

NUOVO CORSO
COMPLETO
DI AGRICOLTURA
TEORICA E PRATICA.

CEA-COF

NOMI DEGLI AUTORI FRANCESI.

Sigg. THOUIN, Professore di Agricoltura al museo di Storia Naturale;
 PARMENTIER, Ispettore generale del Servizio di Sanità;
 TESSIER, Ispettore degli Stabilimenti rurali appartenenti al
 Governo;
 HUZARD, Ispettore delle Scuole Veterinarie di Francia;
 SILVESTRE, Capo del Cancellò di Agricoltura al Ministero
 dell' Interno;
 BOSC, Ispettore dei Vivai Imperiali, e di quelli del Governo
 CHASSIRON, Presidente della Società di Agricoltura di Parigi.
 CHAPTAL, Membro della Sezione di Chimica dell' Istituto.
 LACROIX, Membro della Sezione di Geometria dell' Istituto.
 DE PERTHUIS, della Società di Agricoltura di Parigi.
 YVART, Professore di Agricoltura, di Economia rurale alla Scuola
 Imperiale d' Alfort ec.
 DÉCANDOLLE, Professore di Botanica, e Membro della Società
 di Agricoltura.
 DU TOUR, Proprietario coltivatore a San-Domingo, ed uno degli Au-
 tori del nuovo Dizionario di Storia Naturale.

N. B. Gli articoli segnati (R.) sono di ROZIER.

NOMI DEGLI AUTORI

CHE HAN COLLABORATO PER LE ANNOTAZIONI E GIUNTE A QUESTA
 PRIMA EDIZIONE NAPOLITANA.

Sigg. TONDI, P. Professore di Mineralogia, e Direttore del Gabinetto Mi-
 neralogico nella R. Università degli Studi di Napoli.
 GUSSONE, Professore di Botanica, e Direttore del R. Orto Botanico
 in Bocca di Falco in Palermo.
 COSTA, Professore di Medicina, e di altre Scienze naturali.
 COVELLI, Professore di Chimica e Mineralogia.

N. B. Le note dei citati autori napolit. son poste a piedi di pag. e se-
 gnate con numero progressivo: gli articoli aggiunti nel corpo dell' opera di-
 stinguonsi da quelli de' compilatori francesi per esser chiusi tra parentesi e
 notati poi con asterisco, laddove siano capitoli interi.

NUOVO CORSO COMPLETO DI AGRICOLTURA

TEORICA E PRATICA,

CONTENENTE LA GRANDE E PICCOLA COLTIVAZIONE, L'ECONOMIA
 RURALE E DOMESTICA, LA MEDICINA VETERINARIA EC.,

OSSIA

DIZIONARIO RAGIONATO ED UNIVERSALE DI AGRICOLTURA.

OPERA

COMPILATA SUL METODO DI QUELLA DEL FU ABBATE ROZIER
 CONSERVANDONE TUTTI GLI ARTICOLI RICONOSCIUTI BUONI DALL' ESPERIENZA
 DAI MEMBRI DELLA SEZIONE DI AGRICOLTURA
 DELL' ISTITUTO DI FRANCIA.

PRIMA EDIZIONE NAPOLITANA,

Eseguita su quella di Padova, la quale è stata emendata in quanto
 alla versione per confronto fatto su l' originale francese; e migliorata
 per giunte ed annotazioni relative soprattutto all' Agricoltura del Regno
 delle due Sicilie, non che per avervi inserito gli articoli
 tutti che fan parte del Supplimento

ORNATA DA SESSANTA TAVOLE IN RAME.

VOLUME VIII.

NAPOLI,

pe' tipi della MINERVA

strada S. Anna de' Lombardi num.º 10 e 16.

1828.

Gli esemplari non contraffatti porteranno il seguente bollo ,
ed avendo adempiuto a ciò che la legge prescrive i con-
traffattori saran perseguitati.



NUOVO CORSO COMPLETO DI AGRICOLTURA

C

CEANOTO, *Ceanothus*. Genere di piante della pen-
tandria monoginia, e della famiglia delle rannoidi, che con-
tiene una dozzina di specie, fra le quali ve ne sono tre,
che si coltivano in piena terra nei giardini dei contorni di
Parigi, e che con i vaghi loro mazzetti di fiori bianchi, i
quali diffondono il grato loro olezzo dalla metà dell'estate
fino alla fine d'autunno, propri sono ad ornare le prime fi-
le dei boschetti, od a interrompere l'uniformità delle balze
erbose nei giardini paesisti. Tutte e tre sono altrettanti pic-
coli sotto-arboscelli, originari dell'America settentrionale, le
di cui foglie sono alterne, ed i fiori disposti in grappoli so-
pra lunghi peduncoli ascellari.

Il **CEANOTO D'AMERICA**, che ha le foglie ovali, acute,
dentate, caricate d'alcuni peli d'un verde nero, più pal-
lido al di sotto, lunghe tre pollici, e larghe da quindici in
venti linee; gli steli dritti, assai frondosi, alti da due in
tre piedi. Questo è il più comune, ed anzi il solo conosciu-
to nelle piantonaie di commercio: cresce in America, ove
ne vidi in quantità infinita nelle sabbie più aride, e fiorisce
per tutta l'estate.

Il **CEANOTO SEMI-PROSTRATO**, *Ceanothus decumbens*, Bosc,
che ha le foglie ovali, ottuse, dentate, lucenti, d'un
verde chiaro di sopra come di sotto, lunghe da quindici in
venti pollici, e larghe da otto in nove; gli steli prostrati al-
la loro base, quasi sempre scempi, dell'altezza d'uno in due
piedi al più; i grappoli dei fiori assai folti.

Il **CEANOTO A FOGLIE PICCOLE**, *Ceanothus microphyllus*,
VOL. VIII.

Lezermes, ha le foglie ovali, acute, leggermente e largamente dentate con una glandula ad ogni dente, lisce, lunghe appena di due o tre linee, e larghe una; gli steli prostrati alla loro base, molto frondosi, alti d'uno in due piedi; i grappoli dei fiori assai molli.

Quest'ultima specie, che fu coltivata da Lezermes per diversi anni, e che fu da lui descritta, e data in figura, non esiste più nei giardini di Parigi. Fu quindi ad essa sostituita la seconda, che usurpò anche il suo nome, quantunque estremamente da lei diversa, come se ne può giudicare dalla descrizione.

I ceanoti domandano una terra di brughiera, ed un'esposizione ombreggiata: temono i geli del clima di Parigi, e perdono per conseguenza i loro steli quasi in ciascun anno, ma le loro radici più resistenti gettano poi nuovi germogli, che fioriscono nello stesso anno. Tanto più inutile diventa poi il cercare di conservarne gli antichi, che i grappoli di fiori dati da essi sono meno grossi, e meno copiosi. Ho motivo di credere, che la maggior parte di questi steli perisca del pari anche alla Carolina, ove le gelate pur sono appena sensibili, giacchè fra milioni di piedi io non ne vidi alcuno, che sorpassasse la indicata altezza.

Il ceanoto si riproduce dal suo seme, che nel clima di Parigi perviene alla sua perfetta maturità: si sparge questo nella primavera in terrine sopra letamiere sotto vetrata, ovvero in piena terra in una terra di brughiera esposta a tramontana ed a levante: ha bisogno di annaffiamenti: spuntato il piantone, viene sarchiato, annaffiato, e se si trova sopra letamiere, vien riparato dal grand'ardore del sole di mezzogiorno: quest'ultimo dev'essere anche riportato nell'aranciera, e l'altro coperto di felce o di paglia durante l'inverno. Nella susseguente primavera tanto l'uno che l'altro collocati vengono in piantonaja alla rispettiva distanza di sei pollici, e nell'estate bisogna dar loro le sarchiature ed intraversature necessarie: si lasciano ivi per lo corso di due interi anni, terminati i quali piantati vengono al posto.

Si possono anche riprodurre questi arbusti separandone le vecchie radici, ma siccome sono essi tanto più belli, quanto più folti diventano i loro cesti, così ben di rado usato viene un tal mezzo.

In qualunque circostanza sarà sempre ben fatto il coprire i ceanoti durante l'inverno, e per riuscirvi più facilmente, tagliare si possono tutti interi i loro steli, come fu detto più sopra. (B.)

CECE, Cicer. Pianta della diadelfia decandria, e della famiglia delle leguminose, che ha tanta relazione con i piselli, da essere generalmente nominata *pisello cece*, ma che possiede nondimeno caratteri sufficienti per formare un genere particolare.

Il cece ha le radici a fittone ed annue; gli steli flessibili, ovvero a zigzag e pelosi; le foglie alterne, alate con impari, ed ordinariamente composta di undici foglioline ovali, pelesse, dentate, ed accompagnate con stipule egualmente dentate. Questa è una pianta alta un piede circa, che dall'antichità più remota coltivata viene per lo suo frutto nelle parti meridionali dell'Europa, in Asia, ed in Africa, e che da alcuni anni è stata introdotta nelle parti settentrionali della Francia, per i suoi fogliami molto apprezzati dai bestiami, e molto opportuni a migliorare le terre, nelle quali vengono sotterrati.

I piselli ceci sono buonissimo cibo, ma gli stomaci delicati mangiarli non possono che in estratto. Sulle tavole di Parigi se ne vedono raramente, ma per valutarne l'importanza, presi come nutrimento dell'uomo, bisogna recarsi nei dipartimenti nostri meridionali.

Vi sono moltissime varietà di ceci. Gli Spagnuoli ne distinguono principalmente due: i piccoli che si mangiano in estate, i grossi che si serbano per l'inverno, e questi ultimi sono più duri e più forti.

Nei paesi caldi le foglie e gli steli del cece mandano in tempo del loro fiorire un liquore acido, e capace di corrodere le calze e le scarpe di chi passa per i campi, ov'essi crescono. (B.)

Il pisello cece non teme il freddo, e sopporta anzi le gelate più forti: questa sua proprietà porge la facoltà di seminarlo alla fine d'ottobre, in novembre, ed anche in dicembre, secondo le stagioni ed il riparo delle sue posizioni: convenir nondimeno bisogna, che le seminazioni al principio di novembre sono le migliori, dando queste due vantaggi: 1.º la pianta si fortifica molto in radice durante l'inverno, più capace quindi si trova di tollerare la siccità ed i primi calori; la sua vegetazione riesce in seguito più regolare e meno sollecita, per cui anche la sua raccolta si rende più sicura e più completa, e ben di rado seminati i piselli ceci alquanto tardi in dicembre, possono avere la medesima riuscita. Se nelle provincie nostre meridionali si preferisce questa alla coltivazione degli altri piselli, non si pratica già una tal preferenza per riconoscerla più produttiva, ma per essere meno

incerta: vero è che questo pisello ha ivi un gusto migliore di quello coltivato nelle nostre provincie settentrionali, ma questo debole vantaggio non gli concederebbe la preferenza sopra gli altri, se si potesse, o per dir meglio, se si sapesse far meglio. I piselli primaticci, tanto ricercati e tanto vantati dalla nostra Francia settentrionale, poco sogliono apprezzarsi nella opposta parte del regno, ove il prezzo della loro vendita non arriva a compensare le cure e fatiche del loro governo, ed ove la scarsezza del numerario la vera e sola causa si rende di questa specie d'arrenamento, che altrove chiamata sarebbe trascuratezza. Sò bene, che alcuni dilettranti particolari sanno adoprare tutte queste cure per aumentare i loro piaceri, ma intanto ch'io non troverò al mercato dell'erbe i piselli primaticci diventati una mercanzia, dirò sempre che le eccezioni provano anzi la verità della mia asserzione. 2.º il pisello-cece somministra un pascolo d'inverno agli armenti, perchè la blandezza prolungata della stagione, alle volte priva di freddo, non accelera troppo la sua vegetazione, perchè in tal caso i bestiami sono ad esso funesti. In generale il pisello-cece, sopra il quale ha camminato e pascolato l'armento, tallisce di più, produce maggior numero di steli in primavera, e dà una raccolta più ricca: in molti distretti nondimeno il pascolo delle mandre sopra tali campi è rigorosamente proibito.

Nelle nostre provincie meridionali si comincia a seminare il pisello-cece generalmente, terminate appena le seminagioni dei cereali; ma siccome quelle dei più negligenti sono sempre e mal a proposito tardive, così quelle dei piselli-ceci se ne risentono: le terre in maggesi sono destinate a questa coltivazione.

Nelle nostre provincie settentrionali, ove si teme il freddo, che si fa sentire per tempo, è opportuna la loro semina sul principio d'ottobre, affinchè il seme, aiutato dal calore della stagione, germini e spunti sollecito, ed affinchè la pianta abbia fatto progressi innanzi al freddo: questa specie di pisello ha la particolarità di temer poco le piogge d'autunno, anche le più abbondanti.

Ma in queste nostre provincie settentrionali, quando si seminano i piselli-ceci, si ha più in vista il nutrimento dei bestiami in primavera, di quello che il cibo degli uomini. Gli steli di questa pianta vengono ripetutamente falciati, e se ne conserva una certa quantità soltanto, onde non mancar di semenza per l'anno appresso. Nelle provincie meridionali all'opposto si desidera più la raccolta dei piselli, ed anzi general-

mente parlando non si desidera che questa, perchè serve d'alimento agli uomini, e gli steli secchi vengono poi dati all'armento ed alla greggia. Risulta da questa differenza, che nel settentrione questo genere di coltivazione *AVVICENDA* le terre, e le feconda; laddove nel mezzogiorno le impoverisce, perchè non vengono poi rivoltate sotto dall'aratro le rimanenze degli steli e delle radici, come si fa al settentrione; del resto siccome sul terreno non vi rimane avanzo veruno della pianta, così si appropria essa i sughi nutritivi, senza renderne alcuno.

Al settentrione è meglio falciare la pianta, e darla alla greggia dopo d'averla lasciata appassire, che mandare la greggia sul campo. Vero è, che il primo metodo si rende più faticoso, perchè esige il lavoro della falce, ed il trasporto dell'erba dal campo alla massaria; eppure con tutto ciò vi si troverà una grande economia, perchè la greggia e l'armento guastano calpestando maggior quantità d'erba che non ne mangiano.

Al mezzogiorno i campi destinati alla coltivazione dei piselli-ceci non sono lavorati abbastanza: si contenta ivi l'agricoltore di rivoltare, e d'intraversare subito la prima rivoltatura; ma siccome l'aratro, che colà si adopra, non è che l'aratore descritto da Virgilio (*Vedi l'articolo ARATRO*), così il terreno si trova smosso bene alla profondità tutto al più di tre o quattro pollici; ma io voglio al contrario, che questo terreno sia lavorato, quanto quello che si prepara per i cereali. Mi si dirà forse, che un tal lavoro è troppo grande, per una raccolta sì piccola: ne convengo anch'io, ma questo lavoro non sarà perduto: la raccolta della biada, a tutt'altre circostanze pari, proverà in seguito, che la terra chiede soltanto d'essere lavorata lungo tempo prima, e che in tale stato approfitta essa molto meglio degli *ACCONCIAMENTI* meteorici. *Vedi* questo vocabolo.

All'ultima rivoltatura una donna od un fanciullo segue l'aratro, e semina in mezzo al solco: quando tutto il campo è così disposto, viene erpicato intieramente; non resta allora più altro da fare, se non che quando le pianticelle sono bene spuntate, andar levando di tempo in tempo le cattive erbe, che potessero crescerci intorno.

Il sig. Hall, nella sua opera intitolata: *il Gentiluomo coltivatore*, parla d'una specie di pisello, ch'egli chiama *piccolo pisello cece d'estate* onde distinguervelo da quello d'inverno, ch'è più grosso. Io non conosco questa specie; ma egli parlando dell'Inghilterra dice, che il piccolo pisello-cece viene

colà seminato alla metà di febbraio: le piogge, che sopraggiungono in quella stagione, lo fanno spuntare, di modo che per poco che il tempo sia favorevole, si può tagliarlo alla fine di maggio, o per lo meno al principio di giugno, oppure si può farlo mangiare sul posto. Il pisello cece d'inverno è molto più primaticcio di quello d'estate, ma questo è il più sano e miglior foraggio per gli agnelli, che lo mangiano di preferenza ad ogn' altro. Quest' ultima specie non copre per verità il terreno tanto bene come l' altra, nè lo tocca sì da vicino, nè dà una raccolta tanto abbondante di steli e foglie, eppure ha vantaggi sopra l' altra: noi abbiamo detto, ch' essa era migliore per lo gregge minuto, ed ora aggiungeremo in suo favore ciò, che forse non è stato ancora osservato da nessuno, ch' essa getta cioè più presto dell' altra. Il grosso pisello-cece è più proprio ad essere falciato, ed il piccolo più proprio ad essere mangiato sul posto: motivo più forte per determinare a seminarlo in file. Il pisello-cece è quello, che rende di più, perchè è più precoce, perchè dà foraggio, e perchè lo dà, quando mancano tutti gli altri: il grave suo discapito però dipende dall' incertezza della sua riuscita; imperciocchè non di rado succede, che tutto un campo perisce a motivo del gelo. Si vede talvolta questa pianta resistere per tutto l' inverno, e perire poi in febbraio, o nei primi giorni di marzo, colpita da quelle gelate, che succedono ad alcuni giorni di caldo. Si osservi dall' altro lato, che la seminazione di primavera è sempre sicura: per i cavalli non v' ha foraggio migliore del pisello-cece falciato, ed essi lo mangiano volentieri: da principio produce esso in questi animali gli effetti del foraggio verde, ma dopo alcuni giorni d' abitudine non v' è cibo veruno che più di questo lo mantenga in carne. Questo foraggio vale anche ad ingrassare le bestie cornute, e particolarmente le vacche, perchè le ingrassa, e le fa nel tempo stesso abbondare di latte, il quale è ben lungi dall' avere quel cattivo sapore, che acquista talvolta, quando le vacche alimentate vengono con certe altre piante. Nè minori sono i vantaggi da esso offerti per lo nutrimento delle pecore: s' ingrassano queste, e porgono ai loro agnelli un latte nutritivo e delicato. Non è ancora conosciuta abbastanza tutta l' utilità di questa pianta; giacchè fra tutte quelle, di cui recentemente venne introdotto l' uso, essa merita la maggior attenzione dell' agricoltore; l' Inghilterra comincia appena a riconoscerne in lei tutti que' pregi, che sconosciuti sono per anco in Francia del tutto; eppure sarebbe desiderabile, che il suo uso diventasse universale. (R).

CECIDOMIA. Genere d' insetti assai vicino alle *TIPULE* (vedi questo vocabolo), di cui le larve vivono a carico delle piante leguminose, delle quali esse deformano i fiori.

Io sono il primo, che abbia studiato, descritto, e designato la cecidomia, la quale in certe annate nuoce molto alla fruttificazione del ginestro (*spartium scoparium*, Lin.). Io ho veduto abortire per i suoi attacchi tutti i fiori del ginestro nella foresta di Montmorency.

Le femmine di questo insetto, che sottrarsi seppero ai rigori dell' inverno ed al becco degli uccelli, depongono al principio d' aprile le loro uova alla base di ciascun bottone da fiore del ginestro. La larva, che ne esce, entra nel bottone per lo peduncolo, e si nutre del sugo rigurgitato nella cavità, ov' essa si trova. Per questa sola operazione il fiore è alterato a segno di non più presentare che un corpo ovale del diametro di due linee, d' un verde scuro quanto la scorza, ove più non si trova apparenza nè di calice nè di petali. Questa larva si trasforma in ninfa verso i primi di maggio, o diventa insetto completo sette od otto giorni dopo.

Tagliare i fiori abortiti è il solo mezzo di prevenire per l' avvenire le stragi di questi insetti, ma anche questo mezzo è di poco effetto.

In seguito osservai un' altra cecidomia, che depone le sue uova sulla *FIENAROLA TRIVIALE*, e ne impedisce la fruttificazione. La sua larva fa nascere una galea capelluta, a fili torti, osservabilissima, sotto la quale essa vive a carico della stoppia. Vedi il *bollettino delle scienze della Società filomatica*, 1827, pag. 133.

La più pericolosa di tutte le specie di questo genere è quella conosciuta nell' America settentrionale sotto il nome di *hessian fly*, perchè si è creduto, ciò che forse non è, ch' essa fosse stata importata dall' Asia in quel paese con i grani destinati al nutrimento dell' esercito inglese in tempo della guerra per l' indipendenza.

Io ho pubblicato nel Vol. LXX della prima serie degli *Annali d' agricoltura*, una notizia sopra questa specie, accompagnata della sua descrizione, ed a quella io rimetto il lettore, limitandomi a qui mettere sotto i suoi occhi quanto segue.

La madre della *cecidomia distruttiva* depone le uova innanzi all' inserzione delle foglie del frumento, che a quell' epoca dell' anno sono tutte vicinissime al collaro delle radici. La larva, che ne nasce, mangia la stoppia discendendo verso le radici, e la fa perire; nel giugno poi dell' anno susseguente questa larva si trasforma in insetto perfetto. (B.)

(CEDRATINA Così chiamata viene comunemente la *verbena triphylla*, a causa del grato odore che le sue foglie tramandano quando stropicciate esse vengono tra le dita. (Vedi VERBENA) (COST).

CEDRATO. Così si chiama una delle varietà del cedro. Vedi il vocabolo ARANCIO.

CEDRELLA ODOROSA, detta anche CEDRO ACAJOU, *cedrela odorata*, Lin. Albero di prima grandezza, che cresce nell'America meridionale ed alle Antille. Essa è della pentandria monoginia, e della famiglia dei SICOMORI. La sua grossezza è enorme: da un tronco solo si possono formare talvolta barche lunghe quaranta piedi, e larghe sei: il suo legno è tenero, leggero, facile a tagliarsi, sano, di lunga durata, rispettato dagli insetti, ad eccezione dei vermi a tubo, i quali vi si attaccano volentieri. Viene adoperata la cedrella nella costruzione delle case, ed in vari lavori di falegnameria: coltivata non si trova nelle nostre colonie, ma bensì in Europa nei giardini dei dilettanti: domanda lo stanzone caldo, e si riproduce dai suoi semi, che si fanno venire dai paesi, ove cresce naturalmente. (D).

CEDRO DEL LIBANO. *Pinus cedrus*, Lin. Questo grand' albero, uno dei più anticamente celebri, ed uno di quelli, la cui coltivazione interessante si rende e per l'utile e per lo diletto, merita di diventare oggetto d'un articolo particolare in quest'opera, tanto più che la sua esistenza si trova per così dire in balia alla discrezione dei coltivatori; imperciocchè può darsi, che in questo momento non emerga più sulle vette del Libano, unico sito del mondo, ove ne sia stato scoperto un piede solo.

Di fatto, per quanto esso ivi abbondasse in tempo, che Salomone se ne servì per fabbricare il tempio di Gerusalemme, e per costruire le sue flotte, ridotto trovossi successivamente al segno, che La Billardièrre, l'ultimo fra i viaggiatori botanici, che abbiano visitato quella catena di monti, non ne trovò vent'anni fa che sette alberi grossi senza nessun piccolo; e dopo d'allora il Libano diventò il teatro d'una guerra crudele, terminata con la sua spopolazione e sommersione ai Turchi, i quali, come si sa, distruggono sempre, e non edificano mai.

Ma come ha potuto mai sparire in tal modo questo cedro da quelle montagne? Lo ha potuto, perchè, come tutti gli alberi resinosi, non rimette mai dalle sue radici, quando è tagliato; perchè non dà seme, che ad un'età avanzata,

e perchè i soli grossi piedi, che siano stati conservati per una specie di rispetto religioso, e che nel 1574, secondo Rawolf, erano peranco in numero di ventisei, situati si trovavano in un luogo di pianura, che serve d'adunanza al popolo, e ch'è tutto coperto d'un continuato tappeto d'erba.

Il destino del cedro del Libano si trova dunque attualmente, come già l'ho detto, in mano dei coltivatori europei, e giova credere, che lo sapranno conservare, giacchè la grossezza alla quale perviene, l'eccellenza del suo legno, la bellezza del suo aspetto, troppo prezioso lo rende, perchè debbano essi proseguire ad adoperarvi quegli sforzi, che già da cinquant'anni pongono continuamente in opera per riprodurlo. In oggi non sono più essi, come da principio, obbligati a procurarsene i semi dal Libano, perchè hanno in Francia ed in Inghilterra molti piedi, che danno una semenza buonissima.

Il fusto d'uno di quei sedici cedri, che Maundrell trovò sul Libano cent'anni dopo Rawolf, aveva trentasei piedi e mezzo di circonferenza, ed i suoi rami coprivano uno spazio di cento undici piedi di diametro. Quello, che si vede al giardino del Museo di storia naturale, e che fu piantato nel 1754, aveva, all'altezza di quattro piedi e mezzo sopra terra, secondo Varennes de Fenilles, nel 1786 sei piedi sette pollici, e nel 1802 secondo Du Tour, sette piedi dieci pollici di circonferenza, ciò che dà cinque linee e mezza circa di crescimento in grossezza per anno. La sua freccia si è spezzata per accidente, di modo che cessò d'inalzarsi, ma non si fa meno perciò ammirare con la maestà del suo aspetto, e con la vasta estensione de' suoi rami.

I rami del cedro del Libano prendono sempre una direzione orizzontale, e formano differenti piani di verdura, sopra i quali pare, che si possa passeggiare, quando si osservano da lontano. I suoi coni ovali, della grossezza d'un pugno, sono sempre aderenti alla parte superiore, e rivolti verso il cielo. Nell'inverno, quando tutti gli altri alberi hanno perduto le loro foglie, questo, che le conserva, è allora, che gode di tutti i suoi vantaggi. Le sue foglie, benchè piccole, sono tanto numerose, che formano sotto di lui un'ombra impenetrabile ai raggi del sole nei giorni più caldi dell'estate. Quel consesso dei naturalisti di Parigi, che mi aveva onorato col titolo di suo presidente, ebbe quindi ben ragione di scegliere nel 1790 il cedro del giardino del Museo per collocarvi sotto il busto di Linneo; imperciocchè le idee di grandezza, di permanenza, d'utilità, di diletto, ec.,

ch'esso presenta, si riuniscono a tutti i sentimenti dovuti a quel genio possente, di cui quel busto ricordava i tratti, per sollevare l'anima dei giovani amanti della natura, ed eccitarla a cose grandi. Alla testa del primo volume degli atti della società di storia naturale di Parigi la stampa si vede di quel monumento, e la figura migliore dell'aspetto del cedro che sia stata incisa in rame.

Da quanto finora ho detto, ognuno può immaginarsi, che il cedro del Libano debba essere uno dei più belli ornamenti dei giardini paesisti; e di fatto un solo piede può accrescere di molto l'interesse che si trova nel visitarli; vuol essere però isolato, perde tutti i suoi vantaggi in mezzo ad un macchione, e diventa irregolare quando ad un macchione è troppo vicino. La ronchetta non deve mai toccarlo, perchè la forma sua naturale è sempre la più bella. Sta bene nei terreni magri, sabbiosi, e sassosi, e teme quelli, che sono argillosi e paludosi. Le gelate gli sono nocive, e lo fanno anche perire, quando è giovine, ma giunto all'età di venti o trent'anni, sprezza egli i freddi più rigidi, o, tutto al più colpiscono questi le estremità delle sue fronde, e riducono il male a pochissima cosa.

Il legno del cedro del Libano è resinoso, odoroso, resagnolo ed incorruttibile. Seguendo il parere di Varennes de Fenilles pare, che sia difficile distinguerlo da quello del pino silvestre: il suo seme è floscio, e va soggetto a fendersi nel disseccarsi: lo specifico suo peso è di ventinove libbre circa per piede cubico: dalla sua scorza poi scorre una sostanza resinosa poco assai in apparenza differente da quella del larice.

Il cedro del Libano non si riproduce che dal suo seme: alcuni giardinieri pretendono d'averlo ottenuto dalle barbatelle: io ne feci un saggio senza riuscita, ma penso di ripeterlo. Le sue semenze, che restano per due anni sull'albero, prima d'arrivare alla completa loro maturità, stentano assai a levarsi dalla cavità del cono, in cui sono contenute, quando non si lasciarono, che naturalmente si apriranno sull'albero, questo essendo il miglior mezzo, ma quello anche che espone a perderne molte. Il metodo più sicuro per procurarsi queste semenze senza perderne, consiste nel tenere in molle il cono nell'acqua per due giorni, poi bucarne l'asse a due terzi, e finalmente fenderlo con un forte cono di legno: queste semenze sono più della metà ordinariamente abortite, di modo che si può essere ben contenti, se da ogni cono si acquistano quindici di tali semenze buone da seminare.

Confidare si devono alla terra i semi del cedro del Libano in primavera nelle terrine di terra di brughiera mescolata con terriccio e terra franca: queste terrine verranno sotterrate in un letamiere a vetriata mediocrementemente caldo, e moderatamente annaffiato. Spuntati appena i piantoni, e spunteranno dopo un mese, si raddoppierà l'attenzione, per difenderli dell'azione dei raggi diretti del sole, da una umidità soverchia, e dall'effetto d'un'aria stagnante, tre cause, che simultanee o separate li fanno perire nei primi mesi dopo usciti dalla terra: per conseguenza bisognerà coprire le vetriate con tele o con pagliacci all'ora del mezzogiorno, non dar loro che gli annaffiamenti di rigorosa necessità e rinnovare l'aria più spesso che sia possibile, anche lasciare le vetriate socchiuse per tutta la giornata, se lo stato dell'atmosfera lo permette. Quando il piantone ha già cinque o sei foglie, ed il suo stelo non è più molle, meno da temersi sono questi accidenti; ma non per questo si dovrà omettere la solita sorveglianza, perchè in un'ora perdere si potrebbe il frutto di molti mesi d'assidue cure.

Vi sono dei giardinieri, che quando il cedro del Libano ha tre o quattro foglie (queste prime sue foglie rassomigliano a quelle dell'abete, ma sono più lunghe), lo levano dalla terrina con la sua terra, per piantarlo separato in piccoli vasi; sotterrano poi questi vasi in un letamiere tiepido, ove lasciano che i piantoni vadano lentamente fortificandosi fino in autunno, epoca in cui li riportano sopra un letto caldo, e questo mi sembra un metodo migliore dell'altro.

Essendo i piantoni del cedro del Libano, come già l'ho detto, sensibilissimi al gelo nei primi anni della loro esistenza, bisogna assolutamente conservarli in vasi nel clima di Parigi due o tre anni almeno, per poterli in inverno riporre nell'aranciera, e sarà cosa egualmente ben fatta il coprirli in seguito per altri due o tre anni, in tempo del gran freddo, con la felce o con la paglia.

Col mezzo di queste cure, e dei soli lavori, si può confidare, che i cedri prospereranno, per poco che loro convenga la terra, ove furono collocati. Quanto meno saranno tormentati, tanto più belli diventeranno: si tenga da essi lontana la falchetta, non occorre nemmeno che un tutore sostenga la loro freccia per lo più pendente, perchè si rizza da se. A questa età, ch'è quella della definitiva loro trapiantazione, io ne vidi gettare più di quattro piedi all'anno.

In generale il cedro del Libano, come la maggior parte degli alberi resinosi, riprende tanto meglio, quanto è pian-

tato più giovine; ma le cause qui sopra spiegate non permettono con tutto ciò di metterlo al posto che dai tre anni fino ai sei, dopo il qual tempo comincia a diventar forte in modo da non poter più temere di perderlo in conseguenza d'una tale operazione: io nondimeno ho veduto di quelli, che riuscirono ripiantati ai dieci e dodici anni, ma queste sono eccezioni, sulle quali non si deve calcolare. Il modo del ripiantare influir deve in caso tale moltissimo sulla riuscita, come ognuno può ben immaginarsi: effettuare conviene una tale ripiantazione nel momento preciso, quando il sugo coll'ingrossare i bottoni ad indicare comincia la sua rinovazione: trasportare con le radici la maggior quantità possibile della terra, e non mettere fra la pianta strappata e la piantazione che l'intervallo assolutamente indispensabile. Una mezz'ora d'esposizione ad un'aria asciutta può bastare per uccidere tutte le radici, che non sono coperte. Il piede ripiantato sarà generosamente annaffiato, ma non inondato, come per lo più si suole, e sarà bene il rinovare gli annaffiamenti ogni terzo o quarto giorno durante il primo mese, dopo di che il piede non avrà più bisogno che delle intraversature solite dei giardini.

Vi è ancora un altro metodo per ripiantare i cedri del Libano d'una certa grandezza: consiste questo nel circondarli in autunno, scavando cioè intorno alle loro radici una fossa profonda abbastanza, per arrivare all'estremità circa delle più basse, e levando questa gran gleba, quando è gelata, col mezzo di randelli, e leve grandi di legno, per portarla immediatamente nella buca, antecedentemente per essa già preparata. Vero è, che questa operazione diventa dispendiosa; ma a Parigi il prezzo d'un cedro di sei anni e più non viene limitato, che dalla fortuna di colui che lo desidera. (B.)

CEDRO DI FENICIA. Vedi GINEPRO DI FENICIA.

CEDRO ROSSO DI VIRGINIA. Vedi GINEPRO DI VIRGINIA.

CEDRO BIANCO. Gli abitanti del Canada chiamano così il CIPRESSO TUJOIDE. Vedi questo vocabolo.

CEDRO ACAJOU. Così chiamato viene il Maogani.

CEDRO DEL CARMINE., ossia DI MADDALENA.

Varietà di Pera. Vedi PERO.

CEDRONCELLA. Dato viene questo nome a diverse piante, che hanno un odore analogo a quello del cedro, come alla MELISSA OFFICINALE, all'ARTEMISIA CEDRONCELLA, al TRIMO VOLTARE, e ad una delle sue varietà. (B.)

CEDUO (BOSCO). I boschi portano il nome di cedui,

finchè sono pervenuti all'età di trentacinque anni. Dai quaranta ai settantacinque anni chiamati vengono *vettoni*, ovvero *alti-cedui*; dagli ottanta ai centocinquanta *fustaie-giovani*; *fustaie-alte* poi, ovvero *fustaie-vecchie* dai centocinquanta fino ai trecento anni, essendo questa l'età dell'ammendamento il più lungo, che dar si possa alle fustaie crescenti sui migliori fondi. Vedi gli articoli BOSCO, FORESTA, GOVERNO DEI BOSCHI, TAGLIO DEI BOSCHI, ec. (DE PER.)

Un arpeno di cedui di diciotto anni ben guarnito rende 36 corde circa di legna, che devono produrre 22,000 libbre di carbone.

Il foco, che dà la legna del ceduo, non è caldo come quello delle legna spaccate, perchè gli alberi non sono ancora arrivati a tutta la loro maturità, ed il carbone, che ne risulta, è tanto migliore, quant'è più vecchio.

I matricini dei cedui, soprattutto di quelli che sono in cattivo fondo, cessano di crescere nell'anno susseguente al taglio di quei cedui, in conseguenza dell'evaporazione dell'umidità, che faceva vivere le loro radici più superficiali; quasi tutti anzi allora si coronano, e non vi è mezzo di opporsi a questo effetto.

Il diradamento dei cedui dovrebbe principiare nel primo inverno susseguente al loro nuovo getto, levando dalle ceppaie tutti i polloni laterali e mal cresciuti; perchè allora si sarebbe sicuri d'avere nell'anno seguente un doppio crescimento nelle bacchette restanti. Io suggerirei di rinovare il diradamento ogni quinto anno, ed in modo che nel taglio dei cedui, ch'io suppongo fissato ai venti anni, non vi fossero più di sei rami sulle ceppaie più grosse. Questa maniera d'operare è fondata sul lavoro delle piantonaie, ov'io faccio ascendere i getti delle querce giovani a sei piedi, nel secondo anno del loro taglio, e sopra un'esperienza fatta un poco in grande, vale a dire sopra dieci arpenti di ceduo appartenente alla mia famiglia, il taglio del quale fu venduto ai quindici anni per lo stesso prezzo, ch'era stato venduto precedentemente a venticinque anni, e si ricavarono poi anche i prodotti dei diradamenti. (B.)

CEPALANTO, *Cephalanthus*. Arboscello alto da sei ad otto piedi, a fronde opposte assai divergenti; a foglie opposte, qualche volta ternate, picciolate, ovali, lanceolate, integerrime, lisce, lunghe tre pollici, larghe uno e mezzo; a fiori bianchi disposti a palla di quasi un pollice di diametro, solitari all'estremità delle fronde, il quale è originario dell'America settentrionale, e con due altri poco conosciuti

forma un genere nella tetrandria monoginia, e nella famiglia delle rubiacee: coltivato viene frequentemente nei giardini dei dilettanti.

Per ammirare la bellezza del CEFALANTO D' AMERICA, *Cephalanthus occidentalis*, Lin., bisogna osservarlo quand'è coperto dalle sue teste di fiori, alla Carolina, ove io lo vidi in gran quantità crescere nelle paludi, e nelle pozzanghere. Fiorisce questo alla metà dell'estate, e la maniera di crescere nel suo paese fa conoscere, che il suo posto nei giardini paesisti è sulle rive dei laghi, dei fiumi, nell'acqua stessa, ove però non l'ho mai veduto nei nostri paesi; si trova esso in vece ordinariamente alla prima o seconda fila dei macchioni, all'ombra dei grandi alberi, od a tramontana d'un fabbricato; d'una rupe: richiede una terra alquanto forte ed argillosa, secondo le osservazioni di Dumont-Courset; nei contorni poi di Parigi coltivato viene generalmente nella terra di brughiera: si può quindi da ciò concludere, che qualunque terra è buona per esso, purchè sia fresca: sa disprezzare le gelate più rigide.

Il cefalanto si moltiplica dalle sue semenze, le quali difficilmente pervengono alla loro maturità nel clima di Parigi: più speditamente e più spesso vien riprodotto dai suoi polloni, e dai suoi margotti: questi ultimi prendono radice dopo due anni, ed essi del pari che i polloni si possono mettere quasi sempre direttamente al posto; perchè gettano nei primi anni germogli assai forti, per cui anche si fanno ben di rado passare per la conservazione intermedia della piantonaia, ed i commercianti si contentano di castrare quei margotti, che non possono vendere: la primavera è l'epoca, in cui effettuare si deve la loro ripiantazione; e questa operazione richiede in seguito spessi annaffiamenti.

Potendo avere delle buone semenze di cefalanto, sarà meglio spargerle in terrine sopra letamiere sotto vetriata, di quello che in piena terra, perchè hanno bisogno d'un alto grado di calore onde potere spuntare: l'acqua vien data loro con frequenza: i loro piantoni si ripiantano quasi tutti in vivaio nel susseguente inverno alla rispettiva distanza di sei ad otto pollici, e non domandano allora più verun'altra cura, che le solite dei vivai, fino alla definitiva loro ripiantazione, la quale ha luogo nel terzo o quart'anno. (B.)

CELASTRO, *Celastrus*. Genere di piante, che contiene il CELASTRO SERPEGGIANTE, ed il CELASTRO DI VIRGINIA, *Celastrus bullatus*, Lin., i quali si coltivano in piena terra nei giardini dei contorni di Parigi, e devono essere per conseguenza qui ricordati.

Il primo ha uno stelo, che si attacca ai tronchi degli alberi, e li stringe tanto forte, che finisce col farli perire. Le sue fronde s'alzano al di sopra dei rami; le sue foglie sono alterne, ovali, acute, dentellate, lunghe da due in tre pollici, e larghe uno e mezzo, ed i suoi fiori erbacei sono disposti in grappoli ascellari e terminali, i suoi frutti sono d'un bel rosso. Fiorisce in principio d'estate, ed è proprio a formare pergolati, spalliere, e vestire mura, ec.: conviene ad esso qualunque terreno, purchè non sia troppo asciutto, e qualunque esposizione: moltiplicato viene dal seme, che in Europa riesce sufficientemente abbondante, e che si sparge in primavera in un suolo ben mobile, ed esposto a tramontana. Il piantone, che ne spunta, viene di là levato nel second'anno, per essere collocato in piantonaia, ove rimane per due anni ancora, dopo i quali si può metterlo al posto. Si può anche riprodurlo dai margotti, che prendono ordinariamente radice nel second'anno, e che si possono mettere al posto immediatamente.

Questo arbusto, benchè già da gran tempo a noi recato dal Canada, ove si chiama *carnefic degli alberi*, è nondimeno ancora assai raro fra noi, ed io non so vederne il motivo, giacchè non è mancante di vaghezza e di amenità.

La seconda specie ha le foglie alterne, ovali, rotondate, integerrime; i fiori bianchi, e disposti a spighe molli e terminali; i frutti d'un bel rosso: questo è un arboscello di quattro in cinque piedi, che vien sempre tenuto a foggia di cespuglio: è ancora più raro del precedente, perchè non dà quasi mai frutto, e si riproduce difficilmente dai margotti. (B.)

CELESTINA. Varietà della cicoria degli orti.

CELIDONIA, *Chelidonium*. Genere di piante della polandria monoginia, e della famiglia delle papaveracee, che contiene cinque o sei specie, due delle quali sono al caso di vedersi qui mentovate, e per motivo della loro abbondanza in certi luoghi, ed a cagione delle proprietà loro medicinali.

Le celidonie sono piante vivaci, che ferite in qualunque delle loro parti lasciano fluire un sugo giallo molto acre; le loro foglie sono alterne ottusamente dentate; i loro fiori gialli e solitari sono portati da peduncoli terminali.

La CELIDONIA COMUNE ha la radice fusiforme, lo stelo cilindrico, peloso, ramoso, alto d'uno in due piedi; le foglie picciolate, quasi pennate, ossia a cinque divisioni più o meno ineguali, più o meno lobate, ed ottusamente dentate, lunghe da cinque in sei pollici e più; i fiori riuniti a parec-

chi insieme alla cima dei peduncoli comuni ascellari o terminali. Si trova questa per tutta l'Europa nelle fessure od al piede delle vecchie mura esposte a tramontana, tra le siepi, e generalmente intorno alle abitazioni. Fiorisce per tutta la primavera, e strofinata tramanda un odore fetido: tutti i bestiami la rifiutano, viene però riguardata come diuretica, apritiva, purgativa, febbrifuga, ma il suo uso è pericoloso, e deve essere guidato da una mano esperta. Il suo umore è acre, piccante, alquanto amaro: distrugge i bitorzoli, se con esso vengono strofinati per qualche tempo. Offre poi una varietà a fiori semidoppi; ed un'altra a foglie più intagliate, che riprodotta viene alle volte intorno alle capanne dei giardini paesisti, separandone i vecchi piedi, o semplicemente spargendone il seme.

La *CELIDONIA GLAUCA* ha le foglie amplessicauli, sinuate, grosse, pelose, e gli steli lubrici. Questa si trova nei luoghi secchi ed aridi, fra le rovine; la sua radice è fusiforme; i suoi steli dritti, rare volte ramosi, alti d'uno in due piedi; i suoi fiori grandi e solitari sopra lunghi peduncoli ascellari.

Questa pianta, volgarmente chiamata *papavero cornuto*, ha le stesse virtù della precedente, e si adopra agli stessi usi. Essa è alle volte tanto abbondante nelle parti meridionali della Francia, che utile si rende il tagliarla a mezza l'estate per aumentare la massa dei letami, opportunissima essendo a quest'uso per la densità delle sue foglie e dei suoi steli (B.)

CELIDONIA MINORE. Si dà in alcuni paesi questo nome al *FAYAGELLO*.

CELLIERE. ARCHITETTURA RURALE. I cellieri servono di cantine nelle località naturalmente troppo umide, ed in quelle, ove si consumano le bevande subito dopo la loro fabbricazione.

Tali magazzini devono trovarsi nondimeno più bassi del livello del terreno, ed anzi quanto più lo saranno, tanto meglio conserveranno le bevande, semprechè difesi siano da ogni specie d'umidità.

Nelle vigne i cellieri servono comunemente per deporvi i vini nuovi, finchè interamente cessata sia la vinosa loro fermentazione, o secondo l'espressione dei vignaiuoli, finchè i vini siano totalmente *raffreddati*. Non si deve farli discendere nelle cantine, prima che siano pervenuti affatto alla fermentazione insensibile, perchè altrimenti si separerebbe dalle botti una quantità di gaz sufficiente per far cadere asfissici gli uomini e gli animali che vi entrassero.

I cellieri devono essere centinati, se i liquori fermentati, che vi si depongono, destinati sono di restarvi permanenti, onde guarentirli, quant'è più possibile, dalle variazioni dell'atmosfera: in tal caso converrà costruirli con le precauzioni quasi eguali a quelle, che da noi prescritte furono per le cantine, altrimenti la loro costruzione non differisce punto da quella dei soliti magazzini chiusi. La loro larghezza determinata viene, come per le cantine, secondo le dimensioni locali delle botti, e la loro lunghezza secondo i bisogni del proprietario, e la vastità dell'azienda. (DE PER.)

CELLULA. Ripostiglio d'una *CAPSULA*. Vedi questo vocabolo.

CELLULE. Si dà questo nome agli alveari delle Api. Vedi questo vocabolo.

CEMENTO. V'è una specie di cemento composto di sterco vaccino e di ceneri, passate per un rado setaccio, per separarne i carboni. Ad una egual quantità di ceneri e di sterco vaccino si aggiunge un quarto di calce spenta; si mischia il tutto insieme con un poco d'acqua per formare uno smalto, con cui intonacare si sogliono esteriormente gli alveari di vinco, oppure applicarlo con una cazzuola alle fenditure degli alveari di legno, e tutto intorno alla grande apertura, che posa sopra la tavola. (B.) (*Art. del supplimento.*)

CENCIO. Si dà questo nome ai rami fragili circondati ed aggravati da polloni alla loro estremità, od in qualunque altro punto della loro estensione, che non portano giammai frutto. Questi rami devono essere tagliati, a meno che avendo bisogno di buoni rami da legno, non si abbia la lusinga di ridurli tali col poterli fino ad uno o due occhi.

CENCIO DI LANA. Siccome le pelli, le piume, le corna, le unghie, i peli degli animali sono ingrassati eccellenti, ed anzi i migliori di tutti gl'ingrassati, a motivo della loro durata, così dovrebbero generalmente aver un'attenzione maggiore per non perdere i cenci di lana, come quelli, che parte pur formano di tali buonissimi ingrassati.

Sarebbe quindi desiderabile, che ad imitazione degli Inglesi, i quali ne fanno un uso assai frequente, fossero questi cenci raccolti, tritati, e sparsi sui terreni, ove il loro effetto dura, secondo Cullen, per sei anni, quando sopra un campo di terra se ne mettono sei quintali. Vedi il vocabolo *CORNO*, come anche il vocabolo *BRANDELLO*. (B.)

CENCIO DI TELA. Anche i cenci di tela vanno perduti alla campagna, come i precedenti; e nondimeno il grande uso che se ne fa per la fabbricazione della carta, dà ad es-

si un valore. Eccito io quindi le donne di governo a serbar tutti quelli fatti da esse, ed anche tutti quelli che cadono sotto le loro mani, ed a deporli in un canto del granaio, per poterli vendere, quando il monte sarà grande a sufficienza. Poche sono ai giorni nostri quelle città, ove non vi sia chi si dedichi al commercio di questi cenci. (B.)

CENERACCIO. Si dà questo nome a quelle ceneri, che col mezzo della lisciva hanno perduto tutto il loro alcali. Eppure anche in questo stato possono esse favorire la formazione del salnitro nelle nitraie artificiali, possono formare il pavimento dei barconi destinati a trebbiare il grano, e possono finalmente servire d'acconciamento alle terre argillose, sopra le quali vengono sparse, agendo meccanicamente sovra esse col dividerle. *Vedi* il vocabolo **CENERE**. (B.)

CENERE. Materia polverosa, più o meno grigia, che risulta dalla combustione degli animali e dei vegetabili, o dai prodotti dei vegetabili, come sono la **TORBA**, ed il **CARBONE FOSSILE**. *Vedi* questi, non che il vocabolo **LEGNO**.

L'analisi più esatta delle ceneri prova, che quelle provenienti dagli animali contengono dei fosfati terrosi, e del sale marino, e quelle risultanti dalla combustione delle legna e delle piante offrono dei fosfati, dei carbonati di potassa o di soda, dei carbonati di magnesia e di calce, dell'allumina e della silice, degli ossidi di ferro e di manganese in piccola quantità. Il carbone, che vi si trova sempre mescolato in abbondanza sui focolari, non è ad esse essenziale, giacchè si può ridurlo in ceneri con la combustione. In quelle poi della torba e del carbone fossile vi si trova di più dell'allume, degli ossidi di ferro in abbondanza, e della terra in proporzioni diverse.

Io voglio prima considerare l'influenza delle ceneri ordinarie sulla vegetazione, ed indicare i mezzi di adoperarle utilmente in agricoltura; dirò quindi due parole di quelle di torba, e di carbone fossile; giacchè per riguardo a quelle degli animali, non sono esse mai tanto copiose, da potersi usare in agricoltura grand'uso.

L'utilità delle ceneri, come **ACCONCIAMENTO** (*vedi* questo vocabolo), è stata riconosciuta in tutti i tempi. Raccomandate son esse dagli agronomi antichi, e non v'ha scrittore alcuno moderno sopra l'agricoltura, che non si sforzi di farne valere i buoni effetti; e noi dobbiamo, specialmente al celebre Parmentier, preziosi suggerimenti sui modi di adoperarle. *Vedi* il foglio del **Coltivatore**.

Tutti i vegetabili non danno a peso uguale la quantità

stessa di ceneri, ed anzi ogni specie ne somministra in proporzioni differenti, secondo l'età, il suolo, la stagione, il modo adoperato per farle, ec. Teodoro di Saussure arricchì la scienza d'un prezioso lavoro sopra di esse, nelle sue ricerche chimiche sulla vegetazione, Parigi 1804. Da questo lavoro risulta, che le piante legnose contengono meno cenere dell'erbacee, i tronchi meno dei rami, i rami meno delle foglie; che vi ha una relazione evidente fra la quantità delle diverse parti dell'albero, di modo che la scorza, considerata necessariamente come la sede della traspirazione, ne produce assai; che le foglie o le legna lavate danno quantità minore di ceneri delle foglie e legna non lavate (cioè che spiega l'osservazione fatta a Parigi, che la legna trasportata a nuoto dà poche ceneri); che un vegetabile putrefatto somministra a peso eguale più ceneri d'un vegetabile sano; che la natura del terreno ha un'influenza significante nella produzione delle ceneri; che talune fave alimentate con acqua distillata hanno prodotto 3, 9 parti di ceneri; che altre piantate nella silice ne somministrano 7 e mezza; che altre finalmente coltivate in piena terra ne diedero 12 parti; che la proporzione dei componenti le ceneri ha quasi sempre relazione con la natura del suolo, vale a dire, ch'esse sono più siliciose in un suolo siliceo, più calcaree in un suolo calcareo, ec.

La potassa, secondo l'esperienza dello stesso chimico, forma alle volte i tre quarti delle ceneri prodotte da piante giovani, da foglie non del tutto sviluppate. Questo fatto importante cangia interamente la pratica sempre usata per ottenere la **POTASSA** e la **SODA**. *Vedi* questi due vocaboli.

I fosfati terrosi, dopo i sali alcalini, sono l'elemento più abbondante delle ceneri d'una pianta erbacea, e si aumentano al momento della maturità delle semenze.

La calce carbonata è abundantissima nelle scorze, e meno nel legno.

La silice vi si aumenta a misura che la pianta si avvanza verso la sua fine. Le ceneri della famiglia delle graminee ne somministrano più di quelle delle altre.

Un miglioramento, al quale riflettere dovrebbero molti coltivatori, si è quello di seminare grandi piante vivaci od annue in terreni mediocri, per lo solo oggetto di bruciarle giovani, e ricavarne la cenere, dalla quale estrarre potrebbero la potassa propria al commercio; ed io punto non dubito, stando ai dati sopraccennati, ed all'alto prezzo attuale di tale derrata, che questa essere dovrebbe una speculazione del-

le più lucrose. Si è di già indicata la *FITOLACCA DECANDRA* (vedi questo vocabolo), come quella che riunisce tutte le qualità a ciò necessarie; ma opportune all'oggetto medesimo possono essere molte altre piante. Si conosce il grand'uso, che si fa della potassa per dar la lisciva alla biancheria, fabbricare saponi, fondere il vetro, tingere le stoffe, ec. La Francia non ne fa la decima parte di quanto ha bisogno per lo suo consumo.

Ogni coltivatore deve conservare accuratamente tutta la cenere prodotta dal suo focolare per lo primo di questi oggetti, e poi, quando essa è completamente spogliata dai sali solubili, che contiene, adoperarla all'acconciamento delle proprie terre. Io consiglio anche di fabbricarne con quelle piante grandi, che crescono naturalmente sulla sua proprietà, e che non gli sono di nessun vantaggio. Io non ho mancato d'indicare queste piante, ogni qualvolta mi si è offerta l'occasione.

Relativamente all'agricoltura le ceneri vi agiscono di due maniere: meccanicamente, aumentando cioè con l'estrema loro divisione lo sminuzzamento della terra; fisicamente o chimicamente, attraendo cioè, o conservando l'acqua, portando nella terra dei principii propri a fissarvi l'acido carbonico, che nuota nell'atmosfera, ed a rendere solubile il terriccio: agiscono esse come la *CALCE* (vedi questo vocabolo); perciò le ceneri, come levate vengono dal focolare, lungi dal portare la fertilità nei terreni, sopra i quali si spargono in una certa quantità, vi recano in vece la morte, poichè bruciano, come dicono i coltivatori, quelle piante, che vengono con esse a contatto. Vedi il vocabolo *TERRICCIO*. Se sono recenti nondimeno ed in piccola quantità, producono esse i migliori effetti in principio di primavera sopra le praterie alquanto più smunte. Si dice generalmente, ch'esse vi giovano soltanto perchè distruggono direttamente quel musco, che si oppone al crescimento dell'erbe; io mi sono però assicurato dell'inesattezza di questo fatto, e credo invece, che vivificando la forza vegetativa della terra, esse fanno perire il musco per la sola ragione, che fanno germogliare più vigorosamente le altre piante, le quali coprono il musco e lo soffocano. In questo come in tutti gli altri casi conviene che l'azione delle ceneri aiutata venga dall'acqua delle rugiade, dalle piogge, o dalle irrigazioni bene amministrate; dico bene amministrate, perchè la troppo acqua porterebbe via tutte le ceneri, ed inutile renderebbe quindi tutta l'operazione.

Si spandono anche le ceneri recenti in piccola quantità sopra i canapai, sopra i campi di cavoli, di ravizzoni, ec.

unitamente alle semenze, perchè fu fatta l'osservazione, che esse animano lo spuntare delle semenze, e le difendono, del pari che i giovani getti, contro gli attacchi degli animali distruttori. Vedi i vocaboli *LUMACA*, ed *ALTICA*.

È cosa di fatto, che le ceneri sono un forte attraente dell'umidità e dell'acido carbonico dell'aria, e che li conservano anche con forza. Sparse dunque in una quantità maggiore, quando hanno cessato d'essere così caustiche, producono il doppio effetto di conservare al terreno mancante quell'umidità, senza la quale non vi può essere vegetazione e di tenere in riserva il carbonio, che i chimici moderni hanno provato essere uno dei principali alimenti delle piante.

Rozier fu il primo a stabilire, in un modo positivo, che la nutrizione delle piante, per mezzo delle radici, non poteva operarsi se non quando la terra vegetale, gl'ingrassi animali o vegetali vi erano stati introdotti sotto forma saponacea. Questa bella idea non è rigorosamente vera, come lo farò vedere all'articolo *INGRASSI*; ma non è nemmeno priva di fondamento. Teod. di Sansurre, Braconnot, ed altri hanno provato, che il terriccio puro si scioglie intieramente nella potassa o soda caustica, e viene considerabilmente alterato dalla calce; che questo stesso terriccio, dopo di aver perduto col mezzo di ripetute lozioni tutte le sue parti solubili, lasciato esposto all'aria, può darne dopo un certo tempo delle altre: ma qui si trova la potassa e la soda; le ceneri dunque sono il migliore acconciamento, o piuttosto l'acconciamento più attivo che si possa dare, dopo la potassa e la soda, alle terre naturalmente assai cariche di terriccio, od arricchite di molto *LETAME*. Tutte le volte dunque, che per qualunque si sia motivo non vengono le ceneri sparse sul terreno, gettarle converrà almeno sopra il letame, del quale accelerare sapranno la decomposizione. Del resto, conservare si possono le ceneri riparate dalla pioggia per quanto tempo si vuole, senza che soffrano una sensibile alterazione, ed anzi si pretende (si pretenderà forse male) che diventino migliori invecchiando.

Un'esperienza del sig. Wedge, riportata da Arturo Young prova, che le ceneri attraggono qualche cosa dall'atmosfera, quando adoperate sono come acconciamento. Questo coltivatore fece levare le zolle erbose di tre parti eguali dello stesso terreno, e fece bruciare quelle di due di queste parti ad epoche differenti: le ceneri della prima bruciatura furono sparse immediatamente sul terreno: quelle della seconda, fatte più tardi, furono conservate in monte fino al tempo

delle semine : le zolle poi della terza parte furono sotterrate coll' aratro : la prima parte produsse più della seconda senza confronto , e la seconda più della terza.

Dopo quest' utile impiego delle ceneri in agricoltura , ben deve sorprendere il vedere quante se ne perdono nelle diverse parti delle nostre contrade. Ciò dipende intieramente dall' ignoranza dei coltivatori , dai pregiudizi , e forse anche dall' interesse di conservarle per le liscive ed altri oggetti.

Qui però non si può determinare la quantità di ceneri da spargersi sul terreno , dipendendo essa e dalla natura del terreno , e dai generi della coltivazione , e dalla stagione , e più ancora dalla loro qualità ; e perciò stabilirla potranno solo ripetute esperienze , e ragionamenti applicati a ciascuna separata località : si può dire soltanto in generale , che molto estesa è la latitudine in cui si può scegliere , specialmente se le ceneri non sono recenti.

Dopo le praterie basse , le terre ove meglio convengono le ceneri , sono le terre argillose molto umide , dette volgarmente TERRE FREDE : sopra le altre nature di terreno il loro effetto non è tanto sensibile , diventa anzi alle volte nocivo. Di fatto è cosa ben chiara , che le terre calcaree hanno maggior quantità d' alcali , o di principii equivalenti , che non porta il loro bisogno.

Da quanto finora ho detto , si deve arguire , che le ceneri passate per lisciva , ossia diventate ceneraccio , non conservano al grado medesimo le facoltà delle ceneri recenti ; non per questo saranno da rigettarsi , giacchè il loro effetto per essere più debole non sarà meno reale.

Le ceneri , secondo l' osservazione di Fourcroy , per quanto siano state ben cotte in lisciva , conservano sempre dei sali fosforici , capaci d' agire sulla vegetazione. E certo anche di più , che nelle ceneri le più *bucate* , quando sono conservate per lungo tempo , vi formano , oltre ai nitrati e muriati , dei solfati di varie sorte. Ma come mai formare vi si possono questi fosfati ? Muta rimane a tal ricerca la scienza.

Quando spargere si vogliono le ceneri sopra un prato , un campo , ec. , scegliere sempre bisogna un tempo che annunzi la pioggia ; perchè la loro azione non ha luogo , lo ripeto , sotto certi rapporti , che con la mediazione dell' acqua , per cui agisce fors' anche meglio nei terreni umidi. Ciò non istà però in contraddizione , come si potrebbe supporre , con quanto precedentemente ho detto , dell' attrazione che la cenere esercita sopra l' acqua disciolta nell' atmosfera , perchè in questo caso , come in tanti altri , il più ed il meno è d' una grande influenza.

Mal grado la mia stima per le ceneri , io sono d' avviso , che la loro scarsezza , o piuttosto la difficoltà di procurarsene , quante bastar possano per soddisfare ai bisogni di una coltivazione in grande , le renda d' una lieve importanza per l' agricoltura. I soli paesi granitici e schistosi , le pianure spoglie affatto di pietre calcaree , sono i siti , che costretti si trovano d' adoperarle ; mentre la calce supplisce perfettamente al medesimo oggetto , si produce in tutta quell' abbondanza , che si può mai bramare , ed è meno cara in ogni luogo.

In alcuni paesi si adoprano le ceneri *bucate* , ossia il ceneraccio , per consolidare il pavimento dei barconi , delle stalle , e perfino delle case d' abitazione ; e servono a tal uso anche meglio della terra grassa (marna assai argillosa , e ferruginea) , perchè ben battute e lisciate sono più difficili a fendersi : per fortificarne la massa , si suole inzupparla con qualche liquido mucilagginoso od oleoso : io vidi a tale oggetto adoperare con notabile profitto l' acqua , in cui si era fatto bollire la sansa proveniente dalla fabbricazione degli oli di noce , di ravizzone , di colza , ec. : utile può essere anche una forte decozione di malva o d' altra pianta mucilagginosa , come pure il sangue di bue , la colla-forte , ec.

Le donne di governo conservano attentamente le ceneri del loro focolare per fare il bucato alla loro biancheria. Quanto più queste ceneri sono restate al fuoco , quanto più cioè i frammenti del carbone , ch' esse contengono , sono stati esattamente consumati , tanto sono esse più buone. Per renderle più attive , si fanno bruciare con esse i gusci d' uovo , le piccole ossa , le quali dopo bruciata la parte loro animale offrono una buona calce ; in generale poi sarà vantaggioso di passarle per un crivello prima d' adoperarle , perchè oltre al sopraffatto carbone , che dà un color rosso alla biancheria , vi si possono trovare anche dei pezzi di ferro , che diventando ossidi nella tinozza , imprimerebbero sulla biancheria delle macchie incancellabili. Vedi il vocabolo Lisciva.

L' Amministrazione delle polveri , ed il sig. De Perthuis hanno fatto esperimenti sulla quantità di ceneri , che si può ricavare per quintale da differenti piante erbacee , o da differenti legumi : eccone qui appresso alla pagina seguente la nota.

AMMINISTRAZIONE DELLE POLVERI.

	libbre	once	grossi	grani.
Steli di fromentone.	8	13	6	38
Steli di girasole	5	11	4	28
Sermenti di vite	3	2	0	41
Bossolo	2	14	0	0
Salcio.	2	13	4	50
Olmo.	2	5	7	11
Quercia	1	5	5	3
Tremolo	1	3	6	4
Carpine	1	2	0	33
Faggio	0	9	2	62
Abete.	0	5	3	54

IL SIG. DE PERTUIS.

	libbre	in cenere			in salino		
		once	grossi	grani	once	grossi	grani.
Ortica comune	10	10	6	0	1	7	1
Cardo	4	0	5	36	1	0	37
Felce	5	0	1	0	1	0	0
Cedro emor- roidale	10	8	0	0	1	3	71
Stiancia	4	4	1	40	4	4	1
Canna	2	15	4	0	1	1	0
Giunco di sta- gno	3	13	5	24	1	4	0
Portulana	4	5	3	0	0	7	36

(B.)

CENERI RENOSE, o SABBIOSE. Nome volgare delle ceneri prodotte dalla combustione delle fecce diseccate del vino, che contengono un quarto, e qualche volta anche più d'ALCALI VEGETALE, o POTASSA. Vedi queste voci.

Conoscendo il prezzo della potassa in commercio, è ben sorprendente, come in tante vigne la totalità volontariamente si perde delle fecce delle graspe dell'uva, che bruciate aumenterebbero il beneficio della coltivazione della vite. Io non posso raccomandare abbastanza ai coltivatori, ai fabbricatori d'acquavite, ai bottai di non trascurare di raccogliere tutte le fecce, sia per quest'oggetto, sia per venderle ai cappellai, ai quali occorrono per la gualchiera dei loro cappelli.

L'operazione di bruciarle è facilissima, poichè non si tratta, che di calcinarle dopo la loro disseccazione, sopra un letto di legno d'una certa grossezza, o piuttosto in un forno da pane; che se mai non si volesse intraprenderla, vi si troveranno sempre uomini industriosi, che verranno a comprarle in natura, per quanto poca essere ne possa la quantità. (B.)

CENERI DI TORBA. Queste si distinguono in due specie: quelle provenienti dalla torba delle paludi, per esempio, della vallata della Somma; e quelle risultanti dalla combustione spontanea della torba piritica nei contorni di Soissons, La-Fère, Laon, Noyen, ec.

La torba delle paludi dà, secondo Ribaucourt, dieci libbre per quintale di ceneri, contenenti due once di potassa; ma se questo può verificarsi in Amiens, non lo potrà essere altrove, poichè la torba non va quasi mai esente d'un miscuglio di pirite e di terra: io ne vidi di quella che dar doveva quasi la metà di terra, e perciò varia essa in colore ed in composizione secondo la natura di queste terre. Di fatto la terra calcarea dà calce, la terra argillosa dà mattone più o meno rosso: la sola sabbia resta sabbia. Questa specie di cenere è molto ricercata nei contorni d'Amiens, in Olanda, ed in tutti i paesi, ov'è conosciuta: la sua azione sulla fertilità delle terre è anche effettivamente sensibilissima; conviene però che i coltivatori siano ben poco istruiti per pagarla al prezzo, che si suol vendere. Io mi sono assicurato con giusto esame, che si potrebbe guadagnare il mille per cento, se la somma spesa nell'acquisto di quella cenere, adoperata venisse per fabbricare calce o ver mattoni. Credo perciò, che i coltivatori distanti dalle città, ove si brucia la torba, abbandonare ne debbano l'uso ai loro confratelli più ad esse vicini; tale nondimeno è l'impero dell'ignoranza e dell'abitudine, che quello fra tali coltivatori, il quale paga un franco per una misura di cenere di torba, non saprebbe spendere la stessa somma per avere dieci misure di calce, che gli darebbero un profitto venti volte maggiore.

Le ceneri date dalla torba di paese alto, dalla torba profonda, dalla torba piritica, sono spesso chiamate ceneri di carbone fossile, ceneri rosse, o ceneri di baurain, dal nome del villaggio, ove cinquanta o sessant'anni fa furono adoperate per la prima volta. Questa cenere, risultato d'una torba estremamente piritica, contiene quasi soltanto dei sali terrei e metallici, il solfato d'allumina, il solfato di ferro, l'ossido di ferro a diversi gradi d'ossidazione.

Queste ceneri sparse con la mano nelle praterie umide, sopra terre argillose, producono per avventura effetti in apparenza miracolosi, perchè ne aumentano il prodotto quasi d'un terzo; perciò il loro uso si è propagato con una incredibile rapidità, e lo scavo delle torbe per quest' unico oggetto diventò un articolo di grande importanza. Io conosco benissimo queste torbe, per la circostanza d'aver abitato nel centro del paese che le somministra, e mi sono quindi trovato a portata di valutarne i vantaggi. Mi convien dire nondimeno, che non si tardò ad accorgersi, come le terre, sopra le quali queste ceneri sparse venivano ogni anno, cominciavano a perdere quella straordinaria fertilità non solo, ma perfino a produrre meno che innanzi all' uso delle ceneri, e questa esperienza fece diminuire di molto una tal pratica in quel distretto. Pare, che questa cessazione di fertilità provenga dagli ossidi di ferro, che penetrando alcuni pollici sotto terra, vi formano uno strato, il quale per sottile che sia, serve nondimeno ad interrompere la vegetazione, o coll' intercettare il passaggio alle radici, o coll' impedire l'alzamento e l'abbassamento dell' acqua.

Siccome poi questa torba non è conosciuta, che nel distretto ov' esiste, ed il suo uso per conseguenza non è che locale, così necessità non trovo di ulteriormente diffondermi sulla cenere da lei prodotta.

La cenere del vero carbone di terra viene anch'essa adoperata come acconciamento in Inghilterra, ed in quegli altri paesi, ove si fa uso di questo combustibile, e sembra, che sulle terre paludose ed argillose produca anche buoni effetti. Poco essendo essa però comune nei nostri paesi, basterà il fin qui detto. Vedi i vocaboli CARBONE DI TERRA, e SALI. (B.)

CENERI DI VARECCO. Questo è il risultato della combustione dei VARECCHI, risultato, che contiene una quantità più o meno considerabile di soda od alcali minerale, unita con calce, sabbia, argilla, ec. Queste ceneri sono un acconciamento efficacissimo sulle terre abbondantemente provviste d'humus, e si adoprano molto in alcuni distretti sulle spiagge del mare, principalmente nel Calvados; ma siccome la soda è ricercatissima per molti usi, e la calce produce gli stessi effetti con minori inconvenienti, preferirla così conviene in tutti i casi, ov' è possibile il procurarsene. Vedi i vocaboli CALCE e SODA. (B.)

CENERI VULCANICHE. Frammenti polverulenti di diverse sorte di pietre, che rigurgitati veugono dai vulcani,

e che coprono alle volte in vicinanza dei medesimi vaste estensioni di terra ad una densità più o meno grande.

Queste ceneri vulcaniche escono sempre dal loro cratere in forma di pioggia. Nel cadere uccidono esse, ed anche abbruciano tutti i vegetabili, si oppongono da principio per uno spazio di tempo più o meno lungo, talvolta anche per interieri secoli, a qualunque coltivazione; a poco a poco però vanno decomponendosi, si mischiano col suolo da esse coperto, ed allora lo rendono estremamente ferace. Nel primo caso agiscono esse in ragione della loro omogeneità, e del poco ostacolo ch'esse portano allo scolo delle acque; rappresentano cioè gli effetti del vetro e del mattone pesto: nel secondo caso diventate sono esse marne, e si mischiano con delle argille, ed allora rendono le terre più leggiere, più permeabili cioè all' acqua ed alle radici delle piante.

Nè questi effetti si rilevano soltanto intorno ai vulcani ardenti, ma anche intorno ai vulcani spenti già da migliaia d'anni.

Le ceneri vulcaniche cessano d'essere polverulente, e di rassomigliare alla cenere dei nostri focolari, in conseguenza dell' infiltrazione delle acque caricate di calce, d'argilla, o d'altre materie, ed allora formano esse un tufo, quasi mai duro, ma buono da fabbricare, la di cui origine però non è concesso a tutti il conoscere.

La puzolana non differisce dalle ceneri vulcaniche, che per la grossezza maggiore delle sue parti. La sua natura varia anch'essa secondo i luoghi, e si può, come quelle, adoperarla agli stessi usi economici ed agrari. Vedi i vocaboli VULCANO, PUZOLANA, MACIGNI VULCANICI, e TERRE VULCANICHE. (B.)

CENSO. Livello, che un proprietario di molti fondi pagava al Signore del luogo, senza potersene mai riscattare. In oggi quasi tutti i censi o sono aboliti, o resta almeno in arbitrio del debitore il loro riscatto. Questo è un beneficio grandissimo per l'agricoltura. (B.)

CENTAUREA, Centaurea. Genere di piante della singenesia frustranea, e della famiglia delle cinarocefale, che comprende più di centoventi specie, di cui la metà appartiene all' Europa, e principalmente all' Europa australe, e di cui parecchie interessano la piccola o la grande agricoltura, ed alcune tanto l'una che l'altra.

Gli antichi botanici avevano formato diversi generi con quelle specie, che da Linneo riunite furono in questo solo; e Jussieu in seguito ha voluto ricordarli di nuovo. Siccome l'uso dei coltivatori si trova d'accordo con queste suddivi-

sioni, così adottate verranno esse nel corso di quest'opera, e per conseguenza qui non si tratterà che delle centauree propriamente dette, ed ai vocaboli poi LICHNIDE, FIORALISO, RAPONTICO, CALCATRAPA, e CARDO SANTO si troveranno le altre specie del genere di Linneo, che dovranno essere conosciute dal coltivatore.

La CENTAUREA COMUNE, ossia CENTAUREA MAGGIORE, *Centaurea centaurium*, Lin., ha le squamme del calice ovali, ottuse, le foglie alterne, pennate, lisce, con foglioline decorrenti, e doppiamente dentate, la terminale lanceolata. Questa è una pianta vivace, con la radice a fittone; con lo stelo cilindrico, ramoso, alto da tre in quattro piedi; con fiori grandi, rossagnoli, solitari all'estremità delle frondi, che si trova sulle alte montagne del mezzogiorno della Francia: la sua radice ha un sapore amaro, alquanto agro, e passa per istomacale, vulneraria ed apritiva: viene anche adoperata frequentemente.

Questa pianta, con la bellezza del suo aspetto, e con la grandezza di tutte le sue parti, può figurare assai bene nei giardini paesisti, sulla prima fila, o nelle sinuosità proprie di tali giardini. Fa buona figura anche sulle rive d'un ruscello, vicino ad una rupe o ad un fabbricato, al quale essa va adattandosi, e viene finalmente collocata utilmente anche nei grandi parterre dei giardini d'ornamento. Si mantiene in fiore per una gran parte dell'anno. La più favorevole per essa è una terra sostanziosa e profonda, e nocive le sono del pari l'umidità e la siccità. Viene riprodotta dai semi, e dalla separazione delle radici; ma siccome il primo di questi metodi è lento, così viene quasi generalmente adoperato soltanto il secondo. A tale effetto a metà dell'autunno si strappano i vecchi piedi, e si scalzano soltanto, e con la mano si separano tutte quelle teste laterali, alle quali si crede di poter dare qualche barba. Queste, dirò così barbette, piantate vengono sul momento, e gettano ordinariamente quante radici bastano, per difenderle nell'inverno da qualunque accidente: fioriscono poi nel primo o nel secondo anno, in proporzione della loro forza, e della bontà della terra, in cui furono collocate.

I semi di questa pianta si spargono in primavera ad una esposizione calda, ed in una terra bene sminuzzolata, annaffiandoli convenevolmente. Quando il piantone è spuntato, si sarchia, ed alla fine dell'autunno trasportato viene nella piantoniera in un altro posto egualmente bene rivoltato, alla rispettiva distanza di sei ad otto pollici, ove restar deve per

tutto un anno, terminato il quale diventa buono d'essere collocato al posto: durante l'inverno questo piantone dev'essere coperto, perchè va soggetto a restare colpito dalle gelate.

La CENTAUREA MUSCHIATA, l'*ambretta*, il *fiore del gran signore* ha le foglioline del calice quasi rotonde, pubescenti; le foglie lisce, pinnatifide, quasi liriformi, e dentellate. Questa è annua, originaria della Turchia, alta un piede e mezzo: i suoi fiori, che cominciano a svilupparsi alla metà dell'estate, e continuano fino alle gelate, sono bianchi o porporini, grandi, solitari, sopra lunghi peduncoli, d'un odore di muschio o di formica gratissimo. Coltivata viene frequentemente nei giardini di lusso, e collocata è per lo più alla seconda fila delle aiuole.

La CENTAUREA ODOROSA ha le squamme del calice quasi rotonde, lisce, sfacciate alla loro cima; le foglie pinnatifide, a lira, con intagli dentati. Questa è annua, originaria dell'Asia minore, ed alta un piede: i suoi fiori appariscono nello stesso tempo di quelli della precedente, e sono del pari odorosi; sono però più grossi, e d'un colore giallo brillante: si trova anch'essa come l'altra, e fors'anche più spesso nei giardini di lusso.

Queste due piante si riproducono dai loro semi, che si spargono in primavera sopra letamiere e sotto vetriata in terrine ripiene d'una terra leggiera e bene acconciata; ma siccome in tutti i giardini non vi sono di tali letamieri, bisogna spargerli in tal caso all'aperto sopra letamieri semplici, e per questa operazione attendere conviene il tempo, che più non lasci temere le gelate, la fine cioè d'aprile, essendo il loro giovine piantone estremamente sensibile al freddo. Acquistate appena alcune foglie questo piantone viene tosto di là levato, e collocato al posto, alla seconda fila cioè delle aiuole, in certi piccoli bacini, che si formano scavando la terra, e mescolandola con alcune manciate di terriccio, esigendo esso dell'acconciamento. Durante il primo mese viene spesso annaffiato, ed in seguito poi non richiede che le solite cure comuni a tutte le piante di giardino.

Per le semine susseguenti bisogna sempre raccogliere i granelli dei primi fiori, a motivo della loro grossezza, e della completa loro maturità.

I fiori di queste due piante entrano frequentemente nella fabbricazione dei mazzetti, ed in alcuni giardini nei contorni delle città grandi si coltivano unicamente per questo uso. Le epoche della loro seminazione variano per conseguenza in tal caso, in modo di averne al più presto possibile, e nel

levarle dal letamiere ripiantate vengono a scacchiera alla rispettiva distanza di otto in dieci pollici sulle aiuole bene esposte, ben rivoltate, e bene acconciate.

CENTAUREA MAGGIORE. Si dà questo nome anche alla **GENZIANA GIALLA**.

CENTAUREA MINORE. Vedi l'articolo **CHIRONIA**.

CENTOCCHIO, *Alsine*. Pianta annua della decandria triginia, e della famiglia della cariofilate, a radice fibrosa; a stelo cilindrico, fragile, prostrato, articolato, peloso, ramoso, e radicante; a foglie opposte, picciolate, ovali, acute, spesso cuoriformi; a fiori bianchi, pedunculati, e solitari nelle ascelle delle foglie, che si trova frequentissima in tutta l'Europa nei campi, nei giardini, ed altri luoghi coltivati, e ch'è generalmente conosciuta sotto il nome di **CENTOCCHIO DEGLI UCCELLI**, a motivo dell'uso, che ne vien fatto.

Il **CENTOCCHIO DEGLI UCCELLI** è il solo fra le quattro specie componenti questo genere, che meriti d'essere qui riportato, e differisce dagli altri principalmente, perchè i suoi petali sono intagliati. Forma esso a Parigi oggetto d'un piccolo commercio a motivo del gran numero d'uccelli allevati in gabbia, ai quali è necessario, per correggere gli effetti dei semi secchi, soliti a darsi loro per cibo in tutto il tempo dell'anno. Essi ne mangiano non solo i granelli, ma anche le foglie ed i fiori; e basta essere presente al momento della distribuzione, per vedere con quale vivacità vi si gettano sopra, e con qual trasporto se ne alimentino. Anche in medicina riguardata viene questa pianta come vulneraria e detersiva: non è però adoperata con frequenza. Benchè annua, fiorisce per tutto l'anno, perchè si risemina da se continuamente, e per vegetare non ha bisogno che d'un debole grado di calore: la sua abbondanza diventa talvolta un flagello per l'agricoltura, ma la debolezza e poca elevatezza de' suoi steli non le permettono di nuocere essenzialmente ai prodotti della coltivazione; tutto anzi all'opposto, siccome si trova nella piena sua forza in primavera, somministra così ai semi delle piante allora germinanti una salutare ombra e freschezza, e quando viene poi sotterrata, dà di più un poco d'*humus* al terreno. Non deve quindi inquietare la sua abbondanza, con cui copre i giardini, i campi, e le vigne, nè facile è d'altronde la sua distruzione, giacchè i suoi semi per poco che entrino nella terra, vi si conservano per molti anni, e germinano tostochè l'accidente delle arature li richiami alla superficie. Tutti i bestiami la

mangiano, e le vacche ed i porci l'amano con trasporto, e perciò in alcuni paesi le donne di governo hanno la cura di raccogliarla con la mano o con un rastrello per darla ai loro animali, e desiderabile anzi sarebbe, che una tale economia fosse più propagata.

La soprabbondanza del carbonio nuoce meno a questa, che alla maggior parte delle altre piante, ed essa è quella, che comparisce la prima nei siti renduti sterili per eccesso di ingrasso, come riesce assicurarsi osservando dove depositi furono escrementi umani, carogne, o altresì mucchi di letame.

Questa capacità maggiore o minore delle piante per lo carbonio potrebbe diventare oggetto d'importanti ricerche. (B.)

CENTONCHIO, *Myosotis*. Genere di piante della pentandria monigina, e della famiglia delle borraginee, che contiene da circa venti specie, delle quali tre meritano d'essere qui menzionate per essere in Francia quasi comuni.

Il **CENTONCHIO DI PALUDE**, *Myosotis scorpioides*, Lin., ha le radici vivaci; gli steli poco ramosi; le foglie alterne, lanceolate, ottuse, lisce o pelose, i fiori ben chiari col fondo giallo, disposti in corimbo terminale, e le semenze lisce. Cresce questa molto abbondante sulle rive degli stagni, e dei fiumi, come anche, nelle paludi, e fiorisce alla metà di primavera: i due colori dei suoi fiori tutti e due grati all'occhio, perchè totalmente opposti, le danno un vaghissimo aspetto, di modo che guardare non si possono senza dire: che bel fiore! Questi fiori però non hanno verun odore, e durano poco, ma si succedono per lungo tempo, specialmente quando i bestiami, che amano questa pianta, hanno mangiato i primi steli, perchè getta dei rimessitici laterali, che fioriscono anch'essi. Non se ne fa uso veruno: può essa nondimeno, e deve anzi entrare nella composizione dei giardini paesisti, ove produrrà molto effetto in tempo del suo fiorire sulle rive dei ruscelli, dei laghi, ed altre acque: si può riprodurla dai semi, o dai piantoni radicati: somministra molti germogli, e copre sollecitamente uno spazio, ove collocati ne furono alcuni piedi.

Il **CENTONCHIO DEI CAMPI** ha le radici annue, gli steli molto frondosi e molto pelosi; le foglie ovali, bislunghe, sempre pelose; i fiori turchini, e gialli nel loro centro; i frutti lisci. Comunissima è questa in certi distretti nei campi sabbiosi, sui maggesi, ec.: i bestiami, e soprattutto i montoni la mangiano: la sua abbondanza pare, che nuocere do-

vesse alla raccolta; pure io non intesi mai i coltivatori lasciarsene: varia è la sua grandezza per gradazioni da sei linee fino ad un piede tutto al più.

Il CENTONCHIO VOLTARE ha le radici annue; gli steli irti, frondosi alla loro estremità, ed alti un piede e più; le foglie lanceolate ed irte, i fiori turchini, assai piccoli, e disposti a spighe sull'estremità delle fronde. Cresce questo nei terreni sterili, sulle rupi, e per le vecchie mura: io ne vidi spesso vaste estensioni tutte coperte; e di tal quantità avrebbe potuto trarsi ivi partito, per aumentare la massa dei letami. (B.)

CENTONODIA. Nome volgare della BISTORTA AVICULARE.

CEPPAIE. Questi sono quei giovani steli, che nuovamente germogliano in testa delle radici d'un albero, il quale tagliato venne a raso-terra. Quando queste ceppaie hanno acquistato una certa età, saranno da noi chiamate TRESPOLE. Le ceppaie sono in generale sempre più ricche, che non lo comporta lo stato delle loro radici, per cui una parte dei loro getti sono destinati a perire; prima però d'arrivare alla loro morte, smungono essi il terreno, e nucono al crescimento di quei getti, che devono restare. Utilissima sarà quindi l'operazione di levarne successivamente i più deboli, in modo che nel primo anno se ne taglierà con la ronchettata, per esempio, la metà; due anni dopo la metà del resto; sei anni dopo la metà ancora, proseguendo così fintanto che sopra ogni tronco non vi saranno più che tre o quattro steli dei più belli, i quali approfitteranno di questo spoglio tanto più, quanto più d'aria avranno d'intorno, e quanto più di sugo verrà loro mandato dalle radici. Bisogna avere, come me, confrontato i boschi governati a tal modo, con gli altri abbandonati alla natura, per poter apprezzare i vantaggi di questo metodo. I tagli susseguenti al primo danno legname abbastanza per pagare la fattura di tutti, e procurare anche una rendita. Vedi l'articolo FORESTA. (B.)

CEPPO. Così denominati vengono i rami delle viti, quando sono sul piede; quando sono tagliati si chiamano SARMENTI. Talvolta ceppo viene anche detto il piede medesimo della VITE. Vedi questo vocabolo.

CEPPO. Dato viene questo nome alla parte dell'aratro, che porta il vomero, ed alla quale attaccate sono la freccia e le stive. Vedi il vocabolo ARATRO. Ceppo è anche quello della VITE. Vedi questo vocabolo, non che l'articolo CEPPAIA.

CEPPO. Si chiama così la parte d'un albero tagliato aderente alle radici, ed in senso più lato si applica alle volte ad un albero vecchio.

Una legge forestiera esige, che non si abbiano a lasciare nei boschi ceppi simili, e questa è fondata sul principio, che il sugo va in tal caso a perdere nei loro canali quella forza attiva, che avrebbe potuto produrre germogli. Si suole per conseguenza in Europa tagliare a raso-terra, o piuttosto fra due terre, gli alberi delle foreste; ma in America, ove distruggere si vogliono le foreste, si tagliano a due o tre piedi da terra, come l'ho osservato io medesimo in quei paesi. Vedi gli articoli TAGLIO FRA DUE TERRE, e GOVERNO DEI BOSCHI.

Vi sono alberi, i di cui ceppi non gettano affatto più, come quelli degli alberi resinosi; e la maggior parte degli altri non gettano, o non alimentano per lungo tempo i loro germogli, quando sono arrivati ad un'età avanzata. Una quercia, che abbia meno di cinquant'anni, getta sempre di nuovo, quelle di più di cinquant'anni gettano di rado, se non sono in un buon terreno, e quelle di dugent'anni mai.

Nelle foreste nazionali vietata è perfino l'estrazione dei ceppi anche in istato di distruzione. Se questo divieto contempla soltanto la possibilità dell'abuso in consimile operazione, io non vi ho nulla da opporre, ma se si pretende di conservare le deboli speranze di riproduzione, che questi ceppi possono offrire, si ha torto. Riproduzioni tali non danno mai alberi da fustaia, perchè il terreno esausto si trova dei sughi propri a nutrirli. Io sono quindi d'avviso, che sia meglio sopprimere totalmente i ceppi, specialmente quelli di quercia, per dar mezzo ai faggi, ai carpini, ai frassini o ad altri alberi di crescere più comodamente. Dopo uno o due secoli periranno anche questi ultimi per la causa medesima, e le querce torneranno a riprendere gli antichi loro posti: questa rotazione sta in natura, e l'uomo non trova mai il suo interesse nel contrariarla. (B.)

CERA. Sostanza prodotta dalle api, con cui formano i loro alveari, ed in cui allevano le loro proli, o depongono la provvisione del loro mele.

Questa sostanza infiammabile, i di cui principii costitutivi sono conosciuti per anco non sono perfettamente, sembra essenzialmente differente dalle resine e dagli oli, con cui si è voluto paragonarla. Adoprata viene essa a moltissimi usi, e specialmente a rischiare le ombre della notte, quando è fab-

bricata in candela, e perciò articolo si è renduto d'un commercio d'una certa importanza.

Fino a questi ultimi tempi si è creduto, che la cera fosse il pulviscolo degli stami dei fiori, alterato nel corpo delle api, ma in oggi è cosa provata da esperienze dirette e positive, esperienze da me ripetute alla presenza della Società d'agricoltura di Versailles, essere in vece uno dei principii costituenti lo zucchero, vale a dire, che le api trasformano il mele in cera, facendolo passare per lo loro stomaco. Questa bella scoperta, che cangiar fece tutte le già adottate teorie, è dovuta ad Hubert, figlio di quello, che meglio di ogni altro fece conoscere i costumi di questi preziosi insetti.

Al vocabolo APE epilogoato si trova tutto ciò, che utile diventa ai coltivatori di sapere sulla produzione e preparazione della cera, fino all'epoca quando passa fra le mani del mercante e del fabbricante; a quell'articolo io rimetto dunque il lettore.

La Francia non somministra, secondo il quadro della sua statistica, che il terzo circa della cera da lei consumata, e perciò la cera è fra noi sempre cara. E come mai è possibile, che gli sguardi dei coltivatori non si rivolgono ai mezzi di propagarne la produzione, giacchè per riuscirvi non ci vuol altro, che la buona volontà? (B.)

CERASTIO, *Cerastium*. Genere di piante della decandria pentaginia, e della famiglia delle cariofillate, che contiene venticinque specie, quasi tutte d'Europa, delle quali alcune tanto abbondanti sono nei pascoli, che interessar deve la loro conoscenza al coltivatore.

Le specie più comuni sono:

Il **CERASTIO VOLGARE**, che ha le foglie ovali, assai pelose, i petali della lunghezza del calice, e le capsule prolungate. Esso è vivace, si alza d'un mezzo piede, cresce copiosissimo nei luoghi incolti e sabbiosi, sugli orli delle pubbliche vie, ec.: è conosciuto sotto il nome volgare d'*orecchio di topo*: tutti i bestiami lo mangiano volentieri: fiorisce per tutta l'estate.

Il **CERASTIO DEI CAMPI**, che ha le foglie lanceolate, lineari, acute, pubescenti; la corolla più grande del calice, e la capsula prolungata. Esso è annuo e comune nei campi incolti, sull'orlo delle vie pubbliche: tutti i bestiami lo mangiano, e si alza appena di cinque a sei pollici.

Il **CERASTIO SERPEGGIANTE** ha le foglie lanceolate, lisce; i peduncoli frondosi; le capsule corte; gli steli semi-serpeggianti. Esso è vivace, si alza fino ad otto o dieci pollici, e

fiorisce assai per tempo: si trova nei pascoli, sull'orlo dei boschi, sulle vie pubbliche, da lui ornate con i grandi e copiosi suoi fiori bianchi, specialmente nelle parti meridionali d'Europa: tutti i bestiami lo mangiano.

Il **CERASTIO ACQUATICO** ha le foglie a cuore, e sessili; i fiori solitari; le capsule corte e pendenti. Esso è vivace, cresce nelle paludi, sull'orlo dei fiumi, e sorge, quando i gracili suoi steli sono sostenuti, fino a due e tre piedi d'altezza: tutti i bestiami lo mangiano. Di questa pianta si forma una **STELLARIA**. Vedi questo vocabolo.

Il **CERASTIO COTONACEO**, *Cerastium tomentosum*, ha le foglie lineari, assai pelose; i peduncoli frondosi; le capsule corte. Esso è originario d'Italia, e si coltiva assai frequentemente nei giardini di lusso, sotto il nome d'*argentina*, di *orecchio di topo*, ec. Tutte le sue parti sono bianche di neve ed i suoi fiori grandi e numerosi: i suoi steli non s'alzano più di quattro o cinque pollici, ma si stendono, quanto si vuole, serpeggiando per terra, e formando zolle erbose foltissime, che contrastano coll'altro verde. Si formano con esso delle orlature, delle macchie più o meno grandi nei parterre, in mezzo ai particelli, e sull'orlo dei macchioni nei giardini paesisti: produce soprattutto un bellissimo effetto sopra le rovine, fra gli scogli, sulla sommità delle mura, sul colmo dei fabbricati, ec. Facilissima è la sua riproduzione, o dai semi, o dalla separazione dei vecchi piedi, o strappandone taluni steli, che piantati prendono radice naturalmente: i giardinieri anzi si lagnano, che serpeggia troppo, e che mal si lascia circoscrivere in certi limiti determinati. Non risente incomodi nè dal caldo, nè dal freddo, e si accomoda in qualunque terreno: teme soltanto la umidità e l'ombra. Quando i suoi piedi diventano vecchi, vanno spogliandosi nel centro, e perciò ottima cosa sarà il tagliare di tempo in tempo i suoi steli, che germogliano con massima rapidità.

Questa facilità di riproduzione fa sì, che il cerastio cottonaceo non viene quasi mai coltivato separatamente. Il tempo più favorevole per dividerlo e trapiantarli si è in principio di primavera. Gli inverni lunghi e piovosi sono per esso i più cattivi. (B.)

CERCERIDE, *Cerceris*. Genere d'insetto della famiglia delle VESPE, vicinissimo ai FILLANTI, che contiene una dozzina di specie, che tutte devono essere rispettate dai coltivatori, perchè lo aiutano a distruggere i PUNTERVOLI, che divorano i polloni degli alberi fruttiferi, e degli alberi di lusso, e secondo il sig. di Fayssoles, anche il punteruolo, che nuoce tanto ai grani rinchiusi nei granai.

Nel Vol. LIII, pag. 370, degli *Annali di agricoltura*, io ho descritto due specie di questo genere da me dette CER-
CERIDI A CINQUE BANDE, e CERCERIDI A QUATTRO BANDE, dal
numero delle strisce gialle esistenti sul loro addomine, e mi
sono in seguito assicurato, che ciascuna di quelle femmine,
le quali s'incontrano a migliaia nei luoghi convenienti alla
loro propagazione, uccide, perchè servano di cibo alle sue
proli, più di cinquanta individui all'anno dei PUNTERVOLI
GRIGIO e BSLUNGO, i quali recano tante perdite ai coltivatori
di alberi fruttiferi e di lusso.

I lettori, che desiderassero nozioni più estese sopra
questo genere, possono ricorrere all'opera citata; i coltiva-
tori poi non possono in nessuna maniera influire alla mol-
tiplicazione degli insetti, che lo compongono. (B.)

CERCHIARE. Si cerchia un albero, quando fatto viene
un fosso intorno alle sue radici, o per strapparli, o per so-
stituire della terra buona a quella, che si vuol levare. Si di-
ce anche cerchiare un albero, un ramo, quando vi si vuol
praticare un' INCISIONE ANULARE. Vedi questo vocabolo. (B.)

CERCHIO. I giardinieri danno il nome di cerchio ed
anche d'anello alle uova del BOMBICE DA LIVREA, *Bombix*
neustria, Fab., per la forma circolare, con cui attaccati
stanno intorno ai piccoli rami degli alberi. Vedi il vocabolo
BOMBICE. (B.)

CERCHIO, ossia ANELLO MAGICO. Nei pascoli di
montagna si osservano spesso dei siti più o meno larghi e
circolari, ove l'erba è più verde che altrove. Io dimorai in
un paese compreso in quella catena di monti calcarei, che
da Langres si distende fino a Digione, ove questo fenomeno
è comunissimo, ed era per me quasi sempre l'indicatore di
una raccolta di *prugnuoli* (l'AGARICO ODOROSO) per la prima-
vera seguente. Da questo dato si potrebbe dedurre, che la
semenza di questo fungo è quella, che produce una tal ver-
dura; ma tante volte sono rimasto anche deluso nelle mie
conghietture, che ho potuto anche attribuire questo fenome-
no a qualche altra causa. Ciò che più difficile ne rende la
spiegazione, si è l'estrema regolarità di quei cerchi, che alle
volte hanno un diametro di cinque a sei piedi, ed una lar-
ghezza di soli due o tre pollici, che altre volte non hanno
che un piede di diametro, ed appena due pollici di vuoto
nel centro, dove cioè l'erba non è tanto verde, ec. Ho fatto
molte volte lavorare la terra di quei cerchi, senza nulla os-
servare, che differente la rendesse dalla terra ad essa vicina,
quando provveduta non era di funghi, perchè allora offriva

dei filamenti bianchicci: questi cerchi o circoli magici spari-
scono senza causa apparente al termine d'uno, due, o tre
anni al più.

Per contrapposto si trovano alle volte nelle stesse pra-
terie altri cerchi egualmente regolari, ove l'erba in vece
è meno verde che altrove, e dove anzi va completamente a
disseccarsi: questi non mi hanno indicato mai niente.

L'ignoranza superstiziosa si è impadronita di questi due
opposti fenomeni, ed una quantità di fole le une più assur-
de delle altre si vanno raccontando sopra tale argomento. Sa-
rebbe impossibile il determinare certe persone ad entrare in
uno di questi cerchi volontariamente, benchè confessino di
attraversarli spessissimo in tempo di notte, senza soffrire ve-
run inconveniente: circoli simili non furono da me osservati
sui terreni argillosi e sabbiosi dei contorni di Parigi. È pro-
babile, che la presenza o l'assenza dell'acqua influisca sul-
la formazione di questi circoli, ma come? lo davvero non
saprei dirlo. (B.)

CERCHIO, CIRCOLO. Quest'ultimo vocabolo, tolto in
prestito dalla geometria, e confuso col primo, non è ammis-
sibile in buona lingua: l'uso giornaliero prevalse nondimeno
a segno, che in agricoltura, ed anche in commercio, adoprati
ambedue sono per esprimere quella parte di legno, che serve per
legare le tine, le botti, i barili, ec. I migliori cerchi sono
quelli fatti col legno di castagno, poi vengono quelli di fras-
simo, di salcio-capreo, di tremolo, d'avollano, di pioppo,
e finalmente di salcio. La carestia di legno costrinse ricor-
rere a tali espedienti. I cerchi periscono sempre per la scor-
za e per l'alburno, perchè punti vengono dagli insetti, che
vi lasciano le loro uova, da cui nascono piccoli vermi; fin-
tanto che questi vermi si trasformino in insetti alati, devono
vivere, e vivono quindi a carico dell'alburno, che li circon-
da, lasciandovi la scorza intatta: quando la cantina od il cel-
liere sono umidi, questa segatura di legno s'impregna d'a-
cqua, ed il cerchio marcisce, e finalmente crepa. I proprie-
tari, che hanno la fortuna di possedere legno proprio al-
la fabbricazione dei cerchi, e che ne hanno bisogno per i loro
recipienti vinari, faranno assai bene di scegliere per lo loro
uso quelli del cuore del legno, o di farli per lo meno scor-
zare, e far levar loro l'alburno con la pialla. Cerchi simili
di castagno dureranno dieci volte più degli altri; e questa os-
servazione dovrà farsi principalmente per i tini, dei quali la
più piccola riparazione porta la conseguenza di spese conside-
revoli. Al vocabolo TINO verrà più diffusamente spiegata que-
sta materia.

L'uso dei cerchi è indispensabile per gli alberi, che allevare si vogliono tagliati a cespuglio. Vedi l'articolo CESPUGLIO. Questo è il mezzo più facile per far prendere ai rami la forma d'una ciotola, od altra; avvertire bisogna però, che il legno del cerchio non premea troppo forte il ramo tenero dell'albero, perchè la scorza ne resterebbe ben presto mortificata, ed una compressione alquanto viva toglierebbe al sugo i mezzi di circolare con facilità: lo stesso si dica per il caso, quando troppo strettamente è annodata la legatura, che tiene soggetto un ramo. Il ramo andrà ingrossandosi, e se la legatura resisterà, dovrà penetrare nella scorza: allora non potendo il sugo discendere dai rami alle radici, ed ascendere facilmente dalle radici ai rami, formerà un cercine al di sopra, ed un altro al di sotto della legatura, ed anzi la nasconderà e coprirà intieramente. (R.)

CERCINE. Ogni qual volta impedita viene la circolazione in una parte qualunque d'una pianta della classe dei dicotiledoni, specialmente in un albero od arboscello, la stagnazione del sugo forma al di sopra ed al di sotto di questa parte un'ensatura, che si distingue col nome di *cercine*. Ogni qual volta levata viene una porzione della scorza di un albero, in modo da ridurne nudo il corpo legnoso, si va formando intorno alla piaga uno stravasato, che termina col riempirla del tutto, se non è più che vasta, e questo travaso si chiama pure ne' suoi principii un *cercine*.

Il sig. Duhamel, al quale dobbiamo assai osservazioni eccellenti sui cercini, si è assicurato, che nei cercini della seconda specie lo stravasato si faceva tra il legno e la scorza: che da principio esso era molle, andava poi consolidandosi a poco a poco, prendeva una protuberanza al di sopra del suo orlo, si applicava esattamente sul legno, senza attaccarsi, e finiva col ristabilire completamente la scorza.

La progressione però del crescimento di questo stravasato non è la stessa in tutte le parti della stessa piaga. Esce ella prima per poco tempo dai lati, indi dalla parte superiore, e finalmente, ed in un modo anche per lo più appena sensibile, dalla parte inferiore; di modo che lo stravasato della parte superiore sembra definitivamente esser quello, che quasi esclusivamente concorre alla generazione della ferita.

Questa circostanza ha dovuto naturalmente condurre Duhamel, e lo condusse anche effettivamente a riguardare il sugo discendente, come il solo operante la riproduzione dalla scorza, e quest'opinione è in oggi generalmente adottata.

Il sig. Lancry, che dopo Duhamel si è vantaggiosamente occupato nel ricercare le circostanze, che accompagnano la formazione dei cercini, ha osservato, che la sostanza, la quale in tal caso è la prima ad uscire, è quella della tessitura cellulare tutta identica e pura, la quale poi conformasi in sostanza fibrosa, legnosa, e corticale; ma che quella specie di scorza, che sembra essere il risultato d'un tal lavoro dei sughi non ha nè tubi asciutti, come si può convincersene nella vite, ove questi tubi sono tanto vasti; nè tubi sugosi, come si può riconoscerlo sul mandorlo, sull'albicocco, sul pesco, sul ciliegio, e sopra altri alberi gommosi: la sua superficie sembra granita senza strie longitudinali, ed il suo interno senza fibre pure longitudinali, e questa scorza prende e l'aspetto esterno e tutti i caratteri interni della sua specie, soltanto allora quando il cercine ha riempito la capacità intiera della piaga, e che la circolazione si è ristabilita nella sua naturale direzione.

Si è voluto negare, che il cercine superiore fosse il risultato degli sforzi del sugo discendente, perchè non di rado, come fu di già detto, sono le parti laterali quelle, che sviluppano i suoi primi elementi; ma il sig. Lancry risponde a tale opposizione dicendo 1.º che il sugo tende sempre ad aumentare il diametro dell'albero, e che per conseguenza i vasi disposti si trovano ad allargarsi, tutte le volte che cessa la resistenza ad essi opposta dalla scorza; quindi avviene, che questa resistenza si rende evidentemente minore nel cerchio, ove si trova la piaga, e che sugli orli laterali di questa piaga si trovano sempre alcuni vasi rotti; 2.º che questo sugo esce per certo dalla sola tessitura cellulare dei lati della piaga, come egli se n'è assicurato coll'osservazione.

Qualunque protuberanza o cavità, che si trova in una piaga, se non impedisce completamente la sua guarigione, la ritarda per lo meno considerabilmente, perchè il sugo discendente poco disposto si trova a deviare dal suo naturale cammino, cioè perpendicolare. Io ho creduto d'osservare, che in questo caso una ferita fatta all'orlo superiore del cercine, col determinare un secondo stravasato del sugo, facilitava la continuazione della sua azione; ma certo per lo meno poi sono, che in quelli ove non esisteva questa circostanza, togliendo l'epidermide della loro estremità, andava ad accelerare straordinariamente il loro crescimento.

La presenza dell'umidità, e la privazione del contatto dell'aria producono quest'ultimo effetto in un modo assai più sensibile, e probabilmente per la causa medesima, dimi-

nuendo cioè la resistenza, che l'epidermide del cercine oppone alla discesa del sugo; da ciò proviene l'utilità delle fasciature, dell'unguento di San-Fiacre, e degli empiastri di ogni specie adoperati in agricoltura.

Un altro vantaggio dell'uso di questi mezzi proviene, dal determinare essi bene spesso, per non dir sempre, l'uscita dai pori del legno d'una rete cellulare, che parte forma della sua sostanza, e che s'incorpora con la scorza formata di nuovo, di modo che in caso tale non vi ha in quel legno soluzione di continuità, soluzione che si osserva durante tutta la vita dell'albero, quando questa circostanza non ha luogo, come indicato viene ai vocaboli LIBRO, ALBURNO, e SCORZA.

Nei giovani alberi si vede quasi sempre formarsi un'enfiagione della scorza, collocata immediatamente al di sopra della piaga, di modo che riunite vi si trovano le due specie di cercine. Il risultato dell'allacciatura d'un ramo, con uno spago od altro, si è la formazione di due cercini consimili, uno superiore e più grosso, l'altro inferiore. Queste circostanze rassomigliate esser possono a quelle che si osservano nelle piaghe ed allacciature degli animali: nel primo come nel secondo caso l'enfiagione sparisce senza lasciarvi traccia, o con la sua causa, od in conseguenza della morte; e ciò prova, provenire una tale enfiagione dalla presenza di un fluido in una tessitura cellulare.

Le conseguenze della stranguria del sugo sono, come si dice altrove, quella d'accelerare la fioritura degli alberi, quella d'assicurare la fecondazione dei fiori, quella d'aumentare nel primo anno la grossezza dei frutti, e quella finalmente di far languire gli alberi negli anni successivi, e di farli anche morire.

Il cercine superiore d'una piaga, qualunque sia la causa, che determini la sua esistenza, si mostra sempre tanto più grosso, quant'è più provveduto di foglie il lato dell'albero o del ramo, sopra il quale si trova, e quanto meno grossa e meno legnosa n'è la scorza.

Quindi è, che siccome la scorza delle radici è meno dura di quella dei rami, e queste radici nutrite vengono da tutte le foglie dell'albero, così accade che le cause medesime producano nelle radici cercini molto più grossi. Duhamel fece l'osservazione, che un albero piantato in un vaso piccolo, ed ivi conservato senza rinovarne la terra fino alla sua morte naturale, aveva l'estremità della maggior parte delle sue radici terminata da un tubercolo, il quale altro poi non era, che un cercine prodotto dal ristagno del sugo.

Non di rado succede, che l'orlo inferiore d'una piaga fatta a certi alberi, come per esempio all'olmo, in vece di formarsi in cercine, getti piccoli polloni: lo stesso si dica dell'orlo del tronco degli alberi scapezzati; ma queste produzioni sono sempre deboli.

Quando si fa una barbatella, alla sua estremità inferiore viene sempre a formarsi un cercine, da cui spuntano prima bottoni, e poi più appresso radici; far qui debbo nondimeno osservare, che quelle radici, le quali negli alberi diventar devono le più grosse non partono già da questo cercine, ma in vece dai tumori superiori, principalmente dalla base di quei bottoni, che in questo caso vanno sempre a cancellarsi.

Posto dunque, che all'estremità di quei rami, i quali collocati vengono nella terra, coll'intenzione di far loro produrre delle radici, formato sempre si trovi un cercine, naturale diventa la deduzione, che quando si vorranno costringere questi rami a produrre, stando ancora sull'albero, le barbatelle date da queste radici riprenderanno con maggiore sollecitudine, e con maggiore sicurezza; e perciò questo mezzo viene anche più frequentemente adoperato nelle piantonarie ben governate con alberi rari, e di pur difficile riproduzione.

Lo stesso si dica dei margotti. Quando si leva una porzione anulare di scorza, o si porta anche una semplice piaga alla parte, che sta nella terra, o quando in quel sito si comprime quella scorza con un'allacciatura di filo d'ottone o d'altra materia, viene ivi a formarsi un cercine, il quale fa sempre guadagnar tempo, e senza il quale bene spesso non si otterrebbe nemmeno produzione di radici.

La formazione dei cercini è dunque d'un interesse ben grande nell'arte agronomica.

A che dunque si dovrà attribuire la formazione dei cercini? Al sugo, e specialmente al sugo discendente, vale a dire al sugo prodotto dai principii nutritivi somministrati dalle foglie. Ciò è provato in un modo incontestabile da una moltitudine di fatti che sviluppati verranno al vocabolo SUGO. Qui mi contenterò d'osservare, che tutte le parti d'un ramo al di sopra d'una piaga anulare crescono in grossezza ed in numero ad una proporzione assai più significativa di quelle parti d'un ramo consimile, che non è stato collocato nella medesima situazione, e questo è un indizio patente, che ivi accumulati si sono i principii nutritivi.

Il tempo della formazione dei cercini varia in ragione della natura degli alberi, del terreno, e della stagione. Se-

gue esso le regole stesse, che promuovono il crescimento in altezza e grossezza, empiendosi cioè una piaga anulare più presto negli alberi, che gettano con rapidità, che sono in un buon fondo, e nel corso d'una primavera umida e calda. Quindi è, che volendo servirsi di questo mezzo per allevare alberi da frutto, fa pur d'uopo proporzionare la larghezza della piaga al vigore degli alberi stessi, in modo che la piaga riempirsi possa entro quell'anno; trascurando questa precauzione, il ramo resterebbe esposto a perire.

Anche quelle protuberanze, che si osservano spesso al di sopra ed al disotto del punto, ove inserito viene l'innesto, chiamare si possono altrettanti cercini. Quando l'innesto appartiene ad un albero più vigoroso del suo soggetto, allora la protuberanza si mostra superiormente; quando al contrario il soggetto è meglio costruito dell'albero che somministrò l'innesto, la protuberanza allora si mostra inferiormente. Il pero innestato sul cotogno, o sullo spino offre spesso delle protuberanze superiori, e le protuberanze inferiori poi s'incontrano per lo più nelle piantonate d'alberi di lusso.

Da ciò si può conchiudere, che tutti gli alberi e perfino le piante, che hanno gli steli articolati, come la vite, la clematide, la bella di notte, ec. non sono tanto fragili alle loro articolazioni, se non perchè le enfagioni di tali articolazioni sono anch'esse una specie di cercine, e che per conseguenza anche quelle enfagioni, che si vedono alla base di ciascuna foglia, specialmente negli alberi, che si spogliano ogni anno, chiamare si possono altrettanti cercini.

Meglio sviluppati si trovano tutti i fin qui indicati principii ai vocaboli ALBERO, Pianta, BARBATELLA, SEZIONE ANULARE, SCORZA, ec. (B.)

CERCOPIDE, *Cercopis*. Genere d'insetti dell'ordine degli emipteri, e della famiglia dei cicadari, del quale è opportuno il qui far parola, perchè una delle sue specie, o piuttosto la sua larva, vive sull'erba medica, ov'essa getta quegli sputi spumosi, che i coltivatori vi osservano spesso, ed ai quali molto attribuiscono le malattie, che sopraggiungono ai loro bestiami.

Tutte le specie di questo genere saltano e volano nello stesso tempo, e la specie, di cui qui si tratta, nominata **CERCOPIDE SPUMOSA**, *cercopis spumaria*, Fab., si trova molte volte a milioni fra l'erba medica, seminata in terreni asciutti, come, per esempio, nella pianura dei Sablons presso Parigi, ed altre vicine, di modo che quando si cammina in autunno per quelle pianure, pare che tutta la sabbia

vada saltellando intotno al passeggero. Questo insetto ha quattro linee circa di lunghezza, e due di larghezza: il suo corpo è d'un grigio bruno molto cangiante nei suoi *impiumi* e minutamente punteggiato: vicino all'orlo esteriore delle sue elitre si osservano due macchie trasversali bianchicce: esso diventa un'esca eccellente per pescare alla linea i pesci piccoli, e passa l'inverno sotto lo stato d'insetto completo.

La sua larva è estremamente delicata in tutte le sue parti, e non potrebbe sussistere per un giorno intero, se la natura date non le avesse la facoltà di emettere dall'ano certe bolle spumose, che la difendono contro i raggi del sole, e la nascondono alle ricerche dei suoi nemici: sotto questa specie di scudo, del diametro talvolta di cinque in sei linee, che va continuamente rinnovandosi, succhia esso lo stelo e le foglie dell'erba medica, e di qualche altra pianta dei prati. Queste piccole masse di spuma cominciano ad osservarsi nei primi giorni di primavera, e perciò fu data ad esse anche il nome di *spuma di primavera*, che sussistono poi in tutta l'estate, riprodotte dalle successive generazioni di questo insetto.

Col succhiare il sugo dell'erba medica le larve delle cercopidi pregiudicano molto al suo crescimento: interessato esser quindi deve il coltivatore per questo motivo alla loro distruzione. Raro è però, prescindendo dalle località sopraccitate, ch'esse si mostrino in tanto numero, da rendere osservabili in modo significante gli effetti della loro presenza.

Agitata venne la quistione per sapere, se la spuma e le larve delle cercopidi fossero, o non fossero nocive ai bestiami, che le inghiottono pascolando, e quantunque la prima di queste due opinioni sia la predominante nelle campagne, non è stato possibile indicare verun fatto positivo in di lei favore. Mio parere si è dunque, che non si abbia molto ad inquietarsi nell'osservarne assai sull'erba medica, tanto più che l'unico mezzo di distruggerle sarebbe quello di schiacciarle ad una ad una, ciò che impossibile sarebbe ad eseguire in grande. Si potrebbe nondimeno diminuirne il numero, tagliando l'erba medica alquanto più presto che non si suole comunemente, prima cioè della sua fioritura; ma converrebbe che tutto un paese eseguisse una tale operazione nello stesso tempo, giacchè gl'insetti completi sono girovaghi. Fondata viene questa pratica sulla circostanza, che le larve non essendo ancora avanzate abbastanza, per trasformarsi in insetti completi, muoiono per mancanza di nutrimento, e diminuiscono tutte le generazioni future. (B.)

CEREALI. Questo è il nome comune delle graminee; che si coltivano per i loro grani, di quelle piante che la brillante mitologia ci presenta come il prodotto dei doni di Cerere. Comprendono queste il FRUMENTO, la SEGALA, l'ORZO, l'AVENA; vi si uniscono però talvolta anche il FRUMENTONE, il SARACENO, il RISO, il SORGO, ed il MIGLIO, ma impropriamente: il PALEO ACQUATICO, la SCAGLIOLA, e la ZIZZANIA, di cui si mangiano talvolta i semi, possono entrare anch'esse in questa categoria. (B.)

CERFOGLIO, *Chaerophyllum*. Genere di piante della pentandria diginia, e della famiglia delle ombellifere, che contiene da venti specie, parecchie delle quali sono utili all'uomo ed una specialmente per condimento.

Le diverse specie di cerfoglio hanno tutte le foglie alterne, due o tre volte alate, e quasi tutte hanno un odore forte, più o meno grato.

Il CERFOGLIO COMUNE, ossia CERFOGLIO COLTIVATO, *Scandix cerefolium*, Lin., ha la radice a fittone, annua; lo stelo nodoso, scanellato, liscio, ramoso, fistoloso, alto da uno in due piedi; le foglie tre volte alate ad intagli ottusi e pelosi; i fiori bianchi, portati da ombelle quasi sessili; i frutti lisci, nerognoli per la loro maturità e lunghi da tre in quattro linee.

Questa è una pianta originaria delle parti meridionali dell'Europa, e si coltiva sempre nei giardini. Le sue foglie sono aromatiche, e grate al gusto, e si mangiano nell'insalata, facendole anche entrare in moltissimi condimenti; passano esse per rinfrescanti, diuretiche, apritive, ed incisive, e prescritte vengono contro lo scorbuto, e nelle malattie cutanee.

Facilissima è la coltivazione del cerfoglio. Siccome riesce più bello quand'è giallo, così la grand'arte consiste nel seminarlo di quindici in quindici giorni, alla primavera ed all'autunno in luoghi riparati, ed all'estate in luoghi ombreggiati. Domanda esso una terra ben mobile nè troppo asciutta, nè troppo umida, e teme il letame, dal quale prende facilmente l'odore: il suo seme deve essere poco sotterrato, perchè quando lo è di troppo, spunta più tardi, e dà prodotti più deboli: talvolta resta in terra per alcuni mesi prima di spuntare, ma per accelerare la sua germinazione basterà metterne il seme in molle nell'acqua per due o tre giorni prima di spargerlo: sarà poi sempre meglio spargerlo rado ed in file, di quello che fitto ed a mano volante. Se non si ebbe la precauzione di seminarne in piena terra prima dell'inverno, diventa necessario alle volte di spargerne sopra

letamiere per i bisogni della cucina, ed allora non viene ivi lasciato, se non fintanto che quello di piena terra sia in istato di essere adoperato: tutte le cure particolari, che gli vengono accordate, sono sarchiature, ed altresì annaffiamenti in tempo del gran caldo. Bisogna tagliarlo, quando si dispone a montare in semenza, se non si hanno delle piante giovani, perchè l'operazione di questo taglio ritarda la morte dei piedi, ai quali vien fatta. I semi di primavera sono i migliori.

Il cerfoglio perde con la disseccazione una parte del suo odore; ne conserva però ancora abbastanza, per essere adoperato nelle salse; quindi è, che in molti distretti, per togliersi l'imbarazzo di seminarlo ogni mese, se ne fanno seccare dei mazzetti sospesi al soffitto, che poi si adoprano quando occorrono.

Il CERFOGLIO ODOROSO, ossia MUSCHIATO, *Scandix odorata*, Lin., ha la radice vivace fusiforme; lo stelo dritto, scanellato, ramoso, peloso, fistoloso, alto di tre in quattro piedi; le foglie tre volte alate, ad intagli pelosi ed acuminati, spesso picchiettate di bianco; i fiori bianchicci; i frutti prolungati e profondamente solcati. (Ne vien fatta anco un genere sotto il nome di *myrrhis*.) Cresce questo naturalmente nelle montagne del mezzogiorno dell'Europa, e si coltiva frequentemente nei giardini, a motivo del grandissimo odore di tutte le sue parti: mangiato viene come il precedente, in insalata, e nelle salse; molti però lo rifiutano per lo suo sapore troppo forte e troppo aromatico; i popoli dell'Asia se ne nutrono, e n'estraggono un liquore. Si può moltiplicarlo dai semi, i quali se sono vecchi, non ispuntano alle volte che nel secondo anno, e con la separazione dei suoi vecchi piedi, e quest'ultimo mezzo è usato più di frequente, perchè più facile, e più spedito: viene praticato in autunno ed in primavera. Una terra leggiera ed asciutta è quella, che meglio conviene a questo cerfoglio, perchè le terre umide ed ombreggiate molto gli fanno perdere del suo odore e sapore.

Il CERFOGLIO SALVATICO, *Chaerophyllum sylvestre*, Lin., ha la radice vivace; lo stelo striato, ramoso, gonfio intorno ai suoi nodi; le foglie tre volte alate, ad intagli acuminati e pelosi; i fiori bianchi, e le semenze lisce. Si trova questo per tutta l'Europa, nei luoghi coltivati, ne' verzieri, fra le siepi, nei boschi: fiorisce in primavera, e dà uno dei più primaticci foraggi, il quale benchè di odore fetido, e di gusto acre ed amaro, piace nondimeno agli asini, e da ciò acquistò il nome di *prezemolo d'asino*. Reynier, il quale compilò una bella memoria

sopra questa pianta, inserita nella Biblioteca fisico-economica, fa osservare, che i cavalli e le vacche, alieni dal mangiarla sul principio, vi si accostumano ben presto, e finiscono col trovarvisi bene. Alcune vacche, nutrite con questa pianta quasi esclusivamente, per lo corso di due anni, hanno dato sempre abbondante ed eccellente latte, e perciò suggerisce di coltivarla come foraggio; di fatto presenta essa il vantaggio prezioso di spuntare tanto per tempo, e tanto rapidamente, che si può raccogliarla due volte prima di cominciare a raccogliere il trifoglio, ad un'epoca cioè quando gli alimenti freschi sono generalmente rarissimi. Somministra anche d'altronde un foraggio, che a pochi altri cede in qualità, avendo da due in tre piedi d'altezza, e formando cesti del diametro maggiore d'un piede. In onta però all'evidenza delle ragioni avanzate da Reynier, per quanto io sappia, coltivata non viene in nessun luogo, e soltanto ho veduto, che in alcuni paesi viene tagliata, ove cresce naturalmente, e data per foraggio alle vacche. Questa pianta richiede una terra di buona natura ed ombreggiata; cresce però anche fra le pietre, in mezzo ai più folti roveti, in tutti i luoghi in somma, ove qualunque altra pianta ricusa di crescere.

Il CERFOGLIO BULBOSO ha le radici biennali, bulbose; gli steli ramosi, picchiati di bianco, gonfiati verso i loro nodi, e riuniti alla loro base; le foglie tre volte pinnate, a divisioni acute, pelose al disotto; i fiori bianchi, ed i frutti striati. Si trova questo tra le siepi, nei boschi delle parti meridionali della Francia: rassomiglia molto al precedente, con cui viene generalmente confuso, perchè presenta anche gli stessi vantaggi economici, oltre ai quali anche quelli risultanti dalle sue tuberose radici, che sono molte ricercate dai porci, e che secondo Gmelin adottate vengono come alimento anche degli uomini nel settentrione dell'Asia. Io non mi sono mai trovato nell'occasione di gustarla, e perciò non ne posso pronunziare opinione; credo però opportuno l'indicarle agli agronomi, onde eccitare quelli, che si trovassero al caso d'averne, a fare dei saggi.

Il CERFOGLIO SPILETTONE, *Scandix pecten*, Lin., ha una radice annua; uno stelo articolato, di rado più alto d'un mezzo piede; le foglie bipinnate, a divisioni acute; i fiori bianchi; le foglioline degli involucri fesse, ed i frutti lunghi da due in tre pollici. Cresce frequentemente abbondantissimo tra le biade delle parti medie e meridionali dell'Europa. Viene questo conosciuto sotto il nome di *pettine di Venere*: esso è tanto amaro, che i bestiami ricusano di mangiarlo, ma

poi vi si accostumano a poco a poco, benchè non ne vada in traccia. La sua altezza è troppo poco osservabile, perchè entrare possa in abbondanza fra la paglia al tempo della messe, ed il suo frutto è troppo rimarcabile, perchè ne resti un solo fra la biada; ciò non ostante nuoce molto alle raccolte. Il distruggerlo con le sarchiature è quasi impossibile, perchè non forma il suo stelo, se non quando le biade sono già alte, e l'esperienza prova, che le rivoltature sopra maggese non possono distruggerne che una piccola parte, perchè i suoi semi, quando sono sotterrati più d'uno in due pollici, restano in terra, finchè un'altra rivoltatura li riconduca alla superficie: io stesso fui testimone di questo fatto per varii anni di seguito in una campagna, ove si cercava d'estirparlo. Riuscire si può soltanto a distruggerlo con la coltivazione per avvicendamento, e specialmente quella ov'entra una prateria artificiale della durata di vari anni, alla quale succedono il fromentone, i pomi di terra, i fagioli ed altre piante, che domandano d'essere intraversate più volte nel corso dell'anno, ovvero altre piante soffocanti, come i piselli, le vecce, ec. Questa pianta ha del resto un aspetto assai pittoresco, e non istarebbe male, mal grado la sua piccolezza, in certi siti paesisti.

Alcuni autori collocano in questo genere le LARPOLE ASPRA e NODOSA. Vedi questo vocabolo. (TH.)

CERRO, *Quercus cerris*. Specie di QUERCIA propria dell'Europa. Vedi questo vocabolo.

CERVO, *Cervus elaphus*, Lin. Animale del genere del suo nome, che si riconosce alla sua testa, ornata piuttosto che armata (nei maschi) di due corna ramosi, ruvide, a diramazioni cilindriche, leggermente ricurve, al suo biondo pelame, ed alle ungulate sue zampe.

Quest'animale, il più bello ed il più grande delle nostre foreste, del quale in ogni tempo i potenti della terra si sono riservati la caccia esclusivamente; quest'animale, che materia diede alle opere di tanti scrittori, è un vero flagello per l'agricoltura, e specialmente per quei boschi, ove dimora e si riproduce. Di fatto in primavera mangia i giovani getti degli alberi, e ritarda con ciò il loro crescimento in altezza; in inverno leva agli alberi la scorza, e ritarda così il loro crescimento in grossezza. I cedui sono specialmente quelli, ove il cervo esercita i maggiori suoi guasti; bisogna vedere le conseguenze d'una scorreria di questi animali, che passano ordinariamente a truppe, per i campi delle biade, in qualunque si sia tempo dell'anno, per poterne apprezzare i danni

da essi recati: di fatto per lo proprietario non va perduto soltanto ciò ch'essi mangiano, ma di più anche ciò che guastano e calpestano, giacchè non si fermano mai più d'un momento nello stesso posto. I cervi non abbandonano le foreste per passare nei vicini seminati, che in tempo di notte, e principalmente in due epoche, cioè in primavera quando la neve sciolta lascia la campagna scoperta, che presenta un tappeto di sugosa verdura, ed a metà dell'estate, quando i grani cominciano a diventare maturi: in quest'ultima epoca vi restano alle volte anche in tempo di giorno, specialmente le femmine, che sono dette *cervie*, ed i giovani loro figli nominati *cerviatte*: allora aumentano la perdita del proprietario, coricandosi sul campo.

La caccia del cervo non deve mai diventare oggetto dei desideri d'un semplice coltivatore, essendo troppo costosa, e domandando troppa perdita di tempo, in modo di non potersi dedicare senza recar pregiudizio ai propri affari; è quindi inutile ch'io ne favelli. Esso è nondimeno, dopo il cinghiale il lupo e la volpe, quello fra gli animali salvatici, al quale egli deve fare la guerra più atroce, per i sopra indicati motivi, quando viene a pascersi sopra i suoi fondi; ma questa è una guerra di sorpresa, e per liberarsene può essergli anche permessa la caccia d'AGGUATO (vedi questo vocabolo) e soprattutto poi cercar deve di tendergli qualunque specie d'insidia.

Siccome poi i ricchi scioperati assumono l'incarico di far le veci del coltivatore per distruggere i cervi, ovunque mai possono, così non essendo mia intenzione di scrivere per essi terminerò qui il mio discorso. (B.)

CERVOGGIA. Così anticamente si chiamava la *BIRRA*. (B.)

CESPITA, *Erigeron*. Genere di piante della singenesia superflua, e della famiglia delle corimbifere, che comprende più di trenta specie, tre o quattro delle quali sono comuni ed osservabili abbastanza per interessare i coltivatori.

La CESPITA ODORIFERA, *Erigeron graveolens*, ha le radici vivaci; gli steli dritti, cilindrici, pelosi, rossastri, frondosi, alti da due in tre piedi; le foglie alterne, sessili, lanceolate, intiere, sparse di peli glandulosi; i fiori gialli, solitari, sopra peduncoli glandulosi nelle ascelle delle foglie. Si trova questa nei luoghi asciutti sull'orlo delle vie nelle parti meridionali dell'Europa, ed anche nei contorni di Parigi, fiorisce alla metà dell'estate, ed esala, quando fa caldo, o quando è strofinata, un forte e disgustoso odore. È volgarmente conosciuta sotto il nome di *erba delle cimici*,

perchè si crede, che scacci le cimici e le tignuole dalle stanze, ove se ne mettono alcune fronde; ma questa credenza è falsa, ed io l'ho verificato.

Questa pianta non manca d'avvenenza per la densità de' suoi cesti, e per lo colore e numero de' suoi fiori. Può essere collocata con vantaggio nei luoghi più asciutti e più caldi dei giardini paesisti. Moltiplicata viene dai semi, che si spargono appena fatti maturi in qualunque si sia terreno, anche dalla separazione dei suoi vecchi piedi.

La CESPITA DEL CANADA ha le radici annue; gli steli dritti, cilindrici, pelosi, alti da due in tre piedi; le foglie alterne, lineari, lanceolate, pelose; i fiori giallognoli, e disposti in grossa pannocchia terminale. Questa è originaria del Canada, d'onde è stata a noi trasportata dugent'anni fa con le pelli di Castoreo, alle quali serviva d'involuppo, ed in oggi è una pianta delle più comuni in moltissimi dei nostri paesi. Io l'ho veduta coprire quasi esclusivamente distretti intieri nei dipartimenti, ove si lasciano riposare i campi per intiere annate successive; ivi essa è forse vantaggiosamente tagliata prima della sua fioritura, per fare taluna lettiera ed aumentare il mucchio del letame, fabbricare potassa, e più tardi riscaldare il forno. È quasi impossibile il distruggerla in un campo completamente, perchè le sue semenze viaggiano sulle ale dei venti, e possono essere trasportate alla distanza di varie leghe; ma non pare, che faccia molto danno alle raccolte, perchè getta tardi, e resta affogata sotto quasi tutte le piante della grande coltivazione, anche sotto le cereali, che sono quasi mature, quando essa comincia a montare in semenza.

La CESPITA AGRE ha le radici vivaci; gli steli dritti, cilindrici, pelosi, alti un piede; le foglie alterne, sessili, lanceolate, ottuse, pelose; i fiori pavonazzi, piuttosto grandi, solitari sopra peduncoli ascellari. Questa cresce nei terreni asciutti, principalmente nei calcarei, e fiorisce alla fine dell'estate. In alcuni distretti essa è comunissima.

I bestiami non mangiano nessuna di queste piante (B.) CESPUGLIO. Così si chiama quella macchia d'arbusti, che non s'alza mai più di otto a dieci pollici o d'alberi, che tagliati essendo ogni terzo o quarto anno, non arrivano mai ad un'altezza maggiore di questa. In buona agricoltura tollerati esser non devono i cespugli, se non nei siti ove non si può ricavare nulla di meglio, dove cioè il terreno non ha fondo, o porta molti sassi, ove tre strade s'incrocicchiano, ec. Il legno da essi prodotto serve a riscaldare i forni, e ad altri oggetti di domestica economia.

In senso lato si chiamano anche cespugli in termine forestiere i boschi più piccoli, quelli, per esempio, dell'estensione minore d'un campo. (B.)

CESPUGLIO, ALBERO A CESPUGLIO. Si dà questo nome agli alberi fruttiferi di basso fusto, i di cui rami sono disposti in modo da rappresentare un imbuto, e tagliati vengono all'incirca come le contro-spalliere.

Le specie, che meglio si presentano ad una forma simile, sono il pero ed il melo: anche gli albicocchi stanno assai bene a mezzo fusto; ma i pruni ed i ciliegi la soffrono difficilmente, ed i peschi ancora meno.

Gli alberi fruttiferi a cespuglio, le di cui poco sensibili varietà si chiamano *alberi a scodella*, *alberi a vaso*, erano di gran moda al principio del secolo passato; in oggi lo sono meno, e ciò è male, perchè la loro durata ed i loro prodotti superano quelli degli alberi tagliati di qualunque altra specie: tutti i difetti che vengono a questa forma imputati o quasi tutti, si attribuiscono non all'operazione stessa ma all'imperizia nell'esercitarla, come per esempio, alla loro soprabbondanza di legno, al loro taglio malinteso, ec.

Chi è, che non abbia avuto occasione d'ammirare dei begli alberi a cespuglio, carichi di fiori o di frutti? L'effetto ch'essi producono, quando isolati si trovano sull'erbetta nei giardini paesisti, è realmente proprio ad eccitare l'entusiasmo in chiunque sappia sentire le bellezze della natura.

La formazione dei cespugli è una delle parti della potatura, ch'esige le maggiori cognizioni, e le cure più assidue, cure che cominciar devono dal momento della loro piantagione. Si scelgono nelle piantonae i soggetti per lo più innestati sopra domestico, giovani vigorosi, sia a nano sia a fusto alto, e provveduti, s'è possibile, di alcuni rami collocati al di sopra dell'innesto, dopo di averli piantati ad intervalli competenti affinchè giunti al loro stato perfetto possano crescere, senza nuocersi reciprocamente: si taglia lo stelo a quelli, che hanno un ramo solo, a cinque o sei occhi al di sopra dell'innesto. Se questi oggetti sono provveduti di polloni in numero sufficiente, e ben collocati in vicinanza dell'innesto, si ribassa il pollone principale fino ad alcune linee al di sopra dell'ultimo ramicello laterale, e si tagliano gli altri fino a due o tre occhi: il numero di questi polloni laterali dev'essere di due almeno, e di cinque al più: quattro è la quantità più adattata alla formazione d'un cespuglio: conviene che siano collocati a poca distanza gli uni dagli altri, e che si trovino spazieggianti egualmente nella circonferenza della te-

sta dell'albero. Se nella piantonaa non si trovassero alberi, i di cui polloni disposti fossero in questa guisa, e se dopo di aver potato lo stelo ed i rami dei soggetti piantati, i giovani alberi non gettassero in modo da potersi avvicinare a questa forma, allora sarebbe il caso di tagliare la testa a quegli alberi, ed innestarli a corona. La riuscita dei cespugli, la loro buona organizzazione, la loro bellezza, dipende interamente dalla prima direzione data ai rami maestri, e perciò bisogna adoperare tutti i mezzi per farle riuscire.

Se il cespuglio è formato da un albero sopra domestico, nel genere dei peri o dei meli, vale a dire, se si può compromettersi, che viva da ottanta a cento anni, bisogna dargli tutta l'estensione di cui è suscettivo, per esempio quattro o cinque tese di diametro; e s'è piantato in un terreno ricco e profondo, si potrà senza pericolo stabilirvi cinque rami maestri. Questi dividendosi essi pure a forza quindici pollici al di sopra della prima biforcazione, produrranno venti rami, questi venti ne daranno quaranta, e sempre allargandosi di più, finchè l'albero arrivato al suo stato di stagnazione verrà ad arrestarsi ed a riposarsi. Questa è tutta la teorica della formazione degli alberi a cespuglio: ora non resta che di passare alle procedure dell'esecuzione. *Vedi Tav. I, fig. 1.*

Ottenuti i cinque rami maestri, bisogna dirigerli verso la forma, che si vuol dare ai medesimi, affinchè l'armatura essi diventino di tutto l'edifizio. Si piantano in terra quattro pali, sopra i quali assicurato viene un cerchio di sei ad otto pollici di diametro, secondo la forza e la lunghezza dei ramicelli: a questo cerchio, ed al di fuori della sua circonferenza, si attaccano a distanze eguali i cinque polloni, che formar devono i rami maestri: sarà ben fatto l'interporre fra il cerchio ed i ramicelli un guancialetto di musco, e di adoperare per la legatura un filo di lana, che non comprima troppo il ramo, ma lo mantenga soltanto al suo posto: pericolosissimo sarebbe l'adoperare per intermedi dei corpi duri, che potrebbero cagionare piaghe ai rami troppo tesi, ed il fare nodi troppo stretti, che produrrebbero tali strozzamenti, non che altresì cercini nocivi alla circolazione del sugo.

Se quest'operazione è stata fatta nella primavera seguente alla piantagione, non ci sarà da fare altro, con questi alberi, che prestar loro le cure di coltivazione comuni a tutti gli alberi recentemente piantati: si riducono queste a sarchiature ed annaffiamenti in tempo del gran caldo; ma guai se si volesse liberarli dai polloni mal collocati, che po-

tessero nascere, sotto il pretesto che il sugo impiegato a produrli in pura perdita convenir meglio potesse agli altri rami; imperocchè si tratta di favorire il radicamento dell'albero, e nulla vi contribuisce più efficacemente delle foglie, le quali succhiando i fluidi sparsi nell'atmosfera, li tramandano alle radici, e sollecitano così il loro crescimento. Vedasi il vocabolo FOGLIA. In tale modo converrà lasciare illeso il giovane albero, fino al susseguente inverno, epoca della sua potatura.

Quella di questo primo anno dev'essere fatta con attenzione: si comincerà dal sopprimere senza pietà tutti i polloni spuntati sui rami maestri nell'interno del cerchio, la cui posizione e direzione tendesse a ristabilire il canale perpendicolare del sugo. Nondimeno se uno o più d'uno dei rami maestri fossero morti o languenti, ed uno o più d'uno dei polloni nuovamente spuntati fossero in una situazione da poter prendere il loro posto, non si dovrebbe trascurare quest'occasione di perfezionare la forma dell'albero, ed in caso tale converrebbe sopprimere i rami vecchi, e sostituire al posto loro i nuovi.

Verranno egualmente soppressi i ramicelli cresciuti sul d'avanti dei rami maestri, la cui direzione contraria fosse alla forma circolare, che dar si vuole al cespuglio, a meno che non potessero anche questi venire con vantaggio sostituiti a qualcuno dei rami maestri, ed in tal caso converrà portarli coll'occhio al di dentro.

L'albero rimondato al di fuori, e vuotato al di dentro domanderà, che si abbia cura dei polloni lateralmente cresciuti sui rami maestri: prima si taglieranno i polloni gettati dagli ultimi occhi dei rami maestri, prodotti dal taglio dell'anno antecedente a due o tre, ed anche a sei occhi e più, secondo la forza di ciascuno d'essi: bisogna aver l'attenzione di tagliarli coll'occhio al di fuori della circonferenza dell'albero, affinchè il pollone, che ne uscirà abbia una tendenza a maggiormente divergere dal centro dell'albero.

Non si può dire lo stesso dei polloni inferiori a quelli dell'estremità, che si trovano sui lati dei rami maestri: di questi riserbare non conviene che pochi, e tagliarli sopra un occhio, che si trovi diretto verso la circonferenza, e sul lato del ramo che lo produsse; di modo che il giovane ramicello, che ne spunterà, abbia naturalmente a divergere dal ramo maestro. Se gli alberi sono vigorosi, si tagliano i polloni a quattro o cinque occhi; e se vi sono dei rami più certi che si allungano più degli altri, se ne taglieranno i più

deboli, e se più lunghi si lasciaranno i più forti, ed anzi per divertire il loro sugo, si differirà il taglio di certi ramicelli fino alla potatura seguente. Bisogna quindi comprendere da se stesso, senza che d'uopo sia il raccomandarlo, che non conviene, per soddisfare ad una malintesa simetria, tagliare tutti i rami alla medesima altezza: questa procedura pur troppo praticata frequentemente, cagiona in seguito un disordine tale nella potatura, che nuoce moltissimo alla buona organizzazione degli alberi.

Dopo una tal potatura si può ed anzi si deve rimondare nella competente stagione tutta la lussuria dei giovani getti che per avventura crescessero nell'interno del cespuglio, e quelli dell'esterno, che si portassero troppo in fuori. Sul cerchio, assicurato ai pali, si mettono a stecco i polloni troppo prolungati, che corressero rischio di essere spezzati dai venti, soprattutto poi per far loro prendere, finchè sono flessibili, la direzione che devono conservare nell'avvenire.

La terza potatura sarà condotta secondo i principii osservati nelle due prime: si vuoterà esattamente l'interno dell'albero: si sopprimeranno i polloni esteriori, che troppo divergono dalla forma circolare, a meno che, come fu di già detto, necessari non si trovino alcuni di questi polloni, per poterli sostituire ai rami maestri mancanti, o per riempire con essi certi vuoti. Si sopprimeranno i polloni laterali, che si trovassero troppo fra loro vicini, e finalmente si procederà alla potatura dei polloni riserbati, secondo il vigore dell'albero, e la forza loro particolare. L'epoca di questa potatura è quella, quando rivolgere si deve la principale attenzione nell'eseguire la prima biforcazione dei rami: importa, che questa biforcazione si tenga quanto è più possibile alla medesima altezza sopra ogni ramo maestro, affinchè il sugo possa ripartirsi più egualmente in tutte le parti, nè il timore di perdere qualche ramicello deve servire d'ostacolo al conseguimento di questo scopo.

Per riuscirvi, sopra ogni ramo maestro si scelgono due dei principali e più vigorosi polloni, collocati fra loro a poca distanza in una posizione quasi opposta: si taglia il ramo maestro al di sopra dell'ultimo: e ne risulta, che i due polloni con la base del ramo maestro, che li sostiene, vengono a formare la figura all'incirca d'un Y; con questo mezzo si diverte nuovamente il canale del sugo, di modo che nelle potature seguenti va diventando sempre più obliquo.

La lunghezza da darsi ai rami, che formano le gambe dell'Y, non può essere determinata, dipendendo essa dal

vigore dell' albero , e dalla natura della sua specie : tocca al coltivatore l' esaminare le facoltà del piede , che ha sotto la sua mano , ed agire in conseguenza di queste.

Vi sono dei giardinieri , che procedono alla formazione degli Y fino dalla prima potatura , ma questo metodo sembra soggetto ad inconvenienti. I polloni del primo getto d' un albero piantato di fresco hanno un' esistenza ben poco sicura ; oltracciò la scelta viene a limitarsi in un numero assai ristretto , e ben di rado succede , che se ne possano trovare dieci ben cresciuti sopra lo stesso individuo ; potendo nondimeno incontrare un tale vantaggio, sarebbe ben male di non approfittarne.

Sarà necessario anche il collocare un secondo cerchio al di sopra del primo , dodici o quindici pollici circa più in alto , quando allungandosi i rami dell' albero non potrebbero essere più diretti alle loro estremità dal primo cerchio : dovrà poi avere questo secondo cerchio un diametro maggiore del primo , calcolato sempre secondo la forma più o meno allargata , che si vuol dare al cespuglio. Siccome poi allora i rami si sono resi più forti , ed hanno di già preso la loro piega , così necessario non sarà di sostenere questo nuovo cerchio con i pali , giacchè a portarlo basteranno i rami stessi ; converrà nondimeno adoperare le precauzioni medesime , per impedire che questi cerchi , del pari che i nodi , con cui si uniscono ai rami , non portino a questi verun nocumento : di mano in mano poi , che il cespuglio s' allarga e s' innalza , si assicurano dei nuovi cerchi , e si levano quelli , che non sono più necessari.

Tutte le potature negli anni susseguenti devono essere fatte a biforcazione , ed avvicinarsi quanto è più possibile ad un V regolare.

Questo metodo di potatura a biforcazione ha il vantaggio di ripartire più egualmente in tutte le parti dell' albero la diramazione del sugo , distruggendone i canali diretti ; d' impedire il crescimento dei RIGOLI (vedi questo vocabolo) ; di collocare i frutti nelle posizioni più ventilate ; di far loro prendere colore ; e di farne produrre agli alberi una quantità maggiore di quella , che ne darebbero eccitati con altri mezzi.

Per tutto ciò che conviene ancora sapere di più sopra tale argomento , vedi i vocaboli TAGLIO , CONTRO-SPALLIERA , SPALLIERA , CONOCCHIA , PERO , MELO , ed ALBICOCCO. (TH.)

CESPUGLIO ARDENTE. Questa è una specie di NESPOLO. Vedi questo vocabolo.

CESPUGLIO (ANDAR IN). Così si dice di quelle piante , che gettano molti rami o polloni al basso del loro piede. È spesso difficile l' impedire di andare in cespuglio alle piante , che si trovano in un suolo fetido , ed omogeneo alla loro natura : un albero proveniente da margotto è più facile ad andare in cespuglio , di quello proveniente dal seme. (B.)

CESSO. LATRINA. Ciò che noi diremo in questo articolo non dipende che indirettamente dall' agricoltura , e nondimeno un oggetto si rende questo troppo importante per non esser ommesso , giacchè interessa la salute del coltivatore , e somministra un ingrasso eccellente.

Per collocare un cesso , indispensabile diventa la necessità di scegliere il sito più remoto dell' abitazione , perchè l' odore , ch' esso esala trasportato dai venti di mezzogiorno , e di mezzogiorno-ponente , riesce incomodo del pari che disgustoso : una seconda osservazione , importante quanto la prima , si è quella di allontanarlo quanto è mai più possibile dalle cantine , dai pozzi , e da qualunque altro sotterraneo , onde difendersi dai detestabili effetti dell' infiltrazione : la maniera di costruirlo supplirà poi molto alla distanza da me richiesta.

Dopo di avere scavato una buca proporzionata agli individui dell' abitazione , costruisci tutto intorno al terreno un muro di sasso , ed in vece del solito smalto adopera dell' argilla ben tenace , ben solida , e ben conciata , e veglia attento sugli operai , sempre negligenti , perchè non resti vuoto veruno tra i sassi , e tra questo muro ed il terreno. La forma della buca dev' essere rotonda , onde evitare gli angoli , perchè l' esperienza ha provato , che gli angoli servono di serbatoio all' aria mortifera , ed al cattivo odore : già fabbricare in rotondo od in quadrato costa lo stesso. Tutto d' intorno a questo primo muro lascia un piede , ed anche diciotto pollici di spazio , e anche più , e quindi costruisci un nuovo muro pure di sasso commesso con lo smalto. A misura che sorgerà questo muro interno , della grossezza di venti pollici almeno , fa riempire il vuoto , che si trova fra i due muri , con dell' argilla o terra grassa , non molto umida , e ad ogni strato di tre pollici , bisogna pigiarla bene , perchè formi uno e medesimo corpo. Quanto è più compatta questa argilla , tanto è più sicura la riuscita dell' opera. I muri più grossi e meglio fatti non potrebbero a lungo andare impedire l' infiltrazione , quand' anche vi si adoperasse la puzzolana. Vero è , che la puzzolana ritiene l' acqua , ma decomposta poi viene col tempo egualmente che lo smalto dall' o-

rina, e dalle materie fecali, e la terra argillosa sola è quella, che resiste efficacemente. Quando le mura della buca saranno ad un'altezza competente, restano ancora quattro oggetti da osservarsi, vale a dire il *pavimento*, la *volta*, il *condotto*, e gli *spiragli*.

Il fondo della buca dev'essere tutto egualmente coperto d'argilla ben battuta, e concia, e la grossezza dello strato sarà d'un piede almeno: sopra questo strato si stenderà un grosso letto di smalto, la di cui sabbia sarà stata prima passata per uno staccio: quando questo smalto avrà perduto alquanto della troppa sua umidità, le pietre del pavimento saranno collocate fra loro nella maggior vicinanza possibile, e le fessure riempite saranno con dello smalto chiaro, e dopo bene disposto così il selciato, l'operaio adopera la mazzeranga per abbassarlo in perfetta eguaglianza: questi mezzi impediranno qualunque infiltrazione.

La forma della volta per i cessi non è oggetto indifferente: se essa è troppo stacciata, vi avrà minore azione la corrente d'aria: dev'essa rassomigliare ad una volta gotica, descrivere cioè un arco di circolo acuto alla sommità, e la chiave, ossia apertura per discendere nella buca, dev'essere collocata direttamente in mezzo.

Il condotto, che comunica ai diversi gabinetti della casa, sarà collocato il più perpendicolarmente possibile, evitando scrupolosamente le sinuosità ed i piani inclinati, perchè questi ritengano sempre qualche poco di materia, che restando ivi produce infezione.

Ai due lati opposti del cesso si aprono due spiragli, che sorgeranno con il muro stesso, o verso il muro del fabbricato fino al di sopra del tetto: in uno di questi spiragli si pratici un ventilatore, le di cui ali saranno di ferro battuto, o di latta dipinta a olio. L'asse, che porterà queste ali sarà sostenuta alle due estremità sopra i lati dello spiraglio, in modo che la metà delle ali resterà nascosta nello spiraglio, e l'altra metà sposterà fuori di esso. Al più piccolo vento poste le ali in movimento faranno esse entrare aria fresca, e col mezzo del secondo spiraglio vi si stabilirà una corrente d'aria, che trasporterà per l'alto tutto il cattivo odore, impedendo così che non si comunichi nelle stanze. L'aria dei cessi è viziosa, mortifera, e molto più pesante di quella dell'atmosfera, ciò che fa vedere quanto poco servir possa un solo spiraglio.

Nei cessi pieni si distinguono la *crosta*, la *broda*, la *massa*, e la *gromma*. La crosta è la superficie della mate-

ria, che la copre in tutta la sua estensione, ed alle volte sollevata essa viene completamente dall'aria pestifera, che vi è di sotto; la broda è la parte interna sotto la crosta, ed è, come lo porta il suo nome, liquida, talvolta verde, ed emana l'odore più infetto; la massa è la materia stessa piramidalmente ammonticchiata sotto ai condotti; la gromma è la materia aderente alle pareti ed al fondo del cesso. Si è detto, che la crosta viene spesso sollevata, e tenuta quasi sospesa dall'aria mefitica, che vi è sotto; ma gettando nel cesso, per esempio, tredici litri di calce ridotta in polvere, ed agitando, se si può, la materia, la crosta si abbasserà tosto, per cui si potrà indugiare mesi, ed anche un anno prima di farla nettare; ed anzi non è la sola crosta quella, che per tale operazione si abbassa, ma la totalità della materia.

Non vi corre nè anno nè mese, che l'apertura dei cessi ed il loro rimondare non costi la vita a taluni infelici, specialmente nelle città piccole e nelle campagne, perchè gli operai, condannati dalla miseria a questo genere di lavoro, ne hanno poca abitudine, e per conseguenza esposti sono a tutti quei pericoli, che gli uomini più esperti conoscono, e sanno evitare almeno in parte. Perdoni il lettore la nausea che risulta da tale argomento in grazia del suo vantaggio.

La calce, oltre alla prima proprietà già indicata, possiede ancora quella di disinfettare l'aria rinchiusa nel cesso; non sarà dunque un mezzo da trascurarsi, quando si tratta di vuotarlo; il mezzo però più breve, più efficace, e più sicuro è quello di stabilire un fornello all'abbaino più alto della casa. Io vidi mettere in opera questa procedura, per attrarre fuori dalle miniere l'aria corrotta, che regna in quelle gallerie sotterranee, e spesso a più di cento, ed anche dugento piedi al di sopra del livello dell'ingresso, e lo comunicai al sig. Cadet de Vaux, tanto conosciuto per lo suo zelo patriottico, il quale si occupava allora con i sig. Laborie e Parmentier per procurare di disinfettare i cessi di Parigi. La riuscita corrispose alla loro aspettazione, ed essi perfezionarono talmente questa manipolazione, che impossibile in oggi diventa il veder perire, qualunque operaio vorrà seguir questo metodo. Ecco in qual modo si esprimono questi signori nell'opera, che fecero stampare nel 1778 sotto il titolo di *Osservazioni sopra i cessi, e sopra i mezzi di prevenire gli inconvenienti della loro evacuazione*. . . » Sopra una delle seggiole della latrina è collocato un fornello: questo è composto d'una torre senza fondo nè porta, provveduta d'una

cappa, alla di cui parte anteriore v'è una porta mobile, per la quale s'introduce il carbone, per riporlo sopra una graticola situata all'altezza di alcuni pollici sopra la base del fornello: alla cappa adattati sono dei tubi di latta, che hanno la loro uscita fuori della casa.

» Riscaldato appena l'interno del fornello col carbone acceso, se si presenta alla porta della cappa una carta accesa, il vapore, che vi passa, prende fuoco, e produce una fiamma viva e brillante.

» Acceso una volta il carbone, questa fiamma diventa una vampa costante, che s'alza di due in tre piedi al di sopra della cappa, se levati ad essa vengono i suoi tubi: questa vampa è molto differente nella sua leggerezza e nel suo volume da quella d'una semplice braceria di carbone, e differente pure si rende per lo suo colore, e per l'odore, che emana, e meglio paragonarla non si potrebbe a tal riguardo che al vapore infiammato d'una dissoluzione di ferro nell'acido vitriolico (solforico).

» La prima nostra esperienza fu fatto in una casa, ove il locale permesso non aveva di scegliere il sito più conveniente al fornello, perchè collocato fu esso a piano terra, ed i suoi tubi non avevano l'uscita fuori del gabinetto. L'odore d'acido solforoso volatile, che si sparse nella casa, era tanto forte, che noi non l'abbiamo creduto proveniente dal fornello, se non dopo di esserci assicurati, che non si abbruciava altrove zolfo nella casa. Noi abbiamo fatto respirare al di sopra dei tubi, che conducevano questi vapori, degli uccelli e dei gatti, ed essi non solo non vi respirarono più la morte, ma non si mostrarono nemmeno colpiti da veruna incomoda sensazione. Noi stessi rimasti siamo lungo tempo esposti a quel vapore, senza provare altro incomodo, che quello dell'acido volatile solforoso da noi respirato.

» Ma ciò non basta: fatto abbiamo l'osservazione altresì, che il fuoco superiore prestava un servizio assai benefico agli operai, che lavoravano nel cesso. Per giudicar meglio, noi lasciammo estinguere il fuoco, e gli operai furono tosto obbligati ad uscire dalla fossa, ed anzi uno degli operai non potè uscirne, che aiutato dai suoi compagni, ed un altro sarebbe uscito morto, se stato non fosse prontamente soccorso.

» L'operazione del fornello esige, che tutte le seggiole siano turate, e sigillate esattamente, senza di che travata sarebbe la corrente dell'aria, ed una parte dell'odore si spargerebbe nelle stanze. Sarà anche vantaggioso lo stabili-

mento d'un altro fornello nel cesso medesimo sostenuto sopra la materia da un tripode, ed i suoi tubi di latta corrispondere devono al condotto, che sta in relazione con lo spiraglio superiore ».

Questo metodo semplice, e poco dispendioso può essere praticato in tutti i sotterranei ripieni d'un'aria pestifera, capace di far perire chiunque si arrischiasse d'innoltrarsi. Ai vocaboli ASFISIA e MEFITISMO indicati vengono i mezzi necessari per richiamare in vita gli asfittici.

Meno di precauzione esigono i cessi per le persone della casa, che per le altre, perchè rimondati esser devono tutto al più tardi da quindici in quindici giorni: l'angolo del cortile nella parte più remota del podere, un muro discreto dinnanzi, un tetto passabile bastano. Una tavola larga e grossa sei pollici coprìr deve un piccolo muro, o piuttosto una separazione di tavole forti: il fondo del cesso, del pari che la circonferenza dei muri coprìr si devono di argilla ben conciata, onde impedire la infiltrazione. Il cesso abbia la profondità di due piedi o tre tutto al più, e sarà largo quanto il condotto: sarà esso coperto con tavole mobili e forti, sostenute alla loro estremità da travicelli incastrati nel muro. Questo cesso verrà mezzo riempito di paglia in tempo d'estate, e la materia vi sarà levata ogni quindici giorni, o tutto al più ogni tre settimane. Sarà indizio siccuro, per fare questo trasporto, l'osservazione della paglia ben bagnata, e sarà anzi opportuno il gettare sopra quella paglia alcuni mastelli d'acqua nel momento di gettarla nel cesso. In inverno, perchè allora la putrefazione si effettua più lentamente, vi si riporrà ogni settimana della paglia nuova, per levare poi il tutto soltanto dopo sei settimane, od anche dopo due mesi: le tavole mobili ne facilitano l'estrazione.

Il letame risultante da queste cure non è, quale deve essere, ma conviene che si assoggetti ad un nuovo genere di fermentazione, e per conseguenza ad una nuova combinazione. A tale oggetto trasportato esser deve, dopo estratto dal cesso, nel sito dedicato ai letami. Ivi sopra uno strato di mezzo piede si ricopra con un letto di buona terra alla grossezza di tre pollici, e così successivamente di mano in mano, che se ne farà l'estrazione. Lo strato superiore dev'essere necessariamente di terra ben battuta: questa terra conserverà il calore nella massa, ed impedirà la troppo sollecitazione sua operazione, impedendo anche, che il calore del sole disecchi lo strato di paglia, e distrugga i principii dell'intrascio. Importa essenzialmente, che il sito, ove deposto ver-

rà quest' eccellente ingrasso , sia più largo del monte , ed abbia un piede di profondità sotto il livello del terreno ; perchè questa fossa riterrà l'acqua , e conserverà un' umidità necessaria alla fermentazione della massa. Quando si osserverà , che l'acqua della fossa comincerà pienamente ad evaporarsi , non bisogna attendere il momento della siccità per gettarvi sopra dell' altra acqua , specialmente in estate , perchè allora quel letame prenderebbe ben presto il *bianco* , e si consumerebbe a pura perdita. Allora è il momento di aprire dei buchi alla sommità della massa con lunghe pertiche , affinchè l'acqua , che vi si getterà sopra , penetrar possa in tutte le sue parti , e dopo terminata l'operazione i buchi turati saranno con nuova terra. Nel second' anno si può adoperare quel letame con tutta sicurezza , che sarà per produrre il migliore effetto , specialmente nelle terre compatte ed argillose.

In alcune parti della Fiandra e dell' Artesia non vengono usate tutte queste precauzioni; le materie stercoracee vengono sciolte nell' acqua , e quest' acqua viene poi sparsa per aspersione sopra le terre di nuova semina.

Sorprende il vedere come nella metà e più della Francia nessuno si curi di perdere un ingrasso tanto eccellente. Tutti gli abitanti delle massarie vanno a sollevare la natura dietro un muro , ed il proprietario imbecille , ignaro de' suoi interessi , non sa procurar loro delle latrine.

Mi si opporrà forse , che questo ingrasso comunica alle piante un cattivo sapore. Ciò è vero , quando adoperato venga in gran quantità , e fresco , ma preparato come si è detto , dà , come a me diede , la più sicura prova del contrario. Una massaria composta di sei ad otto persone può somministrare ogni anno dieci forti carrette di questo letame , compresavi la paglia e la terra.

Pedi i vocaboli ESCREMENTI UMANI, e POLVISCOLO. (R.)

CESTA. Specie di panier , più lungo che largo , fatto comunemente di vinco , di strisce di quercia , o di qualunque altro legno leggiero , che serve comunemente al trasporto di varie cose , specialmente a quello delle frutta e dei legumi , alla casa od al mercato. Si fa uso delle ceste per raccogliere le sarchiature delle zolle erbose , e per traslocare o le terre preparate nelle serre , od il tanno necessario alla costruzione degli strati , che vi si formano. Varie sono le grandezze delle ceste , e perciò inutile si rende il descriverle : devono esse però essere leggere e solide nel tempo

stesso , per poter contenere tutto ciò , che in esse vien collocato , e per non caricare poi nemmeno di troppo chi le porta. Quando non si adoprano , non conviene lasciarle all' aria , sulla terra o sul letame , nè esposte agli occhi dei fanciulli , od alle immondizie del pollame , ma chiuderle è d'uopo in luogo asciutto , proprio alla loro conservazione. (D.)

CESTA. Altra specie di panier fatto di vinco , d' adoperarsi a diversi usi. Questa è talvolta tutta fitta , talvolta rada a giorno , e ve n' ha di varia forma e grandezza. Quella ch' è lunga e stretta , serve comunemente al trasporto delle frutta , o dei pesci al mercato ; è propria altresì a ricevere momentaneamente degli arbusti o dei giovani alberi , che si ha intenzione di piantare in contro-stagione , ciò che fa dar loro il nome d' *alberi in cesta*. Questi alberi vengono sotterrati con tutta la cesta , che marcisce , e dà un terriccio vantaggioso al loro crescimento. In tal modo anche condizionati , e fatti viaggiare vengono molti alberi resinosi. La cesta da ostriche si adopera nei giardini per coprire in inverno le piante delicate , onde preservarle dalle gelate e dall' umidità. Dopo d' aver calzato di terra la pianta , che si vuol difendere , e di averla coperta di foglie morte , di letame corto , di lettiera o di vecchio tanno vi si mette sopra questa cesta , ed essa pure viene coperta con terra , che possa ricevere la pioggia , ed impedire , che passi a bagnare le materie secche , ond' è coperta la calzata : allora l' umidità non penetra nella pianta , ed il freddo vi s' introduce più difficilmente. (D.)

CESTA (ALBERO IN). Dato viene questo nome nelle piantonaie dei contorni di Parigi a quegli alberi , che dopo d' essere stati coltivati per due anni in vaso od in piena terra , collocati vengono in una di queste ceste , intrecciate a giorno , in una di quelle cioè che servono per portare le ostriche al mercato , e così sotterrati , perchè uno o due anni dopo , quando si vorranno trapiantare al posto , levare di là possano con tutta la terra , e per conseguenza non esporre all' aria la totalità , o per lo meno la minor parte possibile delle loro radici. Questi sono quasi esclusivamente gli alberi verdi , resinosi , od altri , come i pini , gli abeti , la quercia verde , il sughero , l' alaterno , i quali si mettono in cesta , anche perchè sono difficili estremamente alla ripresa , se strappati vengono nel modo solito.

Vi sono dei coltivatori di piantonaie , che mettono li loro alberi resinosi in cesta un anno prima del loro trasporto ,

e li sotterrano poi con tutta la terra. Dopo che questi alberi hanno ripreso, trapiantati vengono con piena certezza di successo, quando le ceste non ancora sono marcite, e sopportar possono l'incomodo del trasporto. Vedi gli articoli PINO ABETE, TUJA, GINEPRO, ec.

La pratica di mettere gli alberi in cesta, quantunque eccellente per se stessa, non può eseguirsi da per tutto, e meno poi nelle coltivazioni in grande, a motivo della maggiore sua spesa.

Siccome il valore delle ceste dev'essere per lo coltivatore proporzionato alla sua durata nella terra, deve egli considerarsi, quando fare lo possa, scegliere tali utensili in legno duro. Quasi tutte quelle, che si comprano a Parigi sono di salcio, ma in essa gli alberi si trovano tutti marciti nel secondo anno del loro uso, e perciò occorre spesso, per trasportarli alla più piccola distanza, metterli in altre ceste più grandi.

Usando qualche precauzione trasportare si possono con sicurezza gli alberi verdi in vicinanza delle piantonarie, senza che siano stati riposti nella cesta: incerta però si rende quest'operazione, quando a motivo della lontananza del trasporto non è possibile l'evitare, che le radici esposte restino all'aria per alcune ore, e talvolta anche per alcuni giorni. L'uso dunque di tali ceste vantaggioso specialmente diventa per quelli fra questi alberi, che destinati sono ad essere trasportati lontano, di modo che qualunque sostituzione per condizionarli sarà sempre a questa inferiore.

Col mezzo delle ceste facile diventa il trasporto di qualunque specie d'alberi in qual si sia tempo; col loro sussidio difendere si possono le piante dal verme bianco, dalla zecca ruola, ec; e sarebbe desiderabile, che se ne potessero impiegare ogni anno delle migliaia nelle piantonarie; ma la spesa, il ripeto, vi si oppone, e vi si opporrà sempre.

Io mi sono spesso occupato della possibilità di formare a basso prezzo delle ceste, unicamente destinate a tal uso, con i giovani germogli d'ontano, e ne feci anche fare in tempo del terrorismo, quando vivea ricoverato nella foresta di Montmorency. A tale oggetto io feci otto fiori convergenti intorno ad un cerchio di tre in quattro pollici, tagliato da una tavola grossa un pollice: in questi fori introdussi dei bastoncini d'ontano, lunghi un piede e mezzo, che con la loro riunione formavano un imbuto regolare, ed intrecciati fra essi dei giovani germogli d'ontano di due anni, spaccati per lungo, e conservando la loro corteccia. In un quarto d'ora una di queste ceste era fatta; da che dedussi che un

peraio esercitato, ed aiutato, ne potrebbe fabbricare da sei in otto dozzine al giorno. Queste ceste non avevano fondo; ma ciò diventa sempre un vantaggio; e mi dispiacque poi sempre di non aver mai più avuto l'opportunità di proseguire in questo lavoro. (B.)

CESTO. Pianta barbacea e legnosa, che ha molti steli, e che si può strappare, per ripiantare altrove. Vi sono molti arboscelli ed arbusti, i quali non riescono bene se non in cesto: vi sono anche molte piante, che non fanno alcun effetto in un giardino, se non si trovano in cesto. Si strappano spesso i cesti, per dividerli, e formare nuovi piedi. Questo è il mezzo di riproduzione, che supplisce più rapidamente al suo scopo, perchè il più delle volte ogni piccolo cesto fiorisce nell'anno stesso, come se non avesse cangiato di sito.

CESTRO, *Cestrum*. Genere di piante della pentandria monoginia, e della famiglia delle solanee, che contiene da venti arbusti, i quali, ad eccezione di uno, sono tutti propri ai paesi caldi dell'America, e dei quali uno coltivato viene in piena terra nei giardini di Parigi.

Questo arbusto è il **CESTRO A BACCHE NERE**, conosciuto sotto il nome di **GELSOMINO DEL CHILÌ**, *Cestrum parqui*, di l'Heritier, che ha gli steli dritti e ramosi; le foglie alterne, picciolate, lanceolate, ondulate, sempre verdi, lunghe tre pollici, larghe sette in otto linee; i fiori giallognoli e disposti in lunghi grappoli terminali. Esso è originario del Chilì, nei nostri giardini sorge all'altezza di tre in quattro piedi, e forma larghi cesti, osservabili per il verde oscuro delle loro foglie, e per la quantità grande dei fiori, che alla sera sparger sogliono un odore grandissimo dalle loro fronde, alla cima delle quali si mostrano in grappi della lunghezza non di rado d'un piede; dico alla sera, perchè effettivamente non danno in tutto il giorno odore veruno: fenomeno comune a varie altre specie dello stesso genere.

Il *gelsomino del Chilì* dev'essere sempre collocato in una esposizione riparata dai venti freddi, e coperto in inverno con felce e con paglia, essendo sensibilissimo alle gelate; per ordinarlo nondimeno i soli steli sono quelli che periscono, e le radici allora gettano altri nuovi germogli in primavera, che fin dal primo anno acquistano l'altezza dei precedenti, e danno anche fiori più grandi e più abbondanti di quelli che si sviluppano sopra un piede consimile conservato nel serbatoio.

Si potrebbe moltiplicare questo arbusto dai suoi semi, che non di rado pervengono nel clima di Parigi alla piena loro maturità; si preferisce però di riprodurlo dalle barbatelle.

le, giacchè basta tagliare un giovine ramo a metà dell'estate, e metterlo in un vaso sopra letamiere sotto vetriata, perchè un mese dopo abbia questo preso radice, e fiorisca eziandio, come se non fosse stato mai separato dal suo piede. Questa barbatella collocata viene per lo primo inverno nell'aranciera, e nella primavera seguente può essere messa in piena terra.

Con tutta la facilità di riprodurre il gelsomino del Chili prudenza vuole, che se ne tenga sempre qualche vaso nell'aranciera, per riparare agl'inconvenienti degli inverni rigorosi.

Nei giardini paesisti si può collocarlo a piede di qualche fabbricato, di qualche rupe, od altro sito riparato ove servirà d'ornamento per una parte dell'estate e dell'autunno, anzi si può dire per tutta la bella stagione, mentre i suoi cesti sono sempre amenissimi. (B.)

CETERAC. Specie d'ASPLENIO.

CETRIOLO. Si dà questo nome ad una varietà di cocomero, che coltivata viene per confettare il suo frutto nell'aceto, quando è ancora giovine.

Per fare i cetrioli, la maniera più semplice è per mio avviso la preferibile. Io li scelgo quindi, quando sono lunghi da due in tre pollici, li ripulisco bene con una tela piuttosto ruvida, e li getto in molto aceto di buona qualità, e fortemente salato: passati due mesi circa, li faccio passare in altro aceto egualmente salato, ove restano fino al momento di consumarli.

Siccome poi si è sempre disposto a credere, che quanto più composte sono le cose, tanto più buone debbano esse riuscire, così ognuno ama d'avere e di propagare per tale operazione qualche ricetta particolare.

Per soddisfare tutti i gusti io ricorderò qui due di tali ricette.

1.^a Metti aceto e sale al fuoco in un paiuolo, e quando questo aceto sarà per bollire, gettavi i tuoi cocomeri, e levaili dal fuoco; poi ne turerai il paiuolo con un coperchio, affinchè i cocomeri siano bene penetrati dall'aceto. Dopo alcuni giorni leverai il tutto dal paiuolo, e lo riporrai nei barili, od in vasi di maiolica, mescolandovi peperoni bianchi, chiodi di garofano, pepe, finocchio, aglio, serpentaria, rucola, crittamo, e conserverai così i tuoi cetrioli per lo tuo consumo.

2.^a Si strofinano insieme i cetrioli con una tela bianca, poi si gettano nell'acqua bollente, ove si lasciano per quaranta minuti circa, poi si levano di là per metterli nell'a-

acqua fresca, e quando scolati sono anche da questa, si ripongono nell'aceto mescolato col sale, col pepe, con le foglie di lauro, ed altre piante aromatiche.

Con la prima di queste ricette i cocomeri restano verdi, ma ciò proviene dal rame, che l'aceto ha staccato dal paiuolo, e per conseguenza riescono più o meno mal sani. Vedi CAPPERO, OSSIDO e RAME.

La seconda ricetta li rende molli ed oscuri, ma non offrono verun inconveniente.

La consistenza ed il bel colore dei cetrioli dipende, io lo ripeto, dalla buona qualità e dall'abbondanza dell'aceto; e siccome l'aceto che si vende al minuto è comunemente guastato dalla troppo acqua, così la poca attenzione adoperata nella sua scelta fa sì, che i cetrioli in esso riposti hanno per lo più una cattiva apparenza, e sono privi di sapore.

I cetrioli essere non devono riposti in vasi di terra verniciata, perchè l'aceto ne stacca la superficie, la quale è di vetro di piombo, che li trasforma in un veleno ben più pericoloso che se fossero stati fatti in recipienti di rame. Vedi i vocaboli OSSIDO, e PIOMBO. Oltracciò l'aceto non tarda molto a staccare quella vernice, ed a trapelare al di fuori.

Conservarli bisogna dunque in vasi grezzi di terra cotta, in recipienti di vetro, ovvero in barili. Riposti così in cantina, possono serbarsi buoni per due o per tre anni; sarà sempre meglio però il prepararli di anno in anno.

Si adopra la procedura medesima per confettare le cipolle, le giovani pannocchie di fromentone, ed altri oggetti. (B.)

CETRIOLO. Specie e varietà di ZUCCA. (B.)

CETRIOLO. Vedi POPONE. Questo nome è stato dato anche all'ANGURIA.

CETRIOLO IROCHESE. Vedi GIRAMONTE.

CETRIOLO MELONATO MUSCHIATO. Vedi MELONATO.

CEVENNE. Nome di una catena di montagne, che si prolunga per lo centro della Francia dal lato del mezzogiorno. Merita questa l'attenzione degli amici dell'agricoltura, stante le cure, con cui gli abitanti di alcuni di quei distretti esercitano la loro coltivazione. Si dà anche il nome di Cevenne in certi paesi alle lande. (B.)

CHENOPODEE. Famiglia di piante, che ha per tipo il genere ANSERINA, in latino *chenopodium*.

Questa famiglia unisce quattordici o quindici generi, Vol. VIII.

i più importanti dei quali per i coltivatori, oltre al sopradicato, sono quelli di PUZZOLANA, SODA, SPINACIONE, DIETOLONE, ATREPLICE, e SALICORNIA.

Molte delle specie, ch'entrano in questi generi si mangiano, o possono mangiarsi dagli uomini, benchè rifiutate dai bestiami. Tutte sono in caso di somministrare con la loro combustione più POTASSA, o SODA, a tutte le altre circostanze d'altronde pari, delle altre piante. Vedi gl' indicati vocaboli. (B.) (Art. del supplim.)

CHENOPODIO, *Chenopodium*. Genere di piante della pentandria diginia, e della famiglia delle chenopodee, che comprende da trenta specie, delle quali più di mezze si trovano in Europa, e fra le quali alcune interessano i coltivatori sotto diversi rapporti. I loro steli sono quasi sempre scannellati; le loro foglie alterne, spesso sinuate, angolose; i loro fiori poco apparenti, e disposti in piccoli mazzi ascellari, che formano dei grappoli all'estremità degli steli e dei rami.

Fra i chenopodi a foglie angolose distinguere bisogna il **CHENOPODIO COLUBRINO**, *Chenopodium bonus Henricus*, Lin. Questo ha foglie triangolari, sagittate, le spighe ascellari e senza foglie: è vivace, e si trova in Europa intorno ai luoghi abitati; ed è conosciuto volgarmente sotto il nome di BUON ENRICO.

CHENOPODIO DEI MURI, *Chenopodium murale*, Lin., ha le foglie ovali, inegualmente dentate; il corimbo dei fiori nudo, e lo stelo ramoso. Comune è questo su i vecchi muri, e lungo le vie: viene comunemente chiamato *zampa d'oca*: è emolliente, vulnerario, e detergivo: si può mangiarlo a foggia di spinaci, ma i bestiami lo rifiutano quasi tutti.

Il **CHENOPODIO VERDE**, *Chenopodium viride*, Lin., ha le foglie lanceolate, sinuate, dentate; i grappoli dei fiori frondosi e fogliacei. Questo è annuo, e si trova in tutti gli orti, campi, ed altri luoghi coltivati, ed è una delle piante più comuni e più inutili ai coltivatori, ed anzi nociva spesso alle raccolte: è conosciuta volgarmente sotto il nome di *gallina grassa*: i montoni, le capre ed i porci sono i soli animali, ai quali essa può convenire, ed anzi i primi fra questi la mangiano soltanto in mancanza d'ogni altro cibo.

In alcuni paesi se ne raccolgono gli steli alla loro maturità per abbruciarli nei forni o sopra i focolari, giacchè questi steli, anche nei terreni della più cattiva natura, hanno alle volte l'altezza di tre piedi, e la grossezza di un pollice. Io provai una volta di mangiarne i semi, i quali

sono estremamente piccoli, ma abundantissimi, dopo di averli fatti stacciare, cuocere nell'acqua, conditi col burro, latte, ec., ed io trovato, che se ne potrebbe fare una vivanda gratissima. Determinato avermi ad una tale esperienza la relazione fattami da Dombey sull'eccellenza del nutrimento, che traggono i Peruviani dal *Chenopodio Quinoa*, pianta del loro paese assai poco differente da questa, e da essa coltivata in grande a motivo dei suoi semi, ch'essi mangiano come il miglio, e da cui n' estraggono una specie di birra, ed a motivo delle sue foglie, ch'essi mangiano parimente come gli spinaci; ed io non dubito punto, che la specie di cui qui si tratta, non supplisca completamente ai medesimi dati. Quale acquisto eccellente, se trasformare si potesse una pianta nociva per la sua soprabbondanza, e quasi inutile ai coltivatori in un mezzo di sussistenza!

Il **CHENOPODIO PURPUREO**, *Chenopodium atriplicis*, Lin., ha gli steli dritti, i fiori numerosi ed ascellari, le foglie romboidi e lanceolate, le inferiori dentate o sinuate, e coperte d'una specie di farina rossa, che cade al toccarla. Questo è originario della China, ed è annuo: coltivato viene in alcuni giardini a motivo della sua bella forma, e del colore delle sue foglie, che contrasta con quello della maggior parte delle altre piante; e di fatto, quando è ben disposto produce un bellissimo effetto: la sua altezza comune è di due in tre piedi, ma in un buon terreno cresce anche di più: temendo esso le gelate, seminato esser vuole sopra letamiere, quando le gelate non sono più da temersi, e ripiantato poi quando ha acquistato cinque o sei pollici d'altezza. Nei primi giorni della sua ripiantazione bisogna difenderlo dal sole, e non risparmiare gli annaffiamenti: d'allora in poi gli bastano le solite cure da praticarsi nei giardini.

Il **CHENOPODIO ROSSO**, ed il **CHENOPODIO BIANCO**, tutte e due piante annue dell'Europa, ma poco comuni: si avvicinano moltissimo per ogni rapporto alla precedente.

Il **CHENOPODIO VERMIFUGO**, *Chenopodium antelminticum*, Lin., ha le foglie ovali, bislunghe, poco dentate, i grappoli dei fiori senza foglie, e con tre stili. Questo è vivace e si trova abundantissimo in tutta l'America settentrionale intorno alle case, sull'orlo dei boschi, ove io stesso lo vidi: il suo odore è assai forte, ed il suo sapore assai amaro: la sua decozione è molto stimata contro i vermi dei fanciulli: sorge all'altezza di quattro in cinque piedi, e non è privo d'eleganza: la natura dei suoi steli lo mette in mezzo fra le piante e gli arboscelli.

Il CHENOPODIO DEL MESSICO, *Chenopodium Ambrosioides*, Lin., ha le foglie lanceolate, dentate, i grappoli dei fiori fogliati e scempi. Questo è annuo, originario del Messico, e si coltiva nei nostri giardini, sotto il nome di *thè del Messico*, ovvero d'*ambrosia*: tutta la pianta n'è aromatica, ed ha un odore grato, quantunque alquanto troppo forte, ed un sapore acre ed amaro.

Queste due ultime piante si coltivano in alcuni giardini, quantunque siano sensibilissime al gelo: quella ch'è vivace, si semina sopra letamiere in vaso, per poterla ricovrare nell'aranciera in tempo d'inverno, e l'altra viene collocata ad una esposizione calda; riprodotta può essere questa anche da barbatelle, che fare si possono in tutto il tempo dell'anno, fuorchè quando fa freddo: tutte e due domandano un buon terreno e spessi annaffiamenti.

Il CHENOPODIO BOTRIDE, *Chenopodium botris*, Lin., ha le foglie bislunghe, sinuate, i grappoli dei fiori nudi e copiosi. Questo è annuo, si trova nei luoghi asciutti delle parti meridionali dell'Europa: il suo odore, benchè forte, è grato, ed è tutto coperto di una viscosità resinosa, che si attacca alle mani, quando vien tocco: volgarmente è chiamato *pimento*. Coltivato viene in alcuni giardini del clima di Parigi, ove collocato vuol essere in una buona esposizione, senza chiedere veruna cura particolare.

Il CHENOPODIO GLAUCO, *Chenopodium glaucum*, Lin., ha le foglie ovali, bislunghe, largamente dentate, o piuttosto sinuate, bianche al di sotto, ed i fiori disposti a spighe raccolte insieme, senza foglie. Questo è annuo, non si alza più di un piede, e si trova in Europa intorno alle case, alle cloache, nei luoghi più infetti, ove la vigorosa sua vegetazione riesce a migliorar l'aria: nessun animale domestico lo tocca.

Fra i chenopodi con le foglie intiere meritano di essere più particolarmente citati:

Il CHENOPODIO MARITTIMO, *Chenopodium maritimum*, Lin., il quale ha le foglie semi-cilindriche e polpose, i fiori raccolti in mazzetti nelle ascelle delle foglie. Questo è annuo, e si trova fra le sabbie sulle rive del mare, ov'è conosciuto sotto il nome di *bianchetta*: rassomiglia alla soda, e dà, com'essa con la sua combustione dell'alcali minerale; non pare però, che la sua coltivazione preferibile esser possa a quella della soda.

Il CHENOPODIO SCOPARIO, *Chenopodium scoparium*, Lin., ha le foglie piatte, lineari, lanceolati, cigliate ai loro bordi, ed i fiori disposti in piccoli mazzetti nelle ascelle delle

foglie. Questo è annuo, ed originario dei paesi orientali, anzi della China. La sua altezza di due in tre piedi, la sua forma raccolta come il pioppo d'Italia, e la finezza dei suoi fogliami rendono da un lato questa pianta propria a decorare i parterre, il numero, la flessibilità, e la disposizione dei suoi ramicelli permettono dall'altro d'adoperarlo naturalmente ad uso di granata; viene quindi coltivato in alcuni giardini per ornamento, ed in grande per lo commercio in alcuni distretti d'Italia, dell'Oriente, e dell'India. Quando serve per ornamento, seminato ordinariamente viene nel clima di Parigi sopra letamiere in primavera, e si ripianta il suo piantone al posto, quando è pervenuto all'altezza di cinque in sei pollici: si potrebbe seminarlo anche in piena terra; ma siccome ritardar si dovrebbe quest'operazione per lo meno di quindici giorni, a motivo delle gelate, molto da questa pianta temute, e siccome il letamiere accelera il suo crescimento d'altri quindici giorni, così adoperando il letamiere si viene a guadagnare un mese di tempo. Quando una volta ha ripreso, non richiede verun'altra cura, che le solite dei giardini, se non se qualche annaffiamento in tempo dei grandi calori dell'estate.

In Italia, ove praticare io vidi la sua coltivazione a campo aperto, sia al posto, sia in tavole per ripiantarlo quando ha cinque o sei pollici, si usa nel primo caso a diradarlo molto, perchè i suoi piedi hanno bisogno molta libertà per dilatarsi, e ricevere le salutari influenze, e nel secondo caso spazieggiato viene per lo meno di due piedi. Mi parve, che colà si preferisca per tale coltivazione un terreno sabbioso ed arido, probabilmente perchè i suoi semi vi si moltiplicano di più, crescono più liberi, e fors'anche più eguali ciò che diventa un merito per l'uso, al quale viene destinato. La sua raccolta si fa verso la fine d'estate, poco prima che caschino le foglie, strappandone i piedi, che vengono sospesi all'aria, per rendere la loro disseccazione completa. Questa coltivazione non mi sembrò molto estesa, e la raccolta non serve che agli usi della campagna.

Il CHENOPODIO POLISPERMO, *Chenopodium polyspermum*, Lin., ha le foglie ovali, intiere, ed i grappoli dei fiori quasi senza foglie ed assai numerosi. Questo è annuo, e si trova in Europa sopra tutti i terreni coltivati, fra le siepi, ec.: non è comune da per tutto, ma in certi siti si trova molto abbondante: la sua altezza è di uno in due piedi. Ciò che lo distingue, si è la prodigiosa quantità di semenza da esso prodotta, semenza che adoperare si potrebbe senza dub-

bio come alimento, meglio ancora che quella del chenopodio verde.

Il CHENOPODIO FETIDO, *Chenopodium vulvaria*, Lin., ha le foglie ovali, romboidi, i fiori diramati in testa fra le ascelle delle foglie, e gli steli prostrati e diffusi. Questo è annuo, e si trova intorno alle case, tra le siepi di quasi tutta l'Europa: è conosciuto sotto il nome di *atriplice puzzolana* e di *vulvaria*, a motivo di quella specie d'odore ad esso proprio, che suole esalare, specialmente quand'è strofinato. Venivano ad esso altre volte attribuite molte virtù per le malattie di matrice. (B.)

CHERMES, *Chermes*, Fab. Genere d'insetti dell'ordine

2. Son questi gl'insetti che il nostro volgo chiama *resina*, vocabolo ch'io sospetto provenire da *lesina*, con che esprimere si vuole il succhiello di cui sono dotate le femmine, non menocchè il *rostro* proprio di questo genere d'insetti e della classe intera alla quale appartengono. Siccome essi nociono moltissimo alle piante, a spese delle quali vivono, succiandone il sugo, che alimentar deve le messe novelle, e quindi intristiti si mostrano gli alberi e le piante, che attaccate fortemente da essi si trovano, così i coltivatori esprimono soggionso questo stato morboso col vocabolo stesso, e dicono *resina* la malattia, e *resinato* (o *lesinato*) l'albero, o la pianta.

Confonder sogliono essi però gli *afidi* coi *chermes*, e sotto lo stesso nome intendono gli uni e gli altri; difficile riuscendo per loro distinguere questi due generi d'insetti assai vicini per l'organizzazione, e non distinti nei costumi.

Importante si rende il conoscere se l'intristimento delle piante attaccate dai *chermes* (cioè resti pur detto degli *afidi*) sia tutto risultato dal succhiamento da essi operato, o se un precedente stato morboso dia luogo all'enorme moltiplicarsi di questi schifosi e molesti commensali della natura. La soluzione di questo problema diviene importantissima onde sapere per dirigere le cure, od a spogliar l'albero degli animalletti che lo attaccano, oppure a far cessare le cause del suo intristimento. Richiamando sopra questo interessante argomento l'attenzione de' coltivatori intelligenti, e de' naturalisti osservatori, non esito sottoporre loro le proprie riflessioni ed osservazioni fatte su questo soggetto.

È indubitato che questi insetti attaccano sempre i rami teneri, le nuove messe, ed i svernatoi delle piante e degli alberi; e comunque grande esser possa il di loro succhiamento, non può sicuramente oltrepassare i confini delle gemme e de' rami attaccati, i quali, intristendo, di maggiore energia caricar si dovrebbero gli altri, che intatti rimangono. Or la costante osservazione mi ha fatto vedere, che malgrado lo scarso numero di questi insetti ospitanti sopra gli alberi così detti *resinati*, un generale squallore investe le foglie, i rami si mostrano crepacciati, ed il tronco stesso spesso volte si trova colla corteccia screpolata, o pieno di ferite, di piaghe, e di ulcere. Io credo dunque che lo stato morboso de' vegetabili, portando seco un trasudamento zuccherino ricercato da questo genere d'insetti ve gli richiami direttamente e, stabilitisi una volta, ne aumentano sempre più l'intristimento. A ciò si aggiunge, che le industrie e sollecite formiche, le quali accorrono tosto allo squarciamiento de' tumori, od alle fenditure comunque operate, per nutrirsi de' morbosì trasudamenti di quelle, vi tra-

degli emipteri, vicinissimo alle cimici ed alle cocciniglie, che contiene moltissime specie, tutte nutrite a carico delle piante, portanti alle volte sulle diverse loro parti dell'escrescenza mostruose, e nocive per conseguenza in diversi casi ai coltivatori.

Tutte le specie di questo genere sono piccolissime, ed a primo colpo d'occhio rassomiglianti ai punteruoli, per cui alcuni autori le chiamarono *punteruoli falsi*. Saltano essi come le pulci, e col medesimo meccanismo: le loro larve hanno una forma poco differente da quella dell'insetto completo, ma sono senz'ale, e spesso coperte d'una materia cottonacea o dei loro escrementi: le femmine di parecchie di queste specie hanno un succhiello, che serve loro per deporre le uova nell'interno della scorza dei vegetabili, ed a far nascere, come fu di già detto, certe galle, in mezzo alle quali crescono le larve o sole od accompagnate.

I *chermes* opportuni di qui citarsi, come più osservabili e più nocivi, sono:

scinano gli embrioni degli *afidi*, e li depositano nella prossimità di questi scoli morbosì, perchè moltiplicare ed ingrassare si possano, come in ricca pastura, ed indi servir loro di scelto pasto. Devono dunque precedere siffatte lesioni all'infezione prodotta dagli insetti, e non già essere il risultato del loro albergarvi.

Un'altra osservazione comprova la prima. Se per circostanze particolari, uno o più rami di un albero attaccati si trovano dai *chermes*, recisi questi, bello e rigoglioso mostrasi nel rimanente; ma se al contrario la malattia è generale, a dispetto della cura e della vigilanza del coltivatore, gli *afidi* ed i *chermes* si moltiplicano incessantemente a misura che l'energia dell'albero va mancando. Non altrimenti di quello che avviene negli animali stessi, i di cui parafiti enormemente vi crescono in numero in ragione che diminuisce l'energia della vita di quelli.

Se ciò è dunque vero, siccome lo è per me indubitato, l'attenzione de' coltivatori diriger si deve a ricercare le cause che vi hanno richiamato tali nemici, e portarvi pronti ed opportuni rimedi, senza trascurare la distruzione degli insetti ospitanti, che secondariamente concorrono ad accrescerne lo stato morboso. Quindi, la recisione de' rami affetti, il ripulimento delle parti cangrenate, l'appinamento delle erosioni, e delle screpolature, le quali debbono essere anche artificialmente chiuse, devono essere le prime cure da portarsi sull'albero, o sopra la pianta attaccata dai *chermes*, o dagli *afidi*.

Oltremodo imperfetta è rimasta la conoscenza delle specie di questo genere agli occhi de' naturalisti, siccome quasi generalmente lo è stato finora per tutti quelli d'un ordine infinitamente piccolo. Ma, esaurito quasi l'esame di quelli di un ordine superiore, le ricerche de' moderni si sono ormai rivolte sopra questi, e la monografia degli *afidi*, dei *chermes*, degli *icneumoni*, de' *cinisosi*, ec. ec. avanza quotidianamente. Interessando però questi gl'entomologi, e non i coltivatori, mi astengo di descriver quelli osservati sopra diverse piante ed alberi, i quali saranno altrove indicati. (Cost.) (Nota dell'Edit. napoli.)

Il CHERMES DEL FIGO, *Chermes ficus*, Fab., è bruno con le ale o nervature più scure: le sue zampe sono giallastre: si trova copioso sulle ficarie in maggio e giugno, e deve nuocere a quest' albero consumandone il sugo: i coltivatori però non se ne laguanano. Questo è il più grande del genere, benchè non più lungo di due linee.

Il CHERMES DEL BOSSOLO, *Chermes buxi*, Fab., è verde con macchie rosse, e le ale picchiettate di bruno: vive sul bossolo: la puntura della femmina concave rende le foglie della sommità di quest' albero, e le unisce in modo, che le larve uscite dalle sue uova trovano in esse un riparo contro gli ardori del sole, e contro le ricerche dei loro nemici: in ogni palla di quelle foglie se ne trovano da venti circa. Spesso si osservano i bossoli, e specialmente quelli che formano palizzata ai muri esposti verso mezzogiorno, coperti di palle simili, che li sfigurano non solo, ma ritardano il loro crescimento, poichè ogni fronda punta cessa d'allungarsi. L'unico mezzo di liberarsene è quello di tosare i bossoli al principio dell'estate, e bruciare tutto ciò che levar sepperò le cisoie: la riproduzione dell'anno seguente si rende allora meno copiosa, giacchè il distruggere questa specie è cosa impossibile, sapendo essa destramente saltare e volare, e potendo quindi venire da luoghi lontani.

Il CHERMES DELL'OLMO, *Chermes ulmi*, Fab., è d'un bruno verdastro: la sua femmina punge le foglie dell'olmo per deporre in esse le uova, e per effetto di tal puntura quelle foglie s'accartocciano in modo da servir di ricovero alle larve: ciò rende in certe annate considerabilmente alterata la bellezza degli olmi, senza recare però un danno sensibile al loro crescimento.

Il CHERMES DEL PERO produce lo stesso effetto sul pero: questo è d'un bruno verdognolo, con le ale picchiettate di nero.

Potrebbe darsi che il CHERMES DEL PESCO producesse quell'appassimento, che tanto frequente s'incontra in quest'albero, ma per quante ricerche io abbia fatto, non ho potuto verificare quest'opinione.

Il CHERMES DELL'ABETE, *Chermes abietis*, Fab., è giallastro con gli occhi bruni, e le ale trasparenti. La sua femmina ponendo le uova all'estremità dei giovani rampolli dell'abete, fa nascere una tuberosità squamosa, prolungata al diametro di più di un pollice, avente alla sua superficie delle cellette, ciascuna delle quali contiene una larva coperta di una peluria bianca: vi sono dei distretti, ove gli abeti sono talmente pieni di tali tuberosità, che soffrono ritardo nel loro crescere. Per

disfarsi di questo insetto non si può far meglio che tagliare le tuberosità, in cui si asconde, prima della sua trasformazione, e bruciarle: gli epicca vanno soggetti a tuberosità simili perfino nelle piantonate.

Il CHERMES DEL FRASSINO è nero, variato in giallo, con l'estremità dell'ale bruna: questo è comune sul frassino, e salta con molta vivacità. Non si potrebbe supporre, che quelle escrescenze legnose, irregolari, le quali pendono spesso all'estremità delle fronde del frassino, siano dovute a quest'insetto? Per quanto abbondanti però siano queste escrescenze, in certi luoghi, e per quanta cura si abbia impiegato per rintracciare la causa che le produce, devo confessare di non aver potuto acquistare veruna certa nozione su tale argomento.

Lo stesso si dica di quelle tuberosità quasi di eguale natura, che pregiudicano alle volte le piantagioni del salcio; perchè anche il salcio ha il suo chermes.

Potrei dire altrettanto di molti altri alberi, ma la storia dei galla-insetti, e delle galle prodotte particolarmente dai chermes, è ancora da farsi: non posso quindi, che sollecitare gli amici della storia naturale, i quali abitano in campagna, e ne hanno il tempo, di dedicarsi al loro studio.

Vedi i vocaboli COCCINIGLIA, CIMICE, DIPLOLEPO, e PUNTERUOLO, che servono a rendere completo questo articolo. (B.)

CHIAPPA MOSCHE. Dato viene questo nome alla LICNIDE viscosa, ed alla SILENE A MAZZETTI.

CHIAREA. Malattia dei bachi da seta, che li fa diventare semi-trasparenti, specialmente dal lato della testa. Il sig. Nysten crede, ch'essa provenga da un'alterazione dei sensi digestivi prodotta dall'astinenza: riuscì egli quindi di guarirla, collocando a parte, e nutrendo bene gl'individui da essa intaccati. Vedi l'articolo BACO DA SETA. (B.)

CHIARIFICAZIONE. Io non potrei far meglio conoscere ai coltivatori ciò che ad essi deve importare di sapere sull'oggetto indicato da questo vocabolo, che porgendo qui l'estratto delle memorie pubblicate dal dotto ed egregio Parmentier.

Lo scopo di qualunque chiarificazione si è di rendere trasparente un fluido fatto opaco per l'interposizione di molecole solide, e questa chiarificazione effettuata viene per diversi mezzi.

1.° La dimora ossia il riposo. Questa è la chiarificazione più semplice, e più comunemente adoperata. Talvolta la parte, che intorbida la trasparenza, è più pesante, e si precipita, come nell'acqua caricata di argilla, di terra ve

getale, ec.; talvolta essa è più leggiera, e sale alla superficie, come nell'operazione della fusione del burro. In ambiquesti casi si suole generalmente servirsi del riposo per rendere potabili le acque sangose, ed anzi i coltivatori adottarlo devono non solo per l'acqua ch'essi bevono, ma anche per quella, che danno ai loro bestiami, essendo un pregiudizio assurdo quello di credere, che le acque torbide siano agli animali più vantaggiose.

Il solo inconveniente di questa specie di chiarificazione dipende dalla sua lentezza, e specialmente se serva per chiarificare sughi vegetali: produce talvolta, per lo lungo tempo ch'esige, una data alterazione in quei sughi; ed allora converrà, per chiarificare tali sughi, dare la preferenza ai metodi seguenti.

2.^o *La filtrazione.* Con questa procedura si perviene a trattenere sopra un corpo poroso le impurità contenute in un fluido, che passa a traverso quel corpo.

Molte sono le sostanze, che servono di filtri, e le une preferibili si rendono alle altre, secondo la natura dei fluidi da filtrarsi: conoscere quindi conviene questa natura.

Le sostanze più adoperate a tal uopo sono, in grande, la sabbia, l'arena, il carbone, le stoffe di lana, di filo, di cotone, ed in piccolo, la carta senza colla, il cotone cardato, la spugna, il vetro triturato.

La sabbia e l'arena servono per lo più alla filtrazione dell'acqua da bere; ma il carbone grossamente pesto dovrebbe essere sempre preferito, perchè meglio produce lo stesso effetto, e perchè rende nel tempo stesso le acque più sane, assorbendo tutte le materie animali e vegetali, ch'esse tengono in dissoluzione. *Vedi* il vocabolo CARBONE.

Tutti i filtri di lana, di tela, e di cotone devono essere bianchi, e preventivamente lavati più volte: lo stesso si dica della carta, due qualità della quale servono comunemente a tal uso, la carta mezza-bianca, la *carta giuseppe* e la *carta grigia*, ma quest'ultima specialmente comunica spesso ai liquori, come per esempio al siero, un odore ed un sapore disgustosissimi.

I filtri di carta vengono collocati quasi sempre in imbuto di vetro o di latta: indifferente quindi non è la loro forma e la loro posizione; costruirli perciò conviene a cartoccio, e dar loro delle pieghe, e circondarli con vimini o fili di paglia, perchè non si attacchino all'imbuto con la parte maggiore della loro superficie: questi due ultimi mezzi sono i preferibili, ed i coltivatori devono filtrare in questa

guisa il loro siero, le fondiglie del loro vino, ed i liquori fini, ch'essi fabbricano per la loro bevanda.

I filtri fatti di stoffa possono avere la forma d'un cono capovolto, ed allora questa forma si chiama la *culza di Ippocrate*, o possono essere semplicemente sospesi per i quattro angoli, e questa forma si chiama il *quadro*: la loro tessitura è più o meno fitta, e servono principalmente per gli sciroppi: questi sono quelli, che i coltivatori devono adoperare per purificare il mele della loro raccolta, e gli sciroppi, che fabbricando vanno per loro uso.

Gli acidi, eccettuato l'aceto, filtrati essere non possono che per vetro.

La filtrazione assicura a molti liquori la loro conservazione, liberandoli dalle materie, che possono alterarli, come ne offre un esempio il siero sopraindicato.

Si adoprano a tale oggetto delle pietre porose, scavandole, e non dando che una piccola grossezza alla cavità in esse praticata, per filtrarvi le acque destinate alla bevanda; ma i loro pori sono facili a turarsi, ed allora prestare più non possono verun servizio: perciò sono anche queste pietre poco ricercate. In generale tanto queste pietre, quanto le sabbie, che si ripongono nelle fontane filtranti, vogliono essere lavate spesso, perchè conservino la loro facoltà, e non diano un cattivo sapore all'acqua.

3.^o *La precipitazione.* La chiarificazione dei fluidi renduti opachi da sostanze animali o vegetali semi-dissolte può effettuarsi col mezzo di agenti fisici, od anche di agenti chimici. Fra il numero degli agenti fisici entrano le due materie preferite nell'economia domestica, l'ALBUME, ossia BIANCO D'UOVO, e la GELATINA, ossia COLLA FORTE, specialmente la colla di pesce: fra il numero degli agenti chimici entrano gli ACIDI, gli ALCALI, l'ALCOOL: il calore, che produce spesso lo stesso effetto, può essere collocato nell'una o nell'altra categoria: vi entrano del pari altre sostanze, adoperate in certi casi, come la calce, la marna, la gomma arabica, l'amido, il riso, il sangue, e la crema.

Per adoperare l'albumo o la gelatina nella chiarificazione, per esempio, de' vini, basterà il fare sciogliere queste sostanze a freddo in una piccola quantità d'acqua, e gettarla questa dissoluzione nella botte, dimenarla: poco tempo dopo va formandosi una specie di rete, che condensandosi sopra se stessa, raccoglie tutte le parti eterogenee al vino, e le porta seco in fondo alla botte.

La colla di pesce non è preferibile alla colla forte ordi-

naria se non per essere più pura, sempre senza cattivo gusto, e capace di produrre un grand' effetto anche in piccola quantità.

Importa sommamente di non ritardare, specialmente se fa caldo, il travaso dei vini, stati chiarificati coll' albume o colla gelatina, perchè queste materie sono facili a putrefarsi. Del resto le procedure da seguirsi per tale chiarificazione più circostanziatamente spiegate verranno al vocabolo VINO. (B.)

CHIARO. Cattiva espressione, con la quale contrassegnare si suole una seminazione, i cui granelli o piantoni sono fra loro molto distanti. Questo frumento è seminato chiaro: le rape sono seminate chiare in questa tavola, ec. ec. (B.)

CHIASSAIUOLA. Così chiamati vengono certi cassoni ripieni di sassi brutti, separati fra loro quant'è più possibile, e destinati a ricevere le acque, sia per conservarle, sia per favorire il loro scolo con poca spesa. Quei sassi sono per lo più coperti di terra, di modo che non restano apparenti. (B.)

CHIASSAIUOLA. Specie di piccolo fosso, che si pratica nei rialti dei fiumi, dei canali, e di qualunque ammasso di acqua, per dirigerne verso un punto una certa quantità, o per farla scolar tutta, e mettere il suo letto a secco. L'agricoltura pratica chiassaiuole frequentemente. (B.)

CHINACHINA. Corteccia di varie specie di alberi del genere di questo nome, di cui si fa un uso grande in medicina, principalmente contro la febbre, e contro la cachexia od altre affezioni, ove si può temere il putrido.

Quasi tutte le specie di chinachina sono originarie del Perù, ma se ne trovano anche al Brasile ed alle Antille. Ciascuna offre delle differenze nelle sue virtù, o nell'intensità delle sue virtù, di modo che importante si rende estremamente il conoscerle per sceglierle. Siccome poi rare volte adoperata viene nella medicina veterinaria, a motivo dell'alto suo prezzo, così necessario non trovo di parlarne più a lungo.

In Francia non si coltiva nessuna specie di chinachina, ma io fui il primo ad introdurvi, e dopo di me Michaux il figlio, il PINCKENEYE, il quale n'è poco assai differente per i suoi caratteri botanici, e la di cui scorza ha la stessa amarezza, e dopo un' esperienza fatta sopra me stesso durante il mio soggiorno alla Carolina, sono indotto a credere, che anche questa scorza sia opportuna a guarire

dalla febbre. Questo arbusto, che io trovo coltivabile in piena terra nei nostri dipartimenti meridionali, raro ancora si trova nei nostri giardini, ma io lo vado moltiplicando ogni anno, di modo che in breve tempo se ne potranno ben fare dei saggi. (B.)

CHIOCCIA. Nome comunemente dato alle galline covatrici. (B.)

CHIOCCIOLA. Specie del genere delle ELICHE.

CHIOCCIOLAIA. Luogo chiuso per nutrirvi le chioccioline. Vedi il vocabolo ELICA.

I Romani riguardavano le chioccioline come un cibo delicatissimo. In alcuni distretti della Francia esse sono ricercate, in altri rifiutate. Non si può negare, quando se ne sia mangiato spesso, ch'esse non siano assai nutritive, e che non si possa facilmente renderle gratissime al gusto. Un coltivatore spoglio di pregiudizi ne imbandirà dunque la sua mensa, e quella de' suoi domestici, non solo perchè risparmi così gli altri suoi mezzi di sussistenza, ma anche per diminuire il numero de' suoi nemici.

In alcune parti della Francia, come per esempio in Borgogna, ove si consumano molte chioccioline, non si stimano che in inverno, quando sono imprigionate nel loro guscio, perchè si pretende, che siano allora più grasse e più nette; in altre parti, come per esempio in Linguadoca, si mangiano in tutto l'anno; ma siccome la caccia, che vien loro fatta continuamente, le rende rare, non è così facile il procurarsene in una volta quante bastar potessero per formar un piatto di una certa grandezza.

Io non so, che in Francia se ne raccolgano in tutte le epoche dell'anno, come facevano i Romani, per deporle in certi recinti, ed ivi nutrirle, onde poterne sempre disporre di gran quantità, ma si dice, che questa pratica abbia luogo in Isvevia, ed in altre parti della Germania.

Desiderando, che i miei concittadini cessino di trascurare questo spediente, che nella mia proscrizione e carestia del tempo di Robespierre mi fu tanto utile, voglio avventurare alcune parole sullo stabilimento e mantenimento d'una chiocciolaia, quantunque io debba confessare di non averne mai veduto.

Da un lato, a motivo della materia mucosa scolante, che le chioccioline hanno la facoltà di far trapelare dai loro piedi, possono esse uscire dai recinti, che non sono esattamente chiusi, ascendendo per le mura, per le palizzate, ed altri ostacoli, che ad esse si oppongono.

Da un altro lato le chioccioline non sono di un naturale

ambulante, e quando si trovano bene in un luogo, non cercano d'abbandonarlo.

Sulla base di queste riflessioni si deve procedere per formare una chiocciolaia.

Un terreno ombreggiato ed umido è quello, che meglio conviene alle chiocciole della specie maggiore, *elica vignaiuola*; quelle della specie mezzana, *elica zigrinata*, si adattano benissimo ad un terreno asciutto e caldo.

Se lo spazio destinato a deporre le chiocciole è di poca estensione, per esempio del diametro di 15 in 20 piedi, indispensabile sarà il chiuderlo superiormente con una rete a maglie strette, e di gettarvi ogni due o tre giorni dei rimasugli di lattughe, di cavoli, di rape ed altre piante a foglie grosse per lo nutrimento di quegli animali.

Vestire di più si dovrà il suolo di quel recinto di zolle erbose, prese da un suolo ombreggiato ed umido, e queste si rinoveranno secondo il bisogno e la quantità due o tre volte nel corso della primavera e dell'estate.

Cespugli bassi e folti, non che altresì tavole emergenti di due pollici sopra il suolo, sono di necessità assoluta, perchè le chiocciole possano ricovrarsi durante il calore del giorno, e trovarvi quell'eccesso di freschezza, ch'esse ricercano.

Se il locale sarà un verziere od un parco, si sostituirà a tutte queste cure una gran sorveglianza, in modo cioè che ogni qual volta cadrà pioggia dopo una gran siccità in primavera od in estate, converrà fare la visita dell'interno ed esterno del recinto, e riportarvi nel mezzo tutti gl'individui già usciti, o vicini ad uscire.

Nell'una e nell'altra di queste due maniere si ripareranno le perdite prodotte dal consumo o da qualunque altra causa, col mezzo di chiocciole raccolte nella campagna all'età di due o tre anni, epoca, in cui si dice, che godano di tutto il loro sapore, che cessino di crescere con la prima rapidità, e che diventino proprie alla riproduzione.

Raramente succede, che le chiocciole nate nelle prime di queste chiocciolaie arrivino fino ad una tale età; ma quelle nate nelle seconde corrono maggiori pericoli delle altre chiocciole sparse per le campagne, perchè non sono difese contro i loro nemici, come i lupi, le volpi, i tassi, i ricci, ec.

L'*elica vignaiuola* non monta sugli alberi che per accidente, e non vi resta a lungo; del tutto opposto è il co-

stume dell'*elica zigrinata*; ma si può impedire ch'ella cagioni dei danni, visitando di tempo in tempo i propri alberi, e facendovela cascare con una pertica.

I cespugli spesso rimondati sono più necessari ancora nei recinti della seconda che in quelli della prima specie, perchè il sole vi esercita più efficacemente la sua influenza diseccativa.

Avendo io mangiato chiocciole in tutte le epoche dell'anno, posso assicurare di non aver trovato una sensibile differenza nel loro sapore; nondimeno quelle raccolte in autunno e sul far dell'inverno devono essere più grasse di quelle raccolte in primavera; ma che cosa significa il grasso in questa classe di animali? (B.)

CHIODI. Considerabilissimo è l'uso dei chiodi nelle costruzioni rurali, nelle macchine e palizzate. È dunque necessario, che i coltivatori ne abbiano sempre una provvista di varie grandezze per i giornalieri restauri, e la loro natura deve dipendere da quella del loro uso. Un chiodo di ferro troppo molle si piega sotto il martello, troppo duro si spezza, preferibile sarà dunque generalmente lo stato di mezzo.

Le palizzate a strisce offrono nondimeno un caso particolare. Siccome i ferri frangibili a freddo sono tali, perchè contengono una soprabbondanza di carburo di ferro, e il carburo si oppone agli effetti della ruggine, così esposti essendo i chiodi delle palizzate per tutto l'anno all'aria, è vantaggioso che siano di ferro duro e frangibile, e perciò a Montreuil questi tali chiodi si fanno venire dalle più cattive fucine, e principalmente da quelle di Charleville. Se in Francia si facessero i chiodi come in Inghilterra di ferro fuso, essi sarebbero preferibili a quelli che si usano.

I chiodi adoperati a Montreuil sono della lunghezza di 22 in 24 linee a punta molto ottusa, e fatti assai grossolanamente. Questi penetrano pochissimo nel muro, di modo che si possono facilmente levare col solo sforzo della mano, o tutto al più con due o tre colpi di martello. (B.)

CHiodo, ossia **SPRONE**. Si dà questo nome all'estremità morta d'un ramo, che fu tagliato. Negli alberi fruttiferi a spalliera s'incontrano ogni anno moltissimi di questi chiodi, in conseguenza della loro potatura, e negli arbusti delle piantaie in conseguenza della loro rimondatura, senza che dipenda sempre dal giardiniere l'impedire la loro produzione; farli sparire però bisogna prima del sugo d'autunno, o tutto al più tardi prima di quello di primavera dell'anno susse-

guente. Di fatto, oltrechè questi chiodi si raccomandano male alla vista, impediscono di più, che il sugo sani le ferite, che i rami si drizzino, e provocano ben sovente lo sviluppo del cancro, che accelera il deperimento degli alberi.

Nascono per lo più questi chiodi dallo stravasamento del sugo per le piaghe; perciò gli alberi, che si potano in pieno sugo, ne vanno più soggetti di quelli, che potati furono nell'inverno, e questa è una delle migliori ragioni in favore delle potature d'inverno; perciò gli alberi di debole vegetazione vi vanno parimente più soggetti, stante il maggiore pregiudizio da essi sofferto per qualunque anche più piccola perdita di sugo. Se si tratta d'alberi preziosi, converrà dunque ricoprirne le piaghe con l'unguento di San-Fiacre, o con qualunque altra materia; perchè diminuendo così una tal perdita, le vicende si accrescono della loro conservazione.

Quando si porta via un chiodo, bisogna sempre tagliarlo al vivo, a raso del ramo grosso, o vicino ad un occhio; e conviene, il ripeto, che la scorza possa ricoprire la piaga, ciò che non può aver luogo, che tagliandolo appunto vicino all'occhio ovvero in conseguenza della putrefazione del chiodo. (B.)

CHiodo, ossia **FIGNOLO**. **MEDICINA VETERINARIA**. Tumore duro, circoscritto, della grossezza di una noce, accompagnato con calore e con dolore, che apparisce sopra i tegumenti delle bestie lanose, e che s'ingrossa, finchè comincia a formarsi la suppurazione.

In principio della malattia possibile assai si rende il prenderlo per carbonchio, se non si fa attenzione all'intensità dei sintomi, che accompagnano quest'ultimo, ed ai suoi accidenti. Vedi il vocabolo **CARBONCHIO DEI MONTONI**.

Il chiodo non è pericoloso, specialmente se trattato viene della maniera seguente.

Appena comincia ad apparire, bisogna determinarsi di condurlo a suppurazione; a tale oggetto tagliare si deve la lana nel luogo fatto sede del tumore, ed applicare alla parte più elevata un pimacciolo di unguento basilico, e continuare quest'applicazione, finchè la suppurazione vi sia stabilita. A quel momento si pianta la punta di un temperino nel decubito, avendo cura di lievemente premere le pareti dell'ulcera, per farne uscire l'umore; evacuata poi l'ulcera intieramente, lasciarla conviene soltanto con pimaccioli di stoppa cardata, fino a perfetta cicatrizzazione, con l'attenzione di lavare la piaga ad ogni fasciatura con vino caldo mescolandovi sale marino, o sale ammoniaco. Mai ab-

bastanza riprendere si possono quei marescalchi, i quali, manifestatosi appena qualche grosso bottone o chiodo sul corpo d'un cavallo o d'un mulo, adoprano gli astringenti più forti e più energici, come il vitriolo, gli acidi vegetabili e minerali, ec. Un'esperienza infelice non dovrebbe forse bastare, per insegnar loro, che l'uso di quelle sostanze diventa nelle loro mani quasi sempre pericoloso? (R.)

CHiodo, ossia **INCHIODATURA**. **MEDICINA VETERINARIA**. Chiodo, che il cavallo incontra nella stalla, per la strada, od in campagna, e che penetra nella suola del corno, nella suola carnosa, e qualche volta anche fino all'osso del piede. Noi distinguiamo col sig. Lafosse tre specie di chiodo: il *semplice*, il *grave*, l'*incurabile*.

1.^o *Chiodo semplice*. Questo non punge che la suola, o la forchetta carnosa.

Si conosce, che il chiodo è semplice, quando dal sito bucato non esce sangue: in tal caso dispensabile si rende l'applicazione di qualsivoglia rimedio, perchè la guarigione s'opera da se stessa. Si dica lo stesso di quello, che penetra nella forchetta, e che passa di sghembo per guadagnare la pastoi, perchè non essendo la forchetta sensibile, non può risultare verun danno, e quand'anche il chiodo leggermente intaccato avesse la suola carnosa, l'esperienza c'insegna, che di venti cavalli punti in tal guisa, la metà almeno guarisce senza veruna applicazione; prudenza vuole nondimeno, che si pratici una picciola apertura, per introdurvi piccioli pimaccioli inzuppati nell'essenza di trementina, applicando anche cataplasmi emollienti sulla suola ad oggetto di tenerla umettata.

Che se poi il chiodo è penetrato fino all'osso del piede, essenziale allora si rende, anzi indispensabile, il fare una buona apertura alla suola del corno, con l'attenzione di prima pareggiare profondamente il piede, essendo questo il mezzo di dare uscita alle scheggie dell'osso. Fatta l'apertura, si metteranno sull'osso dei piccioli pimaccioli inzuppati d'essenza di trementina. Il primo apparato non dev'essere levato che dopo cinque o sei giorni, rinnovando la fasciatura o guì secondo giorno, finchè avrà effetto l'esfoliazione, fino cioè al quarentesimo giorno; il dissolamento poi diventa speso il mezzo più sicuro e più efficace per accelerare la guarigione.

2.^o *Chiodo grave*. Il chiodo è nominato grave, quando colpito viene il tendine flessore del piede.

Quando il tendine è stato punto dal chiodo, esce alle

volte sinovia per lo buco. Il marescalco, per assicurarsi se il tendine è stato offeso, deve procurarsi una tenta, e se con questa sente l'osso, si persuade allora che il tendine è stato punto ed in caso tale il partito più spicciativo è quello di dissolarne il piede. Fatto il dissolamento, bisogna portar via dalla forchetta tutto ciò ch'è stato offeso, e col mezzo d'un gammante diretto sull'incavo d'una tenta scanellata sbrigliare il tendine in una direzione longitudinale e non trasversale. Terminata l'operazione, sarà opportuno il vestire la suola, ad eccezione del sito della piaga, con pimacciuoli inzuppati nell'essenza di trementina, applicando anche nell'interno della piaga gli stessi pimacciuoli, coprendo di più il tutto con i medesimi. Questo apparato deve restare sulla piaga per tre giorni, dopo i quali lasciarla conviene in inverno una volta al giorno, ed in estate due volte; i pimacciuoli applicati alla suola carnosa non saranno levati che cinque o sei giorni dopo il dissolamento, avendo cura d'umettarli giornalmente in tutto questo tempo con l'essenza sopra ricordata. *Vedi* il vocabolo DISSOLAMENTO.

Avrà cura altresì il marescalco di fare alzare all'animale delicatamente il piede ad ogni fasciatura. Se dopo diciotto o venti giorni di tal trattamento non vi si osserva sollievo, se il cavallo continua a zoppiare, se la pastoja si ingorga, bisogna ritornare alla prima operazione, sbrigliare cioè bisogna la piaga alla pastoja della maniera sopra indicata. Sarà vantaggioso eziandio il far passare un setone, che dalla piaga arrivi alla pastoja, inzuppandone la miccia con l'essenza di trementina. Conviene guardarsi bene di servirsi, sull'esempio di certi marescalchi da noi conosciuti, degli unguenti caustici e corrosivi, i quali intaccando le cartilagini dell'osso della noce cagionano male maggiore, e rendono la malattia incurabile.

Il tendine una volta punto si sfoglia, e cade la crosta.

« I tendini punti, dice il sig. Lafosse, non si sfogliano dell'istessa maniera come gli ossi, e ciò è provato dalla circostanza, che anche dopo l'esfoliazione del tendine, l'osso l'animale, resta talvolta zoppo per lungo tempo, laddove dopo l'esfoliazione dell'osso ferito, l'animale si trova guarito perfettamente, e cammina senza zoppiare ».

Vi ha un legamento, che unisce l'osso della noce col l'osso del piede. Anche questo legamento può essere stato punto: in tal caso il cavallo deve lasciarsi sera e mattina, altrimenti quel legamento potrebbe guastarsi in forza del soggiorno della marcia.

Se il chiodo ha penetrato nella parte concava del piede, convien praticarvi un'apertura, onde dare uscita alle scheggia; ma un mezzo più sicuro ancora è quello di dissolare l'animale; di tagliare l'estremità della forchetta carnosa col gammante della maniera sopra indicata, evitando soprattutto di fendere il tendine, perchè non abbia a sfogliarsi al sito della sua inserzione o del suo attacco. Se poi è stata punta anche l'arteria situata in quella stessa cavità, non tarda a palesarsi l'emorragia, ed il dissolamento è opportuno anche in tal caso. Si fa quindi un'apertura, si applicano sull'arteria piccoli pimacciuoli carichi di trementina di Venezia, comprimendoli per fermare il sangue. Questo apparato sarà rinnovato soltanto dopo cinque giorni, e le fasciature poi praticate ogni giorno del modo prescritto. Se il chiodo ha punto la giuntura ed anche la cartilagine alla sua parte inferiore, il mezzo più breve allora è di passare all'operazione della GIARDA incornata.

3.° *Chiodo incurabile.* Il chiodo è tenuto per incurabile, 1.° quando è stato punto il tendine flessore del piede, e la materia vi ha già corrosa la cartilagine dell'osso della noce; 2.° Quando il marescalco vi applicò tali unguenti caustici e corrosivi, i quali producono quasi lo stesso effetto della marcia sull'osso; 3.° Quando il chiodo ha toccato l'osso della noce o della corona, perchè essendo gli ossi rivestiti d'una cartilagine, che si corrode a poco a poco, senza sfogliarsi, la piaga non può cicatrizzarsi, ed il male è incurabile.

Se il marescalco vuole assicurarsi della lesione della cartilagine, o della carie dell'osso, introduca nella piaga una tenta. Se sente, che la superficie dell'osso è eguale, liscia e netta, questo è segno non equivoco, ch'egli tocca la cartilagine, e che l'osso non è cariato; ma se poi sente talune ineguaglianze, queste indicheranno l'osso cariato. *Vedi* CARIE. Questo stato dell'osso non ammette guarigione. Il sig. Lafosse indica nondimeno esempi di vecchi cavalli in tale stato perfettamente guariti; cedere quindi conviene alla sua testimonianza, come ha diritto d'esigerlo un pratico tanto esperto.

Noi ci siamo fatti un dovere di qui indicare i contrassegni, che caratterizzano l'incurabilità del chiodo nei cavalli giovani, per impedire, che i coltivatori li abbandonino ai marescalchi, i di cui rimedi ed operazioni diverrebbero per essi un oggetto di gravosa ed inutile spesa (R.)

CHIOMADORO, *Chrysocoma*. Genere di piante della

singenesia eguale, e della famiglia delle corimbifere, che contiene da quindici specie, le une frutescenti, le altre erbacee, ma tutte vivaci, alcune delle quali possono servire, ed una serve anche frequentemente d'ornamento nei giardini, ove forma larghi cesti alti più d'un piede, molto eleganti per la loro figura, e per i molti loro fiori gialli.

Questa specie da noi coltivata è la *CHIOMADORO CAPILLARE*, *Chrysocoma linosiris*, Lin., che cresce nelle parti meridionali della Francia, le di cui foglie sono capillari e lisce. Fiorisce essa in autunno, ed i suoi fiori durano fino alle gelate: viene collocata o sulle aiuole dei giardini di lusso, o lungo i macchioni fra gli arbusti di prima fila, ed in corbelli isolati in mezzo alla verdura: corrisponde da per tutto alla sua destinazione. Viene riprodotta dai semi, che si spargono in primavera sopra una terra leggiera esposta a levante, o dalla separazione delle sue vecchie radici stesse spezzate. Di rado si adopera il primo di questi mezzi, come il più lungo, e l'ultimo non è adottato che nelle piantonarie di commercio, ritardandone anch'esso il godimento d'uno o due anni ma capace di somministrare gran copia di piantoni. Nei giardini dei particolari si ha l'uso di tagliare con la vanga nell'inverno un vecchio piede in quattro o cinque parti, più o meno, secondo la sua forza, e di piantare ciascuna di queste parti separatamente. Questi pezzi fioriscono nello stesso anno, come se non fossero stati nemmeno tocchi, ed alle volte, quando il terreno è favorevole, quando è grasso cioè e leggero, nel seguente inverno sono essi vigorosi, quanto i piedi dai quali provengono. In terreni di tal natura è anzi un imbroglio l'impedire che si estendano più del dovere, ed il distruggere ogni anno quei piedi, che crescono dai semi trasportati dal vento. (B.)

CHIONANTO, *Chionanthus*. Piccolo albero dell'America settentrionale, che si coltiva in piena terra nei giardini paesisti della Francia, ove produce un ameno effetto, specialmente quando è in fiore. Esso è della diandria monoginia, e della famiglia delle gelsominee.

Lo stelo del **CHIONANTO** DI VIRGINIA s'alza nel suo paese nativo ad otto o dieci piedi, ove lo trovasi abundantissimo nei luoghi freschi ed ombreggiati. I suoi rami sono opposti e bruni, le sue foglie opposte, appena picciolate, ovali, acute, lunghe tre pollici, larghe uno e mezzo, e di un bel verde scuro; i suoi fiori d'un bel bianco, disposti in grappoli flosci, pendenti sopra peduncoli divisi, e suddivisi in tre; i suoi fiori, che si sviluppano prima delle foglie, ed assai per

tempo in primavera, sono in tanta copia, che guardata da lungi la cima di quest'albero, sembra coperta di neve, e perciò anche nominato viene nel paese l'*albero di neve-mandrap*; ma in Francia io non ne ho mai veduti tanti da produrre questa illusione.

Il chionanto dev'essere collocato nella seconda fila dei macchioni a tramontana o ponente, ed in opposizione con qualche albero a fogliame sottile. Risalta molto contro un gruppo d'alberi verdi, ma non mi parve di buon effetto posto isolato: ha bisogno d'una terra forte ed umida; viene riprodotto dai semi, che si fanno venire dall'America, perchè ne dà raramente in Europa; o da polloni, o da margotti, o dagl'innesti sul frassino ordinario, o piuttosto sul frassino a fiore, che diventa meno grosso e sta più in relazione con esso: nella sua gioventù teme le forti gelate, ma in seguito non le cura quasi mai, dico quasi mai, perchè Dumont-Courset ha perduto i rami d'un piede ben vecchio per effetto delle brine sopraggiunte dopo l'inverno.

I semi del chionanto devono essere sparsi in terrine sopra letamiere sotto vetriata. Stanno per lo più due anni prima di spuntare: il piantone si ripianta nel second'anno della sua età, per lo più in vasi, che si ricovrano in tempo del gran freddo nelle aranciere, o si ricoprono di felce o di lettiera: al posto poi possono essere collocati tali piantoni nella primavera del quinto anno. I polloni si producono di frequente intorno ai vecchi piedi, che si trovano in terra di brughiera ben fresca. Anche questi vengono levati in primavera; o per metterli immediatamente al posto, se sono forti abbastanza, o per riporli in piantonaria, se sono deboli, ed ivi lasciarli un anno o due. I margotti prendono di rado radice nel primo anno, e nemmeno sempre nel secondo; ma quando il piede, che li somministra, si trova in un terreno umido, o quando viene annaffiato nei calori grandi dell'estate, allora riescono sempre: nel primo anno della loro trapiantazione bisogna coprirli di felce o di lettiera durante l'inverno.

L'innesto sul frassino tanto a scudo, che per incisione, riesce abbastanza bene: dev'esser fatto però basso sufficientemente, per potervi sotterrare il cercine, il quale, gettando delle radici, rende il chionanto franco di piede, e fa morire la radice del frassino all'epoca, quando questa mostrandosi troppo vigorosa, a motivo della più forte sua natura, l'avrebbe fatto perire. Questa precauzione si rende meno necessaria, quando innestato viene sul frassino a fior

re ed io ne vidi un piede di dieci anni , che mostrava di volersi conservare ancora per lungo tempo.

Vi ha una varietà di chionanto con foglie più strette , che dà fiori in copia maggiore dell' altro. (B.)

CHIOSCA. Vocabolo preso dal turco , che contrassegna un piccolo padiglione isolato , ed aperto da tutti i lati , ove si va a prendere il fresco , ed a godere di qualche bella vista . Le chiosche dei ricchi di Costantinopoli sono dipinte , dorate , selciate a quadrelli di porcellana , che per lo più hanno la veduta sul canale del Mar Nero , o sulla Propontide. Questo genere di decorazione è stato introdotto nei nostri giardini , detti inglesi , sopprimendovi però quelle dorature , che indicano l' opulenza piuttosto che il buon gusto. (R.)

CHIOZZO , *Cyprinus gobio* , Lin. Piccolo pesce del genere dei carpinioni , che alberga volentieri nei fiumi sabbiosi , e che riposto può essere con profitto negli stagni , il di cui fondo porta sabbia , e le di cui acque vengono rinnovate continuamente. La sua lunghezza non è che di tre o quattro pollici , ma prodigiosa è la sua riproduzione , e la sua carne eccellente. Si dice , che in Germania vi siano dei laghi ove esso si trova in tanta abbondanza , che si è costretto sovente di dare ai porci il superfluo della quantità che la pesca somministra al consumo.

Mettere si devono i chiozzi negli stagni , ove si trovano dei lucci e delle trote , perchè serva di cibo a questi voraci pesci : non si mettano però in quelli destinati ai carpinioni , perchè coll' infinito loro numero famelici renderebbero questi ultimi.

I caratteri distintivi del chiozzo si desumono dalle due barbe che spuntano dal suo muso , e dalle macchie brune , ond' è cosperso il suo corpo. Vedi il vocabolo **CAPRINO**. (B.)

CHIRONE. Nome dato nei contorni di Nizza ad un larva , che mangia le olive , e che proviene da una specie di mosca. Vedi il vocabolo **OLIVO**. (B.) (*Art. del suppl.*)

CHIRONIA. *Chironia*. Genere di piante della pentadria monoginia , e della famiglia delle genziane , che contiene da venti specie circa , la maggior parte esotiche , una delle quali , propria alla Francia , è comunissima , e troppo usata in medicina per non essere qui omessa.

Questa specie è la **CHIRONIA CENTAUREA** , più conosciuta sotto il nome di *centaurea minore* , pianta annua , d' un aspetto avvenente , che cresce nelle terre aride ed incolte , e che fiorisce alla metà dell' estate . Viene riconosciuta alle

sue foglie opposte , ellittiche , con tre nervature , e lisce , ai suoi fiori rossi e disposti in corimbo dicotomo all' estremità degli steli e delle fronde. Tutte le sue parti sono amarissime , e passano per febbrifughe , e come opportune a rimontare gli stomacchi indeboliti : presa a dose forti serve anche di purgante.

Nei luoghi acquatici se ne trova una varietà più piccola e più frondosa.

CHIUSURA. Si dà in alcuni paesi questo nome ad una proprietà rurale collocata in un' altra , in modo che non si possa entrare in quella senza passare per questa.

Le chiusure nuocono molto ai progressi della coltivazione , perchè nè il chiuso nè li chiudenti tenuti sono a seguire lo stesso sistema d' avvicendamento , senza cagionarsi perdite reciproche. È dunque desiderabile , che diminuite esse siano quanto è più possibile con vendite o con cambi. Vedi il vocabolo **CAMBIO**.

Nei paesi , ove le proprietà sono molto divise , tutte devono essere riguardate come altrettante chiusure , e perciò quanto poco sono esse produttive in confronto del lavoro , che s' impiega ? Io sono partigiano dichiarato della legge sull' eguaglianza del riparto delle successioni , ma il bene dell' agricoltura mi fa desiderare , che si mettano limiti alla suddivisione delle proprietà , in modo per lo meno , che un arpeno in pianura sia un' estensione non permessa di dividere (B.) (*Art. del suppl.*)

CHIUSURE. **ARCHITETTURA** , ed **ECONOMIA RURALE**. Fra i mezzi di guarentire le raccolte sul gambo dalle scorrerie degli uomini e dei bestiami , il più sicuro è quello d' una chiusura ben fatta , e ben mantenuta.

Nei paesi di masserie , e specialmente in quelli , ove l' educazione e l' ingrassamento dei bestiami formano l' occupazione principale del coltivatore , le chiusure atte sono ad agevolare singolarmente la custodia degli animali ; le siepi vive , che le compongono , somministrano legna per i focolari dei mezzadri , ed i terreni chiusi non sono più soggetti all' uso distruggitore del **PASCOLO GIROVAGO**. Vedi questo vocabolo. Le località in fine , ove le terre occupate sono tutte di piantagioni d' alberi fruttiferi , le siepi di chiusura servono loro talvolta di riparo contro l' impeto de' venti . Malgrado però i vantaggi considerabili delle chiusure noi non diremo già coll' abbate Rozier : *sorprende bene il sentir mettere in problema , se sia o non sia conveniente il chiudere i campi* , perchè noi non ammettiamo verun sistema esclusivo in agricoltura.

tura, e perchè d'altronde vi sono delle circostanze locali, in cui il loro stabilimento offrirebbe inconvenienti grandi abbastanza per necessitarne la soppressione, e per impedirne l'adozione. Di fatto, le chiusure, dice Rozier, devono aver per oggetto, 1.º d'impedire agli animali di penetrare nelle possessioni; 2.º di formare una difesa contro i venti agli alberi, alle messi, ec.; 3.º d'accelerare la maturazione delle raccolte; 4.º di portare beneficio ai campi di notabile miglioramento.

I.º IMPEDIRE AGLI ANIMALI DI PENETRARE NELLE POSSESSIONI.

Questo primo vantaggio delle chiusure è incontrastabile, quindi noi lo abbiamo collocato al primo posto; ma sotto questo solo punto di vista confessar conviene, che una buona disciplina campestre produr potrebbe lo stesso effetto, se esercitata venisse con la competente sua esattezza e severità; e ci conferma in quest'opinione il vedere come nei paesi della coltivazione in grande, ove non vi sono chiusure, meglio generalmente si conservano le raccolte, che in quelli, ove già da lungo tempo adottato si trova il loro uso. Vero è che, nelle prime località, le proprietà si distendono in amplissimi territori, ove i fittanzieri istituiscono guardie campestri, le quali alla piccola trascuratezza vengono destituite; laddove nelle seconde, ove le proprietà sono molto più ripartite, il più delle volte non esistono nemmeno queste guardie campestri, o se pure vi sono, affidate ne vengono le funzioni a dei miserabili, i quali senza prendere interesse alla conservazione delle proprietà, pensano soltanto a migliorare la loro sorte, chiudendo gli occhi sopra le trasgressioni, che vi si commettono. Per tale oggetto inutili dunque si renderebbero le chiusure nei paesi della grande coltivazione, e diventerebbero poi la sola risorsa del proprietario in quelli di piccola o mezzana coltivazione.

II.º FORMARE UNA DIFESA CONTRO I VENTI AGLI ALBERI, ALLE MESSI, EC.

Ridurre conviene al suo giusto valore questo effetto delle siepi di chiusura, prima sugli alberi, e poi sulle messi. Al sentire Rozier sembrerebbe, che le siepi di chiusure fossero veri paraventi, alti abbastanza per guarentire ogni campo dall'impetuosità dei venti; ma l'affare è ben diverso.

Le siepi più alte e più folte, che noi abbiamo veduto, sono nei dipartimenti dell'Eure, dell'Orne, e del Calvados, ma il loro effetto, come paravento, non si rende sensibile, che sulle file dei meli più vicini alla siepe, che si trovano verso il vento dominante; tutte le altre file portano segnali autentici dei guasti, esercitati talvolta sulla testa dei meli, e l'inclinazione regolare dei loro fusti indica l'aria del vento dominante in quelle località. Quelle siepi di chiusure non li riparano dunque completamente dai venti forti, e non si può quindi dire, ch'esse loro servano di paravento. Meriterebbero questa denominazione piuttosto relativamente alle messi; ed anche per queste esaminando più da vicino l'effetto prodotto dalle siepi di chiusura si trova, 1.º che si limitano a preservare dal vento le parti che ne sono vicine, e che nulle sono per lo resto del recinto, se questo ha data vastità; 2.º che se non si ebbe l'attenzione di mozzare le siepi, prima che formassero le loro semenze, di riavvicinarle competentemente, di strapparne accuratamente i rampolli e rimessiticci interni, tutta la parte difesa dal vento priva si trova d'aria e di luce, a motivo dell'ombra e dell'opacità di tali siepi: la vegetazione delle siepi e de' loro rampolli si mantiene a carico di quella dei grani, per cui quelle parti dei campi non offrono per lo più che una meschina raccolta; 3.º che le siepi arrestando il corso del vento, lo fanno ripercuotere sopra se stesse, e producono spesso dei vortici e turbini, che spezzano i rami degli alberi, e rovesciano le messi.

Quindi è, che nella coltivazione dei cereali le siepi di chiusura, considerate come riparo, presentano più inconvenienti che vantaggi.

III.º ACCELERARE LA MATURAZIONE DELLA RACCOLTA.

Ciò proviene naturalmente dal trovarsi il calore concentrato nel recinto; ma siccome il bene va raramente disgiunto dal male, così ne risulta spesso, che la sollecitudine nella maturità delle raccolte vi si acquista in pregiudizio della qualità dei grani; che la biada si mostra bruciata, gelata, ristretta, per cui contiene essa allora più crusca che farina.

Questi accidenti, tanto comuni nei paesi di chiusure, conosciuti sono da tutti i coltivatori, e da tutti i mercanti da grani: tutti sanno, che le biade meglio nutrite e più farinose, che fanno il pane più bianco, vegetano sulle pianure elevate, ed esposte a tutte le influenze dell'aria e della luce; che quelle della seconda qualità raccolte vengono dalle

buone terre in pendio dolce e scoperto; finalmente, che le biade raccolte nelle pianure basse, riparate dalle montagne, e nei recinti, non tengono nei mercati che il terzo grado.

IV.º DI PORTARE BENEFIZIO AI CAMPI DI NOTABILE MIGLIORAMENTO.

Il beneficio prodotto nei campi dalle siepi di chiusura dipende dal valore del legname, ch'esse possono somministrare; ma secondo il proverbio triviale, *non si possono ottenere due macinature da un sacco solo*, questo beneficio cade sempre in discapito della coltivazione. Il danno da esse recato alle terre con la loro vegetazione tanto più si rende considerabile, quanto meno profondo sarà il terreno, perchè allora le radici col loro serpeggiare si estendono, e se il terreno chiuso non fosse molto esteso, finirebbero esse coll'occuparlo tutto.

Da questi fatti, che possono essere verificati da chiunque, risulta, 1.º che nei paesi della grande coltivazione, ove i cereali diventano lo scopo principale, e la più proficua occupazione del fittanziero, svantaggiosamente vi sarebbero le siepi di chiusura, perchè il valore della legna da esse somministrata non lo compenserebbe sufficientemente del danno per esse recato alle raccolte, e questo è il naturale motivo, per cui tante poche siepi di chiusura s'incontrano nell'isola di Francia, in Picardia, in Beauce, ec.

2.º Che la loro adozione in quelle località sarebbe dannosa perfino al generale consumo, perchè essendo i paesi della grande coltivazione, come si è detto all'articolo AGRICOLTURA, le manifatture delle sussistenze per le città, ec., i campi chiusi non darebbero raccolte tanto abbondanti, e grani di qualità tanto buona, come nelle loro pianure attualmente scoperte.

3.º Che le siepi di chiusura sono eccellenti nei paesi di coltivazione mezzana (semprechè i campi chiusi abbiano una vastità competente); perchè non formando ivi la coltivazione dei cereali lo scopo principale, nè l'occupazione più proficua dei fittanzieri di quella classe, il torto ch'esse possono fare alle raccolte di grani non è paragonabile ai vantaggi, ch'essi ne ripetono, sia dal valore della legna da quelle siepi prodotta, sia dalla facilità di conservare alberi fruttiferi piantati in quei campi, sia finalmente dal comodo di custodire i bestiami.

4.º Che da per tutto la loro adozione dev'essere moti-

vata dal risultato favorevole nel confronto dei vantaggi cogli inconvenienti ch'emergere possono dal loro stabilimento, secondo la vastità dei terreni, e la specie dei vegetabili assoggettati alla coltivazione.

Rozier appoggia la sistematica sua opinione sull'esempio che i Galli ed i Romani, al detto di Varrone, e di tutti gli antichi autori agronomi, molto stimavano le chiusure, ed avrebbe potuto anche appoggiarsi all'autorità moderna degli Inglesi, dei Danesi, dei Tedeschi, e di molti dipartimenti della Francia; ma tutti gli esempi ed autorità favorirono anzi le deduzioni nostre, poichè nè i Galli, nè i Romani non conoscevano la coltivazione in grande, e tutte le chiusure moderne si trovano nei paesi soltanto di massarie, e di mezzana coltivazione.

Noi ci siamo diffusi alquanto sopra questa materia, perchè la distruzione d'un errore è proficua all'arte quanto la scoperta d'una verità.

I campi si possono chiudere in quattro differenti maniere: 1.º con fosse senza siepi; 2.º con fosse provvedute di siepi vive; 3.º con siepi secche di pali o palizzate; 4.º con muri. Ai vocaboli FOSSE, SIEPI, PALIZZATE, e MURAGLIE ne verrà data la relativa spiegazione di queste diverse costruzioni; ma la più vantaggiosa di queste maniere è quella delle fosse con le siepi vive.

Le chiusure meglio mantenute, che noi conosciamo, sono quelle di Normandia. Tutte sono esse ivi chiuse da barriere solide, più o meno perfette, secondo l'importanza del campo, o le facoltà del proprietario. Ogni recinto ha la sua barriera della larghezza sufficiente per far passare una vettura, ed un'altra più piccola per lo passaggio dei bestiami, come anche un piccolo uscio per quello degli uomini; e siccome poi i bestiami, e specialmente le bestie cornute restano quasi per tutto l'anno nel recinto, così la porta loro preme che resti continuamente chiusa.

Ma quasi in tutti gli altri dipartimenti, e perfino in quelli stessi, ove si attende all'educazione dei bestiami, le siepi di chiusura vi sono generalmente neglette, ed in uno stato di deperimento tale, che minacciate vengono di una totale distruzione dai guasti impunemente portati dalle capre e dai montoni, quando una disciplina più attiva e più severa non occorre ad arrestarne i progressi.

Queste chiusure d'altronde non hanno barriera, ma vi si entra per un vacuo, che aperto viene nella siepe, quando ciò è necessario, ove calpestate dai cavalli, e stacciate

dalle ruote dei carri ne sono le piante. Quando poi mettere si vogliono i bestiami al pascolo nei recinti, questi vacui vengono turati con le spine secche, che distrutte vi restano ben presto dall'umidità, o bruciate dai guardiani: allora i bestiami possono vagare liberamente, ed essere impunemente attaccati dagli animali carnivori.

In fine, se anche resistono le siepi a tutte queste cause di distruzioni, succede poi che si dilatano, stendono le loro radici nel campo, come fu già indicato; vi gettano dei rampolli; i bronchi, le spine, i ginestri spinosi ne occupano gran parte della superficie; per cui un campo chiuso, che in natura di pascolo avrebbe potuto nutrire una greggia per un mese, può offrirle appena un debole alimento per otto giorni.

Necessario quindi si rende, che tutti i proprietari conoscano le circostanze, nelle quali utile può farsi l'adozione delle chiusure, e convinti restino nel tempo stesso che per ritirarne tutti i vantaggi, ai quali hanno il diritto d'aspirare, indispensabile si rende il governare e mantenere le siepi con la più scrupolosa attenzione. (DE PER).

CIAPPOLLETTA. Utensile di legno adoperato per diversi usi, ma che serve principalmente per annaffiare le zolle erbacee vicine alle acque, e per vuotare le acque delle fosse, delle pozzanghere, o quelle che riunite si trovano in certi scavi di terra. Essa è una specie di trogolo stretto, lungo, terminato a becco, provveduto d'un manico. (D.)

CIARLATANO. Specie d'uomini assai pericolosi alla società; ve n'ha di varie sorte, che influiscono di una maniera nociva sull'agricoltura.

I più pericolosi sono quegli scrittori i quali, senza conoscere gli elementi di quelle scienze che servono di base, senza aver mai veduto arare, seminare, raccogliere, ec., danno precetti assurdi, spingono all'ultimo grado dell'esagerazione una tal pianta, una tal pratica, un tal strumento, una tal razza d'animali, nell'intenzione di farsi un nome, d'ottenere favori dal governo, od anche soltanto di lusingare all'acquisto dei loro libri con menzognere promesse. Colpevoli sono essi principalmente, perchè adoprando il linguaggio dei veri dotti, e cagionando perdite a coloro che seguono i loro consigli, gli trascinano alla loro rovina, ed impediscono così che ascoltati poi vengano gli scrittori istruiti, quando vogliono rendersi utili ai loro concittadini.

Quanti di tali impostori non potrei qui indicare!

Ciarlatani meno pericolosi, perchè più circoscritti vengono

i danni da essi cagionati, sono, 1.^o quelli, che si offrono per eseguire un **DISSECCAMENTO**, per condurre un'**AZIENDA**, per formare uno **STABILIMENTO DI PROPAGAZIONE DI CAVALLI**, senza averne la necessaria capacità, e soltanto per guadagnare qualche denaro; 2.^o quelli, che hanno sempre dei consigli da dare a coloro, con cui si trovano sopra qual si sia parte dell'agricoltura, senza aver cognizioni sufficienti nella teorica o nella pratica di questa scienza. Il più delle volte strascinati essi sono da un esagerato amor proprio, il quale li persuade, che le sole loro idee siano le buone.

Altrettanti ciarlatani ha la medicina veterinaria, quanti ne ha la medicina umana, ed i primi sono anzi più pericolosi, perchè invigilati non sono dalla polizia, e possono quindi spopolare distretti intieri dei loro bestiami, senza essere puniti. (B.)

CICALA, Cicada. Genere d'insetti dell'ordine degli emipteri, che contiene più di sessanta specie, tre o quattro delle quali si trovano nelle parti meridionali dell'Europa, e conosciute sono pienamente dai coltivatori, che annoiati vengono dal continuo loro garrito per tutta l'estate. Io ricordo qui quest'insetto principalmente per questa circostanza, perchè quantunque vivano essi, del pari che le loro larve, a carico delle piante, io non ho tuttavia mai inteso lagnarsi, chi avesse da essi sperimentato un danno sensibile.

I maschi delle cicale hanno alla base del loro basso-ventre due grandi squamme, dalle quali coperti vengono gli organi del canto, che composti sono di due piccole sottili lame trasparenti, rinchiuse in una cavità, le quali tendendosi alternativamente in senso contrario, producono quello strepito, detto canto o garrito, d'una monotonia noiosissima.

Le femmine non hanno che i rudimenti di quest'organo, e perciò fanno sentire soltanto un debolissimo grido; hanno esse però in compenso all'estremità del basso-ventre un lungo succhiello bifido, acuminato e dentato, che loro serve a manomettere la scorza degli alberi, ove deporre sogliono le loro uova in fila le une appresso le altre.

Le larve delle cicale sono bianche, e discendono dai rami, ove sono nate, per chiudersi nella terra ove vivono a carico delle radici delle piante; ma senza far loro gran torto, perchè altro non fanno che succhiarle, e perchè non sono mai o quasi mai in grande abbondanza. Si dice, che dopo il primo anno queste larve si cangiano in ninfe, osservabili per le loro zampe anteriori dentellate a sega, all'incirca come quelle delle zeccaruole, e per conseguenza opportunissime a

scavare la terra. Alla fine di primavera del second' anno soltanto escono queste ninfe dalla terra, montano sugli alberi, e si trasformano in insetti completi.

Le cicale, come fu già detto, vivono dell'umore degli alberi, da esse succhiato, penetrando nella scorza con la loro tromba. Ivi senza muoversi fanno sentire il fastidioso loro canto durante tutto il calore del giorno. In generale sono esse assai diffidenti, e fuggono al primo indizio di qualcuno che volesse loro avvicinarsi. Alla fine dell'estate non se ne vedono più, perchè i maschi muoiono subito dopo l'accoppiamento, e le femmine deposte appena le loro uova.

Le due specie di cicale, che più frequenti si trovano nelle parti della Francia Meridionale sono:

La CICALA EMATOTIDE, la quale è nera con macchie gialle o rosse, e con le nervature gialle o rosse alla base dell'elitra: questa ha la lunghezza di due pollici e mezzo.

La CICALA DEL FRASSINO ha la parte posteriore del corsetto marcata di linee rosse, le elitre con una macchia bianca, ed una riga di punti bruni.

Fabricio nominò questo genere TETTIGONO, e cicala quel genere ch'io chiamerò TETTIGONO con Latreille. Vedi questo vocabolo. (B.)

CICATRICE. Nome del segno, che resta dopo la guarigione d'una piaga o d'un'ulcera, tanto negli animali domestici, quanto negli alberi fruttiferi. Le cicatrici non vengono ordinariamente considerate negli animali salvatici, e negli alberi da foresta. Tutte le volte che una cicatrice non è accompagnata con alterazione nell'atto di qualche esercizio, non diminuisce punto il valore degli animali, eccettuato solo il cavallo da lusso. Non vi è mezzo alcuno di fare sparire una cicatrice negli animali, benchè i ciarlatani tutti pretendano di conoscere tali mezzi. Quelle degli alberi cessano d'essere esteriormente visibili per l'effetto della rigenerazione della scorza, ma internamente sussistono sempre. Un veterinario chiamato ad indicare i contrassegni d'un animale, non deve mai mancare di menzionare le cicatrici, che vi possono esistere, essendo questo il mezzo di riconoscere l'animale per tutto il tempo della sua vita. Le marche, che s'imprimono sulla pelle dei cavalli ed altri bestiami col mezzo del fuoco, altro non sono che cicatrici, quando la loro crosta è caduta. (B.)

CICERBITA, *Sonchus*. Genere di piante della singenesia eguale, e della famiglia delle cicoriacee, che contiene da circa quaranta specie, delle quali una è ricercatissima come alimento dai bestiami, e parecchi fra le altre osservabili per qualche altro motivo.

La CICERBITA COMUNE, *Sonchus oleraceus*, Lin., ha la radice annua a fittone; lo stelo cilindrico, vuoto, scanellato, ramoso, alto d'uno in due piedi; le foglie alterne amplessicauli, sagittate, lanceolate, corrose, sinuate, dentate, alle volte spinose; i fiori gialli, larghi un pollice, riuniti in poco numero nelle ascelle delle foglie superiori, e portate da peduncoli pelosi. Cresce questa negli orti, nei campi coltivati, e soprattutto in quelli che sono grassi ed umidi, sull'orlo dei fossi, lungo le siepi, ec., fiorisce in tutta l'estate, e dà molte varietà.

Spande questa pianta, quando è ferita, un umore latteo, ed ha un sapore lievemente amaro: passa in medicina per dolcificante, rinfrescativa, apertiva: le sue proprietà sono in generale quelle stesse della lattuga. In alcuni paesi mangiata viene, e cuola in insalata, e cotta a foggia di spinaci: tutti i bestiami l'amano con trasporto, ed è anche per essi un nutrimento eccellente. Vi fu chi propose di seminarla in grande, per lo loro consumo d'inverno, e nel principio di primavera, perchè essa vegeta anche in tale stagione; ma la difficoltà di raccogliere i suoi semi, e quella anche di spargergli, e la necessità di darla fresca ai bestiami, perchè si marcisce assai presto, quando è tagliata, non permisero di seguire questo consiglio. Se tagliata viene prima, che aperti siano i suoi ultimi fiori, getta nuovamente dal piede, ed in tal guisa renderla si può vivace per diversi anni. Generalmente viene strappata, perchè generalmente è tenuta per una erba cattiva, come di fatto nuoce spesso alle raccolte, specialmente nei giardini in terreno umido, con l'abbondanza e larghezza delle sue foglie. Le donne dell'economia rurale la serbano ordinariamente per le loro vacche, alle quali si dice, che dia più copioso e miglior latte, e per i loro consigli, da essa rinfrescati in un modo utilissimo alla loro salute. Mi pare, che per lo stesso motivo convenire dovesse anche ai porci, ma ciò si pratica in pochissimi distretti.

La CICERBITA AGRESTE è vivace, ha gli steli alti da tre in quattro piedi, le foglie amplessicauli, lanceolate, cuoriformi alla loro base, corrose, e dentate assai irregolarmente; i fiori gialli, disposti in corimbo terminale, con i peduncoli calici irti di peli glandulosi. Cresce questa nei campi argillosi ed umidi, e nuoce spesso con la sua abbondanza alle raccolte: difficile si è l'estirparla, perchè la piccola porzione delle sue radici basta per riprodurla, e perchè strappandone anche un piede con la zappa, o lacerandone alcuni con l'aratro, ne nascono molti altri nell'anno seguente: io vidi dei

campi, la di cui coltivazione era abbandonata per l'impossibilità di distruggerla, e per conseguire questo scopo non ci vuole, che un ben inteso avvicendamento, sostituendo cioè alle biade i pomi di terra, le fave ed altre piante, che domandano varie intraversature, ed a queste piante le praterie artificiali; ed io ho esperienza, che se alla seminazione delle praterie non si facesse precedere di due anni almeno la coltivazione delle piante ora indicate, la cicerbita si conserverebbe nelle praterie.

Del resto tutti i bestiami, e specialmente i cavalli, amano questa pianta, e trovano in essa un buon pascolo; per cui pare, che se ne potrebbe trarre un vantaggio maggiore di quello, che se ne ottiene attualmente.

La Cicerbita di Palude è vivace, ha gli steli alti da tre in quattro piedi; le foglie amplessicauli, astate alla loro base, corrose e dentate ai loro bordi; i fiori gialli, disposti in ombelle terminali, e portati da peduncoli e da calici irti. Cresce questa nei prati paludosi, ed ha un aspetto assai diverso della precedente, per quanto vicina le sia con i suoi caratteri: è probabile, che i bestiami mangino anche questa.

La Cicerbita di Plumier, che cresce sulle Alpi; la Cicerbita della Florida, ch'è originaria dell'America settentrionale; e la Cicerbita di Siberia, che proviene dal settentrione dell'Asia, sono tre piante vivaci, alte da tre in quattro piedi, le di cui foglie, e soprattutto le radichette, sono assai grandi; i fiori turchini, disposti in grosse pannocchie. Coltivate vengono esse in alcuni giardini paesisti, ove producono effetti amenissimi, tanto isolate in mezzo all'erbette, quanto collocate fra i cespugli dell'ultime file. Si riproducono dai semi, ma più spesso dalla separazione delle vecchie radici. (B.)

CICERCHIA, *Lathyrus*. Genere di piante della diadelfia decandria, e della famiglia delle leguminose, che contiene più di trenta specie, quasi tutte avidamente ricercate dai bestiami, alcune delle quali si coltivano per foraggio, per la semenza, ed alcune altre per diletto.

Questo genere si approssima estremamente alle VECCE. Vedi l'articolo VECCE.

Tutte le specie di cicerchie hanno gli steli angolari, serpeggianti; le foglie alterne, accompagnate da stipule grandi, composte d'una o di due coppie di foglioline opposte, attaccate a picciuoli terminanti in capreoli; i loro fiori portati sono da lunghi peduncoli ascellari, ordinariamente poco numerosi. Quelle, la di cui conoscenza più importante si rende ai coltivatori, sono:

La CICERCHIA COLTIVATA, *Lathyrus sativus*. Questa ha le foglie composte ora di quattro, ora di due foglioline; i suoi peduncoli portano un solo fiore turchiniccio; i suoi legumi sono ovali, compressi con due carene sul loro dorso; i suoi semi sono quasi sempre ottusamente cubici: essa è annua, e cresce naturalmente tra le biade delle parti meridionali d'Europa. Ve n'ha un'altra varietà più grande a fiori e frutti bianchi, che in alcuni paesi è più stimata. Coltivata viene per lo suo foraggio e per lo suo seme, detto volgarmente *pisello cicerchia*, *pisello bretone*, *lenticchia di Spagna*, ec. La sua raccolta sembra più vantaggiosa di quella del pisello grigio e della vecchia nelle parti meridionali dell'Europa, ma inferiore poi nelle parti settentrionali: riesce nei terreni i più mediocri, ove queste altre due piante non possono prosperare; riserbarla converrà dunque per tali terreni principalmente; produce essa però del resto i medesimi buoni effetti relativamente al miglioramento della terra, e soprattutto per tenerla netta da erbe cattive. Vedi i vocaboli PISELLO VECCHIA, ed AVVICENDAMENTO.

Nella Francia meridionale si semina la cicerchia in autunno e nella settentrionale passata appena la tema delle gelate, sopra una terra preparata con due rivoltature: se la terra è umida, o se la pioggia vi sopraggiunge poco dopo, essa cresce pronta e folta, e perciò seminata esser non deve nè molto rada, nè molto fitta; e se sparsa fosse in file; e poi intraversata, come si fa in Inghilterra, se ne otterrebbero delle raccolte assai più abbondanti: se si taglia prima della sua fioritura, si può calcolare sopra una nuova raccolta nell'anno seguente: generalmente però mietuta viene per foraggio, quando i suoi fiori sono in gran parte passati, o per la semenza, quando i suoi granelli sono nella massima loro parte maturi: si può anche ararla sotto con molto profitto come ingrasso al momento del suo fiorire. Vedi il vocabolo INGRASSO.

Come foraggio la cicerchia è buona per tutti i bestiami: i buoi, le vacche, le pecore la mangiano con avidità, ed è anche amata più ancora dai montoni sia fresca, sia secca: acquistano essi tutti da tal nutrimento assai carne, ed anche grasso: il suo seme ridotto in farina grossa, e poi bollito, diventa eccellente per gli stessi animali, e specialmente per i porci, che s'ingrassano così più presto, e con meno spesa che con l'orzo: esso è di fatto assai zuccheroso, e secondo l'esperienza fatta da Dussieux nei contorni d'Angoulême, cinquantadue litri di questo seme sparsi sopra un

arpeno hanno prodotto dodici sestieri, ciò ch'è molto più di quanto produce l'orzo: nutrite vengono con esso anche tutte le specie di volatili.

Nelle parti meridionali della Francia gli uomini stessi mangiano abitualmente la cicerchia tanto verde che secca, e gli abitanti poveri se ne servono per una parte dell'anno come alimento loro quasi esclusivo: intiera è difficile essa a digerirsi per gli stomaci delicati, a motivo della durezza e grossezza della sua pelle, ma ridotta in estratto, specialmente verde, è gratissima al gusto, come più volte ebbi occasione d'assicurarmene: si mangia anche tostata sulle brage o nel forno, come le castagne, ed in alcuni paesi diventa il passatempo dei fanciulli nelle sere d'inverno: v'è anche chi, tostata e ridotta in polvere, ne forma una specie di caffè da me più volte assaggiato, e trovato migliore di quello d'orzo, di cicoria, ec.

La soprabbondanza dell'umidità è quella, che in tutta l'estensione della sua durata pregiudica massimamente alla cicerchia, perciò scarsamente coltivata viene nel clima di Parigi, e meno ancora nei climi più settentrionali; e perciò gl'inglesi, ingegnosi ricercatori di tutte le piante proprie a variare la serie dei loro avvicendamenti, la conoscono appena: io feci d'altronde l'osservazione, che il sapore dei semi raccolti nei contorni di Parigi era ben inferiore a quello dei semi raccolti nei contorni di Bordò, e la stessa differenza vi dev'essere anche per lo fogliame da darsi agli animali.

Ben di rado succede del resto, che questa pianta sia coltivata con intelligenza nei dipartimenti meridionali. Quasi tutti i campi, ch'io ne vidi seminati, avevano una debolissima vegetazione dell'altezza di due piedi appena: ma si diede colà per iscusà, che conveniva dare agli steli dato spazio per lasciarli serpeggiare, giacchè non vien dato loro verun sostegno, tanto più che a questa coltivazione adoperato viene il più cattivo terreno.

Nelle Memorie dell'antica Società d'agricoltura di Parigi, trimestre d'inverno 1788, si trova un'eccellente memoria di Dussieux sopra questa pianta.

La CICERCHIA CECE, *Lathyrus cicera*, Lin., ha le foglie composte di due foglioline; i peduncoli con fiore solo rosso; i legumi ovali, compressi e scanellati sul loro dorso. Questa è annua, cresce naturalmente in Ispagna, e vi si coltiva come la precedente, alla quale rassomiglia moltissimo, principalmente per i suoi frutti, che si chiamano *piccoli piselli ceci*, e che sono molto stimati.

La CICERCHIA ANGOLATA ha gli steli molto angolati; le foglie composte di due foglioline assai acute, o piuttosto capillari; i fiori rossi e solitari. Questa è annua, e cresce tra le biade nelle parti meridionali della Francia: io la vidi molto abbondante nei contorni d'Autun e di Lione, ove nuoceva molto alle raccolte: i suoi steli si sostengono quasi dritti, e formano dei cesti assai folti; ed il gusto dai bestiami manifestato per essa pare, che dovesse farla coltivare per foraggio, e perciò raccomandarla oso ai coltivatori della parti medie e meridionali della Francia. I distretti, ove la trovai più copiosa, offrivano un suolo granitico o schistoso di qualità assai mediocre, e nondimeno sorgera a più di due piedi.

La CICERCHIA SENZA FOGLIE, *Lathyrus aphaca*, Lin., ha gli steli deboli, angolati; delle stipule opposte, cuoriformi, assai larghe, lisce, applicate l'una contro l'altra; i capreoli semplici; i fiori gialli, e solitari. La sua altezza è d'un piede circa, cresce tra le biade in terreni secchi, soprattutto nelle parti meridionali della Francia, ove nuoce bene spesso alle raccolte, ed io vidi delle biade, di cui tutti gli steli n'erano investiti. Alcuni coltivatori la vedono nondimeno senza dispiacere tanto abbondante, perchè essendo molto amata dai bestiami, rende assai migliore la paglia in cui si trova. Mal grado però ch'io riconosca la realtà d'un tale vantaggio, non posso lodare la negligenza mostrata nel distruggerla, mentre alla fine dei conti nuocere deve per certo alle raccolte. È cosa in oggi provata, che si ottengono prodotti tanto più abbondevoli, quanto più isolate sono le piante che li somministrano, quanto più netta è mantenuta la loro terra dall'erbe cattive: le opere di Young provano, che questo principio si applica anche alle praterie artificiali, che un'erba medica, per esempio, privata dalle graminacee ed altre piante, fra essa talvolta copiose, rende molto di più. Se i coltivatori vogliono mescolare la cicerchia senza foglie alle loro paglie, seminare la possono separatamente con la segala o con l'orzo per servir di sostegno al suo piantone: preferibili però sono a questa per tale oggetto la cicerchia coltivata, e diverse altre specie. Vedi il vocabolo MISCUGLIO.

La CICERCHIA ODOROSA, detta volgarmente *pisello odoroso*, *pisello di senatore*, ha le foglie composte di due foglioline ovali-bislunghe; i peduncoli portanti due fiori grandi; i legumi irti di peli. Si crede questa originaria dell'India: è annua, e sorge all'altezza di tre o quattro piedi: coltivata

viene da più remoti tempi nei giardini, a motivo dell' eccellente odore de' suoi fiori, i quali variano in tutti gl' impiumi del rosso, del turchino, e del bianco. Alcuni coltivano l' opinione, che la varietà con lo stendardo colore di rosa, e con le ale a carena bianche originaria sia della Sicilia, ma quest' asserzione è ben lungi dall' essere fondata sopra una verità positiva.

Gli steli serpeggianti della cicercchia odorosa rendono questa pianta poco propria alla decorazione dei parterre, e perciò collocata viene ordinariamente vicino ad un muro, ove può essere messa in ispalliera: in questa situazione acquista essa oltracciò più calore, e più siccità, di cui ha bisogno per isviluppare tutto l' aromatico dei suoi fiori. Per seminarla, si gettano in autunno od in primavera tre o quattro granelli in una piccola cavità, provveduta prima da terriccio ben consumato: le semine dell' autunno hanno il vantaggio di dare piedi più primaticci e più belli; hanno però l' inconveniente di trovarsi esposte alle gelate della primavera; per conseguenza nel clima di Parigi ed in altri climi più settentrionali viene pochissimo coltivata: queste semine altre cure non richiedono che d' esser sarchiate ed intraversate due o tre volte; e quei piedi, che non possono collocarsi a spalliera, vengono folciti con pali. La cicercchia odorosa viene talvolta seminata anche in vasi, o per decorarne i giardini, o per distenderla in ispalliera intorno alle finestre degli appartamenti; ed in caso tale riporre conviene in quei vasi una terra leggiera, ed annassarli frequentemente fino all' epoca dell' apertura dei fiori; e chi ha saputo graduare competentemente queste semine, potrà procurarsi fiori dal mese di giugno fino alle gelate; e se ne può anche prolungare il godimento per tutto l' inverno e nella seguente primavera, tagliandone gli steli prima del completo loro sviluppo, e ricovrando i vasi nell' aranciera.

Nei giardini paesisti la cicercchia odorosa viene collocata sotto le fabbriche ed i monumenti, nei panieri formati in mezzo ai praticelli; siccome poi domanda qualche specie di coltivazione, così difficilmente può essere unita agli alberi della prima fila dei macchioni, ove produrrebbe pure un bellissimo effetto.

Per la semina raccogliere si devono sempre i granelli dei baccelli, che furono i primi a maturarsi, gli altri possono esser dati vantaggiosamente ai volatili d' ogni specie, e le sue foglie ricercate sono da tutti gli animali con eguale avidità.

La CICERCHIA TUBEROSA, chiamata volgarmente *ghianda di terra*, ha la radice tuberosa; le foglie composte di due foglioline ovali, ottuse, mucronate; i fiori rosei in numero di cinque o sei sullo stesso picciuolo. Si trova questa tra le biade dell' Europa media e meridionale, ove fiorisce alla metà dell' estate: essa è vivace, i suoi fiori hanno un odore dolce, molto grato, e formano dei mazzetti molto eleganti: le sue radici sono realmente fibrose, serpeggianti, portanti di distanza in distanza certe protuberanze nere, ovali, della grossezza d' un pollice, e queste protuberanze contengono alle volte una polpa tenera, bianca, il di cui sapore si avvicina molto a quello della castagna, e si mangiano generalmente o cotte nell' acqua, o cotte sotto la cenere: io ne feci un gran consumo nella mia gioventù, e perciò mi sento più che altri forse a lodarle. Parmentier, a cui ne dobbiamo l' analisi, riconobbe, che queste protuberanze contengono dell' amido, dello zucchero, ed una sostanza glutinosa, ch' esse offrono, cioè gli stessi elementi della biada, e che servir quindi possono a fabbricare pane. Vengono raccolte dopo le arature d' autunno e d' inverno, e conservare si possono fino alla metà di primavera o stratificate, od in cantina.

Questa pianta, specialmente dopo l' acquisto del pomo di terra, non può essere un oggetto d' utile coltivazione rispettivamente alle sue radici; che che se ne dica però, io non dubito punto, che piantata in un suolo conveniente non abbia a dare una raccolta qualunque: è probabile, che meglio fosse il riprodurla dai semi che dalle radici: ma confesso di non aver fatto verun saggio in appoggio di quest' opinione.

I bestiami amano i suoi fogliami con trasporto, ed i porci non meno che i ratti ed i topi sono ghiottissimi distruttori de' suoi tubercoli.

Siccome questa pianta richiede un terreno coltivato, così concorrere non può essa all' abbellimento dei giardini paesisti; nemmeno collocata può essere nei parterre, perchè cangia ogni anno di posto.

La CICERCHIA DEI PRATI ha le foglie composte di due foglioline lanceolate; i fiori gialli, in numero di sei ed anche otto molto vicini sullo stesso peduncolo. Questa è vivace, cresce all' altezza d' uno in due piedi, e fiorisce alla metà dell' estate, specialmente nei prati, ove si trova spesso in grande abbondanza: tutti i bestiami, e specialmente le vacche, ne sono ghiottissimi. Arturo Young mette questo al di sopra d' ogn' altro foraggio, tanto per la qualità, quanto per la quantità del suo fogliame; si può credere nondimeno

esagerata la sua opinione, e non mi è noto che questa pianta coltivata sia in qualche parte della Francia; opportuno quindi sarebbe, che si ripetessero i saggi fatti in Inghilterra, onde comprovarne i prodotti in un modo più positivo.

La Cicerchia di PALUDE ha le foglie composte di quattro o sei foglioline bislunghe, mucronate; i capreoli ramosi; i fiori turchinici, in numero di cinque o sei sopra un peduncolo comune. Questa è vivace, e si trova nei luoghi umidi, sull'orlo dei ruscelli, e perfino nell'acqua stessa: i suoi fiori non isbucciano che alla fine dell'estate: tutti i bestiami la mangiano: la larghezza delle sue foglie, e la sua proprietà di crescere nelle paludi, nei terreni cioè ove esistono poche buone piante da foraggio pare, che renderla dovessero più della precedente pregevole agli occhi degli agricoltori, ma non so poi se siano stati intrapresi dei saggi per trarne quell'utile che dar potrebbe a tal uopo.

La Cicerchia dei BOSCHI ha le foglie composte di due foglioline ensiformi, ed assai acuminate; i capreoli bifidi; i fiori rosei, grandi riuniti in numero di cinque o sei all'estremità dei peduncoli. Cresce questa nei boschi di fondo buono, sorge a tre o quattro piedi d'altezza, e fiorisce alla fine dell'estate: tutti i bestiami la mangiano: si potrebbe anche adoperarla alla decorazione dei giardini paesisti, ed altri, se non vi fosse la seguente, che merita d'esserle preferita.

La Cicerchia a FOGLIE LARGHE ha le foglie composte di due foglioline ovali, acute, ruvide; i capreoli trifidi; i fiori rossi in numero di dieci o dodici sopra ogni peduncolo. Si trova questa nei boschi delle montagne, e fiorisce alla fine dell'estate: i caratteri che la separano dalla precedente sono poco sensibili, per cui alcuni botanici la riguardano piuttosto come una semplice varietà. La sua altezza va talvolta al di sopra di sei piedi, e quando è coperta di fiori produce un bellissimo effetto; ond'è, che moltiplicata viene nei giardini paesisti, al piede dei cespugli delle prime e seconde file dei macchioni, sopra i quali si arrampica fino alla loro sommità. Tutti i bestiami amano le sue foglie, e tutti i volatili i suoi semi: è chiamata volgarmente *pisello vivace*, *pisello eterno*, *pisello a mazzetti*: le sue radici sono tanto lunghe, che difficilmente sbarbicare si possono; quand'essa comincia a dare dei fiori, dopo tre anni cioè: volendola poi moltiplicare, conviene seminarla, o al posto, o in una terra preparata, ed esposta a tramontana, per levarne di là il piantone nel second'anno, e metterlo al posto: questa semina deve

farsi in autunno, ovvero al principio di primavera: pianta viene alle volte anche nei vasti parterre, ove si forma in cesti; ma i giardinieri si lagnano, che serpeggia troppo, e che trattenere non si possono i suoi progressi.

Gli steli di questa cicerchia, della grossezza alle volte d'una canna di penna, sono troppo duri per essere mangiati dai bestiami, e questo senza dubbio è uno dei motivi, per cui coltivata non viene come foraggio; la moltitudine però delle sue foglie, e l'abbondanza dei suoi semi dovrebbero meritare i riguardi della grande agricoltura. Le sue foglie secche possono adoperarsi per accendere i forni; e quand'anche non si potesse altro ricavare da essa, che il seme per i volatili, che ne sono assai ghiotti, per questo solo oggetto mi pare, che si potrebbe coltivarla utilmente. Io la raccomando a coloro, che dalla loro posizione abilitati si trovano a fare dei saggi di questo genere. I suoi semi facili sono a trovarsi al giardino del Museo, ed in altri parecchi orti dei contorni di Parigi (B).

CICLAMIO, *Cyclamen*. Genere di piante della pentandria monoginia, e della famiglia delle orobanchoidi, che contiene quattro o cinque specie, tutte proprie ad ornare i giardini, ed utili all'economia rurale, ed alla medicina. Tutti i ciclami hanno una radice vivace, tuberosa, piatta, più o meno rotonda, alle volte molto grossa, di cui ghiottissimi sono i porci, d'onde chiamato viene anche *pau porcino* generalmente. Le foglie ed i fiori escono immediatamente da questa radice: quelle, portate da lunghi picciuoli, sono ordinariamente cuoriformi, piuttosto larghe, e parallele al terreno; questi, solitari sopra lunghi peduncoli e ricurvi, sono però più rossi. I peduncoli si avvolgono a spira quand'operata n'è la fecondazione, ed il frutto si accresce e si matura sopra, ed anche entro la terra.

Il CICLAMIO d'EUROPA ha le foglie orbicolari e merlate, lunghe d'un pollice e mezzo, lucide, verdi al di sopra, e rossastre al di sotto; i fiori purpurei ed inodorosi: esso si trova nei siti ombreggiati delle alte montagne. Fiorisce alla metà di primavera, e produce a quell'epoca un effetto dei più grati sotto gli alberi dei giardini paesisti, ma conviene che vi sia moltiplicato assai; si semina da se stesso, di modo che introdotto una volta, non ha bisogno d'altro governo che d'essere sbarazzato da quelle piante maggiori, che impediregli potrebbero di fiorire. La sua radice, nera al di fuori, non ha odore, ed è molto acre: essa purga con violenza per di sopra e per di sotto, ed anzi la sua sola applica-

zione allo stomaco fa recere, ed al ventre fa andare di corpo; e viene anche adoperato per far risolvere i chisti ed altri tumori; vuol essere però amministrata da mano esperta, perchè il suo uso inconsiderato può produrre gravi inconvenienti. Si riproduce dai semi, e domanda una terra leggiera e fresca: i suoi semi si spargono ad un' esposizione di levante appena raccolti, cioè in giugno: spuntano essi nel corso dell' autunno, e vengono esattamente sarchiati: i giovani piantoni coprire si devono nell' inverno con foglie secche per difenderli dal gelo; imperciocchè quantunque originario il ciclamio delle montagne fredde, questa sua specie n' è sensibilissima, giacchè in tale stagione coperta resta sempre nello stato suo naturale da gran mucchi di neve. Nel secondo anno levati ne vengono i piccoli tubercoli; se sono destinati per un giardino paesista, si collocano immediatamente al posto, ma se figurar devono in un parterre, riporli conviene per due anni ancora in piantonaia perchè vi si fortifichino.

Questa specie dà alcune varietà a fiori più o meno violacei, ed anche tutti bianchi, ed a foglie più o meno dentate.

Il CICLAMIO A FOGLIE D'EDERA ha le foglie bislunghe, dentate, ed anche lobate, e screziate superiormente, lunghe d'un pollice e mezzo, ed i fiori odorosi. Questo è il *ciclamio d' Aleppo* dei giardinieri, e si trova in Italia e nel Levante: fiorisce per tempo in primavera, ed anche in inverno: nel clima di Parigi coltivato viene in vasi e sotto vetriata. Rassomiglia alle volte tanto al primo, che alcuni autori lo riguardarono come varietà l' uno dell' altro, benchè le foglie di questo siano costantemente più acute, più screziate, più dentate, ed i suoi fiori odorosi. Un vaso ben provveduto di questa pianta in fiori fa un bellissimo effetto in un' aranciera, o sopra un cammino. Si trova più frequente nei giardini di Parigi questo, che quello d' Europa: i suoi semi si spargono sempre in terrine sopra letamiere sotto vetriata; ma del resto il suo piantone si coltiva positivamente della maniera stessa come l' altro: anche la radice ha le stesse proprietà sopraindicate. Questa specie somministra molte varietà di più dell' altra, ed anzi ben di rado si vedono le foglie ed i fiori di due piedi rassomigliarsi in tutti i punti per le forme e per i colori: quella a fiori bianchi bordati di porpora è la più bella.

I fiori dei ciclami appariscono spesso prima delle foglie, senza che se ne possa indovinare il perchè: fenomeno che si osserva sempre specialmente in due varietà di quest' ultimo

che si avrebbe fondamento di riguardare piuttosto come due specie: esse sono quella a *radici d' anemone*, e quella a *piccoli fiori d' un rosso vivo*.

Il CICLAMIO A FOGLIE ROTONDE ha le foglie orbicolari, larghe di due pollici, integerrime, ed i fiori odorosi: cresce in Italia sulle montagne ed io lo vidi straordinariamente copioso sulle montagne vulcaniche del Vicentino, e sulle rive del lago di Como, ove imbalsamavano l' aria: fiorisce al principio dell' autunno. Questa specie è rara ne' giardini, e quantunque meno elegante dell' altra a foglie d' ellera, merita nondimeno d' essere più di essa riprodotta, perchè il suo odore è più forte e più soave: coltivata esser vuole questa specie assolutamente come le altre.

I giardinieri dividono i ciclami secondo le stagioni in cui fioriscono, benchè alcuni diano fiori per tutto l' anno. Quelli di primavera sono, il *ciclamio orientale*, il *ciclamio d' Antiochia a fiori bianchi bordati di porpora*, il *romano*, l' *odoroso*, il *veronese*, il *bizantino*; quelli dell' autunno sono, i ciclami di *Siria*, di *Corfù*, del *Monte Libano*, e d' *Antiochia a fiori porporini*; quelli d' inverno sono, i ciclami di *Chio*, e di *Persia*. Non è tanto facile il far concordare questa nomenclatura con quella dei botanici: in generale questo genere ha bisogno d' essere studiato, ed io ho di già tentato di metterlo in chiaro.

È riconosciuta falsa l' asserzione di alcuni autori, i quali pretendono, che facilmente moltiplicare si possano i ciclami dalla divisione dei loro tubercoli. Tutti quelli, che da me adoperati furono per una tale esperienza, rimasero in terra putrefatti, e lo stesso accadde a tutti i giardinieri, che mi dissero d' aver tentato lo stesso saggio. Ho detto facilmente, perchè potrebbe darsi, che tubercoli tagliati in due nella loro lunghezza, in modo che in ciascuna delle parti tagliate si trovassero germogli, abbiano riprodotto dei piedi (B.)

CICORIA, *Cichorium*. Genere di piante della singenesia eguale, e della famiglia delle cicoriacee, che contiene cinque sole specie, due delle quali sono generalmente coltivate, sia per l' uso degli uomini e degli animali, sia per quello della medicina.

La CICORIA SALVATICA, *Cichorium intybus*, Lin., che si chiama anche *cicoria amara*, è una pianta vivace, che spezzata manda latte, e che s' alza da uno fino a tre o quattro piedi, secondo il locale. La sua radice è fusiforme a stione; il suo stelo è duro, flessibile, frondoso; le sue foglie sono alterne, sessili, alquanto pelose, più o meno profon-

damente dentate, smozzate, o rosicate, lunghe spesso d'un piede, e larghe tre o quattro pollici; i suoi fiori per lo più turchini, qualche volta anche rossi o bianchi, sono sessili, e geminati nelle ascelle delle foglie superiori.

Cresce questa pianta naturalmente lungo le vie, nei pascoli, nei campi incolti, ec., fiorisce dalla metà dell'estate fino alle gelate: il suo sapore è amaro, come lo indica il suo nome, ma d'un' amarezza non disgustosa. Si adopra frequentemente in medicina per rimontare gli stomachi indeboliti, per far decubitare la bile e le urine nell'itterizia, nell'idropisia, nelle ostruzioni, ed a tale oggetto prescritta viene specialmente in primavera, sia in natura, sia in decozione.

La cicoria coltivata viene negli orti per uso della mensa e della farmacia, ove si aumenta in tutte le sue parti a segno di alzarsi fino a sette od otto piedi, ciò che dà la *cicoria salvatica a foglie larghe*: variano talvolta le sue foglie in bianco ed in violaceo, ciò che produce la *cicoria salvatica screziata*.

Alla cicoria salvatica conviene qualunque terreno, ma più bella e più dolce riesce in un suolo fresco ed ombreggiato, anzi che in un sito arido, e bruciato dai raggi solari. Seminata viene al principio di primavera, tanto a mano volante, quanto a raggi in tavole preventivamente ben rivoltate: si semina anche, ed anzi più spesso, in bordure. Il seme vuol essere poco sotterrato; se la primavera è asciutta, bisogna annaffiarlo, ed il suo piantone si contenta delle sarciature solite a praticarsi in tutti gli orti bene governati, ma rare volte viene trapiantato.

Molti consumano la cicoria salvatica tutta verde, ed in questo stato viene adoperata per le decozioni amare; ed in tal caso basterà la cura di tagliare le sue foglie di tempo in tempo, onde farne spuntare delle più tenere, e ritardare quant'è più possibile, tagliando anche i suoi steli, l'epoca della fioritura, perchè, arrivata quell'epoca, le sue foglie non sian più mangiabili.

A Parigi, ed in tutte le altre città grandi è reputata come troppo dura ed amara nel suo stato naturale, e non viene quindi mangiata che bianca, vale a dire intisichita.

Per ridurla a questo stato strappata viene prima delle gelate, le si tagliano le foglie, e riunita poi in mazzi di cinque o sei pollici di diametro sotterrata viene in una cantina, oppure riposta in una casetta forata di buchi, e collocata in un locale caldo. La temperatura dolce da essa

ivi trovata le fa gettare nuove foglie, ma siccome è priva affatto di luce, così getta foglie quasi lineari assai lunghe, e d'un bianco alquanto giallastro. Viene chiamata allora *barba del padre eterno*, ovvero *barba da cappuccino*: a questa operazione sottomettere pur si suole a Parigi la sola cicoria seminata in primavera, ma si può fare lo stesso con quella di tutti i tempi. Chi non avesse una cantina, od una stauza, la di cui temperatura stesse al di sopra degli 8 o 10 gradi, sotterrare potrebbe la cicoria salvatica in uno strato di letame, che poi si ricopre con delle casse, per impedire il passaggio ai raggi del sole, ma questo metodo ha l'inconveniente di dare alle foglie un certo gusto di letame o di terriccio molto disgustoso. La cicoria salvatica può essere tagliata più volte in un inverno, quando si trova in tale stato, ed anzi sarà meglio tagliarla troppo di frequente, che troppo di rado, perchè le sue foglie dominate dalla parte acquosa sono esposte a marcire.

Gli utili maggiori però dati dalla cicoria salvatica non provengono dalla sua qualità di pianta da giardino, ma come pianta da foraggio. Di fatto essa è desiderata da tutti i bestiami: che se alcuno fra essi vi ripugna da principio, vi si accostuma in seguito, e finisce col preferirla a tutti gli altri foraggi, come si osserva spesso specialmente nei cavalli, nutriti nelle città a secco. A questo si aggiunga il suo vantaggio d'essere vivace, di alzarsi a tre o quattro piedi nelle terre di qualità mezzana, di poter essere tagliata più volte in un anno, di crescere in ogni specie di terreno, e di non temere, quando acquistò tutto il suo crescimento, nè i freddi grandi, nè le grandi siccità.

Il primo, che coltivasse in grande la cicoria salvatica per foraggio nei contorni di Parigi fu Cretté di Palluel. Egli la seminava in primavera con l'avena sopra due rivoltature nelle terre forti, e sopra una nelle terre leggiere. Nel primo anno egli non la tagliava che due volte, ma negli anni seguenti ne ritraeva quattro, ed anche cinque raccolte: io fui testimone d'una di tali raccolte, di quella stessa, ch'egli cita nella sua memoria stampata fra quelle dell'antica Società d'agricoltura di Parigi, e restai, come tutti, sorpreso del suo prodotto, di cinquantasei migliaia cioè, che ottenne da un arpeno di terra mediocre, ma favorevole al crescimento di questa pianta, per essere profonda ed alquanto fresca.

Dalle osservazioni di Cretté di Palluel risulta, che la cicoria dev'essere data ai bestiami in verde; inaperciocchè

tanto è più difficile la sua disseccazione, e dà luogo a perdite tanto maggiori, quanto più dipende la sua bontà dalla sua giovinezza. Io credo, che il suo parere sia il più vantaggioso, perchè essendo questa una delle più sollecite e più tarde piante a germogliare, quando si sa governarla, si può essere sicuri d'averne continuamente fresca per lo corso d'otto mesi dell'anno.

Una prateria di cicoria salvatica somministra foraggio per cinque o sei anni senza una sensibile diminuzione; ma dopo un tal tempo bisogna rivoltare la terra, e seminarvi qualch'altra cosa. Le sue radici, se vi si lasciano nel terreno, servono ad acconciarla meglio d'una data quantità di letame, specialmente se il terreno è argilloso. Riguardata essa quindi esser deve come propriissima per entrare in un sistema d'AVVICENDAMENTO ben regolato.

In Inghilterra seminata viene la cicoria in file fra loro distanti di dodici pollici, e così molto più bella riesce, che seminata a mano volante. Se ne adoprano sei libbre circa per campo, e bisogna tagliarla prima che siano i suoi steli fatti duri, perchè tutti i bestiami, che avidamente la mangiano, quando è tenera, la rifiutano quando è diventata legnosa: tagliata poi viene quattro o cinque volte nel corso di un'estate, e quando una volta ha dato il seme, germoglia tanto debolmente, ch'è meglio rivoltare la terra di nuovo, di quello che conservarla. In generale sono tre anni il termine del suo vigore, dopo i quali è d'uopo sostituirvi un'altra coltivazione.

Il seme della cicoria si deve raccogliere sui vecchi campi, che sono per essere distrutti, o sopra quelli che a ciò destinati sono esclusivamente. Molto nocivo si rende il farne uno o due tagli, come fu consiglio di alcuni scrittori, prima di lasciar fiorire questa pianta. Quattro mesi non sono troppo per condurre a maturità tutti i suoi fiori, i quali si sviluppano successivamente ed a pochi alla volta, ed i primi maturi, o piuttosto quelli che si maturano nei calori dell'estate, sono sempre i migliori. Gli steli si tagliano, quando hanno perduto il loro colore verde, e sono diventati biancastri, e parecchie delle loro parti sono già disseccate, quantunque offrano ancora qualche fiore, e vengono poi trasportati nei granai, ove completa diventa la maturità dei semi. Alla fine dell'inverno si battono col correggiato, operazione lunga e difficile a motivo dell'aderenza tenace di questi semi: indicato fu come un mezzo di facilitarla, quello di bagnare gli steli nel giorno innanzi, e batterli poi bagnati;

questi semi si conservano buoni per parecchi anni, quando si tengono in un luogo asciutto e ventilato.

La coltivazione della cicoria non dev'essere però tanto estesa, come lo pretendono alcuni agronomi: è cosa dimostrata, che data a piccola dose, o di tempo in tempo alle vacche, aumenta essa la quantità e qualità del loro latte; ma è cosa del pari certa, ed appoggiata a positive esperienze, fatte alla villa di Rambouillet, che quando vien data alle vacche sola e per lungo tempo, diminuisce il loro latte allo incirca d'un sesto, per cui anche questo latte dà un burro bianco di cattivissimo gusto, e formaggi amari.

Fu fatta in generale l'osservazione, che il cangiamento di cibo è sempre buono per i bestiami; come lo è anche per l'uomo, e come lo ha sperimentato il sig. Tessier: gli animali, che mangiano la cicoria salvatica, prendono un alimento ed un medicamento nel tempo stesso, capace d'accrescere il loro appetito, dando essa del tuono al loro stomaco, di sciogliere le ostruzioni dei vasi, rendendo più fluidi i loro umori, di far cessare le malattie della pelle, alle quali vanno soggetti, diminuendo l'acrimonia della loro linfa. Convien dunque conchiudere con questo dotto agronomo, che la cicoria salvatica non dev'essere il solo foraggio da coltivarsi in un podere, ma ch'è vantaggioso alla salute dei bestiami l'averne qualche quartiere o qualche arpeno, secondo il numero dei bestiami, per darne loro le foglie in verde, o mescolate con gli altri foraggi, od anche sole, ma per alcuni giorni soltanto in primavera, in estate, ed in autunno.

Le difficoltà della disseccazione della cicoria fanno vedere, che uno dei mezzi di conservarla senza imbarazzi si è quello di stenderla a strati sottili con la paglia di frumento o d'avena destinata al nutrimento dei bestiami, paglia alla quale essa comunica il suo sapore, e non già le sue proprietà medicinali.

Le radici di cicoria sono molto ricercate dai porci, e pare che siano ad essi salutari, quanto le foglie agli altri bestiami: mangiano poi anche essi volentieri le foglie, specialmente quando sono mezzo cotte.

Con queste stesse radici semi-tostate si fabbrica quella bibita, che altro non ha di caffè se non il nome ed il colore, di cui si fa un certo consumo in Germania. A tale oggetto si scelgono quelle provenienti dai semi di quell'anno, si lavano, si grattano, o si tagliano in piccoli pezzi, e si fanno seccare al forno. La decozione di quelle radici è sana,

perciò non occorre impedire, che coloro i quali vogliono farne uso, si soddisfacciano, ma opporsi bensì bisogna, affinché i droghieri non le vendano in polvere nè sole, nè mescolate col caffè, come caffè vero, mentre a motivo della diversità del prezzo questo sarebbe un vero furto.

Si vuole, che la cicoria salvatica sia il tipo della SCAROLA, le di cui foglie a fiori rassomigliano di fatto alle sue: ma questa pianta, che si coltiva abbondantemente negli orti, per mangiarla in insalata o cruda o cotta, si può nondimeno supporre appartenente ad una specie distinta, ed io ho creduto di doverne parlare in un articolo separato, per non allungare troppo questo. Vedi il vocabolo SCAROLA.

La CICORIA DEGLI ORTI, ossia INDIVIA, *Cichorium indivia*, Lin., si distingue dalla precedente per le sue radici, che sono annue, per i suoi steli, che non s'alzano mai più di due piedi, per le sue foglie più larghe verso la loro estremità, alquanto dentate, e perfettamente lisce, per i suoi fiori solitari nelle ascelle delle foglie superiori, di cui si distinguono diverse varietà. Vedi il vocabolo INDIVIA. (B.)

CICORIACEE. Famiglia di piante, che ha per tipo la cicoria.

I suoi caratteri consistono in un calice comune circondante un ricettacolo coperto di fiori a linguetta, ed ermafroditi.

Le piante di questa famiglia sono lattescenti, hanno delle foglie alterne, e dei fiori gialli, o bianchi, o turchini, disposti a spighe, in corimbo, o riuniti, o solitari nelle ascelle delle foglie.

La ZACINTA, la CICERCITA, la LATTUGA, la PELOSINA, la CREPIDE, il TARASSACO, la SCORZONERA, la SALSEFRICA; e finalmente la CICORIA, appartengono a questa famiglia.

Tutti gli animali pascenti; i porci, ed i volatili amano molto le foglie delle piante di questa famiglia; l'uomo stesso le mangia e crude, e cotte. (B.)

CICUTA, *Conium*. Pianta biennale, a radice fusiforme, giallastra; a stelo di tre o quattro piedi d'altezza, picchiettato di macchie brune, ramoso alla sua cima, a foglie alterne, tre volte alate, ed a foglioline assai piccole; a fiori disposti in ombella, ed accompagnati con involucri universali e polifilli parziali.

Questa pianta forma un genere nella pentandria diginia, e nella famiglia delle ombellifere: cresce in Europa sull'orlo delle acque, in luoghi freschi ed umidi, e fiorisce a metà della primavera. Essa è la vera cicuta degli antichi, di cui si

servirono gli Ateniesi per far morire Socrate. Il solo suo odore disgustoso e ributtante la fa conoscere per velenosa, e nondimeno, secondo l'asserzione di Linneo, mangiata viene da tutti i bestiami, e specialmente dalle vacche, che ne sono ghiotte. Succede talvolta, che taluni cuochi ignoranti la prendono in cambio del prezzemolo, quantunque il colore oscuro delle sue foglie, ed il suo odore bastare dovessero per impedirne lo sbaglio, e producono così in coloro, che mangiano i loro intingoli, l'ingorgamento, le vertigini, l'oscuramento della vista; e se la dose è molto forte, anche il delirio, le convulsioni, e la morte: i rimedi sono i vomitivi, e l'acqua acidulata coll'aceto.

I gravi inconvenienti, che risultar possono dagli errori di questo genere, devono impegnare i coltivatori a distruggere la cicuta per tutto ove la incontrano; e siccome la sua pianta è biennale, basterà tagliarne la radice fra due terre, per annientare le produzioni future.

Eppure questa pianta tanto pericolosa è diventata fra le mani di Storck un eccellente rimedio contro la gotta ed i cancheri, a motivo delle sue proprietà eminentemente sudorifere e narcotiche. Si adopra in pillole, ma il suo uso diretto esser deve da una mano esperta, altrimenti si corre rischio di alterare lo stomaco, e di sperimentare gli accidenti sopraindicati. L'adozione di questo rimedio, che diffuso molto si era per alcuni anni, determinò certe persone a coltivare la cicuta in grande, per supplire ai bisogni della farmacia; ma dopo che questo rimedio è andato fuori di moda, io non so, che nessuno la coltivi nei contorni di Parigi. Mi credo dunque dispensato dal dare qualche spiegazione sulle pratiche da seguirsi, volendola coltivare.

CICUTA ACQUATICA. Vedi gli articoli FINOCCHIO ACQUATICO, FINOCCHIO SALVATICO, e CICUTARIA.

CICUTA MINORE. Vedi PREZZEMOLO SALVATICO. (B.)

CICUTARIA, *Cicutaria*. Genere di piante della pentandria diginia, e della famiglia delle ombellifere, che contiene tre piante, all'una delle quali dato fu il nome di *cicuta*, a motivo delle grandi sue relazioni di caratteri e di qualità con la vera cicuta degli antichi, da Linneo chiamata *conium*. Vedi la parola CICUTA.

La specie, di cui qui si tratta, *cicuta virosa*, Lin., è una pianta vivace, che dà un sugo giallognolo quand'è ferita; i di cui steli alti due o tre piedi sono internamente scavati e vuoti; le di cui foglie sono alterne, due volte pennate, e con foglioline ovali dentate, i di cui fiori sono bian-

castri, disposti in ombelle, privi del collaretto universale, e provveduti di collaretti parziali di tre o quattro foglioline.

La CUCUTARIA ACQUATICA, che confondere non si deve col FINOCCHIO ACQUATICO, chiamata anche CUCUTA ACQUATICA, si trova in Europa sugli orli degli stagni, delle fosse piene d'acqua, delle paludi, ec. Fiorisce questa alla metà dell'estate, ed è un veleno violento per l'uomo e per gli animali; nondimeno Linneo dice, che le capre la mangiano. V'è chi pretende perfino, che l'acqua, in cui cresce, sia pericolosa per i bestiami, che la bevono, circostanza piuttosto difficile da credersi, poichè le mortifere sue qualità non risiedono che nel suo sugo giallastro. Che che ne sia, ogni prudente coltivatore deve strappare questa pianta ogni qual volta la incontra, e quando si trova in fiore farla anche cercare per lo stesso oggetto di distruggerla.

I rimedi d'adoperarsi contro gli effetti del suo veleno, sono prima i vomitivi, poi l'aceto misto coll'acqua in dosi abbondanti. (B.)

CIGNO, *Cygnus*. Uccello del genere delle anitre, che nutrito viene ordinariamente come oggetto soltanto di lusso, ma che potrebbe essere nondimeno ridotto a dare anche un profitto a chi dirigerà ne sapesse l'educazione in un modo economico.

I nostri padri allevavano molti cigni, ed anche in oggi frequentemente se ne vedono sui fiumi della Germania: se questa moda è passata, potrebbe anche rinovarsi; non sarà quindi superfluo il qui dedicare al cigno un articolo.

Con la sua grandezza, con il suo mantello d'un bianco il più candido, col nobile suo andamento il cigno diventa l'ornamento delle acque, e con la sua carne, se non eccellente, almeno grata, e specialmente con la sua peluria, inferiore soltanto a quella dell'*edredon*, può diventare oggetto di speculazione agronomica.

Questo uccello si affeziona facilmente ai luoghi, che lo videro nascere, od a quelli dond'è solito ricavare il suo alimento, per cui ben di rado si allontana dal bacino d'acqua, ove fu collocato. La sua forza ed il suo coraggio lo guarentiscono contro i suoi nemici; non cerca già egli di combattere, ma se attaccato viene da qualche uccello da rapina, sa difendersi quasi sempre con successo, e se pur deve perdere, non cede mai la vittoria che con la vita. Si vuole, ch'ei sia geloso del colore bianco, e che si getti con furore sopra quegli animali, i quali abbelliti ne sono com'esso, ma questo è un errore fondato sopra un pregiudizio, che attribui-

sce a quest'uccello passioni proprie dell'uomo; io vidi spesso dei cani bianchi passeggiare intorno ai bacini popolati dai cigni, senza ch'essi facessero sopra di loro più attenzione che sopra di quelli d'altro colore: del resto non si vedono sempre forse migliaia di donne vestite di bianco passeggiare intorno a questi bacini, senza mai osservare, che i cigni se ne formalizzano?

I cigni vivono in parte d'erba e di semenze come le oche, ed in parte di sostanze animali come le anitre: essi non lasciano vivere veruno di quei rettili o di quegli insetti, che nascono o si recano nelle loro acque, ed il lungo loro collo permette ad essi di cercarli nel fango, e di raggiungerli ad una distanza, ove potrebbero credersi sicuri: distruggono anche i piccoli pesci, ed alle volte ne uccidono perfino i grandi: i ranocchi specialmente, di cui sono ghiottissimi, non possono da loro salvarsi nè in terra, nè in acqua: tenuti come domestici, vengono nutriti di grani, e soprattutto di frumento e d'avena, che essi amano molto, e si danno loro anche intestini d'animali, carne tagliata a pezzi, insalate, cavoli, ed altre rimanenze di cucina.

Fatti comprovati inducono a credere, che i cigni viver possono più d'un secolo: l'estrema loro vecchiezza indicata viene dalla diminuzione della loro bianchezza, e dall'irregolarità della superficie del loro becco.

L'amore fa sentire ai cigni il suo fuoco fino dai primi giorni di primavera: succedono allora animosi combattimenti tra i maschi per lo possesso delle femmine, e quando poi le coppie sono assortite, non si dividono più, abbandonandosi allora alle più affettuose tenerezze, foriere dei loro diletti. Le femmine depongono ogni terzo giorno sulle rive delle acque, nei più folti cesti dell'erba, ovvero in piccole capannucce, che si costruiscono espressamente, da cinque fino ad otto uova bianche, grosse come un pugno, a guscio duro, e buonissime da mangiarsi: la loro incubazione dura cinquanta giorni.

Le covatrici non esigono altre cure, che quelle prestate alle oche; dello stesso modo si allevano anche i loro piccoli nei primi mesi della loro esistenza: questi pulcini sono da principio coperti d'una peluria grigia, poi di piume dello stesso colore, e prendono soltanto il mantello bianco all'età di due anni, quando sono diventati adulti, quando sono cioè in istato di propagare la loro specie.

Questi giovani cigni vengono nutriti con una pasta composta di frumentone, d'orzo, o d'avena macinati, di mi-

nutamente tagliate insalate, e di alcuni pezzetti di carne. Bisogna tenerli sempre vicini all'acqua perchè possano lavarsi, e passeggiare in essa continuamente. La più scrupolosa nettezza è una proprietà ereditaria dei cigni, e se si vedono alle volte sudici e rabbuffati, ciò succede soltanto, quando nell'impossibilità fisica si trovano di tenersi netti.

La carne dei giovani cigni è buona da mangiare, ed i nostri padri la imbandivano nei conviti di lusso, come quella del pavone.

I cigni si spennano due volte all'anno, al principio cioè della primavera, eccettuate le covatrici, ed alla fine dell'estate: la loro peluria viene ricercata, come fu di già detto, quanto quella dell'*eider*, per riempire i letti ed i guanciali, per fare i ciuffi, per la polvere da capelli, ed anzi per quest'ultimo oggetto il pelo dev'essere attaccato alla sua pelle, e per conseguenza fabbricati esser non possono questi ciuffi, che con i cigni morti naturalmente, che si possono scorticare. Le penne delle loro ale sono preferibili per iscrivere a quelle delle oche, e si vendono cinque o sei volte più care di esse.

Da tutto ciò si deduce, che se in generale l'educazione dei cigni meno vantaggiosa si rende di quella delle oche, si può nondimeno sperare di trarne un partito, contemplandoli come prodotto. Secondo il ragguaglio dei viaggiatori, vi sono dei proprietari nel settentrione della Germania, che ne fanno una rendita.

I cigni si vedono sempre con piacere sulle acque dei giardini pubblici, perchè danno a quelle acque movimento, ed il movimento è all'uomo sempre omogeneo: l'unica lagnanza portata contro di essi si è, che insudiciano la purezza de' bacili, o col sollevare alla superficie il limo del fondo, o col seminarvi a galla le piume che scuotono dal loro corpo, e le foglie che vanno spezzando: nei giardini paesisti fanno in generale più male, che non producono diletto, impedendo di piantare nelle acque, od ai loro bordi delle piante proprie al loro ornamento. Che se in questa specie di giardini tenere se ne vuole qualche coppia, collocarli conviene in bacini scoperti, scavati cioè in mezzo ai prati, e circondare questi bacini con pergolati capaci d'impedir loro l'uscita.

La caccia dei cigni salvatici non può aver luogo che col fucile, ed in Francia questa caccia non può essere che assai rara, perchè i cigni non vi si mostrano che rare volte, nella circostanza cioè degl'inverni più rigidi. Si dice, che nei paesi settentrionali uccisi vengono a colpi di mazza, quan-

do vanno in muta; ma ciò pare difficile, perchè allora soliti non sono d'allontanarsi dalle acque. (B.)

CILIEGETTA. Piccola prugna rossa, di cui si adopera spesso il prodotto per innestare le buone specie, come anche gli albicocchi ed i peschi. *Vedi PRUNO.* (B.)

CILIEGIA. Frutto del ciliegio, e principalmente quello, ch'è acido.

CILIEGIA. Tubercolo rosso, che si mostra sulla sola carnosità dei cavalli. *Vedi ROSPO, ESCRESCENZA, e FICO.*

CILIEGIA DI SEVO, e CILIEGIA D'INVERNO. Questo è il frutto della VESCICARIA.

CILIEGIA DI CORNALINA. Questo è il frutto del CORNIOLO COMUNE O MASCHIO.

CILIEGIAIA. Luogo piantato di Ciliegi.

CILIEGIO, Cerasus. Genere di piante dell'icosandria monoginia, e della famiglia delle rosacee, che moltissima affinità tiene con il pruno, al quale fu anche riunito da Linnæo, e che contiene da venti alberi circa, dei quali parecchi coltivati vengono abitualmente negli orti nostri, gli uni per i loro frutti, conosciuti sotto il nome di CILIEGE, gli altri per solo diletto.

Quasi tutti gli autori hanno confuso il visciolo, tanto comune nelle nostre foreste, col ciliegio propriamente detto, altrimenti chiamato anche **AGEROTTO**, albero da Cerasunta portato a Roma dal celebre Lucullo, nell'anno 680 della fondazione di quella città, quantunque queste siano due specie botaniche, molto vicine bensì fra loro, ma sempre pronunziatamente distinte. Dopo riconosciuto questo fatto, a riconoscere si pervenne egualmente, che tutti coloro, i quali senza fare questa distinzione intesero di provare, o che il ciliegio sia naturale all'Europa, o che Lucullo lo abbia realmente portato dall'Asia minore, hanno avuto del pari ragione, e del pari torto. Queste due specie provvedute sono d'un carattere distinto, ma più facile a rilevarsi dagli ortolani che dai botanici, imperciocchè i fiori del visciolo si sviluppano sul legno dell'anno penultimo, e quelli del ciliegio propriamente detto spuntano dal legno dell'ultimo anno: più, i mazzetti formati da questi fiori sono sessili sopra l'ano, e lievemente peduncolati sopra l'altro, e le foglie sono vellutate per disotto sul primo, e lisce del tutto sul secondo: un altro carattere conosciuto da tutti si è quello, che le visciole e le varietà da esse prodotte col mezzo della coltivazione, come le duracine e le brizzolate, hanno la carne dura, e le agrocotte, ossia *ciliege agri*, l'hanno tenera ed acquosa.