagna di Pistoia si fanno svernare bene le pecore da quei contadini

poderanti che non ne hanno tante da mandare alla maremma, i quali, oltre a provvedersi di sufficiente strame hanno ancora la diligenza di segarlo e tritarlo nel darlo loro a mangiare, e fino stiepiscono l'acqua per abbeverarle.

Se la fine di febbraio è bella, e se le pasture alte, dopo di essere state lavate dalle piogge, sono state poi rasciutte dai raggi del sole, si può condurvi il gregge per tutto quel tempo che la stagione il permette.

Sarebbe desiderabile che in que' luoghi dove s'usa di tener le pecore allo scoperto, si ricominciasse alla fin di febbraio a rimetterle in piau. Le notti son veramente ancor lunghe, ma in un terreno asciutto e renoso, s'incontrerebbero meno inconvenienti, se però la stagione non va troppo fredda.

### M A R Z O.

Questo mese in cui par che la natura rinasca, è parimente quello della nascita degli agnelli. Novello sugo riveste la terra d'erbe verdeggianti che posson nello stesso tempo servir d'ingrasso alle bestie che si vuol vendere, e d'alimento sostanzioso ed adattato a fortificare e rinvigorire il temperamento di quelle che si vuol serbare.

Fino al 25 di questo mese si usa nel piau di Pistoia di affittare il pascolo a'pastori, i quali, scarsi d'erba a casa loro, calano dalle colline e dalla montagna bassa a far ricerca dove fidare le loro bestie, traffico che da' giudiziosi pianigiani è volentieri abbracciato, essendo d'utile reciproco per il sugo che

fanno la notte alla stalla, e quello che il giorno lasciano sui prati.

Siccome le pecore portano il feto cinque mesi interi, quelle che sono state coperte per S. Michele partoriscono al principio del mese di marzo. Quindi o venti giorni più tardi segue il parto di quelle coperte alla metà di ottobre.

Subito che il pastore si accorge del parto vicino di una pecora, deve separarla dalle altre. Se la pecora partorisce in campagna, il pastore deve lasciarle il suo rede fino al momento del ritorno alla stalla; allora egli lo rinvolta nel suo mantello, e giuntovi lo rende alla madre.

Qualcheduno ha consigliato di separar le pecore che hanno figliato dalle sode, come si fa in qualche luogo della Francia; ma questa separazione non si pratica in Toscana che da' pastori maremmani che ne hanno molte; ma chi ne ha poche, servirà che tenga separati gli agnelli, cioè nel mandar le pecore alla pastura, lasciarli alla stalla fino a che non si vendano; altrimenti dimagrano e crescon poco; di più bisogna aver fatto in un canto della medesima stalla un rinserrato per racchiuderveli, acciò non divaghino: si osservi ancora a certi agnelletti più ghiotti che poppano sollecitamente due o tre pecore, e per raffrenarli si racchiudan più presto nel rinserrato, altrimenti tocca agli altri a stentare.

Verso l'equinozio di primavera, non si governano più le pecore che due volte il giorno, s'intende però che il tempo sia messo al buono. Le notti di-

ventando meno lunghe, si dà loro la mattina il primo pascolo più presto ed il secondo più tardi.

Sarebbe in un pastore una grande imprudenza di far passare immediatamente, e non grado a grado, il suo gregge dalla pastura secca alla fresca. Quest'errore però è quasi comune in Toscana, quantunque l'esperienza insegni che ciò cagiona alle pecore degli scioglimenti di ventre, danuosi molto e specialmente alle vecchie.

A P R I L E.

Quanto a quelle agnelle che si voglion serbare per mantenere e crescere il branco, si condurranno alla campagna e s'incorporeranno al gregge, all'età di circa due mesi, cioè verso la metà del presente; gli agnelli poi di latte tornerà meglio venderli dopo detto tempo, per passar subito a fare il cacio.

Finchè gli agnelli poppano, uno si astiene dal dar loro da bere. E per assuefar quegli per allievo ad una nutrizione più solida del latte, si attacca nelle loro stalle de' piccoli covoni di paglia di grano battuto; ad una corda colla spiga abbasso, la quale essi rodono, e si dà anche loro qualche manata di buon fieno. Agli agnelli da vendere se non si darà altro che latte, gli avremo più grassi e di miglior sapore.

Al ritorno del gregge sulla sera, si separa gli agnelli e si mettono in una stalla a parte, dove sarà preparato il mangime che loro conviene: il trifoglio è ottimo. Quando poi uno s'accorge che l'aria aperta comincia a fortificare il temperamento di



queste bestie, si permette loro a poco a poco l'uso dell'acqua, solamente alla campagna: siccome il latte delle pecore contiene molte parti acquose, l'uso poco moderato dell'acqua le fa gonfiare.

Circa questo tempo le pecore soglion essere sottoposte alla tigna, o sotto qual altro nome si chiami e si trasformi un tal male, a cui è cosa pericolosa il lasciar far de' progressi. La rugiada delle prime pasture n'è ordinariamente la cagione principale. Per questa malattia può riescir utile l'impiastrò di certa terra della maremma Volterrana, di quei luoghi dove sono i fumacchi, che così vengon chiamate certe bollenti putizze bituminose: se ne formano certe palle che si vendono sotto il nome di *palle de' cani*. Alcuni pastori adoprano calcina ed olio, altri olio di tabacco.

In questo medesimo tempo le pecore son sottoposte a delle malattie d'eruzione, come il fuoco salvatico, o fuoco di S. Antonio, che è il vajuolo degli uomini. I primi caldi e la forza delle prime pasture son la causa di questa pericolosa malattia. Qualunque però ne sia il motivo ella è una malattia piuttosto rara in Toscana, o sia perchè la stagione è varia ed i caldi non vi sono continuati, o sia perchè le nostre pecore generalmente son più magre, comechè generalmente peggio governate che in altri luoghi. Comunque siasi, deve il pastore per preservare il suo gregge, non permettergli l'uso delle prime pasture che a poco a poco, nè troppo esporlo ai primi caldi.

## M A G G I O.

A proporzione che le pecore trovano alla campagna maggior nutrimento, si deve insensibilmente diminuir quello strame secco che si dà loro la notte alla stalla sino a negarlo affatto. Quest'avvertimento però è superfluo per quei che hanno appena tanto strame che serva sino alla nuova stagione.

Subito che la pecora non si ciba che d'erba, bisogna moderarla nell'uso dell'acqua e provvederla di letto più copioso. Per aver molto da impattare sotto le bestie, ed ottener molto concio, tornerà bene l'aver fatto in agosto e in settembre un buon pagliaio di felci, come si dirà a suo luogo.

Il taglio o castrazione degli agnelli si fa ordinariamente in questo mese avanti i gran caldi. L'operazione è importantissima, e dimanda tutta l'attenzione del pastore. Alla perfezione di quest'opera è dovuta in parte la forza del temperamento dei montoni.

Ordinariamente si fa in Toscana la suddetta operazione per legatura; ma gli oltramontani soglion generalmente usar quella per incisione. I vantaggi che se ne traggono son confermati dall'ottimo sapere dei mannerini di Pistoia, dove pure si pratica il taglio e non la legatura.

La perfezione poi del taglio consiste a non lasciar nella parte che s'apre, alcuno de' filamenti che servono alla generazione. Da un taglio mal fatto risultan molti inconvenienti: il montone profitta poco; la sua carne conserva sempre l'odor di becco, o

*Lastri. Calendarj*

come di stalla; ella è poco sostanziosa e poco tenera; finalmente l'animale è più soggetto alle malattie che son proprie della sua specie.

Chi crede di dover contrassegnare gli agnelli per via di diversi tagli all'orecchio, lo fa in questo mese.

I pastori cominciano a tener le loro pecore alla campagna anche nella notte, sulle terre sabbiose e sui maggesi.

La stagione più o meno calda determina il tempo della tosatura delle pecore che prima si conducono una o più volte a lavare in un fondo di un fiume d'acqua chiara e corrente, lavandole ben bene più che si può per aver la lana più netta.

#### G I U G N O.

La sola guazza rasciutta deve determinar l'ora di condurre il gregge alla pastura, e parimente il troppo calor del sole obbliga prima del mezzogiorno a ricondurlo alla stalla, per cavarlo poi di nuovo sulle ore fresche; se s'indugia troppo a liberar le pecore dal soverchio caldo, si dura fatica a ricondurle a casa, non volendo esse più muoversi, anzi si serrano insieme strettamente e nascondono la testa, una sotto la pancia dell'altra. Pessimo è l'uso d'alcuni guardiani che per non durar questa fatica, le lasciano al meriggio sotto gli alberi, tenendole ivi senza mangiare nè in casa, nè fuori, al riverbero del sole, e con lo scapito di tutto il concio.

Non solamente si fanno stabbiar le pecore sui maggesi in tempo di notte, ma anche ne' campi segati, ed è questo il tempo dopo le prime raccolte:

le notti son belle, la stagione è dolce, i greggi trovano nelle stoppie dell'eccellente pastura, ed i campi godono di un ingrasso molto salutare.

Non bisogna toccar così di passaggio un'operazione tanto utile, com'è quella di fare stabbiar le pecore nei campi specialmente i più magri. Consiste questa in farle pernottare dentro le reti, ristrette in una proporzionata porzione di terreno, che si cambia ogni notte, e si governa così parecchie stiora. La pratica di ciò in Toscana, è nelle bestie maremmane, ma non è estesa quanto potrebbe essere; pochissimi, se si eccettua il Volterrano, la praticano per le bestie de' poderi dette alla stalla, ma se t'introducesse, sarebbe utilissima ai terreni ed alle bestie medesime, e facilissima ne sarebbe la pratica. Il fattore assegni il terreno dove *addiaciare*, o stabbiare le sue pecore; vi faccia alzare, e condurre le pecore di tutti i poderi della fattoria, ed obblighi tutti i guardiani ad uno per volta a vegliare alla custodia delle medesime; nè vi sarà bisogno d'altro per ottenere un gran profitto.

Si avverta soprattutto che la mattina seguente, se non l'impedisce la pioggia, bisogna immancabilmente lavorare il terreno coll'aratro, colla zappa o con altro, dove la notte precedente sono state le pecore, del rimanente anco in un giorno solo l'azione del sole fa svaporare e perdere tutto il beneficio che ne aveva acquistato la superficie, dovechè rivolta e scommosa la medesima vi si racchiudono i sali, e ne resta beneficata tutta la massa; però quest'operazione non si trascuri.



Dissi che quest'uso degli stabbiati è utilissimo alle bestie medesime, e lo dico non solamente per le ragioni di già accennate, ma anche per alcune particolari che son per dire. È da sapersi che in certi luoghi, e segnatamente nel Chianti, si trascura di vòtar le stalle delle pecore dai concii sino a che non servono nel campo; questo concio ivi ammassato da un anno all'altro vi fermenta con una pessima esalazione ed un caldo insoffribile (almeno per sei mesi dell'anno) alle pecore che vi s'infettano e vi muoiono. Se s'introdurrà pertanto l'uso di condurle a stabbiare a campo aperto si libereranno da quest'eccidio.

Si deve principiare in questo mese la lavatura delle lane: più presto che si lavano, più riescono di perfezione. È da avvertirsi che questa lavatura è del tutto trascurata da' nostri contadini, i quali se n'esentano con più pretesti, come di non aver vicino le acque correnti, nè luoghi dove asciugarle pulitamente; ma la vera ragione si è che essi hanno timore dello scapito nel calo; e non si avvedono che questo calo si ricatta sul prezzo maggior delle lane.

### L U G L I O.

Anche in questo mese si continua la lavatura delle lane.

I greggi si governano come nel mese precedente.

È questo il tempo di soggiornar bene il cacio. Bisogna tenerlo in istanze fresche, sopra tavole, ma non disteso in piano, bensì una forma sull'altra

per un terzo delle medesime, tanto che l'aria vi giuochi, di più bisogna rivoltarlo ogni giorno, stropicciarlo e lisciarlo con la palma della mano bagnata con un poco di latte, almeno ne' primi giorni. Queste diligenze sono importantissime e necessarie acciò il cacio non si riscaldi, ed abbia bella apparenza nella vendita, facendogli così prendere un certo color rosso che gli dà molto credito.

La manifattura dei diversi caci da farsi con il fiore di carciofo per averlo dolce, e non col caglio che lo fa forte; il modo di aver buone ricotte e buoni raviglioli, di cavare dalle ricotte medesime un ottimo burro, dove se ne scarseggia, di fare i marzolini e simili; sono usi dove meglio, dove peggio praticati ne' diversi luoghi della Toscana. La spiegazione e la narrativa di tutta l'arte, richiederebbe un trattato a parte non breve.

Tra le malattie delle pecore, una si può chiamar quella che lor cagiona un insetto chiamato *zecca*, che si trova in certi boschi, e perseguita le medesime all'orecchie e alla gola: ella nel morso introduce la testa nella carne, e sempre più si profonda, nè si stacca, se non obbligata dalla mano del pastore, che se sarà diligente ne farà ricerca due volte il giorno, mattina e sera; dovendo sapere che due o tre di quest'insetti son capaci di far morire una pecora.

### A G O S T O.

Durante questo mese, o almeno verso la metà, le terre a seme prendono quel poco di riposo che

loro si dà in tutto l'anno; allora si è che l'erbe che hanno danneggiato non poco le messi, appaiono allo scoperto e offrono ai greggi una raccolta propria di loro e della quale bisogna saper profittare.

Venendo qualche pioggia in questo mese, se no nel settembre, quest'erbe si alzano assai; così prima che secchino, quando si vedon fiorite, sarà utilissimo segarle con la frullana o falce fienaja rasente terra, e così raccattare un ottimo strame, che stagionato e seccato a dovere, si ripone per l'inverno, ed è di gran soccorso alle pecore ed a tutti i bestiami.

I branchetti di pecore alla stalla d'ogni podere dovrebbero essere in circa ai sessanta capi, essendo di pochissimo utile i branchetti minori, comechè hanno gli stessi aggravi d'una stalla e d'un guardiano, e di rado si fa una forma di cacio di buona apparenza e di accreditata vendita.

In questo tempo danno le pecore meno latte, e si fa il cacio a combutta di più poderi insieme, pesando il latte di ciascuno, e consegnando il latte a quello che lo manipola meglio, essendovi nel manipolarlo grandissima differenza da una mano all'altra.

Oltre al fieno gomareccio o grumereccio, fatto sulle stoppie e detto qui sopra, bisogna anco di questo tempo, per chi ne ha il comodo sul suo, in difetto chiederlo in grazia ai vicini, segare e fare una buona provvisione di felci; che queste pure si

segano con la falce fienaja, e stagionate e seccate dopo otto giorni si ripongono in capanna, o se ne fa un pagliaio da per sé, provvisione utilissima, e quasi necessaria per avere da impattare per lo sterno, o letto, che è necessario rinnovare spesso, massime quelle sere che queste povere bestiole tornano alla stalla bagnate dalla pioggia, oltrechè qualche poco anco di questa felce serve poi nell'inverno a nutrirle, il restante serve loro come sterno, ed insieme per crescere il loro concio che di felce viene buono e sostanzioso; però quest'avvertimento non si sprezzi e non si trascuri, perchè è utilissimo e compensa abbondevolmente questa poca di fatica e pensiero.

Alcuni consigliano i pastori di condurre i loro greggi nelle stoppie immediatamente dopo la raccolta, per profittar delle spighe cadute dalle mani dei mietitori; ma bisogna guardarsi dal seguitar questo precetto, perchè è provato che questo nutrimento, il quale ingrassa troppo immediatamente le pecore, altera ed indebolisce in breve tempo il loro temperamento.

Per profittar di queste spighe e grauella, che si trovano nelle stoppie, utilissimo sarà il mandarci i piccoli porcelli nati di due o tre mesi avanti, ai quali è quasi necessario, non che utile questo nutrimento. Queste piccole bestiole, quando si nutrono di pura erba, son sottoposte ad una malattia che fa loro strabocchevolmente gonfiare la pancia, da cui molte ne muoiono, dandone il segno con arrochire la voce naturale, ed allora in pochi giorni



muoiono senza rimedio. So che i contadini pratici ed accorti le preservano nelle altre figliature tra l'anno, dando loro mangiare la segale, ma siccome questa costa loro ed al padrone, ancora questi lavoratori si chiamano ben fortunati se i porcelli nascono in tempo da poter profittare della spigatura delle stoppie; e nella compra preferiscono questi che hanno avuto la spiga, sicuri che della malattia della gonfiezza di pancia più non muoiono; e questo sia detto per incidente e per di più rapporto ai maiali.

Del restante, tornando alle pecore, nelle chiuse, o siano campi seminativi e coltivati non debbono introdurre in verun tempo: nonostante i guardiani o pastori per loro malizia ce le mandano, principalmente dopo la vendemmia per avere il titolo di ricardare le viti, dove raspolano sempre qualche gracimolo di uva a proprio profitto.

Altri sono così appassionati per le loro pecore che se potessero ridurre tutto il podere in un uovo, lo darebbero a bere alla loro piccola gregge, e questi le conducono nelle stoppie riservate per vangare a fave, ed altre biade dove non solo lasciano loro mangiare le ghiande delle prode, levandole ai maiali, ma fino le ulive, di cui non istarò qui a dichiarare il danno: se ciò sia vero rispetto alle vostre pecore ve ne accorgete stando a sentire digrumare le pecore particolarmente la notte che stacciando i noccioli fanno con i denti un rumore non equivoco.

Il suddetto cibo di ghiande e d'ulive, è indifferente alle pecore se non è piovuto; ma dopo pio-

vuto una volta sul frutto in terra, restando queste fangose, massime nelle terre grosse, vengono ad ingollare con le ghiande e con le ulive anco la terra che è loro dannosissima; come parimente è dannosissimo al campo l'assodare con il piede il terreno, se vi si mandano dopo la pioggia, nè è sperabile che i guardiani, o i pastori abbiano da sè stessi questa discrezione.

In primo luogo perchè l'uomo che fa da guida e da capo di casa a tutto il podere, assegna alla condotta delle pecore la persona più insulsa che abbia in casa, cioè o un ragazzo o una vecchierella, giudicando la faccenda di pasturare le pecore una operazione da niente; così da persone senza discernimento non si può aspettarsi altro che della mala condotta; molte volte consegna loro nell'istesso tempo altri bestiami, cioè porci e vitelli, ed allora stanno mal tutti, perchè dove è il pascolo utile per gli uni non lo è per gli altri, anzi è a questi dannoso; l'acquittrino conviene al maiale, ma guasta ed infetta la pecora.

A riconvenire questi guardiani e pastori che hanno fatto mangiare la ghianda e le ulive alle pecore, si scusano con dire che son loro scappate, e dicono il vero, perchè facendo la prova di aprire ad una stallata di pecore, le vedete di corsa scappare o sotto le querce o sotto gli ulivi, dove hanno già mangiato altra volta.

Ma ciò deriva da un altro abuso, cioè che il guardiano va dietro alle pecore, e non avanti come

dovrebbe, e come fanno i pastori delle bestie maremmane, che hanno allevato i loro branchi a venir loro dietro ed al suono del campano, senza del quale non fanno neppure un passo, onde le guidano, le ritengono, e le sollecitano dove e come lor pare e piace; ma i nostri guardiani e pastori casalinghi per non istar legati a veruna legge, non voglion campani, nè queste legature, per potere, spinte che hanno le bestie al bosco, mettersi in libertà, ed abbadare a tutt'altro che alle bestie.

Questo mese è anche il tempo che bisogna prendere per l'esportazione de' greggi in altre province, come i nostri pastori fanno dalla montagna alla maremma. Quelli della montagna bassa fanno l'alternativa dei pascoli sulla sommità delle alpi, dove trovano quel fieno chiamato cervino che è composto di erba fresca nuova, mescolata con la secca di due o tre anni, perchè non è da veruno nè segata, nè pasciuta. Notisi che questo fieno fa venire i dolori ai cavalli che non vi sono assuefatti.

Ma le pecore dei poderi per lo più non hanno il comodo di mutar pastura, se s'intenda di luoghi lontani; egli è però vero che quasi tutti hanno nelle proprie possessioni, o de' terreni intorno a' fiumi, o fossi, botri, luoghi di macchia forte, o esposti a tramontana, ed altri di diversa costituzione, di modo che l'accorto pastore si può dire che abbia ad ogni stagione e quasi ad ogni giornata da mutar pastura, conducendo le pecore sotto vento nelle giornate ventose, all'esposizione del sole nell'inverno, e nel-

l'estate al meriggio, e sempre dove conosce essere il mangime adattato per le sue bestie.

Il mese d'agosto è per tutti i riguardi il più favorevole a tener le pecore alla campagna nella notte per lo stabbio, come si è detto nel mese antecedente.

### S E T T E M B R E.

Le fave sono un eccellente ingrasso per le pecore. I gambi delle fave, da noi detti fauli, essendo segati minutamente con la paglia, son quasi tutti mangiati nell'inverno dalle dette bestie: ciocchè resta nelle rastrelliere è raccolto diligentemente, e serve di strame ottimo nella primavera, quando sia mescolato con nuova paglia.

In proposito delle rastrelliere, non so che in tutta la Toscana si trovino greppie, o rastrelliere nelle stalle delle pecore, altro che in quelle de' poderi della montagna di Pistoia; sarebbe però necessario costruirle per tutto, avendo osservato che sono utilissime alla sanità delle pecore e all'economia del padrone.

Ecco come queste son fatte: a tutte e quattro le muraglie della stalla è posta e fissata stabilmente una panchetta in piano, alta da terra poco meno che all'altezza del ginocchio dell'uomo, larga circa ad un quarto di braccio; sull'estremità della parte davanti son fermati ritti a perpendicolo certi paletti della lunghezza di mezzo braccio e della grossezza del dito indice della mano, in distanze eguali e tanto quanto basta ad entrarvi il capo di una pecora



latamente, ma non due. Queste semplicissime greggie fanno sì che esse non appuzzano nè con i piedi, nè coll'orina nè con lo sterco il proprio cibo, e se ne risparmia una gran quantità.

L'uso di dare alle pecore nell'inverno le foglie secche è molto comune in Toscana, sotto nome di frasca o vincigli, ma non è esteso quanto si dovrebbe e potrebbe. Bisogna raccogliere la foglia di questo mese e prima che principj a mutar colore. Chi ha boschi o ciglie e prode vestite di quercie, di capitolze e di macchia cedua, potrà farlo col solo rimondare il legname grosso, tanto più che si ha il vantaggio ancora che più presto crescono e si moltiplicano i pali e i pedagnoli da spaccar poi ai suoi tempi per legna da cataste; e le querce da frutto rimondate riescono più fruttifere delle altre non rimondate. Chi non ha il suddetto comodo dei boschi bisogna che compri la foglia e i vincigli da chi ne ha.

È difficile, anzi impossibile fissar per l'appunto l'ora di condur le pecore alla pastura, ma si tenga per sicuro che la guazza della mattina non ben rasciutta sull'erba è in tutte le stagioni dannosissima ai greggi: verissimo è ancora che l'istessa erba bagnata dall'acqua piovana, dalla continuata nebbia e dalla rugiada della sera, non fa loro male alcuno.

Quando si cominciano a sementare le terre verso il dì di S. Matteo, si riprendono i pascoli delle strade.

Si fanno passar sui pascoli le pecore una o due volte, prima di lasciarle pascere, che dicesi essere un mezzo di far cascar la rugiada e di dissiparla.

Per istinto di natura le pecore e le altre bestie sfuggono di nutrirsi di ciò che è loro assolutamente nocivo; nonostante tornerà bene aver su ciò qualche avvertenza, e generalmente guardarle dai pascoli dannosi per causa esterna, come quei prati bellottosi, dove sono state acque torbide, nei giuncheti ed acquitrini, e dove la guazza uon è ancora rasciutta, come già si è detto.

Nei paesi oltramontani, e specialmente in Fiandra, si tien la regola di dare i montoni alle pecore quindici giorni avanti e quindici giorni dopo la festa di S. Michele, ma in Toscana diversifica molto l'uso da provincia in provincia, per accomodarsi al tempo della nascita degli agnelli, dal che segue il vantaggio che gode il pubblico di aver quasi tutto l'anno provenienti da una parte o dall'altra gli agnelli di latte da mangiare. La regola sarà di combinare che quando nasceranno gli agnelli sia non solo passato il tempo delle brinate e del freddo, ma sia anco nata l'erba nuova. In Lucardo dove si biada le pecore, si fanno figliare molto prima; in questa forma si hanno e si allevano de'buoni agnelli anticipatamente, e di più si ha un latte più sostanzioso, da cui quei contadini fanno un ottimo cacio, che pigliando il nome dal tempo che è fatto, chiamasi marzolino. La Valdichiana, ricca di pascoli, manda al mercato di Castiglione gli agnelli anco

prima di quei di Lucardo. Il mercato di Pistoia quasi di tutti i tempi dà agnelli di latte, perchè avendo nel proprio territorio diversi climi, diversa è pure la pratica quanto all'agnellatura. I pastori della montagna, benchè in clima il più aspro, siccome voglion con le loro bestie passare alla maremma, clima più benigno e più abbondante di pascoli, li fanno nascere nell'ottobre ed alcuni ancor prima. Per le bestie poi che restano alla stalla in dette montagne ai loro poderi tengono una regola opposta; così la montagna bassa e le colline a proporzione, sempre avuto riguardo che gli allievi e le loro madri trovino l'erba nata, e tutto perchè non si vuole spendere in biada e per un economia mal intesa.

È cosa di molta importanza la scelta dei montoni, per migliorare la lana nella qualità e nel colore. Si scelga un montone bianco, grasso, alto e giovane di due anni, di lana fina e non caprona, di lunga e ben vestita coda, e ben coperto di lana anche sotto la pancia. Questa scelta, che torna di tanto vantaggio, dev'esser fatta dai fattori, altrimenti i contadini preferiscono la lana nera, o bigia ed anche inferiore, perchè il padrone gliela lasci a poco prezzo e per risparmiare la tinta.

Di tali montoni è necessario averne più d'uno, e tenerli tra le pecore alternativamente, acciò abbiano luogo di mangiare; ed infatti si cerca nel tempo del riposo di nutrirli con vena, crusca e simile; altrimenti dimagrano, e si rifiutano all'eccesso.

Non si danno neppur tutti insieme alle pecore, perchè si battono tra loro, e si ammazzerebbero ancora se non fosser divisi.

Il mal inteso interesse ha introdotto che molti contadini della Toscana tosano le pecore anco di settembre, benchè si cavi pochissima lana e cattiva, che chiamano settembrina, ma io non sarò mai per approvar quest'uso, o piuttosto abuso, il quale pregiudica assaissimo alla lunghezza e bontà della lana maggese.

### O T T O B R E.

Verso la metà di questo mese si separano i montoni dalla vista delle pecore, e s'impedisce loro l'accoppiamento con attaccare ai medesimi un grembiule o simile, sotto il ventre. Il primo metodo, se il comodo di più stalle e di più guardiani il permette, è preferibile al secondo.

Dall'equinozio d'autunno sino alla fine di questo mese si prolunga il soggiorno delle pecore nelle stalle, secondo la stagione.

Parimente il tempo è quello che regola i pastori di cavar le pecore dalla campagna aperta e rinchiuderle nella notte dentro le stalle. Si continua alle volte sino all'Ognissanti e più oltre.

Alla fine di questo mese si fa la scelta delle pecore, e si separano (in difetto si contrasseguano) ciascuna per la loro destinazione in differenti porzioni (s'intende dei grossi greggi), alcune per essere ingrassate, altre per esser vendute subito, il resto per serbare.



Questa separazione e rispettiva vendita, quantunque utilissima, generalmente non si fa in Toscana. Se si facesse, non si vedrebbero morire con danno dei proprietari tante vecchie pecore nelle stalle in tempo d'inverno. La difficoltà però consiste nel trovarne l'esito, non essendo a mia notizia che ve ne sia, altrochè sullo stato pontificio dove si gradiscono per macellare. Infatti la Chiana, il Pian d'Arezzo, Cortona e sue adiacenze si sa che profittano di questo traffico con i vicini di esso stato.

Un'altra separazione e smaltimento di dette bestie, si procurano i pastori delle Alpi in questa forma: conducono le loro pecore nella sommità delle Alpi, e sopra certe lastre vi posano il sale a ragione di mezza libbra a testa, che quelle leccano con grande avidità sino all'ultimo, poi le tengono ivi a pascere il fieno cervino, e questo pure divorano furiosamente, atteso che quel sale dà loro grande appetito, e le lasciano così senza bere fino alla sera; allora le conducono a bere ad una di quelle freschissime fontane che ivi sono frequenti, e così assetate bevono abbondantemente; quindi ne viene che siccome la malattia loro comune consiste in certe vescichette acquose o marciose nel fegato, così con questa operazione queste vesciche scoppiano, e ciò decide della loro vita e della loro robustezza per cimentarle al viaggio della maremma, e non sottoporsi ad inutili spese per esse. Su questa traccia si potrebbe far delle prove anco in altri luoghi.

S'ingrassano i montoni vecchi, come pure i castrati. Il maggior utile è sui secondi. Nel contado di Pistoia si conoscono con il solo vocabolo di mannerini di Pistoia, e le loro carni sono di un pregio e bontà di sapore molto superiore a tutti gli altri castrati di Toscana senza eccettuarne quei di Val d'Elsa, di Lucardo, di Chianti e delle Crete di Siena. Tutta la diversità nell'allevarli consiste in due cose. La prima si è che, presi gli agnelletti di sotto la madre, gli assettano col taglio, come si è detto disopra, e non con la legatura, da piccolini, cioè di tre in quattro mesi di loro età, nè mai che abbiano più di sei mesi. La seconda è che si fanno trapassare al terzo anno questi agnelli, e però quando si vendono e si macellano, sono grossi e grassi fin sopra il peso di cento e cento trenta libbre, per ciascheduno, molto più se nell'ultimo mese sono stati biadati con vena. Queste due sole diligenze, al parer mio, rendono le dette carni distinte da tutte le altre.

Quest'uso di trapassar le bestie minute al terzo anno, per dirlo qui di passaggio, è comune nel Pistoiese anco ai maiali allevati alle stalle e non al bosco, e però son comuni su quei mercati i maiali di 400 e 500 libbre, uso che non so che si pratichi altro che qualche poco nel piano di San Sepolcro.

Sarebbe lodevole introdurre l'uso che si pratica in Fiandra, dove i particolari di alcuni villaggi riuniscono sotto la condotta di un solo pastore le

loro piccole partite di pecore, per restar sotto la sua custodia da Pasqua sino ad Ognissanti.

Quando l'erbe principiano ad ingiallire e a mancare, avanti il termine di questo mese si dà alle pecore le foglie di quercia, d'olmo e d'altre piante simili.

### NOVEMBRE.

Il soggiorno dei greggi nelle stalle, che è già principiato, e seguita sino a Quaresima o a Pasqua, non dev'essere una prigionia. Si deve condurli alla campagna nelle più belle ore del giorno, e dar loro dei moro, quand'anche non trovino nessuna pastura.

Il pastore non deve riguardar come un tempo di vacanza e di libertà la stagione in cui il bestiame pecorino è, per così dire, sotto la chiave. Deve, al contrario, raddoppiar le sue cure, o sia per preservarlo dalle malattie, o sia per guarirlo da quelle che la privazione dell'aria aperta può fargli contrarre. Deve anche provvedere alla mondezza dei velli, alla pulizia ed alla salubrità delle stalle, profumandole a fine di cacciar via la cattiv'aria.

La più parte dei nostri contadini considerano i suffumigi alle stalle come cose superflue, ma sono di molta salubrità. Questi si posson far facilmente con coccole di ginepro, ramerino, spigo, legname di cipresso, pino, ed altre piante ragiose e resinose, e soprattutto con la ragia d'ulivo, se si sappia conoscerla e ritrovarla come nel Pisano. Queste suddette cose potranno a noi supplire al tabacco ed allo zolfo che troppo ci costano.

### DICEMBRE.

Tanto in questo quanto nel seguente mese, essendo la stagione molto rigida, bisogna aver le stalle non tanto ristrette ed ariose, o almeno non tenerle tanto serrate, e quasi calafatate, come fanno i nostri contadini troppo solleciti per salvar le pecore dal freddo. La ragione si è perchè facendo passare le dette bestie da un calor concentrato in un'aria viva e piccante, si corre il rischio di far loro acquistar dei mali, come la tosse, il cimurro, il fuoco salvatico e simili.

Devesi regolare il mangime secondo il tempo che le pecore restano alla stalla. Supposto che passino il giorno e la notte senza escire, la regola sarà di governarle ogni tre ore, ed al ragguaglio di due libbre a testa. Quanto alla notte, è più quello che digiunano che quello che mangiano.

Quando si cavan dalla stalla le pecore, oltre il pigliar le ore migliori, si procuri di tenerle lontane dai paduli, e altri luoghi umidi, e per quanto si può si conducano in terre asciutte e arenose.

Si avverte qui di nuovo che gli agnelli primaticci nati in questo mese, ai quali si è costretti di far passar due mesi nella stalla, non son mai sì belli quanto quelli che nascono in marzo, danno meno guadagno e cagionan più spesa. Ma si deve anche avvertire che la figliatura troppo tardiva restringe molto la mugnatura e fa che si ricavi poco formaggio.