FONDAZIONE
ISTITUTO INTERNAZIONALE DI STORIA ECONOMICA
"F. DATINI"
Serie oro. Testi antichi in anastatica su CD-rom
31

L'AGRICOLTORE SPERIMENTATO DI COSIMO TRINCI

CON ALCUNE GIUNTE DELL' ABATE GENOVESI

DEDICATA

A. S. E.

D. FRANCESCO LOFFREDI

PRINCIPE DI MIGLIANO E DI VIGGIANO, CONTE DI POTENZA, XVII. MARCHESE DI TRIVICO, EC. EC.

Della Real famiglia de' Normandi

IN NAPOLI MDCCLXIV.
NELLA STAMPERIA SIMONIANA.
Con Licenza de' Superiori.

DATI BIBLIOGRAFICI:
Trinci, Cosimo [fl. 1726-1755]
L'agricoltore sperimentato di Cosimo Trinci con alcune giunte dell'abate Genovesi. - In Napoli : nella Stamperia Simoniana, 1764. - [14], XXXVIII, 367, [1] p. ; 8° (19 cm)
Segn.: a-b8 c10 A-Z8. - Tit. dell'occh.: L'agricoltura di Cosimo Trinci pistojese. - Epistola dedicatoria a Francesco Loffredi principe di Migliano e di Viggiano. - Impronta: a-ei e.te r-al poch (3) 1764 (R)

L'edizione è stata realizzata grazie al contributo di:

Fondazione Cassa Risparmio di Prato

L' AGRICOLTURA
DI
COSIMO TRINCI
PISTOJESE.

L' AGRICOLTORE SPERIMENTATO

DI

COSIMO TRINCI

CON ALCUNE GIUNTE

DELL'

ABATE GENOVESI

DEDICATA

A. S. E.

D. FRANCESCO LOFFREDI

PRINCIPE DI MIGLIANO E DI VIGGIANO, CONTE DI POTENZA, XVII. MARCHESE DI TRIVICO, ec. ec.

Della Real famiglia de' Normandi.

IN NAPOLI MDCCLXIV.

NELLA STAMPERIA SIMONIANA.

Con Licenza de' Superiori.

ECCELLENZA.

L nostro Re Alfonso, Principe magnanimo, più savio del quale, e più amorevole de' suoi sudditi, non che vedesse l' età sua, ma pure non credo che avessero l' antiche, soleva dire, *Che, in ogni tempo, e luogo, i popoli non sien' altro, fuor che quel, che veggono essere a coloro, i quali ne sono le guide, e gli esemplari; e questi essere i Grandi*. Dettato divino, che la ra-

gion dimoſtra troppo vero, e i fatti umani compruovano. E qual dunque non debb' eſſere la letizia el dilargamento del cuore di noi altri, riguardando da umil piano e baſso e contemplando Voi ſiti in alto e onorato grado, meſſa da un de' canti la fierezza de' trapaſſati ſecoli, o i fanciulleſchi intertenimenti, non degni della elevatezza di tanto poſto, non iſtudiar altro, che la Geometria, l' Aſtronomia, la Fiſica, l' Economica, le Scienze politiche, l' Agricoltura finalmente? Perchè ſe l' umanità e la civile felicità degli uomini è nata colle Scienze e con l' Arti, e và con eſsoloro del pari; è giuſto, che ci aſpettiamo di vedere, non la favoloſa de' Poeti e ruvida età dell' oro, ma la vera, e fondata ſul chiarore dell' intelligenza, e ſul fervore della vera virtù, correndo Voi a sì gran paſſi e generoſi al-

la

la meta degli umani desiderj. Ma benchè molti giganteſcamente marcino, ELLA (che mi permetta la SUA modeſtia il dirlo) in età tuttochè giovanile, e freſca, e avida di piaceri, precorre glorioſamente a tutti gli altri. Concioſiachè quando io quì mi credeva, che ELLA villeggiaſſe, e dormiſſe in grembo ai diletti della Campagna, le ſue lettere mi riempirono ad un tratto di roſsore, di pentimento, d' invidia. Elleno mi ſignificavano, come le ſue cure, e le ſue delizie non erano, che rivolte tutte a rianimare l' Agricoltura, e a ſoccorrerla. Allora parvemi che io foſſi, come per miracolo, traſportato nelle Ville de' Catoni, de' Varroni, de' Columelli, o ne' Giardini di Ciro il giovane. Mi ſi arricciarono i capelli per la maraviglia. L'eſtro dell' amore del ben pubblico ſopravvenne toſto: ma non

trovando in che poter ſecondare sì nobili cure, e sì degne di grandezza, diemmi a ricercare, ſe altri per me poteſſe. Riſovvennemi quanta gloria Coſimo Trinci ſi aveſſe fatto tra i Georgofili d' Italia. L' avervi penſato, l' aver fatto riſtampare il ſuo *Sperimentato Agricoltore*, el conſecrarlo al nome dell' ECCELLENZA SUA, è ſtato quaſi un punto: ma è ſtata forza del SUO Genio. Qual giovamento ſia per recare al noſtro paeſe, ſiccome è ſtata opera tutta SUA, così voglio, che ſia tutto ſuo giudizio. ELLA, che tra le lettere Greche e Latine, tra le Franceſi, Ingleſi, Tedeſche, e ne' ſuoi ſavj viaggi, moſtrò ſempre, e nutre tuttavia ſingolare affezione alle Toſcane, e mette ſopr' ogni altro gl' ingegni Italiani, ſiccome ſottili inventori, e accorti miglioratori d' ogni coſa, che giovi, o diletti; farà,

ſen-

ſenza niun dubbio, quell' onore e accoglienza al libro, che ardiſco a preſentarle, che l' Autore e la materia meritano aſsai. Per me, ſtimerommi aſſai beato, ſe l' ECCELLENZA SUA ſtimerà, che non altro, fuor che l' amore di conferire anch' io ad accendere sì belle brame in pro del comun bene, mi hanno fatto prendere queſta qual ſi è ſtata fatica.

Aggradiſca dunque, la prego, queſto mio piccol dono, argomento della grandiſſima venerazione, che io nudriſco per l' altò ſuo valore, e mi creda con ogni oſsequio

D. V. E.

Napoli 20. Ottobre 1764.

Umiliſs. e Devotiſs. Servo
Antonio Genoveſi.

PREFAZIONE
DELL'
ABATE GENOVESI.

PIù d' una volta ſono andato meco ſteſſo conſiderando, ſe queſte Provincie, ch' ora compongono il noſtro Regno, poteſſero alimentare e ſoſtenere un maggior numero di abitanti, che ora non fanno, e in più larga abbondanza; e dove ciò foſſe vero, donde ſi naſca, ch' eſſe non rendano a proporzione di quella loro fertilità, e bontà di Clima, che ſono aſſai generalmente cognite. Leggendo l' antica Storia di queſte contrade, e le molte Republiche e popolatiſſime, ch' elle nutrivano, i grandioſi eſerciti, la copioſa marina, le magnifiche opere publiche, le molte ricchezze; ſi viene di leggieri in cognizione, che ci dee eſſere qualche differenza tra la popolazione di quei tempi, e de' noſtri. Monteſquieu (1) crede, che la Grecia, l' Aſia, l' Italia de' tempi avanti al deſerto fattone da i Romani, foſſero ſenza niun paragone più popolate, che non ſon oggidì, aſcrivendo ciò a due aſſai ragione-
voli

(1) L' Eſprit des Loix lib. XXIII. cap.17.18.19.

voli e probabili cagioni, l' una delle quali è, l' avere avuto di molte piccole Republichette; l' altra essere state le terre con minore inegualità divise, che non sono state poi, che tutte le leggi Agrarie furono antiquate. Si è veduto a questi anni addietro uscire in Francia un libretto *sul numero degli uomini* (1); per i cui calcoli si è creduto, che questa parte sola d' Italia, che fa il nostro Regno, nutrisse intorno a sette milioni di abitanti. Il Signor David Hum, famoso Filosofo Inglese, in una assai dotta ed erudita Opericciuola *Su la popolazione degli antichi* (2), crede di avere delle ragioni di sospettare di questi conti, e calcoli, nè pare inclinato a credere, che l' Italia abbia potuto mai fare intorno a 18 milioni di abitanti, siccome il pretende l' Autore del *Numero degli uomini*. Stimo anch' io, che questi calcoli sieno troppo esaggerati: ma non mi rimuovono dal credere, che noi siamo alquanto decaduti in fatto di popolazione. Appena noi potremmo fare il quarto di quelle cose, che noi leggiamo essersi fatte duemil' anni addietro; e questo ci dee essere manifesto argomento, che noi siam' oggi molto di sotto al numero della gente, che altre volte abitava questo nostro paese.

Bel

(1) *Le nombre des Hommes*.

(2) *Essay of the Populousnes of antient Nations*, ristampato insieme con l' altre sue opere a Londra 1758. in quarto sotto il tit. *Essays and Treatises on several Subjects*.

Bel problema adunque, e degno della considerazione d' un vero Filosofo è questo, donde mai possa essere avvenuta una sì fatta e costante decadenza. Io lascerò volentieri, che altri ne pensi a suo modo. A me pare, che ogni paese a lungo andare dee spopolarsi, se il vivervi vi divenga difficile e penoso. Crederei, che si dovesse pensare de' paesi, come delle Caccie: esse si rendono ogni giorno più sprovviste di fiere, come quelle si accorgono, che non ci è da vivere, o se ce n' ha, non è senza gran pericolo. Niun' altra cagione sospigne gli uomini a stare, o partire, a faticare più tosto, che nò, se non il bisogno, e le punture, ch' esso ci dà. Dond' è, che quivi si affollano più, dove si trova più facilmente da soddisfare a i bisogni e a i desiderj, e a viverci con contento della natura. Dove si stenta più tosto, che si vive: dove si fatica, per non ricogliere; è troppo malagevole, che la gente vi si moltiplichi, o se vi è molta, che non vada a diminuirvisi.

V' ha de' paesi spopolati per pura forza di cagioni Fisiche: il Clima soverchio freddo, o abbrustolito: il suolo pietroso, o arenoso; l' aria pestifera, spiantano la razza umana; perchè o niegano il vitto, o ammazzano gli abitanti. Ma se il nostro è spopolato, e ciò vale a dire, non così popoloso, come potrebbe, e meriterebbe, non è già per naturali cagioni, ma per morali. Sarebbe questo, che ha fatto dire, e fa tuttavia, a i Francesi, *che questo Regno è*

un paradiſo, *ma abitato da diavoli* (1)? Dettato, che non so ſe è falſo in tutto: ma ſon certo, che quella parte appunto, in cui il credo anch'io vero, ſia quella, che moſtra fino ai ciechi la bontà de' ſuoi abitanti; avvegnachè non faccia tropp'onore alla loro ſapienza.

Tra le cagioni morali di tale ſpopolazione, e frequenti careſtie (fenomeno, che ſorprende chiunque ha punto di cognizione delle noſtre terre, ſito, clima) è, ſenza contraſto, principale la rozzezza e la debolezza dell' Agricoltura. E dico ſenza contraſto; perchè ſarebbe un ſelvaggio chi ſi deſſe ad intendere, potervi eſſere abbondanza, ſenz'Agricoltura, o Agricoltura, ſenza dimolte cognizioni, e un forte ſtimolo, che la ſpinga: e ſarebbe poco pratico del preſente ſtato di Europa, ſe voleſſe ſoſtenere, che noi coltiviamo così bene, e con brio, alacrità, ſpirito, come ſi converrebbe. Non è, che io nella Capitale non oda ſpeſſo da certuni, che nuotano nel graſſo, ſenza ſaper donde ſi ſtilli, parlar delle coſe agrarie con quello ſtrapazzo, e con tanta ſalvatichezza, come ſe foſſe-

(1) Moreri Dizzionario art. *Naple*. La Martinier Dizzionario Geogr. al medeſimo art., e la ſua Abregè pur art. *Naple*. Ma gl' Ingleſi hanno avuto, ed hanno di noi migliore ſtima, come ſi può conoſcere da molti loro Autori, e Viaggiatori. Il traduttore Ingleſe del gran *Dizzionario del Commercio* di Jacopo Savery nel bell' art. *Naples*, ſembra più toſto di aver buona opinione degli abitanti di queſte parti d' Italia.

ſero fuori di queſto mondo: ma so altresì, che ſu queſto punto, in niuna parte vi dev' eſſere più ſelvaggi, quanto nelle grandi Capitali. Non uſciti mai delle mura, o uſciti per un pranzo, o feſtino notturno, quali idee potrebbero avere delle campagne, e di quel, che riempie le loro menſe, gli veſte, gli fa abitare con morbidezza (1)?

Si può dunque, e dee, da chi ama la patria, e l' umanità, ricercare, donde naſca tra noi queſta tanta rozzezza e avvilimento dell' Agricoltura. Vorrei, che altri più pratici, che non ſon io, ſi metteſſero a dichiararlo, per vedere, ſe poteſſero ridurci a penſar meglio ai noſtri intereſſi: io dirò, quel che mi pare di ſaperne, e che poſſo.

E della rozzezza, ſembrami di ſaperne troppo. A chi ſi laſcia egli l' Agricoltura? Alla gente più baſſa, e miſera; la quale oltrechè non ha mai altre conoſcenze, che un poco di cattiva pratica, e una non migliore tradizione degli Avi; pure, quando conoſceſſe, non ha mai ſpirito d' intraprender nulla di migliorìa, temen-

(1) Udirete ſpeſſo a molti de' noſtri domandare colla maggior ſerietà, e curioſità del mondo, *quanto ſon eſſi alti gli alberi delle fraule? Quanti Speziali ſono pel Regno a cavar tanti Olj, quanti ſe ne conſumano?* A domandare degli alberi del grano, o del riſo, e tali altre ſciocchezze, che ad alcuni moverebbero le riſa; ma non poſſono non eccitare diſdegno in chi ha zelo per l' umanità.

do, che la mala riuſcita non la rovini; e quando anche ardiſſe, non ha da ſpendere.

Vuol' eſſer dunque l' Agricoltura impiego di gentiluomini, e di ſcienziati. Hanno più intelligenza, e ſanno meglio profittare dell' occaſioni e de' lumi, che la natura iſteſſa ci ſomminiſtra per poco, che vi ci applichiamo: hanno più lettura; poſſono ſapere ciò, che di meglio ſi è fatto altre volte tra Greci, e Romani; quel, che faſſi oggi da altre più ſavie, e più accorte nazioni. Poſſono più facilmente avere da ſpendere, ſe han giudizio, e vi prendono dell' affezione. Hanno più pazienza da aſpettarne il frutto col ſuo tempo, perchè poſſono meglio farne di meno. Finalmente eſſi ſoli poſſono avere del coraggio dell' intraprendere ſenza temere di dar altro conto, che a ſe ſteſſi.

Siami quì permeſſo fare una ſcappata: ma chieggo prima perdono a chi foſſe sì delicato da offenderſene: ſi tratta di giovare al pubblico, a cui è giuſto che ſi ſacrifichino i pregiudizj perſonali e domeſtici. Sono preſſo a tremil' anni, da che ci affatichiamo a trovare un metodo da farci felici. Quante cure e diſpute de' Filoſofi? Ma che ſi è egli avanzato? Non altro (che non mi ſi contraſti, avendoci anch' io penſato trentacinque anni) ſe non d' infelicitarci di vantaggio. Si è ſtimato problema difficiliſſimo; perchè non ſi ſono ben poſti i dati, e perchè ſi è riputato altiſſimo; e perchè altiſſimo, ſi è andato a ricercarne lo ſcioglimento nell' idee aſtratte e ne' ſiſtemi chimerici,

più

più tosto, che nella natura, e nel suo corso. La felicità, di cui il Creatore vuole, che noi godiamo in questa terra, non è, che la minor miseria: con questo dato si aveva a cercare, e si aveva a cercare nel piano stesso, dove è il dolore: nel pedale dell' uomo. Potevasi dunque aspettare da sistemi troppo studiati e sottili, che ci distaccano dalla natura? Il darselo ad intendere sarebbe aver troppo piccola idea della bontà e della providenza del comune padre degli uomini: e la sperienza ci ha mostrato, che quei popoli si sono resi più, non solo ridicoli, ma infelici, i quali più si sono studiati di allontanarsene.

Dio ci dà a tutti una certa quantità di forza, e di azione, che costituiscono la nostra natura, e vita. Ecco la nostra barbicaja. Dunque quest' azione, che ci fa vivi, può quaggiù farci beati, o miseri, secondo che ella si adopera. Se è il moto, che fa viva una fiamma, e bisogna che sia in perpetuo moto e costante, se vuol' esser bella e viva. I sistemi dunque de' Filosofi, se volevano esser veri e giovare, non dovevano appartarsi dalla natura. Avevano essi trovata la vita degli uomini in quell' azione? Dovevano dunque vedere, che nel mantenerla sempre in moto, e in quel moto, che non la facesse nè svaporare e distaccare dal suo fondo, nè impigrire e addormentare, era posta la nostra natural felicità. E perciò se le loro meditazioni volevano esser utili, dovevano far sapere ai popoli, come moltiplicar quell' azione, come reggerla, come

portarla all'unisono col corso del mondo, non come gettarla nel letargo, o metterla in contrasto colla natura.

Che si è fatto? Si è ito per l' opposto. L'azione dell' uomo è pensiero, e moto. La Filosofia ha sospinto il pensiero fuori dell' atmosfera umana, con che l' ha tolto al presente nostro vivere, e felicità; e ha sepolto nell' ozio il corpo; prima cagione di miseria di certi popoli troppo filosofi e specolativi, ch' è tanto dire, quanto poltroni. La Filosofia *è imparare a morire*, diceva Platone, cioè a distaccarsi da tutti i sensi: ad imbacuccarsi e diventar crisalide. Io venero per altro questo gran Filosofo, e son delle volte grandissimo suo amico: ma fra tutti gli spropositi de' pazzi non credo, che se ne sia mai detto un maggiore di questo.

Alla stranezza della Filosofia s' è aggiunta l' ambizione, che ha situata l' azione della mente e del corpo in certi grandi brillanti veramente, ma immobili, dove è forza, che il corpo marcisca, e l' animo nuoti nella noja. Ella è stata, ed è, di tanta maggior efficacia ad avvelenare ogni piacere della vita, quanto per la sua apparisenza più mostra di scorgerci alla felicità. A queste due principali cause è venuta pian piano ad unirsi l' avarizia, che è cagione assiderante, per cui appigriscono le potenze dell' anima, e del corpo. Perchè benchè l' Oro, come non è, che distante, abbia una maravigliosa forza centrale, da farsi girare intorno fino i corpi più grossolani, e bruti; nondimeno come

me

me è vicino, e si tocca, e guarda spesso, la sua forza diviene incantesimo, che estingue ogni virtù, e moto della natura umana, nè altrimenti, che il Capo di Medusa, rende freddi, e di marmo coloro, che vi si appressano.

La troppa sottigliezza di pensare, lo spirito di oziosità, l' ambizione, l' avarizia, avendo o dissipata l' azione della natura umana, o riconcentratala e soffermatala, hanno dovuto di necessità farci smarrire per sempre la via di esser quaggiù felici, e tanto più disviarcene, quanto più si è studiato a coltivar sì fatte cagioni, nella mira di poterne divenir beati; siccome si è fatto quasi per tutto tra i popoli culti e lussureggianti.

Se dunque questa nostra beatitudine cercata lontano ci fa fare di tante pazzie, e rendeci ridicoli, e miserabili; si vuol ritornare alla ceppaja della natura, e afferrarla, e seguirla con coraggio. Allora lo scioglimento di questo problema dipenderà da i seguenti punti. 1. Qual' è il genere di applicazione, che mantiene più viva la quantità di azione, di mente, e di corpo, la quale costituisce la nostra vita? 2. Qual' è quello, che ricreandola con perpetua varietà, non per tanto non la fa svaporare ed esalare, nè riconcentrare? 3. Qual finalmente quello, che non la pasce, che di piaceri semplici, puri, innocenti? Trovato che sia questo genere di applicazione, e con questi dati, è bella e sciolta la questione.

Quì disfido animosamente tutti i nostri sac-

centi oſtinati nelle loro, o chimere, o filaſtroccole, a rinvenirne altra, che l' Agricoltura. Queſta ſol' arte eſercita il corpo, ne ricrea le forze, fa reſpirare un'aria più elaſtica, allunga la vita. Queſta paſce l' animo d' una innumerabile ſchiera d' idee tutte gaje, tutte reali, tutte utili, e ſempre varie: e con ciò aguzza l' intendimento, ſenza diſtaccarlo nondimeno dal ſuo fondo, per farlo ſvolazzare ne' campi ignoti, o ſterili. Queſta nutriſce le dolci ſperanze, i ſemplici e oneſti amori; genera l' umanità, e la dolcezza d' una vita compagnevole, ma ſenza maſchere. Nemica della furberia, dell' alterigia, della crudeltà, della guerra. Se Dio medeſimo n' avea fatto lo ſtudio dell' uomo innocente; perchè credere, che non poſſa eſſere l' amabile occupazione del reo? Son tentato a credere, che appunto queſto eſſerſene diſtaccato, ed aver tirato dietro a' penſamenti voti, ſia una delle pene, a cui la noſtra ſtoltezza è quaggiù condannata.

Or torno al mio diſcorſo. Sarà ſempre rozza l' Agricoltura, e renderà ſempre meno delle ſperanze del pubblico, finchè i Savj, e i Galantuomini non vi pongan la mano. In Iſparta ſi traeva poco dalle terre, e quei popoli vi pativano ſpeſſo di Careſtia: e la ragion' è, che l' Agricoltura vi era meſtiero degl' Iloti, o ſchiavi, e non del Galantuomo. Ma non così in Atene, dove i dotti, e i Gentiluomini ſi facevano gloria di vivere in Campagna, o di trafficare. Finchè in Roma i Conſoli, e i Dittatori ſi preſero

ſero dall' Aratro, e i Catoni, i Varroni, e infiniti Signori fecero il più bello loro divertimento dell' Agricoltura, tutto vi fu in abbondanza, fino la virtù, che non alligna meglio, che nel contado, e fra la ſemplicità: ma tutto cambiò, come ſi ſtimò profeſſione di ſchiavi. V' ha molti popoli in America, in Africa, in Tartaria, dove ſi tiene a vituperio coltivar le terre. Ma ſono i più pezzenti, laidi, ſcelerati. Quel che fa tra quelle genti la fierezza dello ſtato Selvaggio, fa tra certi troppo delicati l' ambizione, e il luſſo; perchè queſti due eſtremi s' uniſcono mai ſempre bene a produrre l' iſteſſo effetto. La Toſcana, per confeſſione di tutta Italia, è quella parte tra noi, dove l' Agricoltura è meglio inteſa, e più diligentemente praticata: ma i più grandi Autori di queſt' arte, i Creſcenzi, i Vettori, i Soderini, gli Alamanni, i Davanzati, ed altri, ſono ſtati o Filoſofi, o Gentiluomini, o l' uno e l' altro inſieme. Si conviene, che di tutta Europa, gl' Ingleſi (maraviglia a penſarci per chi sa le loro antichità!) coltivino meglio: ma ſi sa, che in niuna parte di Europa i Filoſofi, e i Signori ſtieno più tempo in Campagna, e s' intereſſino più alla coltivazione.

E queſto credo, che baſti quanto al punto della rozzezza. Dirò ora brevemente dell' avvilimento. Non è neppure da dubitare, che quella, ch' è detta eſſer cagione della rozzezza, non ſia altresì in parte dell'avvilimento: perchè l'ignorante el povero non ardirà mai far checche-

ſia

ſia con brio e coraggio. Ma nondimeno non è eſſa la prima ſorgente, donde naſce lo ſcoraggiamento e la viltà ne' noſtri Coltivatori. Io dirò una verità, che conoſco di poter diſpiacere a molti: ma debbo pur dirla per la loro e per la comune utilità.

E' troppo noto, quanta differenza paſſi tra il coltivare un poder proprio, e lavorare gli altrui fondi. L' avidità del lucro, e la ſperanza di ſtar meglio noi, e di laſciare in maggiore ſtato i noſtri figli, è un gran motivo da animare alla fatica, da far penſare, e da far lavorare su le noſtre coſe con più arte, rettitudine, animo. Quei adunque de' Contadini, che hanno de' proprj fondi, ſono ſempre i più ſavj, i più giudizioſi, i più induſtrioſi. Non penſano al ſolo preſente guadagno, ma ſpingono il penſiero nel futuro; ond' è, che s' ingegnano di migliorare e perpetuare le loro coltivazioni. Il che non avviene in coloro, che ſi affaticano negli altrui poderi. Che dee importar loro, ſe in pochi anni rovinano? Anzi il diſpetto di vedere altri ingraſſare delle loro fatighe, gli renderà malvaggi; e così anzi di migliorare, tireranno giù alla peggio per deſtruggere. Diverranno anche furbi, ladri, aſſaſſini: e dove loro non pare di ben riuſcir queſta via, viveranno da ſpenſierati, poltroni, accattoni; o anderanno a popolar certi Chioſtri, per vivere ſul doſſo di quei pochi, che dureranno alla fatica.

Ma quante ſon' eſſe nel noſtro paeſe quelle famiglie, che hanno de' proprj poderi? Biſo-

gne-

gnerebbe, che parlassero le Provincie: nella Capitale è difficile, che ciò si conosca. Vo' far questo conto, benchè grosso, ma su di pubblici monumenti. Per la supplica data a Carlo VI. dal nostro Collaterale il 1712. che trovasi stampata tra i Capitoli, e Privilegj del Regno, e della Città di Napoli (1) ci è manifesto, che 50. anni addietro due terzi de' beni stabili di questo Regno erano tra le mani degli Ecclesiastici. L' acquistare, che han fatto in questi ultimi cinquanti anni è tanto noto, quanto incredibile. Ma supponghiamo, che il calcolo della supplica abbia un po' di contorno, e che con tutti i nuovi acquisti, non posseggano, che questi due terzi, ch' è detto; bisognerà dividere il rimanente in tre altre parti; e un solo terzo d' un terzo lasciarne alla gente bassa delle Campagne: essendo più che certo, che due di questi terzi sian posseduti da' Gentiluomini e Signori, e anche da alcun forestiere.

A questo conto (ch' è però meno del vero) non sarà in mano di quei, che lavorano per se stessi, che il nono delle Terre coltivabili. E queste non dubito, che non sieno ben coltivate. Ma quelle otto siate sicuro, che saranno trattate col maggiore strapazzo del mondo: ch' esse non renderanno il terzo di quel, che potrebbero: e che andando perpetuamente decadendo, saran cagione, che in un bel paese, in un clima

(1) A carte 242. tom. 2.

ma felice, in un ſito al traffico il più acconcio, ſi penurj ſpeſſo, e la gente vi ſia d' aſſai meno di quel, che le interne forze potrebbero ſoſtenere, e anzi vi vada giornalmente ſcadendo.

Che fare? dirà taluno. Una legge Agraria? Dio mi liberi: io non ſono sì ſtolto, nè sì temerario da penſare a rimedj o impoſſibili, o pericoloſi alla pubblica pace. So, che dove le terre ſono con minore diſugualità diviſe, ſi può meglio coltivare, e avere più abbondanza: ſentire meno ſpeſſo le careſtie: eſſervi più gran quantità di popolo: i Grandi più ricchi, più potente il Sovrano. Ma noi ſiamo sì traſcorſi avanti, anche in mezzo alle buone, e ſavie leggi, che non ci reſta apertura neſſuna alle leggi agrarie, e che non foſſe per eſſere cagione di maggior male.

Ma pur ſi dovrebbe ricercare qualche via da rimediarci, prima che uno di quegli entuſiaſmi e vapori, a cui ſogliono eſſere di tanto in tanto ſoggetti i popoli, non generi qualche ſcandalo. Il ſolo rimedio, che ci veggo, è quello, a cui penſerà ogni uomo prudente, e che il Signor Trinci ha ragione di commendare nel ſuo diſcorſo preliminare: ed è quello del livellare, o cenſuare in perpetuo i fondi, che ſono in mano di coloro, i quali o non poſſono, o non devono coltivare. Ma affinchè un tal rimedio non venga riguardato con ſuperbo e ſtolto diſdegno da coloro, che conoſcono poco i loro veri intereſſi; ragioniamolo pacificamente, e più toſto per un piacevole intertenimento, che per altro.

tro. Che può nuocere il consigliarsi? Io non so, nè ho potuto capir mai, perchè vi sieno di quelli, che hanno la maggior paura del mondo di conoscere la VERITA', e la verità utile.

E' la prima regola di Economia, dice Varrone, *che chi compra un podere, debba vender la casa, se egli n' ha in Città*. Perchè? Perchè non è possibile, che non si mandi in rovina, coltivato per gli mezzajuoli, o fittajuoli. E chi è sì pazzo, che soffra allegramente vedere andare in rovina i suoi fondi? Conosco di molti gentiluomini prudenti, e savj, i quali ritiratisi dalle Provincie nella Capitale (1), nè potendo invigilare su i loro poderi, hanno subito o venduto, o censuato i loro fondi: nè credo, che si potesse pensar meglio dopo quei passi. Censuandoli, anche con minor rendita, si può essere, quanto comportano le cose umane, sicuro di due punti. 1. Che la rendita sia certa e costante. 2 Che il podere non vada in rovina. Ancora quando fossero più coloro, che dessero a censo, si

(1) Noterò quì, che questa folla di gentiluomini, che dalle Campagne vanno a stabilirsi nelle Città, o vengono a piantar casa nella Capitale, crea il più bel giuoco della natura; che è quello di vedervi molti de' Contadini salire alle ricchezze e grado di Gentiluomini; e questi discendere al piano de' plebei; per ripassar poi in questo grado, nel Contado; per divenirvi di nuovo grandi, cacciando i Contadini, fatti già Signori, nelle Città, per ritornare anch' essi poi in Contado. Bel fenomeno! Ma è il giro perpetuo delle cose umane.

ſi ſarebbe più ſicuro delle loro rendite; perchè a quel modo non potrebbe mancare di creſcere la popolazione; la quale è ſempre ſicuro garante dello ſmercio delle derrate, e perciò delle rendite de' proprietarj. Sicchè quanto ai proprietarj laici, che non poſſono eſſi attendere ai loro beni, e fargli coltivare ſotto i loro occhi, la vera Economia debbe lor dettare di cenſuargli. Eſſi farebbero il ben loro, e del comune.

Ma gli Eccleſiaſtici non poſſono, e (come ſono oggi le coſe loro) non debbono coltivare per ſe ſteſſi. Il dire, che S. Paolo ſi gloriava di aver lavorato colle ſue mani per vivere: che nelle prime regole de'fondatori degli ordini religioſi è comandata l' Agricoltura; è non accorgerſi, che eſſendoſi nel XVIII Secolo, ſi parli agli uomini del primo, e del quarto. Perchè dunque i loro beni non decadano, non ſi può ſomminiſtrar loro più bel conſiglio, che, *livellate*, *livellate*: *ma a piccole porzioni*: e so, che i più prudenti, penſino a queſto modo. Ma ſe a me appartenеſſe a pregare umilmente colui, che n'è il capo, e che ha dritto di muovere tutto il corpo in benefizio coſtante della Chieſa, e dello Stato, direi, Signore, obbligategli con un Decreto. Chi governa vuol perpetuamente ſupporre, che i governati hanno molto ſempre dell' età fanciulleſca. Si obliga perciò a fare del bene colla sferza della legge, dove non giovano i conſigli.

Queſto nondimeno non dovrebbe diſobbligare quei Eccleſiaſtici, che non hanno altre cure, di ſtudiare anch' eſſi un poco l' Agricoltura,

affine

affine e di essere utili a i Coltivatori, a cui potrebbero dare de' maravigliosi lumi; e di assicurare anche meglio le loro rendite. Se i grandi e santi fondatori degli ordini religiosi n' han comandato l' esercizio, parrà troppo impararne almeno le teorie? Io, siccome uomo più tosto grossolano, vorrei ch' altri mi dicesse, se fosse per giovare più un ora il giorno di lettura di Varrone, di Columella, di Plinio, e de' nuovi Agricoltori Toscani, Francesi, Inglesi, con un poco di dilettevole esercizio in qualche Giardino, che nuocere due meno di Bonacina: e ancora, se fosse per essere più loro e allo Stato utile un'Accademia di meno di Casi di Coscienza, e una di più di Agricoltura. Ma di ciò giudicheranno i Savj.

Vorrei dare un altro consiglio, se mi si permettesse, a quei, che hanno de' Feudi; ma vorrei, che mi credessero, ch' è il desiderio, ch' io ho della loro gloria, e della loro grandezza, e non altro motivo, che mi fa parlare, e nell' età, in cui oramai sono. Si è creduto da certi nostri antichi (e non so se sì fatta persuasione s' è ancora tutta dileguata) che si dovesse tenere schiava, e pezzente la gente sottomessaci, e opprimerla per tutti i versi, per obbligarla alla fatica. Quanto più si ha di bisogno, dicono, più si lavora.

Questa massima è empia: ripugna alla legge di natura: spianta l' Evangelio, di cui ci facciam gloria di esser professori: rende la gente crudele, e malvaggia: disonora i Principati. Ma

sareb-

ſarebbe queſto il ſolo punto della giuſtizia, e dell' oneſtà; grandiſſimo, a dir vero, per ogni uomo, che penſa da uomo, e che non ignora, che la mano Onnipotente dell' Altiſſimo ſoſtiene l' Univerſo. Pure perchè non ſi creda, ch' io voglia predicare, meſſo ciò da parte, moſtrerò loro, quanto s' ingannino nel punto medeſimo dell' utilità, che ſi credono di ſeguire.

Quando la conſiderazione della natura umana non ce ne faceſſe accorgere, la ſperienza è troppo gran maeſtra. Che dic' ella? L' oppreſſione di ſpirito toglie il cervello, e le forze; e quel ch' è peggio, rende oſtinata la volontà nel non voler fare del bene. Gli ſchiavi antichi di Roma s' incatenavano; ſi mandavano a lavorar fra ceppi: ma lavoravano eſſi ſenza aſſiſtenti armati di flagelli, che battevano crudeliſſimamente (1)? Oibò. I Galeoti ne ſono oggi giorno l'eſempio. Ne' cavalli medeſimi ho veduto, che le ſoverchie mazze gli avviliſcono, e fanno lor perdere il brio. Abbiam quì gli anni addietro veduto morir di malinconia un Leone, per vederſi carcerato. Tutti i paeſi, dove i coltivatori ſono trattati alla maniera degli ſchiavi Romani, ſono mezzo deſerti, e non rendono, che poco o nulla, Queſta verità fu ben compreſa dall' alta mente di Luigi XIV, il quale, col *Codice de' Negri*, reſe loro una ſpezie di libertà civile, conciliandola con mirabile ſapienza con la ſervitù dome-

(1) Vedete l' Epiſt. 122. di Seneca, che non ſi può leggere, ſenza fremere di orrore.

meſtica. Ogni uomo è per ſua natura animale pacifico e attivo: ma egli diventa o fiero, o poltrone su l' eſempio di coloro, che il menano. La Storia ſarà ſempre garante, in tutti i tempi, e in tutte le parti del mondo, d'un dettato di Cicerone, *quales in Republica principes ſunt, tales reliquos ſolere eſſe cives.*

V' ha degli eſempj luminoſi fra noi medeſimi. Molti Signori ſavj, umani, prudenti, e meglio intendenti i loro intereſſi, che non fanno certi altri, per gli buoni trattamenti, per la familiarità, per certi ſoccorſi dati a tempo, e con paterna carità, coll' imparzialità della giuſtizia, ſi han veduto in pochi anni creſcere fra le mani i loro Feudi, divenirvi le Arti, e la fatica amabile, dilatarſi il buon coſtume, e ſentirſi da per tutto echeggiare l' aria di ſincere, e libere, non forzate, fredde, e adulatorie lodi.

Finalmente a me pare, che queſto ſia eſſere veramente grande. E ſe vi è qualcuno, che non ſi reputa grande, ſe non quando è temuto da una turba di mendichi avviliti a forza di battiture, e renduti ſimili alle beſtie, ſon ſicuro, che non intende la vera grandezza, nè ha mai provato il piacere puriſſimo, e divino, d' eſſere chiamato padre, non colla bocca, ma dal fondo del cuore. Dio medeſimo, che ſolo ha il vero dritto di eſſer Signore di proprietà, e ſolo Grandiſſimo, non vuole intanto eſſer da noi nominato nella preghiera noſtra quotidiana, e ch' egli ſteſſo ci ha dettato, che PADRE. Dirò anche, che ſi capiſce male la propria ſi-

curezza. Ognun, che vuol eſſer temuto, è forza, che tema (1); e ſe vuol eſſer temuto da molti, temerà molti, ſe non è ſtolto. E chi ci aſſicura, che tra quei molti non ſieno di molti pazzi?

Gli ſguardi d' un ſuddito non ardiſcono di elevarſi fino al Trono, per dire, che i popoli, i quali più rendono al Sovrano, e 'l fanno più grande, glorioſo, felice, ſono quelli, che più godono della egualità della giuſtizia, e de' benefici influſſi del Monarca. Dirò ſolo, che l' aria de' Sovrani non è differente dal volto del Sole: le piante ſi aſſiderano, ſe ſi cuopre di nubi; e appaſſiſconſi, ſe vibra troppo ſpeſſi fulmini.

Conchiudo queſto diſcorſo con un bel detto di un dotto ed eſperto Politico Ingleſe: *il cuore de' ſudditi* (e ſi vuol dire anche delle mani) *non dà mai, che ſcarſa e magra raccolta, dove la ſapienza, e i caldi aliti del Principe non il coltivino* (2).

DI-

(1) Sall. in Jug. *Metuentes magis, quam metuendi.*

(2) Milord Halifax *Political Thoughts and Reflections*, a cart. 81. Per quei, che amano l' energia delle lingue Settentrionali, porrò quì le parole medeſime dell' Autore, di piccola coſa da me parafraſate.

The Heart of the Subjects yieldeth but a lean Crop, where it is not cultivated by a wiſe Prince.

DISCORSO GENERALE

SOPRA L' AGRICOLTURA

DI

COSIMO TRINCI.

ALlorchè si parla della *Coltivazion della Terra*, sembra, che si tratti d' una dell' Arti più basse e vili. E può esser ella altro, da che non miriamo se non poveri e rozzi Villani applicati ad essa, colle mani callose per le tante fatiche, e talvolta ancora dopo tanti sudori, miseramente pasciuti? Ma non così l' intendevano i primi tempi della Romana Repubblica, e di molt' altre della Grecia, che tenevano l' *Agricoltura*, e la *Milizia* per li due più importanti studj de' loro Stati; e nell' uno, e nell'altro sappiamo, che si segnalarono i più riguardevoli Cittadini di Roma. Altri poi tal conto ne fecero, che formarono Trattati d' essa per insegnarne i precetti. In una parola, non v' è fra le Arti alcuna tanto raccomandata da i Filosofi, quanto la Coltura della Terra. Senofonte in un suo Dialogo fa vedere, qual vantaggio sarebbe per uno Stato, se il Principe premiasse chiunque si mostra eccellente nel Lavoro della Terra, nel Commercio, e in altre Arti. *Ipsa Agricultura*, dic' egli, *magnum incrementum sumeret, si quis vel per agros, vel per vicos, optime terram excolentibus præmia constitueret*. Parleremo a suo tempo del pericoloso mestiere della Milizia: miriamo ora l' innocente dell' *A-*

gricoltura. Sarebbe di dovere, che ogni Città e Popolazione aveſſe in dote tanta copia di territorio, che regolarmente poteſſe ſomminiſtrar grano o altra ſorta di alimento a' ſuoi abitanti. Ma il Mondo non ſerba quì alcuna proporzione. Alcune Città ſovrabbondano di grani, altre ne ſcarſeggiano, ed altre ne ſon prive affatto, ſupplendo poi col Traffico, coll' Arti, e con altre induſtrie al loro difetto e biſogno. Ora ognun vede, che ſopra ogni altra coſa è neceſſario il ſoſtentamento della Vita; e queſto non può venire ſe non dalla Terra, che dia Grani, Legumi, Vino, Olio, Frutti, Erbaggi, e ſimili produzioni di coſe, deſtinate al cibo degli Uomini; ſiccome Lino, Canape, Seta, e Lana pel loro veſtire: nè eſſa tali ajuti ſomminiſtrerà, ſe non è ben coltivata. Queſto è appunto l' oggetto ed uffizio dell' Agricoltura, o ſia della Coltivazion de' Campi, ſiccome anche l' abbondanza e mantenimento de' beſtiami. O molto dunque, o ſcarſo che ſia il territorio di un Popolo, maſſima eſſenziale di un buon Governo è il fare, che queſto renda quel frutto, che mai può. Il di più, che occorra al biſogno interno del Paeſe, venduto ad altri, ſi cangia in oro ed argento. O non fanno, o non poſſono molti Popoli colla Mercatura, coll' Arti, colla Peſca, e con altre invenzioni dell' umana induſtria far guadagni ed arricchire; ma ordinariamente loro non manca terra, onde poſſano ricavare i principali ingredienti, per vivere agiatamente quaggiù. Meritano ben d' eſſer Poveri, ſe non ſi prevalgono di queſto dono, fatto loro da Dio, e ſe non faticano, per inſegnare alla terra d' eſſere feconda di Beni per loro ſervigio.

Ora non ſi può negare, che come ſon varj gl' ingegni, le inclinazioni, le forze, e le fattezze degli Uomini, così diverſe ſieno le qualità delle Terre. Alcune graſſe e feconde, altre magre e ſterili; queſte fatte per certi grani, ed alberi, e quelle per altri. Noi incontriamo fin delle terre nel piano, più aſſai

nelle

nelle montagne, che appena producono un filo d'erba. Contuttociò i Saggi hanno da piantare questa Massima. *Che niuna Terra v' ha sì meschina ed avara, la quale render non possa più, o meno di rendita, e frutto all' Uomo, il quale s' intenda della Coltivazione, e non tema la fatica.* Secondariamente: *Cura ed attenzione ha da essere non solo de' saggi Cittadini, ma de i Principi stessi, che si accresca la coltura delle Campagne per quanto mai si può.* Certo è, che v' ha de' Paesi, ne' quali se si attendesse con applicazione maggiore a questo traffico, che non esige lunghi viaggi, che non mette a pericolo la vita nelle tempeste de' mari, renderebbero le terre un terzo più di rendita di quel, che ora si cava. Tutto dipende dall' intelligenza, dall'industria, e dall' attività de' Villani. Ove costoro sieno gente pigra, disattenta, e che non voglia a dovere ajutar la Natura alle sue produzioni, un podere, che in mano de i diligenti frutterebbe mille, appena in man loro renderà secento. Si trova in ciò gran differenza tra paese e paese. Alcuni son cotanto industriosi, che sino ne i monti, non che nelle pianure, fanno far maraviglie alle lor terre; non ne lasciano particella oziosa; sempre in moto, per correggere quel che è difetto ne' lor campi; e sempre pensosi, come ne possano accrescere la fecondità. Pajono anche giardini le loro terre: tanto son ben tenute le file de i loro alberi, sì vaghe e forti le siepi, sì ben compartite con i loro fossi. Non è già così d' altri Rustici, che non istimano un gran male la dappocaggine; che non fanno a' dovuti tempi tanti lavori e diligenze, delle quali abbisogna ogni campagna; e par loro d' aver fatto delle prodezze, se hanno arato le terre una volta sola, e seminato, lasciando poi con tutta pace, che la Natura faccia il resto, senza guardare i campi dall' acque stagnanti, senza mondare dall' erba e grani cattivi i cresciuti frumenti, senza agevolar colla zappa il progresso delle Fave, e del Granturco, o sia Frumentone.

Sarebbe dunque da desiderare, che si potesse animar la gente rustica a far meglio il suo mestiere; anzi sarebbe desiderabile, ch' essi imparassero meglio questo mestiere. Non si può fare (e volesse pur Dio che far si potesse) con loro ciò, che si pratica nella Milizia, dove tanti Maestri, e sì sovente, danno lezioni a i lor novelli Soldati. Avrebbero parimente bisogno i Rustici di chi facesse loro scuola d' Agricoltura. Resterebbe anche tempo per addottrinarli, cioè nelle Feste (1), nelle quali dopo i Divini Uffizj si perdono in vani cicalecci, in giuochi, se non anche in applicazioni peggiori. Ma se questo non è sperabile, almeno gioverebbe, che i lor Padroni passando alla villeggiatura, studiassero i migliori Libri, che trattano di quest' Arte, per poi far conoscere a i lor lavoratori ciò, che è difettoso, utile, o più utile nella Coltivazione. Ci son questi Libri, benchè pochi, e capaci anche di miglioramento e perfezione; e perciò gioverebbe farne de' nuovi, raccogliendo quel che di meglio hanno intorno all' Agricoltura scritto anche saggi ed esperti Oltramontani. Chi sa e mette in opera tutti i documenti e segreti di tal professione, può ben promettersi ricompense maggiori da i suoi terreni. Nè s' avrebbero a vergognare di sì fatta applicazione i Nobili stessi e gran Signori. Perciocchè se noi tanto lodiamo e stimiamo, come è di dovere, que' valentuomini Filosofi, che tutto dì vanno studiando il Libro della Natura colla Fisica Sperimentale, per conoscere il peso e le forze dell' Aria, il costitutivo e il moto della Luce, l' origine de' Colori, la bizzarria dell' Elettricità, la diversità degl' Insetti, dell' Erbe, de' Fosfori ec. e così discorrendo: benchè tanti sperimenti e scoperte, sempre meritevoli al certo di lode, riescano talvolta di poca utilità al Pubblico; perchè non

(1) Questo fassi in Inghilterra.

non ſarà, ed anche più, da pregiare ugualmente, chi ſtudia i ſegreti dell' Agricoltura, Arte così utile e neceſſaria al genere umano? Anzi ſarebbe da deſiderare (mi ſi perdoni, ſe lo ripeto) che le acute teſte de i Filoſofi s' innamoraſſero di ſpendere quì le loro applicazioni, con fare degli ſperimenti, come uſano ſopra tante altre parti della Fiſica. Gran plauſo, e con ragione, ſi è fatto a chi con tante fatiche ha ſcoperta l' interna teſſitura degli Alberi, la maniera d' alimentarſi e di creſcere, con farci vedere le lor vene per così dire, e qual parte in eſſi abbia l' Aria, con altre belle notizie. Pure maggior' obbligazione avremmo a chi prevalendoſi di queſti lumi, c' inſegnaſſe la pratica, per moltiplicarli con più facilità. Di più non ſa un Contadino, che quanto ha veduto fare da' ſuoi Maggiori, o vede fare dagli altri ſuoi pari. Che di grazia non ſi potrebbe ſperare da un Filoſofo, diligente oſſervatore dell' Economia della Natura? Ho veduto montagne e colline ſpelate: appena in eſſe naſce un po di Ginepro, o razze, o ſpine. Tengo io per fermo, che quella terra in mano di chi faceſſe varie prove, e ſapeſſe ben' intendere la qualità de i terreni, e onde venga la loro ſterilità, non laſcerebbe di ricavarne qualche frutto. Se non può ſervire quel terreno per ſeminarvi, ſervirà per fare del boſco. Molte volte miriamo terra, che nè pure ha uno ſterpo, non ha un filo d' erba. Ma ciò avviene, perchè appena di là eſce qualche coſa di verde, che toſto le Pecore (e peggio poi per le Capre) radono e rodono tutto (1). Chi vi piantaſſe del boſco, e queſto ſi cuſtodiſ-

(1) Conoſco delle montagne, che 50. anni addietro dovevano eſſere coverte di boſchi, moſtrando ciò i groſſi pedali tuttavia fitti in terra: ma ſon' ora ſpelate e nude, per eſſerſene tagliati gli alberi, ſenza che alcun curaſſe, di farvene venire de' nuovi, maſſi-

ma-

ſe, probabilmente ſe ne vedrebbe buon' effetto. Nelle falde più alte del noſtro Apennino abbiamo Selve di Faggi: queſti non verrebbono nel piano e nelle colline. Vi ſon parimente degli Abeti o Pialle. Mi vien detto, che queſte piantate anche nelle colline vi ſi allignano molto bene. Perchè non iſperimentare, ſe foſſero capaci di eſſe tante parti della montagna, che vanno incolte, nè rendono verun frutto? Il punto ſta a conoſcere, quali Alberi amino più il Settentrione, che il Mezzodì, più il Monte che il Piano, per dare ad eſſi il più convenevole ſoggiorno.

Anche nel piano trovaſi gran varietà di terreni, parte naturalmente graſſi, quali per lo più ſogliono eſſere i vicini a i gran Fiumi, parte di mezzana bontà, e parte ſterili. Il Filoſofo fa raziocinar ſu tali terre, e con l' oſſervazione arriva a ſcorgere le cagioni intrinſeche di tal differenza. Quelle, perchè ſono tenaci e difficilmente ſi ſpolverizzano; altre perchè abbondanti di calcinelli, di geſſo, di ſabbia groſſa; altre perchè già ſtate letto di Mare: altre perchè prive di parti oleoſe, infeſtate dall' acque ſotterranee, o che non ritengono il nitro portato dalle Tramontane, ſi ſcuoprono di cattiva qualità. Perciò penſa egli qual rimedio ſi poteſſe appreſtare, qual mezzo potrebbe giovare per ſuperar la mala indole di que' terreni, e forſe ne troverà. Altro Recipe non ſanno i noſtri Contadini, per fecondar le terre, che il Letame, il quale col ſuo zolfo o nitro dà vigore alle piante, e promuove l' Erbe e i ſemi de' Grani, ancorchè talvolta ſi trovino terreni sì diſgraziati, che mangiano, per così dire, eſſo Letame, o almeno per poco ne ritengono le vantaggioſe influenze (1). Può eſſere che il Filo-

ſofo

---

mamente, nelle terre demaniali. Se dunque non rendon nulla molti monti, è negligenza, non natura.

(1) Perchè non far uſo delle Crete? Io le ſtimo do-

ſoſo colle oſſervazioni ſue ſomminiſtri qualche altro mezzo, per rendere meno infeconde, o più feconde le terre. Contaſi d' un paeſe in Francia, dove ſotterra ſi trova un prodigioſo ſtrato di Nicchi o ſia Conchiglie, che cavate o ſtritolate ingraſſano i campi (1). Tutte le orine, le acque ſaponate de i bucati, le ſpazzature delle caſe (in Venezia ſe ne tiene buon conto) le foglie degli alberi, che cadono ſull' avvicinarſi del' Verno, i bachi morti, che reſtano dopo eſſerne eſtratta la Seta, ed altre coſe, o noi non le curiamo, o le gittiamo ne' canali. Per noſtra incuria bene ſpeſſo ſi perde nelle Città e Terre gran copia di materie e umori, che gioverebbero a i prati, agli orti, a i ſeminati. V' ha fin de' paeſi sì traſcurati (e dovrei dire di più) che vendono a i confinanti le lor colombine, pecorine, ed altre ſimili, da noi chiamate graſſine, quaſi che non ne abbiſognino le loro campagne. Una delle doglianze di molti Contadini ne' Paeſi, che ſono per ſe poco feconde le terre, ſi è di non eſſere ſovvenuti con letame da i Padroni. E ſovente avviene, che gli ſteſſi Padroni veramente poveri non poſſono far di più; oltre di che non v' ha maniera di Concime, che poſſa ſoddisfare ad ognuno. Ma ſe conoſceſſero i Villani tutto quello, che può aumentar l' Erba ne' loro Prati, e dar loro comodo di tener più beſtiami; ſe faceſſero conto di tutto quello, che può marcire e formare ſtabbio, può eſſere, che in parte almeno provvedeſſero al proprio biſogno. Conver-

dono fattoci da Dio per rimediare alle terre ſecche. Ma ſi sfugge ſcioccamente una fatica, che non arricchiſce, che col tempo.

(1) Potrebbero anche brucciarſi, come ſi fa nella China. Sarebbero un più pronto paſcolo delle terre. In molti luoghi della Terra ſe ne fa della Calce da fabbricare.

rebbe far conto di tutto quello, che la terra produce, e di tutto quel, che è corpo, o esce dal corpo di qualsivoglia Animale, cominciando dall' Uomo. Capelli, Unghie, Penne, Peli, Pelli, Corna, Stracci di panni di lana, ed altre produzioni della Natura, atti sono ad ingrassare i campi, ed a promuovere la vegetazion della Canape; perchè contengono o Zolfo, o Olio, o Nitro. Fin la terra sminuzzata, e la polve delle strade, e molto più la fuligine de' cammini, può giovare a i prati; e gl' industriosi Bolognesi vengono a comperare da i buoni Modanesi le penne grosse de' polli, e d' altri uccelli per le loro Canape: laddove altri ne fanno falò (1).

Sommamente è da desiderare d' aver Contadini industriosi, che non perdano oncia di tempo, e non temano la fatica. A farli divenir tali occorre in parte la forza, e in parte il premio. Gioverebbe ancora assaissimo il far venire de i forestieri, che insegnassero coll' esercizio a i pigri il faticare, e una miglior maniera di far fruttare le terre. V' ha molti Statuti in Italia (2) composti da gente, che s' intendeva d' Agricoltura, ne' quali son prescritte e comandate molte Regole buone, che s' avrebbero da osservare nella coltivazion delle campagne, e proposte pene a i trasgressori, e destinati premj per chi fa tavolieri, pianta alberi, tira le viti, o altre simili azioni rurali. Bisognerebbe scegliere da ogni paese quel, che v' ha di meglio, e poi farlo osservare. E quì convien dire, che anche i Principi per mezzo de i loro Magistrati dovrebbono tener l' occhio aperto, per togliere gl' impedimenti alla felice Agricoltura, e per promuoverne l' ac-

(1) Quelle fiamme di fascine, che si fanno per allegrezza. *Ardere una botte*, quì in Napoli.

(2) Allude forse agli *Statuti di Agricoltura* di Roma, opera bellissima e utilissima.

l' accrescimento. Può ben per esempio un' attento Padrone d' un fondo, o il suo Fattore, muovere i suoi Rustici a far sì, che con facilità si scolino i suoi campi dall' acque, che stagnanti uccidono erbe e grani, ordinando i fossi e scoli convenevoli. Ma questo sovente non gioverà, se non vi ha un Magistrato, il quale ordini, e faccia eseguire lo scavamento de' fossi e scoli maestri, che di tanta importanza sono in ogni paese; in guisa che se quei di sopra cavano, molto più questo si faccia dagl' inferiori; che vegli al risarcimento o mantenimento degli Argini de' Fiumi, e Torrenti; che faciliti l' uso dell' acque, per irrigar le Campagne. V' ha de' Paesi, dove son paludi, che si potrebbono seccare, o pur farle pescarecce (1): ma niuno vi pensa. Altri ve ne ha, dove si lascia perdere gran copia d' acque per trascuraggine degli abitanti, o di chi comanda. Dio dà loro de i tesori, e non li conoscono, o non se ne sanno servire. Chi ha letto le Relazioni della Cina, e del Perù, sa con che mirabil' industria e pazienza que' Popoli tirino l' Acque da lontano in prò de' loro campi. Un'oncia d'esse atta all' irrigazione e perduta, accusa di poco senno gli abitanti.

Non ha molti anni, che i Modenesi hanno appreso a cavar' Olio, e ne cavano non poco, da i vinacciuoli. Non caveran già olio nè essi, nè gli abitanti della Lombardia di quà dal Pò, per valersene ne' cibi; perchè non pensano, o poco pensano ad avere degli Ulivi. Certo è, che Alberi tali amano le colline, han bisogno di paese caldo, temono le Tramontane, e desiderano l' aria Marina. Pure mi sia lecito di dire: vien dall' incuria nostra, che non si ricavi anche

(1) In Inghilterra di quei stagni, a cui non si può dare scolo, fanno pescarecce, che rendono molto al Contadino. *Blandley Calendario rustico.*

che da questi paesi una competente porzione d' olio d' Ulivo, come si fa nella Riviera di Salò, e in altri siti. Abbiamo le basse colline, che son capaci di que' nobili arboscelli; e quand' anche non rendessero quell' abbondante frutto, che rendono gli Ulivi in tutta la Costa del Mare Toscano e Ligustico (1): pure non poco se ne ricaverebbe. Evidente cosa è, che alcuni in esse colline tengono Ulivi di due sorte, cioè producenti Ulive ordinarie, ed Ulivoni. Taluno ne fa Olio, il resto va a conciar le Ulive per mangiarle alla tavola: cibo gittato, e di niuna sostanza. Meglio sarebbe il trarne quell' Olio, che si può. Queste poche Ulive ancora vengono dalla liberalità, per così dire, della Natura; perchè i nostri Contadini poco o nulla sanno della coltura di quelle piante, e le trascurano, e non le rinforzano col dovuto concime. Ora che sarebbe, se un saggio Principe amante del suo Popolo, o pure una Città, facesse venir di là dall' Appennino due ben pratiche persone della coltivazion degli Ulivi, le quali visitassero tutte le basse colline, riconoscendo i siti più proprj per piantarli, e massimamente le coste, che guardano il Mezzodì, con insegnar poscia a i Rustici nostri la maniera di governar quelle piante? Utilmente impiegato sarebbe quel denaro, e col tempo ne risulterebbe gran bene: bene, che non priva degli altri consueti, perchè gli Uliveti non impediscono il seminarvi anche il grano. Ma il non essere noi avvezzi a certe benchè utili cose, fa che non ne conosciamo il pregio, nè desideriamo di metterle a uso; e il volgo ignorante ed infingardo grida: *Non l' han fatto i nostri vecchi, perchè lo debbo far io?* Olio ancora si può cavare dal Lino, e da i Ravizzi, siccome ognun sa. Ma pochi sanno, che in maggior copia se ne può anche cavare dall' Erba *Sesamo*. Scrive il Mat-

(1) Mare di Genova.

Mattioli, che nella Morea e Grecia molto si semina di tal' Erba, con raccoglierne Olio, il quale serve eziandio al cibo. Avvedutisi di questa prerogativa e guadagno tre saggi Nobili, uno Ravegnano, e gli altri due Bolognesi, ne hanno poco fa introdotta la seminagione ne' loro poderi, con impetrar' anche dal Pubblico di Bologna il Gius privativo per quest'Arte nuova. Meritano ben lode. Vien' alto il fusto di quest' Erba un piede e mezzo, più grosso e ramoso di quello del Miglio. Produce baccelli lunghi un' oncia e mezza in circa, pieni di semi bislunghi, alquanto più grossi del Miglio; i quali contengono tanto d' esso Olio; che una Libra d' essi darà otto oncie di Olio, limpidissimo e giallo. Non ha questo alcun' odore, e solamente brucciandolo fa del puzzo. Ricerca tal' Erba o pianta terreno grasso ed irrigidibile, confessando gl' intendenti, ch' essa immagrisce la terra. Ma non fa di meno il Frumentone; e pure se ne va sempre più dilatando la coltura. Filosofi e Medici dovrebbono ben' esaminare la qualità del Sesamo, e informarsi meglio dell' uso, che ne fanno i Greci. Quand' anche non paresse a proposito per li cibi, mancano forse tant' altri usi, a' quali potrebbe servire? Ogni dì si può imparare qualche cosa; ma senza studiare non s' impara.

Fra i costumi pregiudiziali all' Agricoltura si dee notare il trovarsi in qualche paese troppo trinciati i campi, di maniera che Poderi vi saranno, che avranno più e più pezze di terreno separate, ed anche talvolta assai lontane dal centro. Altri terreni ancora si troveranno in mezzo a i campi altrui, e per la lor tenuità senza casa, e senza proprio coltivatore. La regola è, che questi sì scomodi, segregati, e lontani campi son trattati alla peggio, vendicandosi poi anch' essi del poco amor de' Contadini, con rendere loro nè pur la metà di quel frutto, che renderebbero sotto i

lor'

lor' occhi; oltre al non poterſi ivi mettere nè frutti, nè viti, nè fave, nè altre biade, che muovono l' appetito de' ladri, altrimenti la minor parte ſarebbe quella, che toccherebbe a i Padroni. Circa cinquecent' anni ſono i Modeneſi rimediarono colla forza sì fatto diſordine, ch' era troppo creſciuto, con obbligare i poſſidenti a vendere, a livellare, a permutare co i confinanti queſti ritagli di terre, con varj ben penſati ordini, e con deputar pubblici Eſtimatori ad acconciar tante oſſa slogate, non già per formar' ampie poſſeſſioni, ma bensì delle mediocri e diſcrete, le quali regolarmente rendono più frutto, che le troppo vaſte.

Laudato ingentia rura, Exiguum colito:

ce ne avvertì Virgilio. Stendete anche l' occhio ad un' altra lieve ſorta di terreni per oſſervare la loro triſta figura, e come è quivi coſtretta la Natura ad eſſere non quella buona Madre, che è, ma bensì Matrigna. Parlo de' Maggioraſchi, Fideicommiſſi vicini a paſſare in altre mani, Commende, Prebende, Benefizj ſemplici, ed altri Beni, de' quali non ſi può teſtare, e de' quali dopo la morte di chi ne gode l'uſufrutto, i ſuoi diſcendenti o Parenti non potran più godere. Non mancano al certo Eccleſiaſtici timorati di Dio, e Secolari perſone d' onore, i quali non minor cura ed amore hanno di tali Beni, che de' proprj. Ma altri pur troppo abbondano, che dimentichi del loro dovere, e ſordi alle voci della coſcienza, unicamente penſano a ſpremere quel ſugo, che poſſono da quelle terre non ſue, ſenza riſarcire e mantener le fabbriche, ſenza rimettere gli alberi tagliati, e ſenza voler' impiegare un ſoldo in bene di quelle diſgraziate terre, le quali baſta il mirarle per conoſcere, chi n' è il Padrone. Ognun vede, quanto di più eſſe renderebbono in mano di chi le poteſſe tramandare a i ſuoi poſteri, e in quanto danno della Repubblica torni la condizione di sì fatti Beni. Sarebbe ben da deſiderare, che

ſi li-

ſi livellaſſero (1) terreni di queſta fatta con diſcreta e ſtabil penſione a chi li trattaſſe con amore : al che miriamo condiſcendere anche la benignità de' Sommi Pontefici per quel, che riguarda gli Eccleſiaſtici, in bene de' quali torna l' aver da lì innanzi ſicura la penſione, perchè non ſottopoſta à gragnuole o ad altri caſi fortuiti; ſiccome torna in profitto del Livellario e del Pubblico il frutto maggiore, che l' induſtria ſua può far riſultare da quelle terre. Haſſi anche a notare la negligenza degli Agricoltori. Potrebbero aver frutti migliori, uve migliori; poca fatica coſterebbe il procacciarne da chi ne ha : e pure mai non vi penſano, o poco ſe ne curano. *A che tanti penſieri?* dicon eſſi, *non baſta forſe quello, che s' ha* (2)*?*

Sarebbe anche bene, che perſone intendenti eſaminaſſero, qual maggiore vantaggio riſulti ad un paeſe dal ſeminar Lino o Canape. Negli antichi Secoli, per quanto ho io oſſervato nelle pergamene di que' tempi, non uſava il noſtro Contado, ſe non la coltura del Lino,

(1) Quì livellare per cenſuare in perpetuo. Queſto ſi dovrebbe fare da tutti i padroni di poderi, ch' eſſi non poſſono coltivare ſotto gli occhi loro. E dove non voleſſero, o non ſapeſſero, vi ſi dovrebbero coſtringere dalla Legge. Il Sovrano ha tutto il dritto di conſervare l' intereſſe generele dello Stato.

(2) E' una ſciocchezza rea quella di molti Contadini il credere, che ſi poſſa così ben fare con ogni ſorta di ſemi, o di piante, e con ogni maniera di metodo, come ſi è fatto da noſtri Avi. E' dimoſtrato per la ſperienza, che non ogni razza di ulivi, nè di viti, nè ogni genere di grani, renda egualmente, e in ogni terra e ſito. E perciò per non tradir ſe ſteſſi, ſi dovrebbero molto ſtudiare su queſto articolo. Ma finchè non avranno terre proprie, ſicchè li mova il proprio intereſſe, non ſi ſperi, ch' eſſi penſino a coltivare.

no, che certo è da anteporre alla Canape per le tele, oltre all' Olio, che ſe ne può ricavare, il cui uſo ſerve anche alla Medicina e a i Pittori. Oggidì qui non ſi mette, che Canape. Probabilmente coſta men fatica, e ne vien maggior bene, perchè più abbondanza di tela può farſene, e queſta ſerve anche alla baſſa gente, la quale di gran lunga ſupera in numero l' altra. Ma è da oſſervare, farſi in Germania, e nel Piemonte delle belle tele fine e bianche, e queſte di ſola Canape; perciocchè maniera c' è di ridurre eſſa canape alla ſottigliezza del Lino, con qualche ſpeſa sì; ſpeſa nondimeno, che vien bene ricompenſata. Mi è anche ſtato inſegnato il come; ma più ſicuro ſarà, che un attento Principe o Magiſtrato ne faccia prendere le più eſatte informazioni per introdurre, ſe tornaſſe il conto, nel proprio paeſe queſta profittevole uſanza. A noi avvezzi a far venire altronde le tele fine, comperate con tant' oro, non cade mai in mente, che potremmo far noi quello, che tanti altri più induſtrioſi fanno, per venderlo appreſſo alla noſtra pigrizia. Quando poi riuſciſſe all' induſtria di migliorar la Canape e di farne belle Tele, a queſte converrà mutar nome, altrimenti pericolo ci ſarebbe, che non poteſſe prendere ſonno in quelle, chi non ſi crede diſtinto dal Volgo, ſe non uſa robe ſtraniere. Ma per buona ſorte ho trovato dipoi in Modena ciò, che io cercava altrove, cioè un' altro men diſpendioſo Segreto per ridurre la Canape alla ſottigliezza del Lino. Me lo ha comunicato il Signor Marcheſe Alfonſo Fontanelli, Cavaliere per varj ſuoi pregi diſtinto, e maſſimamente per la ſoda, ed amena Letteratura ſua, talchè ne poſſo anch' io far parte al Pubblico, e la fo ben volentieri. Forſe per la Canape troppo groſſa non produrrà sì buon effetto.

Modo

Modo per ridurre la Canape ſomigliante al Lino.

Si fa prima la Liſciva con cenere buona, e vi ſi mette un poco di Calce viva a giudizio, ſecondo la quantità della Canape, che ſi vuol' acconciare. Si leva dal fuoco, laſciandola chiarificare. Si prende poi la Canape, e ſi peſa, e per ogni dieci Libre d' eſſa vi ſi pone una Libra e mezza di Sapone grattato, e ſi mette a molle, facendola ſtare per 24. ore nella ſuddetta Liſciva ben chiara. Indi ſi fa bollire per due ore continue, e poi ſi leva, ponendola ad aſciugare all' ombra; ed aſciugata che è, ſi fa gramolare (1) *con ridurla in manellette* (2), *e poi ſi fa conciare ad uſo di Lino.*

Moſtrommi la Signora Marcheſa Fontanelli, dama di Coſtumi antichi, una manella di Canape acconciata nella forma ſuddetta, e talmente ſpinata, che ognuno la prenderà per Lino: tanta è la ſua ſottigliezza, e col colore ſteſſo del Lino. Fors' anche merita d' eſſere ſtimata più del Lino, perchè la ſua fibbra è più forte dell' altra. Haſſi in oltre da oſſervare, che i noſtri Contadini, perchè Fuggifatica, tagliando le gambe della Canape, ve ne laſciano tre o quattro dita ſopra la terra. I Bologneſi, ſiccome più induſtrioſi, la tagliano con ferro appoſta ſotterra, di modo che guadagnano anche due o tre altre dita della medeſima gamba. Ma in Francia per nulla perdere cavano intera la bacchetta colle radici. Macerata poi che è, e ſeccata la Canape, da noi ſi uſa di romperla con baſtoni. Cagione ſon queſte percoſſe, che ſi rompano moltiſſimi filamenti d' eſſa Canape, dal che poi viene una buona perdita, cioè la ſtoppa, che ſi ricava in gramolarla. Queſta perdita la riſparmiano i Franzeſi; perchè colla

(1) Rompere colla Gramola, o quello ſtrumento di legno, con cui ſi batte per purgarlo.

(2) Manipoletti aſſai noti.

colle dita cominciando dal fondo, frangono le bacchette, e fanno tirare intera la falda fino alla cima, con gramolarla poi soavemente. Altre maniere ancora più utili converrebbe apprendere da' Paesi stranieri, dove si fabbrica gran copia di tele o ordinarie, o sottili, sì per filar la Canape alla rocca, o al mulinello, come anche per tesserla, e imbiancar le tele. Usano per esempio le nostre Donne d' avvolgere alla rocca il garzuolo della Canape: laddove in Francia si lasciano pendenti dalla rocca le falde, come si fa in filare la Lana: e vien meglio il filo. Se il telaro non è ben fermo, sovente si trova non essere uguale in tutti i lati la tela. Per la bozzima (1) le tessitrici nostre usano la crusca. Altro effetto fa il fior di farina, come si pratica in qualche paese d' Oltramonti. In somma tutte le Arti converrebbe perfezionarle per quanto si può, osservando ne' varj paesi il meglio delle Manifatture. Tali ricerche sono ben più da stimare, che le vane speculazioni di certi Filosofi, ed anche Teologi, imparate le quali, nulla s'impara (2). Sapone occorre per sottilizzare la Canape. Ne può facilmente fare ogni Città per uso e comodo proprio. Che goffaggine è mai quella d' un paese, che tutto se lo procacci da altri paesi, e nè pur sappia far Saponette per le barbe? In quelle contrade ancora, dove il medesimo Sapone si fabbrica, ma di cattiva qualità, merita d' essere derisa tanta negligenza: giacchè Città vi sono, che ne fabbricano dell' ottimo e del più sodo, dalle quali si può con tanta felicità imparare la vera dose. Diciamo ancora questa. Niuna fatica durano i Contadini a far nascere Urtighe ne' campi loro. La natura senz'

(1) Bozzima è quella segatura, o brenda con acqua, con cui si lava e rammorbida la tela sul telajo.

(2) Anzi s' impara ad inquietar l' Arti, e distrarre gli Artisti dalle fatiche, o con delle vane curiosità, e con de' metodi di vivere accattando.

ſenza eſſer pregata, fa loro ſpontaneamente queſto brutto regalo; quanto più graſſe ſon le terre, tanto più volentieri queſta mal' erba ivi s' alligna; e non moleſtata, a poco a poco ſi dilata, e forma de' piccoli boſchi. In vece di ſchiantarla dalle radici, ſogliono per lo più i Villani tagliarla ſopra terra: ed ecco la medeſima riſorgere come prima. Ma almeno ſapeſſe queſta gente convertir sì fatto male in bene. Non mancano Popoli induſtrioſi, che a guiſa della Canape e del Lino, ſanno macerar le Urtighe colla rugiada, o in altra guiſa, e formarne poi Tela, appellata *Urtighina*, fors' anche più forte di quella di Canape. Se i noſtri lavoratori hân paura di pugnerſi le mani, troveranno ben preſto chi loro inſegnerà la maniera di difenderſi da quelle punture.

Bene ſarebbe, che ſi faceſſero correre ſtampati per le mani del Popolo certi utili e ſicuri ſegreti, per aumentare l' Agricoltura, ed altre invenzioni di Macchine vantaggioſe al pubblico. Ha biſogno la gente rozza ed ignorante d' eſſere ajutata e commoſſa. Iſtruita che ſia in coſe, delle quali riconoſca l' utilità, allora talun mette mano a quel profittevole impiego, e l' eſempio eccita all' emulazione. Nel Veroneſe, Vicentino, e Trivigiano, fatto che è il raccolto de' grani, toſto ſi ſemina il *Sorgo*, ſorta di legume, onde ſi fa farina migliore e più ſalubre, che quella del frumentone o ſia Maiz; e ſe le piogge favoriſcono, ſe ne ricava buon frutto. Non converrà queſto legume ad ogni paeſe: ma certo non ſi dovrebbe traſcurare di farne la prova in quei, che hanno del terreno ſaſſoſo, perchè ſolamente in queſto rieſce bene. In Francia uſano molto il *Grano Saraceno*, che ha la corteccia nera, laonde s'ha da vedere, ſe ſia lo ſteſſo, che il *Sorgo*.

Finalmente ſe alcuno merita d' eſſer trattato con ſoavità e peſo diſcreto, principalmente degna è d' ogni riguardo l' univerſità de' Contadini, dalle fatiche de' quali dipende uno de' primarj teſori della Repubblica:

che

che tale appunto ſi dee chiamare l' *Agricoltura*. Qualora quel povero Popolo venga indiſcretamente caricato di gravezze, e patiſce varie angherie, che con facilità vanno ſempre inventando i Miniſtri del Principe o del Pubblico, e ſenza diſtinzione alcuna di taſſe, fra chi coltiva buoni terreni, e chi è condennato a coltivarne de' cattivi e ſterili: troppo ſi ſcoraggiſce con incredibil danno della Compagnia e del Pubblico. Chi non vede la neceſſità di rimediare a queſto diſordine, e di animare i poveri Lavoratori al troppo neceſſario loro meſtiere, in vece di diſanimarli? Sarebbe anche da deſiderare, che ogni Città imitaſſe l' iſtituto dell' antico e prudentiſſimo Re Numa, il quale per atteſtato di Dioniſio Alicarnaſſeo, deputò per ogni Villa un Soprintendente all' Agricoltura. Viſitava queſti le Campagne, oſſervando quali foſſero bene e quali male coltivate, e tutto metteva in iſcritto, per informarne il Re, il qual poſcia faceva lodare e premiare gl' Induſtrioſi, e ammonire e correggere i pigri (1). Dove è la Congregazione del buon Governo, potrebbonſi ad eſſa portare ſomiglianti Relazioni, acciocchè provvedeſſe. In altri paeſi baſterebbe un miniſtro deputato a queſta faccenda. Di troppa importanza è l' Agricoltura, nè ſi dovrebbe traſcurar diligenza alcuna per emendarne i difetti e migliorarne lo ſtato. Da Eſſa (convien ripeterlo) dipende l' Alimento e il Veſtito del Popolo; da eſſa la materia per le Manifatture, e il tirar danaro col più delle Sete, Lane, Grani, Vino, Olio, Beſtiami ec. Ma noi per poca avvertenza ſtimiamo aſſai ed onoriamo certe Arti inutili, o ſolamente deſtinate al Luſſo; poco conto facciam di quella, che è la più importante dell' altre.

MAS-

(1) Queſta è tuttavia la pratica del Governo Cineſe. Nella Penſilvania, una delle più floride Colonie Ingleſi in America, v' è un Tribunale deſtinato ſolamente a queſt' uſo.

MASSIME GENERALI

Molto importanti, utili e neceſſarie

DA PRATICARSI

NELLA BUONA AGRICOLTURA.

Rima, mettere il ſuolo della Terra in poſitura tale, che non poſſa così facilmente eſſere portato via dalle acque piovane, e ſuperficiali; e rendetelo ſano dalle ſotterranee, quando di ſua natura non foſſe; e nelle pianure, che reſtano troppo baſſe e ſoggette alle inondazioni, è neceſſario neceſſariſſimo cercare e trovare il modo d'alzare, o, come altri dicono, colmarle; pigliando le torbe (1) dall' eſcreſcenze de' fiumi o torrenti più vicini, dalle quali ſe ne ricavano utili di groſſe conſeguenze.

Seconda, ſi ſcelga, e ſi metta la terra più attiva e migliore intorno alle barbe (2) delle piante, in maniera che poſſa facilmente ſubito darle tutto l' incremento; e queſte ſi ſcelghino altresì capaci, e ſi piantino in modo che poſſano immediatamente pigliarlo colle loro barbe nella maggior quantità poſſibile.

Terza, ſi tenga la Terra con la lavorazione in con-

(1) Correnti, lave torbide.
(2) Radiche.

tinua attività, affinchè il nutrimento e lo ſpirito reſti più anticipatamente, che ſia poſſibile, impiegato a benefizio delle piante, e delle ſemenze; nè ſe ne perda mai neppure una minima parte inutilmente (1).

Quarta, che la Terra non reſti mai oziosa; ma ſempre piena di quelle piante, e di quelle ſemenze più proprie, più ſicure, e più utili, e vantaggioſe, e che portano ſeco meno ſpeſa, e meno riſico (2).

TRAT-

(1) Veggaſene la ragione nel ſecondo tomo, Trattato di coltiv. del Signor Tull.

(2) Queſta maſſima arricchiſce i terreni intorno Napoli, dove non ſono mai in ozio.

TRATTATO
DELLE VITI.

Della qualità del Terreno, e del ſito per le Viti.

CAPO PRIMO.

Rima di venire alla riſoluzione di piantare non ſolo le viti, ma qualſivoglia altra ſorta di piante, è neceſſario riconoſcere la qualità e poſitura del Terreno.

Ogni ſorta di Terreno, dove naſcono ſpine, roghi, gineſtre, mortelle e ſimili, è buono per vigne; eccettuato quello, che nella ſtate s'apre eccesſivamente: queſto è cattivo non ſolo per vigne, ma per altre piante ancora, per eſſere in primo luogo di ſua natura troppo forte e bizzarro, e perchè in quelle grandi aperture vi penetra il ſole, ed il gran caldo fino alle radici delle piante; ed in oltre ſerrandoſi e coſtipandoſi eccesſivamente inſieme per il troppo aſciuttore quella ſorta di Terra così bizzarra, viene ad allontanarſi dalle barbe delle piante, e perdere, per così dire, la ſua attività; onde addormentandoſi queſte non poſſono attraere dalla Terra il dovuto nutrimento, perchè reſtano come diſtaccate, e abbandonate. Se poi queſta ſorta di Terra foſſe in Paeſi, dove ſi poteſſe adacquare, ſarebbe molto buona, per eſſere di ſua natura forte, e ſoſtanzioſa, e ſarebbe molto vino, ma di non grande ſpirito, nè di delicato ſapore e odore. Al contrario il Terreno leggieri, ſottile, e aſciutto, e ſaſſoſo, purchè ſia in Paeſe caldo, produce le Viti più deboli, che

fanno meno vino, ma molto più saporito, odorifero, delicato, e durevole.

Il sito per le vigne è di due sorte, cioè in colline e in pianure. Nelle colline, che sono esposte a Tramontana, le viti fanno molta più uva di quelle, che a mezzo giorno (1); perchè non sono tanto soggette a patire l' asciuttore della state, e possono più facilmente fecondare le sortite, che devono servire per il frutto dell' anno venturo, eccettuati quei luoghi ove i freddi fossero molto eccessivi. Quelle poi che restano a mezzo giorno fanno meno vino, ma assai migliore, mentre l' uve si maturano più perfettamente. Verso Oriente è bene piantare vitami d' uve, che patiscano danno dalla nebbia e dalla rugiada (2), come sarebbero Moscadelle, Dolcipappole, Claretti rossi di Francia, Trebbiani di Spagna, uve Greche, e simili, che fanno le pigne serrate, e di guscio gentile, osservandosi però sempre la qualità e proprietà del suolo. E' superfluo dire ciò che dice Virgilio, che non è buono per viti il sito verso Occidente: ma non pare, che questa possa esser regola generale, attesochè per alcuni vitami può benissimo esser profittevole, e vantaggioso, cioè per quelle asciutte, e di guscio duro, alle quali le rugiade e le nebbie possono esserle di giovamento; avuto però sempre il dovuto riguardo alla qualità del Suolo. Al contrario per quelle di guscio tenero e troppo gentile sarebbe assolutamente di pregiudizio. Osservando sempre di non piantare una vigna tutta di un medesimo vitame, ma di più e diverse qualità, perchè si adattino, e siano proprie per la qualità del suolo; poichè dandosi il caso, come bene spesso accade, che un anno un vitame frutti poco, l' altro può fruttar molto,

(1) Ma danno cattivo vino.

(2) Perchè il sito esposto all' Oriente al levar del Sole è presto spogliato di nebbie.

to, e perciò si piantino di più sorte, ma sempre con la dovuta necessaria avvertenza, che una qualità faccia lega con l' altra; perchè la mescolanza dell' uve di sorte molto differenti piantate a caso, è accidente che qualche volta facciano vini di sapor delicato, e che si conservino senza qualche imperfezione. Onde è, che per fare i vini buoni e delicati, e che si conservino tali, si ricerca l' appropriare i vitami alle qualità de i terreni, e accozzare insieme la dose dell' uve; e però quando una vigna nuova comincia a fruttare, io stimo necessario, che si faccia la prova, scegliendo sempre l' uve mature e perfette, pigliandone una porzione per sorta, metterle insieme per vederne con la sperienza poi l' esito; e trovando, che facciano il vino a seconda del genio, e del gusto di chi deve beverlo, convien pigliarne il ricordo per darne l' ordine ogni anno. Se poi non facessero bene, si muti la dose dell' uve, che è quanto dire di una sorta crescerla, e dell' altra scemarla, e così andar seguitando fino a tanto che non sarà ridotto il vino alla perfezione, ed al genio e gusto di quelle persone, che dovranno beverlo; poichè molte volte fidandosi delle vigne, cogliendo l' uve a caso e alla rinfusa, senza osservare se i vitami abbiano fruttato ugualmente, si vede poi, che i vini fanno della variazione da un anno all' altro, oltre a quella, che possono fare dall' essere un anno l' uve poco, e l' altro molto mature; derivando ciò dal non fruttare i vitami ogni anno ugualmente; onde ritorno a dire, che si colgono gli assortimenti dell' uve da per loro, e non a caso e alla rinfusa.

In ultimo di questo Capitolo dico, che quando si vogliono fare vigne di nuovo, ovvero rifarne di quelle, che già sono andate male, o disfatte, si osservi, e si riconosca prima esattamente la qualità della terra, la situazione e positura del luogo; scegliendo poi i magliuoli di vitami di sorta, che si confaccia alla qualità della terra; poichè essendo quella di sua natura molto

graſſa, umida, e ſuſtanzioſa, vi ſi metteranno vitami che facciano l' uve aſciutte, ſode, di guſcio duro, e le pigne non molto ſerrate; perchè queſta ſorta d' uve ha ſuſſiſtenza capace di reſiſtere anche nelle terre umide e graſſe, ove non crepano nè marciſcono i granelli con quella facilità, che farebbero, ſe foſſero uve di guſcio gentile, delicate, molto umide, e con le pigne ſerrate, alle quali ogni piccola pioggia, nebbia, o altra umidità fa, che crepino e marciſcano i granelli molto prima della vendemmia. Al contrario nelle terre leggieri, aſciutte non molto graſſe e di poco corpo, ſiccome in altre, che nella eſtate s' aſciugano facilmente, ſi coſtipano, s' uniſcono, e ſi ſerrano inſieme, facendo dell' aperture, ſi piantino vitami d' uve di guſcio gentile, umide, e delicate, come ſarebbero Dolcipappola, Moſcadella Bianca, Claretto roſſo di Francia, Tribbiano di Spagna, o ſia uva greca, Verdea, Barbaroſſa e ſimili; perchè in queſte ſorte di terre reſiſtono molto più, facendo il vino di miglior ſapore, più ſpiritoſo, odorifero, delicato, e durevole. Nè ſi laſci d' oſſervare alla qualità dell' aria, e del clima, che eſſendo caldo vi ſi piantino vitami d' uve dure, e ſode, che maturano più difficilmente, come ſarebbero, Lacrima di Napoli, Raffaone, Malaga bianca e roſſa, Claretti di Francia, Vajano, Zeppolino imperiale, o ſia uva Tedeſca, e ſimili altre uve, che maturano perfettamente con difficoltà. Là dove nell' arie più fredde, che reſtano eſpoſte a Ponente, e Tramontana vi ſi piantino vitami d' uve, che maturano preſto, come il Raveruſto dolce, Colore canino, Canajola, Moſcadella bianca, Tribbiano Fiorentino, Pignolo, e ſimili. Aſſicurando ognuno, che con queſto modo di piantare ſi viene molto a emendare, e correggere i difetti, che per loro ſteſſe hanno le medeſime uve, per non dire quelli delle Terre (1). *Del*

(1) Molte di queſte ſpecie d' uve ſaranno ignote a i no-

Del modo di far le fosse per le viti.

C A P. II.

RIconoſciuto, che avremo minutamente il terreno, ſe ſarà in Paeſe montuoſo e ſcoſceſo, dove l'acque delle groſſe piogge portano ſempre via della terra, ſi facciano le foſſe profonde e larghe più di due braccia: ſe poi foſſe in Valli, o in altri luoghi, che vi poteſſe ſcendere della terra portatavi dall' acque piovane, ſi facciano le foſſe meno profonde, ma ſempre con l'iſteſſa larghezza di più di due braccia, e colla dovuta neceſſaria avvertenza, mentre ſi ſcavano le foſſe, di ſcegliere, e mettere ſeparatamente tutta da una parte la Terra ſuperficiale e migliore, e dall'altra la cattiva, e non addomeſticata, nè mai confonderla, per non averla a cercare e mendicare, quando ſi piantano i magliuoli, ed altre piante; eſſendo queſta per verità una coſa di gran rilievo, e di ſomma importanza, benchè ſia pochiſſimo praticata. Fatte adunque le foſſe, come ſopra ſi è detto, ſi puliſca, e ſi sbarazzi tutto il fondo, levando ſaſſi, le ciocche (1), e radiche di legnami, o altro che vi foſſe, acciò ſi poſſa

noſtri. Ma come n' abbiamo anche noi di molte maniere, chi penſa con giudizio ſi ſervirà di queſte regole per applicarle alle noſtre. Nel che è bene di ſapere le tradizioni de' contadini, ma per ripeterne le ſperienze. S' avverta quì una volta per ſempre, che sì fatte ſperienze ſi vogliono ſcrivere, con notarvi tutte le circoſtanze de' luoghi, de' tempi, delle ſtagioni, delle operazioni: è cattivo metodo quel di credere alla memoria.

(1) Che alcuni de' noſtri chiamano boffe; ceſpugli, mazzi di virgulti ec.

vedere ſe l'acque ſotterranee poſſono avere felicemente il loro dovuto e neceſſario eſito : e trovando che ſtiano a dovere , ſi faccia per tutto il mezzo del fondo delle foſſe una fogna (1) andante, compoſta di tre ſaſſi groſſi , cioè uno in mezzo meſſo per dritto , e li due altri , uno per parte , appoggiati in modo , che fra queſti e il ſaſſo di mezzo vi reſti ſempre tanto di vuoto per dove poſſano ſcorrere non ſolo tutte l'acque de' gemitivi (2), e travenate per la terra ; ma le piovane ancora , che neceſſariamente per molto tempo vi penetrano dalla ſuperficie ; affinchè le viti , ed altre piante non ſieno mai ſoggette a patire la ſoverchia umidità, e ſi renda ſano tutto il ſuolo della coltivazione e campareccia adjacente , quando di ſua natura non foſſe . In oltre ſi rifianchi beniſſimo da ambe le parti la detta fogna con ſaſſi piccoli e minuti , acciò reſtino ben ſerrate alcune buche e aperture , che ſogliono reſtare tra un ſaſſo e l'altro delli due appoggiati a quello di mezzo.

La maniera di fognare nel modo quì ſopra deſcritto, ſecondo me , è aſſai migliore , e più facile di quella , che molti uſano, pigliando anche eſſi tre ſaſſi mettendone due dritti per tutto il fondo delle foſſe , lontani circa un palmo l' una dall' altro , e mettendo il terzo ſopra i detti due , in modo che le fogne vengano a guiſa di caſſette , quali ſono più pericoloſe , ed è più facile che reſtino ſerrate , e accecate , mentre può romperſi qualche ſaſſo , in particolare di quelli , che ſono al di ſopra , ovvero poſſono entrarvi , e morirvi degli animali , ſiccome in lungo andare poſſono eſſere rovinate e ſerrate affatto da qualche barba di pianta groſſa , come di fico , pero , melo , ec. oltre al maggior per-

(1) Canale .

(2) Acque che gemono a ſtille , o ſcappano fuori dalle loro vene.

perdimento di tempo, perchè non tutti i ſaſſi ſono il caſo; atteſochè per queſta ſorta di fogne è neceſſario, che ſiano almeno mezzi adattati e avverſati (1): laddove per farle nella maniera da me propoſta, tutti i ſaſſi un poco groſſi ſono a propoſito, e rieſcono le fogne più ſtabili e ſicure, non eſſendo così ſoggette al pericolo di reſtar ſerrate e accecate, perchè con tre ſoli ſaſſi, meſſi nella maniera ſopra deſcritta, ſi vengono a fare due fogne; che quando mai per accidente in lungo andare ſi accecaſſe da una parte, reſta aperta dall' altra. Fatte adunque che ſaranno le fogne, come ſopra ſi è detto, ſi coprano ſubito copioſamente con faſci di ſtipa (2), o altro legname verde e groſſolano; onde così fatte fognate e ſtipate (3) le foſſe ſi laſcino per qualche tempo così aperte al caldo, ed al ghiaccio ſenza piantarvi i magliuoli, ed altre piante, maſſime nelle terre forti, umide, e graſſe, affinchè ricotte, e dal caldo della ſtate, e dal ghiaccio del verno (4), venghino a renderſi quelle terre più trattabili, ed atte ad abbracciare le piante con maggiore attività e facilità: laddove nelle terre leggieri, deboli, aſciutte, e di poco corpo, non è tanto neceſſario laſciarle così aperte ſenza piantarvi, perchè ſieno ricotte, e dal caldo, e dal freddo; ma praticandoſi non ſarebbe altro che bene, mentre acquiſterebbero maggiore attività.

Io non dico quì niente per quello che riguarda il modo di cavare, e portar via dalle coltivazioni tutte l' acque piovane ſuperficiali e ſotterranee; nemmeno l' ordine, che deve praticarſi per le diſtanze delle foſſe, e delle piante, mentre penſo di dir qualche coſa in ap-

(1) Quì, mezzi, che vadano a verſo.

(2) Di ſterpi o fraſche tagliati. Faſcine.

(3) Siepate di faſcine.

(4) La terra diventa nutrimento col dilattarſi e renderſi ſottile. E queſto fa il caldo, el ghiaccio.

appresso nella coltivazione degli Ulivi, che possa servir di regola anche per quelle delle Viti ed altre piante.

Del modo di scegliere, e conservare i Magliuoli.

C A P. III.

VOlendosi fare una nuova coltivazione di viti, si faccia prima un' esattissima riflessione per venire in cognizione delle qualità dell' uve, che possono esser proprie per il terreno, e per il clima; pensando poi per tempo al modo più sicuro di fare la scelta, e provvisione de'magliuoli, mentre non si abbiano vigne, che sieno già piantate con gli assortimenti dell'uve separate. In questo caso stimo necessario pensare preventivamente a farne la provvisione in tempo che le viti abbiano le loro uve; andando a contrassegnare tutte quelle, dalle quali si vogliono staccare i magliuoli, che si stimano proprj per la nostra coltivazione, facendo ad ogni vite una legatura con salcio, come per esempio a quelle d' uva bianca con salcio giallo, a quelle d'uva rossa con salcio rosso; e secondo le diverse qualità dell'uve, che bisognano, si praticano diverse sorte di legature, come di ginestre, o altro che si stimi proprio; ovvero si tingono le viti con tinture di diversi colori, pigliandone esattamente i dovuti ricordi, per poter fare gli assortimenti sicuri; poichè venendo il tempo di staccare i magliuoli dalle loro viti si possino più facilmente assortire le qualità dell' uve senza confondere e mescolare una sorta coll' altra; ed occorrendo, come bene spesso accade, di dovere staccare i magliuoli qualche tempo prima di piantarli, s' avverta di non legarli in fasci grossi, ma piccoli di venticinque, o trenta per fascetto, stringendoli poco colle legature; perchè legandoli in fasci grossi, per metterli sotto alla terra per conservarli, quelli che restano al

di

di dentro, e in mezzo de' fasci non la toccano, e patiscono così fattamente l' asciuttore, che in breve tempo perdono la loro attività, e diventano languidi, e vizzi (1), per non dir mezzi secchi; onde ne nasce che molti se ne perdono affatto, ed altri s' attaccano così debolmente, che non possono mai risolvere per farsi viti robuste e grosse.

Per conservarli adunque nella miglior forma, si scelga un luogo di terra sottile, leggiera, ed asciutta, che sia esposta all' aria di mezzo giorno più che sia possibile; ed ivi si scavi una fossa capace per tutti i magliuoli, che si vogliono conservare, fondandola benissimo con sassi, mettendovi sopra stipa, o altro legname minuto, facendovi poi un suolo di terra gentile, per mettervi tutti quei magliuoli, che si vogliono conservare, distesi e legati in piccioli fascetti poco serrati; mettendo ad ogni fascetto il suo ricordo scritto, riposto in una canna: ovvero se ne pigli nota in qualche altra maniera per ritrovare le qualità dell' uve, che è cosa di somma importanza, coprendoli poi con terra leggera e sottile, acciò non possano mai fermarvisi, nè stagnarvi l' acque piovane; ma possano scorrere, e andarsene subito sotterraneamente per la fogna per non essere di pregiudizio a' magliuoli; ovvero si mettano in una cantina, ò in altro luogo caldo, legati come sopra, e distesi in terra, e coperti benissimo con rena molle: o pure si mettano distesi nell' acqua tanto al fondo, dove non possino sentire nè il ghiaccio, nè così facilmente il caldo.

Le suddette tre maniere, secondo me, sono le migliori, e più sicure per conservare i magliuoli. Alcuni usano di legarli serrati a grossi fasci, mettendoli nell' acqua per dritto forse meno della metà, o in terreni grossi e umidi, ove il ghiaccio li danneggia; perlochè mol-

(1) Quì appassiti.

molti non s' attaccano , ed altri s' attaccano così debolmente , che fanno ſempre piccole e minute gettate con poco ſegno di perfetta ſalute , reſtando ſempre viti piccole , languide , miſerabili , e poco fruttifere .

Dovendoſi poi traſportare da un Paeſe all'altro , ancor che non foſſe molto lontano , s'avverta di non farlo in giornate molto rigide e ventoſe , che li ſarebbe di pregiudizio aſciugandoli . Avertaſi ancora , tanto nel traſportali , come nel ſotterrarli , che non ſe li guaſtino gli occhi , nè ſi sbuccino (1) , nè ſi faccia loro altra lacerazione ; e perciò ſi faſcino bene con fieno , ovvero ſi uſino delle ſtoje o panni lani ; e caſo che l'accidente portaſſe , che doveſſero ſtare più d' un giorno per viaggio , ſi facciano bagnare almeno una volta il giorno , gettando l'acqua ſopra a' faſci ſenza ſcioglierli, in maniera che tutti i magliuoli reſtino bagnati , giacchè per molti capi è quaſi impoſſibile di potere ſtaccare tutti i magliuoli dalle loro viti , e piantarli ſubito nelle coltivazioni , quali fanno allora prove molto migliori di quelli ancora , che ſono ſtati conſervati nelle due maniere più ſicure ; eſſendo coſa certa , che ogni piccolo aſciuttore , o ſuperflua umidità che patiſcano , fa che quei piccoli fermenti s' illanguidiſcano , e perdano la loro vivezza , e pronta attività ; avendo io ciò veduto più volte coll' eſperienza , maeſtra infallibile di tutte le coſe . Ma perchè ſi riducono a pochi quei magliuoli , che ſi poſſano piantare ſubito ſtaccati dalle loro viti , anche quando ſi abbia la comodità di tagliarli vicini alle coltivazioni , ove debbon piantarſi ; atteſochè queſte potrebbero eſſere di ſua natura in terre forti , umide , e graſſe , dove è neceſſario piantare d' Aprile , e Maggio , in tempo che le viti ſono entrate in azione , e hanno già meſſo (2) ; onde ognuno sà che ſi debbono

(1) Non ſi ſcortichino .
(2) Germogliato , gettato .

no ſtaccare i magliuoli dalle viti prima che mettano, per conſervarli fino al tempo che debbon piantarſi; ed è vero che alcuni di quelli da piantarſi ne' Meſi d' Aprile, e Maggio, ſi poſſono ſtaccare dalle viti, e metterli ſubito nell' acqua, per laſciarveli fino che non cominciano a mettere; ma quando ſi vedeſſe, che cominciaſſero a entrare in azione, il che ſi conoſce dall' ingroſſare e gonfiare che fanno i loro occhj, e non ſi poteſſero per allora piantare, ſi cavino immediatamente dall' acqua, ſotterrandoli, come ſopra ſi è detto, in maniera che non poſſano ſentire il caldo, acciò non mettino, nè aſciughino.

Quando ſi fanno le ſcelte de' magliuoli, mentre ſi ſtaccano dalle viti, ſi ſtia bene attenti in non pigliarne alcuni molto groſſi, che hanno gli occhi piccoli, e lontani l' uno dall' altro, e quaſi ad ogni occhio n' è ſortito un ſermento: nemmeno altri che ſono molto ſottili e minuti, non eſſendo buoni nè gli uni, nè gli altri; eſſendo i primi difficili a mettere le barbe, perchè eſſendo ſtati toccati con troppa violenza da tutto il vigore e forza della vegetazione, non hanno potuto fare a meno di non gonfiarſi, ingroſſarſi, e allungarſi eſtremamente, e così reſtar floſci, e come vuoti, e poco o niente aſſodati, e con pochiſſima attività. Al contrario gli altri che per mancanza di nutrimento, e di forza reſtano ſempre troppo ſottili, e minuti non poſſono fare buona riuſcita; ond' è che nè gli uni nè gli altri, poſſono eſſere neppure di mediocre bontà, eſſendomi ciò ſtato più volte confermato dall' eſperienza.

I magliuoli perfetti ſono quelli di una mediocre groſſezza, che hanno gli occhi groſſi, rilevati, e vicini l' uno all' altro, eſſendo queſti totalmente pieni, fiſſi, conſolidati, e con molta attività; quali nell' atto di ſtaccarli dalle loro viti, s' oſſervi ſe vi ſi poteſſe laſciare, oltre al capo che deve ſervire per il magliuolo,) ſempre colla dovuta avvertenza di non pregiudicare al frutto dell' anno venturo) qualche altro capo, o ſermen-

mento aſſodato e buono, ſpuntandoſi queſto alla lunghezza di due o tre occhi, laſciandoli attaccati alla croce, o, come altri dicono, crocetta del magliuolo, purchè non vi ſia niente di ſecco e imperfetto, poichè preſtano queſti maggiore attività, e ſervono di non ordinario vantaggio per l' attaccamento e aſſicuramento de' magliuoli.

Del modo e del tempo di piantar le Viti, o ſieno Magliuoli.

C A P. IV.

LAſciate che avremo per qualche tempo le foſſe ſcavate, ſognate, ſtipate, e ſenza piantare, ſi prendano quei magliuoli già ſcelti, e deſtinati proprj per la qualità della Terra, e del Clima, imbrattandoli per due palmi almeno con ſterco Vaccino, o Pecorino sfatto beniſſimo con acqua, in modo che mettendovi i magliuoli ne reſtino bene coperti, affinchè più facilmente s' abbraccino, e s' uniſcano colla terra. Si piantano adunque così imbrattati nel mezzo delle foſſe, lontani circa un braccio l' un dall' altro, ben diritti e affilati, tirandovi prima un ſuolo di terra della ſcelta e migliore per l' altezza di un palmo almeno ſopra la ſtipa, dove ſi piantino i magliuoli dritti perpendicolari, ſenza ſtorcerli nè piegarli nulla affatto; poichè la piegatura e torcitura, che quaſi da tutti vien praticata, non ſerve ad altro, che a farli della lacerazione e delle ſtigliature; onde è, che da queſti luoghi così lacerati e ſtigliati non poſſono mai ſortirne le barbe; e s' avverta di piantarli in modo, che nelle terre leggiere, ſottili, aſciutte, e ſoggette a eſſere sbaſſate e portate via dall' acque piovane, reſtino al fondo poco meno di quattro palmi; e nelle terre forti, umide e graſſe, e che riſiedono in valli, o in altri luoghi, dove non ne poſſa ſcendere per l' acque delle piogge, ſi piantino al fon-

fondo tre palmi, e forse meno, mettendoli intorno per l' altezza di due palmi in circa tutta la terra scelta e migliore, e si governino comodamente bene nell' atto di piantarli con qualche sorta di concime (1) spiritoso, e bene smaltito, mettendolo vicino a' magliuoli, mescolato con la terra scelta senza pigliarla nè calpestarla co' piedi, per non diminuirli la sua attività, acciò possa facilmente attraerne le barbe, e queste possino agire con tutta vivezza e facilità. E per assicurarsi, che stiano perpendicolarmente dritti, si metta, mentre si piantano, a ciascheduno un piccolo paletto, o canna, dove si fermano tirati su dritti con semplice legatura, per tanto che sieno ripiene le fosse a quell' altezza, che richiede il bisogno, levandosi poi i paletti e canne per servirsene ad altri magliuoli. E caso che ne restassero alcuni senza attaccarsi, si ripiantino dell' istesso vitame subito l' anno susseguente, scavando con la vanga la buca più larga che sia possibile, purchè non si guastino le barbe, nè si smuova la terra intorno agli altri, che gli stanno appresso, già piantati nell' anno passato, e si vada tanto al fondo, che si ritrovi la stipa; piantandoli poi colla medesima avvedutezza di governarli, e ricalzarli colla terra migliore senza pigiarla, nè calpestarla, lasciandola così sciolta e sollevata.

Io dico, che si piantino, e si ripiantino i magliuoli con la vanga; perchè non lodo, anzi condanno, il modo che da molti vien praticato di piantarli, e ripiantarli colla cruccia (2); poichè non si possono in modo alcuno piantare con tutto quel legname, e quella croce che loro si lascia, quando la buca è fatta colla cruccia; oltre al non potersi mai serrarli, e accostarli bene la terra all' intorno, e allo stigliarsi e guastarsi loro gli occhi, mentre si spingono abbasso con forza, per l'an-

(1) Litame per la stercorazione.
(2) Palo di ferro.

l' angusto e piccolo foro fatto colla cruccia.

Piantati adunque, e addirizzati che saranno i magliuoli, come sopra si è detto, si vada avanti con la riempitura delle fosse, mettendo sopra sempre la terra più cattiva, e non addomesticata, coll' avvertenza di non riempirle affatto, lasciandole aperte, che vale a dire più basse un palmo in circa della Campareccia (1) adjacente, nel mezzo appunto, dove sono i magliuoli, per terminarle di riempiere, e metterle in piana positura nell' anno susseguente, mentre si dovranno scalzare governare, e ricalzare i magliuoli, ed altre piante.

Dopo piantati i magliuoli, e ripiene le fosse, come sopra, si lascino senza spuntare fino a tanto, che non sia venuta una pioggia, che abbia un poco riunita, e abbassata la terra delle fosse, indi si spuntino in modo che resti solamente un occhio fuori della terra, coll' avvertenza di tagliarli più lontano che sia possibile dall' occhio che si lascia sopra la terra, che è quanto dire vicino all' altro, che deve levarsi; poichè la tagliatura fatta troppo vicina all'occhio, che si lascia per la nuova sortita, potrebbe indebolirlo, e pregiudicarli: e caso che andassimo incontro alla Primavera, e che i magliuoli cominciassero a entrare in azione, e non fossero venute piogge, si spuntino non ostante; il simile a quelli che si piantano ne' Mesi di Marzo, Aprile e Maggio; poichè è sempre bene spuntarli prima che comincino a muovere.

Si piantino sempre diverse qualità di vitami in una medesima coltivazione, purchè sieno proprj e confacenti alla qualità del suolo, e al Clima, ma non mescolati, nè alla rinfusa; piantandone una, due, tre, e più fosse unite insieme di un medesimo vitame, e così si vada seguitando per tutta la coltivazione, senza confondere le qualità dell' uve; poichè volendosene fare scel-

(1) Del piano adjacente.

ſcelte, tanto per ſerbare, che per farne vini, rieſcono fatte facilmente con poco perdimento di tempo. Il ſimile quando ſi vogliono fare ſcelte di magliuoli, e aſſortimenti di vitami, rieſcono fatte giuſtiſſime, e con poca fatica; e di quì è ch' io conſiglio ognuno a non laſciar mai queſto bell' ordine di piantare in una medeſima coltivazione diverſe qualità di vitami, ma ſempre da per loro ſeparati gli aſſortimenti, e non a caſo, nè alla rinfuſa, per non averſi a trovare in un continuo imbarazzo, quando ſi voleſſero fare ſcelte d' uve, e di magliuoli; poichè oltre alla fatica, e perdimento di tempo, ſarebbe coſa molto difficile, che riuſciſſero fatte ſicure e giuſte.

Riconoſciuto che averemo il terreno, e trovato di qualità leggieri, ſottile, ed aſciutto, e non eſpoſto totalmente alla Tramontana, nè in Paeſe molto freddo, ſi poſſono ſicuramente cominciare a piantare i magliuoli paſſata che ſia la metà del meſe di Novembre, e ſeguitare continuamente per tutto l' Inverno, ſempre più anticipatamente che ſia poſſibile: al contrario nel terreno molto forte, e ſoggetto all' umidità ſi piantino ne' meſi di Marzo, d' Aprile, e talvolta di Maggio; e ne' Paeſi molto ſoggetti alla Tramontana, e al freddo, ſieno di che natura eſſer ſi vogliono, ſi piantino nella ſtagione di Primavera, ſempre in tempo, che la terra non ſia troppo bagnata, e in giornate belle e temperate, che ſono ſempre utili: avendo anche riguardo al tempo di ſtaccare i magliuoli dalle loro viti, che eſſendo queſti in terre pronte, leggieri, ſottili, e aſciutte, eſpoſte al caldo, ſi poſſono cominciare a ſtaccare circa alla metà del meſe di Novembre. Laddove nelle terre poco attive, forti, umide, e graſſe, eſpoſte alla Tramontana, e al freddo, non ſi comincino a ſtaccare prima della metà di Dicembre; acciò ſieno fiſſi, conſolidati, e atti alla vegetazione.

Coll' occaſione di far coltivazioni di viti, ſe ci dilettaſſimo di piantar frutti, mentre lo richiedeſſe il

terreno, ed il clima, ſi piantino nelle medeſime foſſe de' magliuoli in diſtanza di dodici, o quattordici braccia lontani l' uno dall' altro; e caſo che le foſſe foſſero molto vicine l' una all' altra, ſi piantino i frutti in una foſſa sì, e due no, e più e meno ſecondo le diſtanze; mentre ſi deve oſſervare, che i frutti facciano ſempre fra di loro diritture per tutti i verſi, e tornino per ogni parte in giuſta e debita lontananza di dodici, o quattordici braccia.

In ultimo di queſto Capitolo avverto una coſa di molta importanza, ed è che per tre anni almeno non ſi pianti, nè ſemini mai nelle foſſe, nè vicino a' magliuoli e altre piante, neſſuna ſorta di robe, che ſono molto pregiudiciali colle loro benchè piccole ombre, e impediſcono, che nell' eſtate non ſi poſſino più volte zappare, e ſmuoverli la terra all' intorno, che ſono coſe di non ordinario vantaggio.

Nè ſi laſci in oltre ne' meſi d' Agoſto e Settembre di riconoſcere eſattamente tutti i magliuoli piantati del medeſimo anno, zappando, e ſmuovendo loro andantemente per tutta la foſſa la terra all' intorno, levandoli tutte l'erbe; e trovandoſi magliuoli attaccati con molta forza, e che aveſſero fatte più ſortite dal medeſimo occhio, come ſuole facilmente accadere, ſi levino tutte, a riſerva della più bella e migliore, per non perdere nulla di nutrimento, inviandolo addirittura per la detta ſortita; dandole toſto un avviamento, capace di cominciare in certa maniera il fuſto della vite. E reſti ognun perſuaſo, che avendo fatte io, come ſopra, moltiſſime coltivazioni in diverſi luoghi della Toſcana, nel primo anno i magliuoli mi hanno ſempre fatte ſortite (1) di quattro, cinque, ſei e fino in ſette e otto braccia di lunghezza univerſalmente tutti, con ammirazione di molti Signori, ed altre perſone capaci, e pratiche.

Del

(a) Capi.

Del modo d' allevare, e coltivare i Magliuoli il primo anno dopo piantati.

C A P. V.

PAſſata che ſarà la metà del primo meſe di Novembre, ovvero all'incirca, dopo piantati i magliuoli, ſi ſcalzino mezzo braccio in circa, col dovuto riguardo di ſcalzarli un poco più al fondo nelle terre ſottili ed aſciutte, dove vi entra più facilmente il caldo, che nelle groſſe, e atte a ritenere in se ſteſſe della ſoverchia umidità: vangando, o zappando andantemente la terra per tutta la foſſa, ſenza ſtaccare, o fare, come molti praticano, ſolamente le buche intorno a'magliuoli, tagliandoſi tutte le radici, o barbe che ſi trovano in quel mezzo braccio di fuſto ſcalzato, a riſerva di alcune groſſe e maeſtre, che foſſero al fondo circa a un palmo e bene internate nella terra con le cime all'ingiù: e ſi ſpuntino (1) le ſortite, o ſiano capi (ciò che ſi chiama potare) alla lunghezza di due, tre, quattro, o cinque occhi, ſempre col dovuto riguardo, che reſti adattata la lunghezza delle ſortite, e la quantità degli occhi, che loro ſi laſciano, alla forza e robuſtezza de' magliuoli; purchè il numero degli occhi non paſſi mai quattro, o cinque al più, trattandoſi di magliuoli eſtremamente gagliardi; facendoſi queſt' operazione con ferri taglienti, che facilitano e diligentano molto il lavoro; indi ſi governino i magliuoli con due groſſe giumelle di concime per ciaſcheduno, più ſpiritoſo, ſmaltito (2) e trito, che ſia poſſibile, meſcolandolo un poco colla terra; e ſi metta da per tutto con diligenza vicino alle barbe, in maniera che poſſano ſubito

(1) Si tagliano le punte de' capi.
(2) Che ſia ben fermentato e aſſottigliato.

bito approfittarſene, e cominciarne a ſentire il benefizio. Mettaſi immediatamente ſubito a ciaſchedun magliuolo un piccolo paletto, o canna, dove ſi fermino, tirati su dritti, con legatura fatta appunto ſotto all' occhietto, che reſta all' eſtremità del magliuolo, e nel medeſimo tempo ſi ricalzino colla terra ſenza pigiarla, e ſi ſeguiti con queſt' ordine, a vangare, o zappare andantemente le foſſe, terminandole di riempiere, mettendo il ſuolo in piana poſitura, e in maniera che s'uniſca coll' altra ſuperficie della Campareccia adjacente.

Giunti poi a' meſi di Maggio e Giugno ſi tornino a rivedere, oſſervando eſattamente la quantità de' capi, che ne ſaranno ſortiti; e ſi taglino, o ſi ſtrappino tutti, a riſerva del più bello, groſſo, e robuſto, che naturalmente dovrà eſſer ſortito dall' occhio più alto, e vicino all' eſtremità; queſto ſolo ſi laſci, allacciandolo, e fermandolo su dritto al palo, con ſemplice legatura poco ſerrata, fatta con gineſtra, o fila d'erba, laſciandolo creſcere fino all' altezza di due braccia e mezzo in circa ſempre dritto obbligato al palo; e toſto ſi ſpunti, tagliandolo in maniera che reſti alto braccia uno e mezzo, e forſe meno; avuto riguardo alla ſua robuſtezza, che eſſendo mediocre, o che partecipi del debole, ſi laſci un poco più corto; e nel medeſimo tempo ſi oſſervi, ſe giù abbaſſo vi foſſero di nuovo venute delle ſortite, ſi levino tutte intieramente, affinchè il nutrimento reſti tutto obbligato a benefizio del capo ſpuntato, e faccia con maggior forza tutta la ſua azione nel piede, e nelle barbe, acciò s' ingroſſino, e ſi ſtabiliſcano più anticipatamente che ſia poſſibile. Torniſi adunque a rivederli, paſſati che ſiano venti, venticinque, o trenta giorni, e più o meno, ſecondo il clima e l' attività del terreno, dopo ſpuntati i capi come ſopra; e trovandoſi, come veriſimilmente accade, che alla maggior parte degli occhi, maſſime a quelli più alti e vicini all' eſtremità, ne ſieno venuti nuovi piccoli capi, chiamati comunemente femminelle, ſi

ta-

taglino addirittura, in maniera che vi resti a tutti un occhio sano, libero, e lontano dalla tagliatura, che si fa per levare i detti nuovi piccoli capi; perchè levandosi affatto, cioè rasente all' occhio del capo maestro, questo resta debilitato, e mezzo abbandonato dalla natura, deviandosi la sua virtù; e tagliandosi lunghi lasciandovi un occhio, per dove possa passare, ma più adagio e in minor quantità per mezzo di nuova piccola sortita, servono queste per fecondare gli occhi del capo maestro, chiamandovi e impegnandovi maggiormente il nutrimento; e fanno che i capi, che ne sortiscono l' anno susseguente, portino seco una copiosa e abbondante raccolta d'uve. Questa operazione, e questa maniera di coltivare le nuove viti è così necessaria, utile, e vantaggiosa, che non saprei spiegarlo: e pure è così poco praticata, perchè è pochissimo conosciuta, e quasi niente intesa; e tutta volta voglio fare animo a me medesimo, e consigliare quanto mai so e posso tutti quelli, che fanno nuove coltivazioni di viti, che non tralascino nè pure una delle suddette operazioni e diligenze, assicurandoli, che ne risultano utili molto considerabili; mentre si hanno le viti anticipatamente tutte di grossezza uguale, e cominciano a fruttare per lo meno due anni più presto, di quello che farebbero, praticandosi diversamente, ed a seconda di quelli, che le lasciano per tre anni senza scalzare, e tagliare le loro barbe, nè governarle, e con tutti i sermenti, che ne sortiscono ogni anno; lasciando che la virtù, e il nutrimento abbia la libertà di scorrere, e diffondersi inutilmente per tutti quei capi e barbe superficiali, che debbono poi in qualsivoglia modo, levarsi; e intanto il piede resta molto sottile, e di minor robustezza; e quel che è di peggior conseguenza, si è che si vanno ingrossando le dette barbe inutili, che sono a galla, ed a fior della terra, con pregiudizio notabile dell' altre, che sono al disotto giù al fondo, e che necessariamente debbono esser le prin-

cipali e buone, per far crescere e mantenere le piante; atteso che queste internate bene nel terreno agiscono con tanta facilità; poichè restano sempre più lontane, e dall' ingiurie del caldo della state, che è quanto dire dall' asciuttore, che è il maggior nemico che abbiano le piante nelle loro barbe, e dal ghiaccio dell' Inverno, che è un altro grosso nemico, ma più per i fusti, e per le rame, che per le barbe; avendolo mostrato chiaramente più volte l'esperienza nelle annate di estremi freddi, che sono seccati affatto i fusti, e le rame, nè mai le barbe; e dagli strumenti rurali de'Contadini, che mentre zappano, vangano, o fanno altri lavori intorno alle piante, trovando le barbe troppo a galla, non possono far di meno di non istrapparle, o tagliarle, perchè lavorano alla peggio, senza riflettere, e considerare, che le barbe sono la vera base, e il vero sostegno delle piante. Passati poi che sono tre anni dopo piantate, allora le scalzano, e tagliano loro tutte le barbe che sono sù alte, e vicine alla superficie della terra con tutto il tronco della vite, quattro dita in circa più basso del suolo, ciò che chiamano soccidere; poscia le governano, mettendo ad ogni vite un paletto, o canna. Pigliano poi l' anno venturo il sermento maestro, e principiano a poco a poco ad alzarlo, e formarne il tronco, e fusto delle vite, di maniera che sono passati sempre cinque anni prima ch' arrivino a conseguirne un piccolo utile. Laddove se fino il prim'anno dopo piantate, fossero state subito coltivate, e custodite diversamente, come sopra ho detto, arrebbero il secondo, e terz'anno principiato a coglierne il frutto; e quel che forse è di maggior importanza, le viti, il piede, e le vere barbe maestre, sarebbero molto più grosse, più assicurate, e di maggiore e miglior robustezza, e complessione, nè vi resterebbe ombra di dubbio che potessero essere illanguidite e addormentate.

Del

Del modo di coltivare i Magliuoli il ſecondo, e terzo anno dopo piantati.

C A P. VI.

IL ſecondo anno, dopo piantati i magliuoli, ſi torni di nuovo a potarli ne' meſi di Novembre e Dicembre; laſciando il ſuo capo maeſtro alla lunghezza di braccia uno all' incirca, pulendoſi beniſſimo con ferro tagliente da tutti i nodetti, ed altre ſcabroſità che foſſero, tanto in detto capo, che nel baſſo piede; e giunti a'meſi di Febbrajo e Marzo, ſi metta a ciaſchedun magliuolo un piccolo paletto, ovvero una groſſa canna, fermandovi con una, o più legature il detto capo, laſciato, come ſopra ſi è detto, alla lunghezza di braccio uno, o poco più o meno, ſecondo la ſua robuſtezza, tirato, e obbligato ſu dritto al palo, per cominciare tutta in una volta l' altezza del fuſto che ſi vuol dare alla vite: coll' avvertenza di ſmuoverli bene la terra all' intorno, e di tagliarli tutte le barbe ſuperficiali nell' atto di farli ogni anno la ſolita, dovuta, neceſſaria zappatura, o vangatura. Paſſati poi agli ultimi di Maggio, ovvero al principio di Giugno, o più preſto, o più tardi, ſecondo la caldezza del Clima, prontezza e attività del ſuolo, e qualità de' vitami, ſi vadano a riconoſcere, levandoſi tutti affatto i nuovi capi ſenz' uve, (ciò che ſi chiama ſcacchiare, e sbaſtardare) a riſerva di quello venuto dall' occhio, laſciato ſu alto vicino all' eſtremità, che ſecondo l' ordine più comune della natura, deve queſto eſſer ſempre il migliore, più bello, più robuſto, e fruttifero, quale ſi allacci ſu dritto al palo con una, o più legature, fatteli gentilmente poco ſerrate, tanto che da ſe ſteſſo cominci ad avviticchiarſi al palo; e gli altri, che hanno prodotte l' uve, ſi ſpuntino due occhi almeno ſopra alle loro pigne, allacciandoli, biſognando: laſciando ſola-

mente crescere il suddetto capo destinato per il frutto dell' anno avvenire, fino alla lunghezza di braccia due e mezzo, e forse tre, e tosto si spunti, tagliandolo alla lunghezza di braccia uno e mezzo, e si lasci sempre su dritto obbligato al palo, in modo che stia perpendicolare; tornandosi poi a rivedere venticinque, o trenta giorni dopo, si spuntino tutti i capi piccoli, chiamati femminelle, colla medesima regola accennata nel capitolo antecedente.

Io dico che si faccia tutto il possibile perchè i capi, che debbono servire per il frutto dell' anno susseguente, venghino su dritti perpendicolarmente abbracciati al palo; poichè allevati, e custoditi in questa maniera sono sempre di miglior robustezza e complessione, e molto più fruttiferi, e atti alla vegetazione, quando anche volessimo allevarne sopra alle viti gagliarde più di quelli che bisognano per il frutto, da servirsene per uso di magliuoli; perchè in questa maniera il nutrimento ha tutta la facilità, e comodità d' introdursi, e circolare, ricircolare, e deponersi per maggiormente consolidarli, e fecondare gli occhi; laddove lasciandoli crescere la maggior parte stortamente a capriccio della natura, senza abbriccarsi (1), e senza esser guidati, storti, e sbattuti da' venti, caduti colle cime abbasso, o avviticchiati, o caduti alla rinfusa per più versi, e a seconda dell' Orizonte; questi non possono mai esser nè robusti, nè fruttiferi, perchè il nudrimento, e la facoltà vegetativa se ne scorre via addirittura inutilmente per i loro occhi in false sortite, e abbandona quasi affatto i detti capi maestri; mentre non ha nè la facilità d' introdursi, e scorrervi andantemente, nè il comodo di circolarvi, e deponervisi per consolidarli, e renderli robusti, e fruttiferi. Nè si lasci per tanto di tenerle sempre pulite e nette da tutti i capi inutili e ba-

(1) Azzeccarsi, attaccarsi.

baſtardi, che accidentalmente ſortiſcono ſopra i fuſti delle viti, maſſime quando ſono gagliarde, e che i fuſti ſono ſtorti, e male allevati. Si levino adunque prima che ingroſſino, e allunghino, cioè ne' meſi di Maggio, Giugno, e Luglio, e ſempre che ſe ne vedono naſcere.

Paſſando poi all' anno ſuſſeguente, ſi potino più anticipatamente che ſia poſſibile, come ſarebbe al principio, e verſo la metà del meſe di Novembre, laſciandoli il capo già allevato per il frutto con tutta la ſua lunghezza, a riſerva d' uno, due, e forſe tre occhi, i più vicini all' eſtremità, quali non ſon fruttiferi, perchè nel precedente anno ne ſortirono con troppa violenza quei capi piccoli, che ſopra ſi è detto, chiamati femminelle, portando ſeco il frutto a cauſa della ſpuntatura fatta al capo maeſtro, onde preſero ſubito l' ordine della natura, con tutto l' avviamento già cominciato ne' medeſimi occhi, a favore de' capi, e del frutto che ne dovea venire nell' anno appreſſo; e s' abbia anche il dovuto riguardo nella lunghezza de' capi alla robuſtezza, e forza delle viti. Giunti poi a' meſi di Febbrajo e di Marzo, ſi mettano due paletti, ovvero due groſſe canne, o pure un paletto, ed una canna per vite, legando il capo da frutto, uno o due occhi ſopra la tondatura, o ſia razzatura del fuſto, piegandolo con avvedutezza, per quanto ſia poſſibile, ſempre ſopra alla medeſima tondatura: tirandolo coll' eſtremità tanto abbaſſo, e in maniera che reſti forzato a guiſa di un arco teſo, e ſi fermi con ligatura all' altra canna, o paletto, chiamato rincontro; affinchè dal primo e ſecond' occhio, che reſtano fra la prima legatura e la tondatura, ne poſſa più facilmente, e con maggior prontezza, e attività, ſortire un capo così forte e robuſto da potervi ſtabilire ſicuramente tutta la ſperanza per il frutto dell' anno imminente; e perchè i fuſti delle viti non iſcorrano, e s' alzino troppo. E paſſati che ſaremo a' meſi di Maggio, Giugno e

Lu-

Luglio, ſi pratichino eſattamente tutte le diligenze accennate in queſto medeſimo capitolo per il capo che ſi piega preſentemente; e ſaremo certi d' avere ogni anno ſicure e copioſe raccolte di vini, toltene le disgrazie di freddi, brinate, grandini, e ſimili, che Dio non voglia; ed averemo ſempre viti gagliarde, e con i pedali, e fuſti quaſi tutti di una medeſima groſſezza, e altezza, dritti, puliti, e belli. Laddove tenute, e coltivate diverſamente, alzandole il fuſto a un poco l'anno reſta ſempre pieno di tagliature, di tortuoſità, ſecco e morto da qualche parte, ſottile, miſerabile, e di legname cattivo e imperfetto, e affatto incapace di farſi mai bello, groſſo, e forte; perchè eſſendo già allevate male, e aſſuefatte a sfogare inutilmente in falſe ſortite ſopra alle tortuoſità, la maggior parte della loro facoltà vegetativa, allora ſervirà a poco o nulla il cominciarle a tenere pulite da' baſtardi, ed altri capi inutili; perchè eſſendo già avanzate col fuſto così ſtorto, cattivo, e imperfetto, non ſi potrà mai eſigere, anche con tutte le diligenze, che loro ſi uſaſſero, di farle divenire viti molto groſſe, durevoli, belle, e fruttifere; eſſendo a mio giudizio difficile, per non dire impoſſibile, di ſuſcitare un naturale di fuſti, e di pedali, abituato di queſta ſorta, e per neceſſità impigrito.

Del tempo, e del modo di potare, palare, e legare le viti.

CAP. VII.

LE Viti per loro ſteſſe deboli e vecchie, ſiccome quelle che ſono in terre leggiere, arenoſe, ed aſciutte; ed altre in terre molto forti, e bizzarre, che facilmente s' aprono, per eſſer molto ſoggette all' aſciuttore, e al caldo della ſtate, ove per mancanza di nutrimento, reſtano quaſi ſempre minute, miſerabili, e po-

poco fruttifere, mentre non ſieno ajutate a tempo, colle continue zappature, e abbondanza di concimi buoni, e ſoſtanzioſi; io ſtimo che ſia d' un gran vantaggio, ancorchè ſieno in Paeſi freddiſſimi, il potarle ſubito colte le loro uve, e più anticipatamente che ſia poſſibile, non laſciando a' capi da frutto nè pure un occhio più del biſogno, e della lunghezza, che ſi vuol darli, per non averlo a raccorciare e ritagliare, mentre ſi legano, e ſi piegano, affinchè il nutrimento, e la virtù (che nell' Inverno ancora circolano, e fanno la ſua azione) non ſi diffonda inutilmente, come farebbe nella troppa lunghezza, e nel ſoverchio numero de' capi, ma ſtia riſtretto, e obbligato a nutrire, e perfezionare ſolamente quelli laſciati per il frutto. E in tanto prima che s' entri negli eſtremi freddi le tagliature cominciano a poco a poco a ſerrarſi nelle loro poroſità, facendoſi internamente vicino, e talvolta ſopra alla ſuperficie delle medeſime, una conglutinazione d' umori, che in breve s' uniſce e conſolida, aſſuefacendoſi all' aria fredda, in maniera che reſtano a tutto il verno, benchè freddo e rigido, ſenza crepare, e ſenza neſſuno altro male; e nella primavera non poſſono lacrimare, nè debilitarſi ſpargendo la loro virtù, come farebbero ſe le tagliature foſſero fatte di freſco, e non aveſſero avuto tempo di poterſi ſerrare; onde non è queſto un poco vantaggio, nè un piccolo ajuto, maſſime per le viti deboli. E trattandoſi delle gagliarde, lo conſidero un groſſo utile per queſte ancora, il potarle preſto per le medeſime ragioni; perchè non è altrimenti vero quello che molti aſſeriſcono, che la forza, e la gagliardia poſſano eſſer dannoſe, e pregiudicare alla bontà, e quantità del frutto, quando non poteſſero lacrimare, e debilitarſi per mezzo dello ſpargimento della loro virtù; ma è altresì veriſſimo, che alle viti robuſte e gagliarde potate preſto ſi poſſono laſciare in maggior numero, e molto più lunghi i capi da frutto, che quando ſi potano tardi, e in tempo che

co-

cominciano a entrare in maggiore azione, e muovere; onde ne ſegue, che ne abbiamo di certo più copioſe abbondanti le raccolte dell' uve, e del vino: per il qual fine (ſecondo me) ſi piantano, e ſi coltivano unicamente tutte le viti.

E ſe accade, che qualche volta ſi vedano alcune tagliature un poco crepate, e aperte, reſti ognun perſuaſo, che ſono ſtate guaſtate da' Contadini nell' atto di potarle; perchè la maggior parte di queſta gente tagliano quaſi ſempre con ferri cattivi, poco taglienti, e operano per conſuetudine, e per uſanza, ſenza ſapere che coſa facciano, attribuendolo poi alle brinate, alla Tramontana, al ghiaccio, al freddo, che per lo più ne ſono affatto innocenti.

Dovrebbeſi anche avvertire mentre ſi potano le viti, ſpecialmente quelle vecchie e deboli, ſe l' anno precedente fruttarono molto, o poco; che ſe fruttarono molto, ſi laſcino i capi in minor numero, e più corti: e ſe fruttarono poco, ſi può in certa maniera arbitrare, laſciandoli più lunghi. Si rifletta ancora alla ſtate paſſata, che eſſendo ſtata troppo calda e aſciutta, in maniera che le viti poſſano eſſerſi ſoffermate per il troppo aſciuttore, ſi laſcino i capi più corti; e ſe calda, temperata, e non troppo piovoſa, ſi laſcino più lunghi. Quelle poi che ſi potano nella Primavera, ſi deve conſiderare l' invernata già ſcorſa; che eſſendo ſtata molto fredda, rigida, e troppo umida e piovoſa, ſi laſcino con i capi più corti; e ſe dolce, aſciutta, e temperata, ſi laſcino più lunghi. Queſte rifleſſioni, e queſti riguardi, ſe ho da dirla com' io la credo, non vagliono molto; ma dall' altro canto vado conſiderando, che qualche utile vi può eſſere, e non vi è nulla da perdere: e su queſto rifleſſo ho creduto di non doverli tralaſciare.

Venendo adeſſo al modo di potarle, è da ſaperſi, che ſi deve ſempre principiare queſta faccenda dal piè della vite, tagliando tutti i ſermenti accidentali e ba-

ſtar-

ſtardi, che foſſero per il fuſto; ma prima ſi oſſervi la qualità della vite, che eſſendo troppo ſcorſa, e alta, vi ſi laſci un baſtardo di ſufficiente groſſezza, tagliato alla lunghezza di due, o tre occhi, e non più, nomato razzuolo (1) o ſegoncello, purchè ſia in luogo proprio, ben ſituato, e capace di produrre un ſermento buono, e gagliardo da ſervirſene, per ſtabilirvi la vite nell'anno venturo, quando ſi taglierà tutta la parte ſuperiore, che reſta al di ſopra di detto ſermento; quale in pochi anni, colle ſue gettate ci renda rifatta, e per così dire, rinnovata la vite; e ſi riducono con queſto mezzo ad un' altezza ragionevole ſenza perdere il frutto. E proſeguendo la potatura ſi laſcino i capi da frutto in minor numero, e più corti, che ſe non vi foſſe il razzuolo; affinchè vi poſſa eſſere nutrimento, e virtù ſufficiente da far ſortire un capo ragionevolmente buono e forte dal medeſimo razzuolo laſciato a tal effetto. Sono moltiſſimi quelli, che laſciano quantità di razzuoli, o ſiano curſoncelli, alle loro viti troppo ſcorſe e alte, ma quaſi tutti ſenza frutto, e a caſo così corti, e tagliati appunto raſente all' occhio, e intanto laſciano alle medeſime viti i capi da frutto appoſta in maggior numero, e molto più lunghi, che ſe non vi foſſero i razzuoli, ſul rifleſſo, che l' anno dopo ſi deve tagliare tutta quella parte, che reſta ſuperiore al razzuolo; e non s' avvedono i miſerabili Contadini, che mettono le loro ſperanze in una poſitura d' eſſer molto fallaci, e vane; perchè il nutrimento, e la virtù vegetativa della vite ſe ne ſcorre, e s' incanala tutta addirittura per i capi da frutto, laſciati colla ſperanza ed ingordigia di conſeguirne più utile del dovere. Onde ne ſegue, che i razzuoli reſtano quaſi affatto abbandonati dalla natura, e non ne ſortiſcono che ſottili, minuti, e cattivi fermenti, e forſe niſſuno affatto; perchè il nutrimento, e la virtù della vite

(1) Ragio, capo, tralcio più piccolo.

vite consiste in un' acqua molto attiva, e così sottile e sciolta, che fugge e scappa facilmente per tutti i luoghi, massimamente alle cime de' capi, quando non sono piegati a tempo, e in false sortite, nelle tortuosità e scabrosità de' fusti, che hanno le viti malamente allevate. In somma non è così facile, senza l' assistenza di persona intelligente e pratica, disponer le viti e guidarle in maniera da non ne perdere inutilmente, ma ricavarne tutto il frutto possibile.

Quelle poi che non sono nè troppo scorse, nè troppo alte, che non hanno bisogno d' esser ridotte, nè abbassate per mezzo di razzuoli, si putino addirittura, lasciandoli per il frutto i capi più robusti e migliori, coll' avvertenza, tanto riguardo al numero, che alla lunghezza, d'adattarli alla forza ed al vigore delle viti, e per quanto sia possibile (purchè non si perda nè si diminuisca il frutto) s' abbia riguardo di pigliare i capi più vicini alla vecchia tondatura, affinchè le viti non iscorrano molto, ma stiano sempre d'una giusta e ragionevole altezza di tre o quattro palmi all' incirca; poichè la bellezza e bontà delle viti, consiste molto nell' esser grosse, basse, e dritte di tronco, liscio, pulito, sano, e non mezzo secco, e pieno di cicatrici, come sono la maggior parte delle viti allevate a capo, e alzate a un poco l' anno.

Potate che avremo le viti con tutti i riguardi, e con tutte le regole sopra descritte, giunti che saremo al mese di Gennajo, e al principio di Febbrajo, si tolgano i pali, e le canne, e si comincino a mettere alle viti in modo che restino dominate dal Sole, e un poco lontani da'loro pedali, e da quella parte, ove si devono piegare i capi, perchè vi cadano, e vi s'adattino con più facilità, e naturalezza, e non sieno tanto sottoposti a rompersi e storgersi, e restino piegati, e forzati in luogo proprio, che vale a dire, uno, o due occhi vicino alla tondatura; legandoli serrati al palo in maniera che possano facilmente allontanarsi un poco,

e mol-

e molleggiare avanti e indietro, ſecondo che porta il biſogno (ciò che rieſce quando ſi fanno trapaſſare alquanto di là dal palo colla legatura baſſa, che loro ſi fa giù nel vecchio pedale) di modo che i capi, che devono piegarſi, abbiano campo di fare dolcemente il loro giuſto giro per addietro, e ſopra la tondatura, ſenza che ſiamo in neceſſità di romperli, o alzarli troppo; facendo la legatura al capo da frutto, non più di due occhi lontana dalla tondatura. Prendaſi in oltre l' eſtremità di detto capo, e ſi dirompa, ſi palpeggi, e s' addolciſca colle mani, tirandolo abbaſſo, tanto che reſti forzato appunto vicino alla prima legatura; e ſi fermi con altra legatura l' eſtremità ad una canna, o paletto, chiamati rincontri. E sappiaſi che molte viti tornano maliſſimo piegate, e non forzati i capi giuſtamente, e alzate in poco tempo molto più del dovere, per cagione d'eſſere ſtati meſſi malamente i pali dalla parte contraria, e troppo vicini a' pedali delle viti.

Queſta maniera di potare, palare, legare, e piegare è da praticarſi ſolamente per le viti, che ſono in colline, e in altri luoghi montuoſi, e dove ſi vogliono tenere baſſe, e diritte di fuſto, e con qualche avvedutezza; ma nelle pianure, e in Paeſi dove ſono quantità di viti ſopra gli alberi molto alti, non ho animo di deſcrivere certe regole per altro utile e ſicure, ma difficili a inſegnarſi, e farle mettere in pratica, per eſſer le viti troppo alte, e incomode; e per la poca cognizione di quei contadini, che credono di ſapere aſſai più di quello che porta il biſogno, e le conſiderano poco o nulla, mentre hanno tutta l' attenzione per il ſuolo, e per le ſemenze. Finalmente avvertiſco, che non ſi debbono mai potare, nè legar le viti in giornate troppo aſciutte, ventoſe, aſpre, nè molto fredde, ma temperate, dolci, e che non regni Tramontana; acciò i capi da frutto non ſieno tanto ſoggetti a romperſi, e ſi poſſino piegare, e forzare per giuſti; e ſi faccia il poſſibile, perchè ogni anno circa

alla

alla metà del mese di Marzo, sieno terminate di putare, piegare, e legare.

Del tempo, e del modo di zappare, sbastardare (1), *e scacchiare le Viti.*

CAP. VIII.

IL più vero tempo di zappare, o vangare le viti, egli è ne' mesi di Maggio e Giugno, e più in questo, che in altri tempi; perchè di questi mesi sono nate quasi tutte l' erbacce, spine, ec. che imboschiscono, e sfruttano molto la terra. Nell' atto adunque di zapparla, o vangarla, si stirpino e si levino tutte intieramente fino alle loro barbe, scuotendole benissimo, acciò restino affatto distaccate, e secchino più facilmente; zappando minutamente il suolo, pigliandolo largo almeno un braccio per parte vicino al filare delle viti, non solo per ben pulirlo e purgarlo dalle spine, roghi, erbe, ec. ma molto più per renderlo sollevato, sciolto, soffice (2), e capace d' abbracciare con più facilità l' acque delle piogge, che cadono nella state, che sono di non ordinario giovamento alle viti; ed il suolo medesimo essendo così smosso, sciolto e sollevato, non è tanto soggetto al caldo, e all' asciuttore, oltre all' essere più attivo e pronto ad abbracciare, e approfittarsi più facilmente degl' influssi celesti. Nel medesimo tempo si osservi esattamente, e si riconoscano tutti i pedali delle viti se avessero gettati sermenti più bassi, vicino alla superficie, ovvero barbe fra le due terre, e si taglino internamente tanto l' une, che gli altri con istrumenti ben taglienti, che facilitano, e fanno meglio il lavoro.

Quan-

(1) Sbarazzare de' capi inutili, e bastardi.
(2) Morbido.

Quanto poi al tempo di sbastardare, e scacchiare le viti, egli è verso gli ultimi del mese di Maggio, seguitandosi per tutto Giugno, Luglio, e sempre che si vede il bisogno, levando tutti i sermenti accidentali e bastardi, ed altri inutili, e senz' uve, a riserva di qualche bastardo, che fosse sopra il pedale di qualche vite troppo scorsa e alta, in luogo proprio, e ben situato, da potersene servire per un razzuolo, o cursoncello, per rinnovare e stabilirvi la vite, abbassandola a quell' altezza; e d'altri capi senz'uve, che fussero sopra alle viti gagliarde, da servirsene per uso di Magliuoli. Spuntandosi in oltre quelli dell' uve, due o tre occhi sopra alle pigne; eccettuati alcuni, che si stimano buoni per magliuoli, e per il frutto dell' anno susseguente, quali si spuntino più tardi alla lunghezza di un braccio e mezzo all' incirca. Replicandosi questa operazione di quando in quando, tenendole sempre pulite e nette da tutti i bastardi, ed altri capi inutili, per obbligare tutto il nutrimento, ed il vigore a benefizio dell' uve e de' capi destinati per il frutto, ed in miglioramento de' pedali, e delle barbe. Cosa che ridonda anche in maggior vantaggio del vino, essendo più spiritoso, gagliardo, e durevole. Siccome i pedali delle viti saranno sempre più lisci, e meno pieni di tagliature, e la potatura sarà molto più facile e sbrigata, riducendosi quasi a impossibile, che si possano pigliare errori. Essendo queste operazioni, a mio giudizio, molto utili e vantaggiose per tutte le viti, ma in particolare per quelle vecchie e deboli, ed altre, che sono in terreni leggieri, e poco sostanziosi. Nè si lasci pertanto di fare un' altra operazione, cioè alzare quei capi dell' uve, che sono più bassi e vicini alla terra, quali si tirino colle cime all' insù, legandoli a' pali delle viti, ciò che si chiama allacciare: tornandole poi a rivedere per tempo, allacciando di nuovo tutti i capi, che ne hanno bisogno, affinchè l' uve resti-

no più discoste dalla terra, e più sicure, e difese da' venti, dominate dall'aria, e dal Sole, ec.

Del modo, e del tempo d' allevare, potare, legare, e piegare le viti sopra le bronche (1).

CAP. IX.

LE viti, che si vogliono allevare per tirarle sopra le bronche, non vogliano essere meno di due per bronca, piantate lontane quattro palmi in circa l' una dall' altra; e richiedono per li primi due anni la medesima coltivazione, e il medesimo modo d' allevare e potarle, che si è detto per tutte le altre; ed il terz' anno dopo piantate, si metta la bronca fornita di quattro cornicelli piantata in terra due palmi al fondo per dritta linea in mezzo alle due viti, pigliandosi poi dalle medesime il capo di quell' anno, tirandolo tutto in una volta su all' altezza de' cornicelli, accompagnato e guidato da un paletto, piantato in terra vicino al piè della vite, pure per diritta linea dalla parte della bronca. Di poi si pieghino le cime di questi pali ferrandoli quasi addosso alla medesima bronca; e così piegati si fermino con legatura a' cornicelli, uno da uno parte, e l' altro dall' altra, fermandovi con due o tre legature il piede, e capo della vite, tirato e obbligato su dritto, accostato al palo, acciò non venga storto, gobbo, e villano, come se ne vedono molti; ma dritto, pulito, e liscio, come si è detto dell'altre viti.

Giunti poi a' mesi di Maggio, Giugno e Luglio, si riconoscano esattamente, levando tutti i capi accidentali, inutili, e senz' uve; e si spuntino quelli dall'uve due, o tre occhi sopra le pigne, a riserva del capo maestro

(1) Tronco d' albero a corna pel più di castagna, o di quercia. Da' nostri detto Sprone, Asprone, ec.

ſtro venuto dall' ultim' occhio su vicino all' eſtremità, da ſerbarſi per il frutto dell' anno avvenire. Queſto ſi laſci creſcere fino all' altezza di due braccia e mezzo, e forſe tre, e toſto ſi ſpunti alla lunghezza di un braccio, e mezzo all' incirca; avuto riguardo anche in queſto alla robuſtezza della vite; e intanto ſi faccia il poſſibile per allevarlo su dritto a perpendicolo; mettendoſi perciò due piccole punte di paletti, o fraſche fermate con legatura a' cornicelli, e alla cima della bronca; ovvero ſi fori la cima di queſta, e vi ſi metta un cornicello, dove ſi poſſano allacciare e guidare i capi deſtinati per il frutto; acciocchè il nutrimento abbia maggior facilità d' introdurviſi, e maggior comodo di circolarvi, e trattenerviſi a irrigare e fecondare maggiormente i loro occhi; tornandole poi di tempo in tempo a rivedere, per pulirle e nettarle da tutti i fermenti inutili, accidentali e baſtardi, e ſi ſpuntino al ſolito alla lunghezza d' uno, o due occhi, tutti quei piccoli capi venuti dagli ultimi occhi su vicini all' eſtremità del capo che s' alleva per il frutto, chiamati comunemente femminelle, affinchè i detti capi ſi facciano più groſſi, robuſti, e fruttiferi.

Paſſando poi al proſſimo e futuro meſe di Novembre, che è quanto dire al quart' anno dopo piantate, ſi potino più anticipatamente, che ſia poſſibile, laſciandole il capo da frutto a quella lunghezza, che bravamente può ſoſtenere la forza della vite; fermandolo ſubito con ſemplice legatura provviſionale a' cornicelli della bronca, acciò non poſſano eſſere nè rotti, nè tanto agitati, e sbattuti da' venti, fino al tempo della loro ſtabile legatura e piegatura. E paſſati a' meſi di Febbrajo e Marzo, ſi fermino quei giovani pedali con più legature a' pali, che lor ſervono di ſoſtegno e d' appoggio; affinchè vengano dritti; fermandoſi in oltre i capi da frutto colla prima legatura al fuſto della bronca; ovvero ſi facciano ſalire a cavalcare ſopra a cornicelli, ſecondo che porta il caſo; purchè fra queſta pri-

ma legatura, e la tondatura delle vite non vi resti mai più che la distanza di due soli occhi; e tosto si pigli l'estremità del capo, tirandolo con avvedutezza all'ingiù tanto abbasso, che resti forzato appunto vicino a' due occhi, restati fra la prima legatura e la tondatura, di dove ne deve venire il capo per il frutto dell' anno appresso; fermandosi la medesima estremità giù bassa al paletto, che serve di sostegno alla vite, ovvero al fusto della bronca, in maniera che il capo sia tirante e forzato, perchè altrimenti non possono mai darci un capo buono per il frutto da' due occhi destinati a tale effetto fra la legatura e la tondatura; e in tanto mettono più avanti i capi gagliardi e fruttiferi, e ci troviamo subito in necessità d'allungare e fare scorrere le viti più del dovere, quando non si voglia incorrere nell' altro maggior disordine, di perdere per quell' anno la maggior parte della raccolta dell' uva. Nè si lasci di mettere ogni anno le solite due frasche fermate su dritte, ovvero il cornicello, come si è detto, nel foro della cima della bronca, per dove possino salire, abbriccarsi, e avviticchiarsi i nuovi capi, che devono venire per il frutto, ajutati a tempo della solita allacciatura.

Passando poi agli anni susseguenti, e diventando le viti sempre più grosse, robuste e gagliarde, si smetta l'uso de' pali, praticati per sostegno de' loro pedali, e si cresca il numero, e la lunghezza de' capi da frutto a misura del vigore, e della forza; poichè a una sola vite gagliarda, ben coltivata e allevata col fusto diritto, liscio, e pulito (dove non si perde niente di nutrimento nelle sortite di capi accidentali e bastardi, che vengono ogni anno in grosso numero nelle tortuosità e scabrosità de' fusti nodosi, storti, male allevati, e pieni di grosse tagliature, come accade nelle viti alzate a un poco l'anno) si possono lasciare tre, quattro, cinque, e talvolta sei, e più capi fruttiferi, non potendosi in questo fare una ricetta, e prescrivere appun-

to

to il numero, e la lunghezza, mentre ci dobbiamo regolare col vigore, e colla forza della vite; e bisogna altresì, che questo numero, e questa lunghezza di capi, dependa anche dalle diligenze praticate a tempo nello scacchiarle, spuntare i capi, e levarli affatto tutti quelli senz' uve.

Sappiasi ancora, che, secondo le osservazioni da me fatte più volte, vengo assicurato non solo per il meglio della vite, ma anche per aver più copiose le raccolte dell' uve, si devono lasciare i capi da frutto in minor numero, e più lunghi, purchè siano grossi, e gagliardi, piuttosto che lasciarli più corti, e in maggior quantità; e perciò s' abbia questo riguardo, e questa considerazione, quando si scacchiano le viti, e si spuntano i capi da frutto.

Quando poi sieno diventate grosse, robuste, e capaci di più capi da frutto, si potino al solito ogni anno più presto che sia possibile, e si leghino, e si pieghino di Febbrajo, e di Marzo, facendo cavalcare i capi da frutto sopra a' cornicelli delle bronche, facendoli la prima legatura soli due occhi lontana dalla tondatura, e si pieghino, e si tirino con avvedutezza le loro estremità abbasso, in maniera che i capi restino forzati appunto vicino alli suddetti due occhi, e si fermino con legature le medesime estremità, alcune a' cornicelli, altre a' fusti delle medesime viti, ed altre alla bronca; che in questo pure non si può fare una ricetta, perchè è necessario adattarsi al caso, e alla positura delle viti, e de'capi; purchè questi restino forzati rasenti a due occhi vicini alla tondatura; affinchè le viti scorrano, e si dilunghino meno che sia possibile. Ma giacchè non si può impedire, che non iscorrano, e si dilunghino ogni anno qualche poco; giunte adunque a un certo segno d'esser troppo allungate, e avanzate sopra a' cornicelli, in maniera da non potervisi più saviamente legare, e piegare, si pensi preventivamente in tempo della scacchiatura a destinare e lascia-

re un ſermento baſtardo di buona groſſezza , ſcelto in luogo proprio , e ben ſituato , da poterſene ſervire nell' anno appreſſo per un razzuolo , o ſia curſoncello da tagliarſi in tempo di potatura alla lunghezza di due o tre occhi , affinchè nell' anno venturo ne poſſa ſortire un capo robuſto e gagliardo da rinovare la vite , abbaſſandola col taglio , ſenza perdere che poco o niente di frutto . E ſi rifletta che a queſte pure , in quell'anno che ſi laſciano i razzuoli , è neceſſario , che i capi da frutto ſiano in minor numero , e più corti del ſolito : perchè altrimenti non ne ſortiſcono dal razzuolo che capi così ſottili e miſerabili , da non farne più il capitale , che ſi voleva ; e alcune volte non gettano nulla affatto ; perchè avendo il nutrimento e la virtù delle vite la ſolita libertà di ſcorrere e dilatarſi per quei lunghi capi da frutto , nemmen s' accorge del laſciato razzuolo , laſciandolo quaſi affatto in abbandono, non che irrigare i ſuoi occhi , e darli forza per una durevole vegetazione .

Venuto poi , ſecondo le noſtre idee , un capo groſſo e gagliardo dal predetto razzuolo , da potervi ſicuramente ſtabilire la vite , ſi laſci il medeſimo capo lungo a miſura della forza , e ſi tagli immediatamente tutta la parte ſuperiore già troppo ſcorſa , e avanzata ſopra a' cornicelli ; con queſta precauzione , che ſe la vite foſſe gagliarda , e in terreno ſuſtanzioſo , ſi può andare avanti un anno o due prima di tagliarla , e in tanto pigliare il frutto , finchè dal capo del razzuolo non ne ſiano ſortiti per il meno due buoni capi fruttiferi ; purchè alla parte ſuperiore , che deve tagliarſi , ſi laſcino i capi ſempre in minor numero , e più corti . Coſa che non ſi deve praticare ſopra le viti deboli , e che ſono in terreno poco ſoſtanzioſo , nè pure a quelle, che ſi conoſce , o ſi dubita, che non poſſi eſſerli ſtata fatta buona e ſicura coltivazione . E ſe a ſorte dal curſoncello ne foſſero venuti ſubito due capi da frutto di ſufficiente groſſezza , in queſto caſo ſi tagli immediatamen-

mente tutta la parte ſuperiore. La differenza, che è dal razzuolo, o ſia ſegoncello, a quella del curſoncello, è queſta, che razzuolo ſi chiama quello laſciato corto alla lunghezza di uno o due ſoli occhi, tagliato appunto raſente all' occhio, eſſendo queſti i meno ſicuri, e più difficili a gettare un capo gagliardo per ſtabilirvi la vite, e il più delle volte gettato pochiſſimo, o nulla: e curſoncelli ſon quelli, che ſi laſciano alla lunghezza di due, tre, e forſe quattro occhi, tagliati più che ſia poſſibile lontani dall'occhio; e ſono queſti talmente ſicuri, che fanno toſto il primo anno gettate belliſſime.

Rinnovata adunque, ſtabilita, e abbaſſata la vite, e tagliata la parte ſuperiore, ſi potino, e ſi pieghino ogni anno, praticandoſi tutte le diligenze ſopra narrate, coll'avvertenza di tenerle ancora allacciate più che ſia poſſibile, benchè alte e lontane della terra; affinchè l' uve ſiano dominate e ſtagionate, e dal Sole e dall'aria; perchè, ſiccome abbiamo di ſicuro, che l'uve pigliano dalla terra tutti i ſapori e odori; così abbiamo di certo, che pigliano dal Sole, e non d'altronde, tutta quella vivezza, quel fuoco, e quello ſpirito, che ſentiamo ne' vini (1).

Parlandoſi poi delle bronche, è da ſaperſi, che queſte ſi fanno di Legname di quercia, e di cherro (2), ſegandoſi groſſe come i travicelli, che ſervono per li ſolaj delle caſe, lunghe quattro braccia, o al più quattro, e mezzo, ſempre un poco più groſſe dalla parte, che deve ſtare in terra, che dalla cima. Si mettono ſubito dopo ſegate per qualche tempo nell'acqua a purgarſi, e poi ſi cavano; e aſciutte che ſiano, ſi poſſono mettere alle viti: ma prima ſarà bene abbruciacchiarle, o come altri dicono abbroſtolirle in quella parte che debbono reſtare in terra,

(1) E' un detto del famoſo Galileo, che il vino ſon de' raggi del Sole incarcerati e allacciati nelle reticelle degli acini d' uva.

(2) Cerro. Noi uſiamo molto gli ſproni di Caſtagni.

perchè resistano più all' umidità.

Si facciano in oltre ad ogni bronca quattro fori, cioè uno per facciata, in circa a un braccio vicini alla cima, e in modo, che messi in detti fori i cornicelli, guardino arditamente colle cime all' insu, e non l' orizzonte; quali si facciano di legname di castagno, di quercia, d' abete, o d' altra sorta, purchè sia forte, lunghi braccia uno, e mezzo per lo meno, e se ne mettano uno per facciata, che è quanto dire quattro per bronca. Si possono mettere le bronche anche ne' filari andanti delle viti, lontane sette in otto braccia (1) uno dall' altra; e se vi fossero frutti lontani, come si sogliono mettere, dodici, o quattordici braccia uno dall' altro; si metta una bronca in mezzo, tirandovi sopra due viti, nel modo e forma sopra descritta; e si faccia il simile nelle fosse, dove si piantano ulivi, e viti a filari, mettendovi una bronca tra un' ulivo, e l' altro per tirarvi e allevarvi sopra due viti.

Del tempo, e del modo di fare le propagini, o sieno sottomesse di viti.

CAP. X.

IL vero tempo di far le propagini, o sieno sottomesse delle viti, nelle terre leggieri, asciutte, e galistrose (2), egli è dalla metà di Novembre fino alla metà di Decembre. Laddove nelle terre forti, umide, grasse, e cretose, dalla metà di Febbrajo fino a tutto Marzo, purchè non sieno troppo bagnate: e sarebbe cosa molto utile e vantaggiosa, se si scavassero le fosse qualche tempo avanti, massime nelle terre forti e cretose.

Adunque in tutti quei luoghi dove sono radori (3), e man-

(1) Il braccio è tre palmi.
(2) Rapillose.
(3) Spazj vacui.

mancanze di pedali di viti, o dove queste sieno di cattiva razza, o tanto vecchie, indebolite, e languide da non potersi innestare, si faccia una fossa profonda e larga braccia uno e mezzo per lo meno; ma in quanto alla larghezza non si può limitare, mentre deve esser capace di tutte quelle viti, che si vogliono propaginare, per cavarne fuora i capi, lontani circa un braccio uno dall'altro: e caso che la fossa tornasse in luogo, che non vi fosse sotterraneamente la sua necessaria fogna, per lo scolo dell' acque interne, si veda per quanto sia possibile di farvela, secondo le regole descritte per le fosse, dove si piantano i magliuoli; perchè altrimenti l'opera non solamente sarebbe affatto inutile, ma dannosa, perchè in vece d'acquistare, e moltiplicare le viti, si perdono affatto quelle, che si propaginano. E dandosi l' accidente, che queste fosse si dovessero fare in luoghi, dove non fosse possibile dargli lo scolo, si facciano molto più profonde, e vi si metta maggior quantità di sassi, e stipa, o altro legname: e dovendosi fare in luogo, dove vi sia la sua fogna, e che la coltivazione fusse fatta di più di cinque o sei anni, si scavi la fossa finchè non si trovino i sassi della fogna, rimettendovi la solita stipa, o altro legname verde, e sopra un buon suolo di terra scelta, mescolata con qualche porzione di concime sostanzioso; e tosto vi si stendano sopra i capi delle viti, in maniera che restino per lo meno un braccio al fondo. Si addirizzino poi con bella maniera le cime de' capi all' insu, acciò non si storgano, nè si faccia loro lacerazione, o altro male; e si riempia la fossa, mettendo sempre in fondo la terra migliore, con qualche poco di concime vicino a' capi; e terminato di riempire, si taglino in maniera, che restino con un solo occhio fuor della terra.

Il primo mese di Novembre, dopo fatte le propagini, si scalzino largamente per più di mezzo braccio al fondo, tagliandosi loro tutte le barbe, che si trovano

no per il fusto scalzato; e si governino, si ricalzino, e si coltivino successivamente con tutte le regole già descritte per gli magliuoli.

Del tempo, e del modo di piantare gli Oppi nelle coltivazioni; e del modo di potare, e legarvi sopra le viti.

CAP. XI.

BEnch' io sappia esserci restato da dir moltissimo sopra le viti, penso non ostante di terminare il Trattato, con dir solamente qualche cosa del modo di piantare gli Oppi (1) nelle coltivazioni, e della maniera e regola più sicura da praticarsi nel potare, e legarvi sopra le viti. Essendo adunque questa sorta d'alberi molto difficile ad attaccarsi subito colla dovuta vivezza e celerità, non sarà se non bene, utile, e necessario cercare e trovare anticipatamente il modo d'averli all' ordine e pronti il medesimo giorno, che si voglion piantare, sbarbati di fresco da' Boschi, Ragnaje (2) o da Vivajo fatto apposta, come consiglio.

Spiantati poi che saranno, prima di ripiantarli nella Coltivazione, si riconoscano loro esattamente le barbe; e tutti quelli, che si trovassero non averle veramente sane e buone, si rigettino senza farne nessun capitale; quelli poi, che si trovano averle buone, e d'intiera perfezione, prima di piantarli, si spuntino con forbicette, o altro ferro tagliente tutte le lacerazioni, che sogliono essere nelle cime delle barbe grosse, e maestre; e l'altre minute e capillari si taglino intieramente tutte: con questa precauzione, di tagliare solamente quelle barbe

(1) Sorta di aceri. Occhiare, dicono i nostri.

(2) Quì per Semenzajo di sì fatte piante. Selvette fatte a bella posta per servire di *brassicali*.

be minute e capillari, che nate foſſero ſopra il doſſo d'altre barbe groſſe e maeſtre. S'imbrattino poi tutte le barbe fino a un palmo di fuſto con iſterco vaccino, o pecorino, sfatto con acqua, affinchè più facilmente s'abbraccino e s' uniſcano colla terra; dipoi ſi piantino nella Coltivazione già preparata, lontani dieci o dodici braccia uno dall' altro, avuto riguardo alla qualità della terra, che eſſendo leggiera, e di poco corpo, ſi piantino un poco più ſpeſſi; ed eſſendo ſoſtanzioſa e graſſa, ſi piantino un poco più lontani, mettendoli ſotto ed all' intorno delle barbe qualche giuſta porzione di concime trito, e ſoſtanzioſo, meſcolato con terra ſciolta, attiva, domeſtica, e graſſa. Si finiſcano in oltre di ricalzare in modo, che le barbe reſtino allargate nella loro naturale poſitura, e tornino al fondo meno di due palmi; nè ſi pigi (1), nè ſi calpeſti loro niente affatto la terra all' intorno. Mettaſi poi vicino a ciaſchedun' Oppio un palo, al quale ſi fermi con una, o al più due legature; mettendovi i ſuoi fardellini di fieno, acciocchè non poſſano eſſere sbattuti, nè troppo agitati da'venti, nè tampoco sbucciati da' pali, nè dalle legature; e così ſi continui a cuſtodirli ben palati fino a tanto che non ſaranno paſſati almeno tre o quattro anni, acciò abbiano campo di attaccarſi e aſſicurarſi ſtabilmente, e creſcere con tutto il comodo, ſenza eſſere infaſtiditi, nè agitati da' venti: che adoperate tutte queſte diligenze, e cuſtoditi attentamente, verranno in ſoli quattro o cinque anni alla loro perfezione.

Queſta ſorta d'alberi, piantati affine di guidarvi ſopra le Viti, allorchè ſi vedono eſſere paſſabilmente groſſi, come il collo della mano d' Uomo (che ordinariamente ſuol ſeguire in tempo di quattro o cinque anni dopo piantati nella coltivazione); ſubito ſi tagli la

(1) Calchi. Piggiare è calcare, peſtare.

la loro cima, del mese di Novembre, all' altezza di tre braccia e mezzo, o di quattro al più, acciò non vadano molto in alto, ma ingrossino più facilmente, e presto il loro fusto, e comincino intanto a mettere, e disponere i rami allargati ed aperti, come fanno i Gelsi.

Le Viti, che debbono servire per allevarsi, e guidarsi sopra gli Oppj, non vorrebbero mai essere meno di quattro per ciascheduno, piantate due da una parte, e due dall' altra; in maniera che l' Oppio torni in mezzo, lontano braccia uno e mezzo in circa da' pedali delle medesime Viti. Non si lasci pertanto di tenerle guidate, e accompagnate da' pali, nel medesimo modo che si è detto per quelle delle bronche, finchè non saranno cresciute, e alzate in maniera che siano capaci di cominciare a salire, e cavalcare sopra i rami degli Oppj: allora si lascino i loro capi da frutto alla lunghezza di dieci, o dodici occhi, o più, o meno, secondo richiede e comporta la loro gagliardezza, o debolezza. Dipoi si comincino a distendere e guidare le dette Viti sopra i rami degli Oppj, in modo che ogni ramo sia sempre accompagnato da una, o due viti, cioè rami chiamati branchemadri. Io dico branchemadri di viti; perchè quando gli Oppj cominciano a esser cresciuti, ed alzati, non vi è dubbio, che non sieno divisi in dieci, o dodici rami; onde non è possibile che un'Oppio possa essere accompagnato da tanti pedali di viti, quanti siano i suoi rami; e però dico che si comincino a potare e disporre le viti in maniera, che queste altresì si dividano e vadano facendo a poco a poco altrettanti rami, che sieno di numero corrispondente a quelli degli Oppj; di sorte che non vi resti mai ramo, che non sia accompagnato e guarnito dalla vite. Si prendano poi i capi da frutto delle medesime viti, legandosi, dopo potate, due unitamente al ramo dell' Oppio, in tal forma, che fra la tondatura delle viti, e la legatura, che si fa a detti loro capi, non vi resti-

ſtino mai più di due occhi. Facendoſi la detta legatura in modo, che obblighi l' eſtremità de' capi a piegare, e guardare abbaſſo più che ſia poſſibile. Si prendano poi le medeſime eſtremità, e s' attortiglino, e s' avvolgano i capi inſieme, tenendoli nell'iſteſſo tempo tirati abbaſſo; fermandoli inſieme con legatura di ſalcio nella loro eſtremità, acciò non ſi ſvolgano, e comincino bene bene la piegatura, fino a tantò che l'uve non comincino a creſcere e ingroſſare; che allora il peſo delle medeſime obbliga e neceſſita i detti capi a ſtarſene piegati all' ingiù, reſtando forzati appunto vicini a due occhi, che reſtano fra la legatura, e la tondatura. Dalla cui piegatura ne ſegue, che i medeſimi capi non poſſono far di meno di non mettere in luogo proprio i nuovi lor capi, che debbono ſervire per il frutto dell' anno venturo; altrimenti metterebbero molto avanti, e ſi dilungherebbero troppo i loro fuſti; onde ſaremmo in un'eſtrema neceſſità d' allungarle, e alzarle ogni anno più del dovere; e intanto i loro fuſti, e madrebranca s' anderebbero facendo ſtorti, poco robuſti, ſottili, miſerabili, poco fruttiferi, e meno durevoli; quando, per non dilungarle troppo, non ſi voleſſe incorrere nell' altro diſordine, di perdere la maggior parte della raccolta. Avvertaſi ancora di tener ſempre guarniti tutti i rami groſſi degli Oppj da una ragionevole, ed aggiuſtata quantità di pali, de' quali ogni anno ſe ne taglino, e ſe ne allevino, affinchè non reſtino mai nè troppo pieni, nè troppo ſguarniti, ma ſempre colla loro quantità ragionevole, e adattata alla forza della pianta. Poichè oltre all' eſſere i detti pali, dopo tagliati, aſſai proprj e buoni per l'altre viti, ſervono ancora, prima di tagliarli, per difendere le proprie uve dalle grandini, dalle brinate, e da'venti. E per verità non ho mai vedute viti meglio difeſe, che quelle degli Oppj, nè più fruttifere; perchè i Ladri, e Quadrupedi non le arrivano: i Venti le ondegggiano tutte per un medeſimo verſo, nè ſi percuo-

cuo-

tono, nè si arruotano insieme nè pure le pigne mature; e conseguentemente si conducono sane e salde ne' Tini, col copioso e prezioso frutto del vino, che finalmente riesce perfettissimo. Vi è poi il vantaggio nel potarle, perchè i pali ve li donano stabilissimi, anche per venderne agli altri, i medesimi Oppj; onde poco tempo si perde a legarvele sopra; poco o niente sfruttando il terreno con le loro barbe, e quasi niente affatto coll' ombra delle sfondate sue rame; ombra che non sta fissa, perchè sempre fugge la luce del Sole, che sempre è in moto: onde è che si staginano (1) continuamente, e l'uve, e capi venturi da frutto, che salgono abbriccandosi facilmente su dritti a'pali, e godono ben anche a quella Calderna (2) l' altre robe seminateli intorno. In somma, a parlar con chiarezza, e vero dire, questi Oppj sono tanto proprj, che pare, che il Sig. Iddio gli abbia messi apposta nel mondo col solo fine di accompagnarli, e maritarli senza dote alle viti, per non far danno veruno alle semenze del suolo adjacente.

Questa sorta d'alberi, e di coltivazione, a mio giudizio e più propria da adattarsi nelle pianure, che nelle colline; attesochè gli Oppj richiedono paese di terra grassa, e sostanziosa, e non composto di terrucola magra, sottile, e troppo asciutta, ove le viti ancora vengono sempre sottili e miserabili, e non di quella grossezza, gagliardia, e complessione, che ricercasi, ed è necessaria per metterle sopra gli Oppj.

In ultimo dico, che la propria stagione di piantare i suddetti alberi nelle Terre asciutte, e poco sostanziose, è subito passata la metà di Novembre, fino alla metà di Decembre; laddove nelle Terre forti, umide e grasse, il tempo proprio è dalla metà di Febbrajo fi-

(1) Quì per corroborarsi.

(2) Quel trapassar de' raggi tra le frondi, e li rami.

fino a tutto Marzo, purchè le terre non ſieno troppo bagnate, e le giornate non ſieno molto ventoſe, e rigide. Avvertaſi ancora ad un altro particolare, che dovevo forſe accennarlo al principio di queſto capitolo; ed è, che ſi facciano tutte le diligenze poſſibili per piantare Vitami di razza feconda, ſaporita, e della migliore, che allligni in quel paeſe, e s' adatti, e ſia propria al Terreno e al Clima. Ne laſcio per tanto di nominare qualche ſorta di vitami in generale, laſciando poi la conſiderazione d'adattarle e appropriarle, come ſopra ho detto, a quelle perſone, che vorranno ſaviamente piantarle. Dico adunque, che ſi poſſano piantare Vitami d' uva Mammola toppa, e aſciutta, Mammolone, Canin forte, Morgiano, Raveruſto dolce, S. Zoveto, Tribbiano Fiorentino, Canajola, Colore canajolo, Zeppolino imperiale, o ſia uva Tedeſca, Tribbiano di Spagna, o ſia una Greca, Raffaone, Gorgotteſco, Abroſtine, Vajano, Malaga bianca, e roſſa, Pignuolo, ed altre uve ſimili, che ce ne ſono moltiſſime; purchè ſi adattino, e ſieno proprie alla qualità del ſuolo, e al Clima, e facciano buona lega di Vini, meſcolandoſi inſieme, che in queſto pure, non meno che all' altre coſe, ci vuol pratica, eſperienza, e buona cognizione (1).

TRAT-

(1) Noi uſiamo poco gli Oppi, e molto gli Olmi, e i Pioppi. Si vorrebbe conſiderare, ſe non foſſero migliori gli Olmi.

TRATTATO
DELLE UVE E DE' VINI.

Delle qualità di alcune Uve ſcelte per diverſi ottimi Vini roſſi, e bianchi.

CAPITOLO PRIMO.

TRa le molte qualità dell' Uve, che ſono a mia notizia, ne ho fatta una ſcelta delle migliori, e capaci per diverſi ottimi Vini roſſi, e bianchi, purchè ſiano fatte in Paeſi di colline calde, eſpoſte all' aria di Levante, e mezzo giorno, e bene appropriate le qualità de' Vitami al clima, e al ſuolo; e non potendoſi talvolta tutto ciò ottenere, non dobbiamo ſubito avvilirci, e deſiſtere di piantar Viti; poichè ſarebbe peggio il rimedio del male, di cui ſi dubita. Perchè volendo ſtare totalmente attaccati alla perfezione (che ſecondo me, è coſa da valutarſi, e deſiderarſi moltiſſimo) ſi correrebbe riſico di reſtar ſenza vini, ovvero con pochiſſimi. E però ſi prenda animo, ſi faccia coraggio, e ſi piantino molte viti, facendo il poſſibile per ſcegliere e appropriare i vitami al clima e al ſuolo; nè mai abbandonarſi per timore di poca cognizione delle qualità, e diverſità delle terre, che ſono per non dire infinite, moltiſſime, e altrettanto diſſimili. Eſſendo veriſſimo, che il Sig. Iddio con la ſua immenſa, altiſſima, ed ammirabile onnipotenza, ha creata, e compoſta la terra d'innumerabili diverſe ſpecie di parti menomiſſime di produzioni infinite, ſemi e principj, ed ha create altresì moltiſſime e diverſe qualità di viti, frutti, alberi, erbe, ec. che vi ſi adattino con

tut-

tutta la dovuta proprietà ; onde è che non eſſendo le viti bene appropriate, nè tampoco ſi avranno perfette le uve, e in qualche parte difettoſi riuſciranno i vini, e non corriſponderanno alla bontà del ſuolo, e del clima, nè alla qualità delle uve, che deſcriverò quì appreſſo nominatamente; ma, ſecondo me, è ſempre meglio avere molti vini un poco difettoſi; che ridurſi con pochiſſimi per la ſoverchia premura di averli perfetti; quando ſappiamo di ſicuro, che in queſto mondo l'Uomo non è, nè può eſſer capace di far nulla che arrivi alla perfezione. Facciamo adunque dal canto noſtro quanto poſſiamo e ſappiamo, per avere molti vini, migliori, che ſia poſſibile, e venghiamo alla denominazione dell' Uve, ſeguendo l'ordine non dell' eccellenza e rarità, ma dell'alfabeto.

Barba roſſa.
Canajola roſſa.
Claretto roſſo di Francia.
Claretto bianco di Francia.
Colore Canajolo roſſo, ovvero Canino.
Dolcipappola bianca.
Lacrima di Napoli roſſa.
Lonza bianca.
Liatico roſſo.
Mammola roſſa aſciutta.
Mammola tonda roſſa.
Moſcadella roſſa.
Moſcadella bianca.
Malvasìa bianca, o ſia grechetto.
S. Maria bianca.
Malaga roſſa.
Malaga bianca.
Navarrino, o ſia Navarra roſſa.
Occhio di Pernice roſſa.
Occhio di Pernice bianca.
Pignolo roſſo.
Raveruſto dolce roſſo.

Raffaone rosso.
Raffaoncello rosso.
Tribbiano Fiorentino bianco.
Tribbiano di Pagna, o sia uva greca bianca.
Vajano rosso.
Verdea bianca, o sia Bergo.
Volpola, o sia Cimiciattola bianca.
S. Zoveto, uva rossa.
Zeppolino Imperiale, o sia uva Tedesca rossa.

Dell' Uva Barbarossa, e sue qualità.

CAP. II.

L'Uva chiamata Barbarossa, maturata che sia, è di color di rosa: ne fa molta di pigne belle, spargole (1), granella grosse, tonde, delicate, e di guscio gentile. Fa i capi, o siano sermenti di mediocre grossezza, di colore rossiccio, o bigio chiaro, con gli occhi spessi, grossi, e rilevati. Fa i pampani, o sieno foglie non molto grandi, lustri al di sopra, e un poco vellutati dalla parte di sotto, rabescati (2) gentilmente, col gambo sottile, colorito di vermiglio. Vuole il Clima caldo, il suolo grossolano, asciutto, e che nella State faccia dell' aperture, ma non eccessive; ovvero altra qualità di terre più sottili, atte a pigliare il caldo, come è il Calastrino coll' Uve secche, o il Galeitro. Fa il vino sciolto, sottile, odoroso, ma di poco sapore, di poco spirito, e di poco colore; matura presto per le prime beve, e per la sua delicatezza è piacevole, e gustoso a beversi solo; e mescolata questa in giusta quantità con altre uve proprie, fa buonissima lega, come si dirà in appresso.

Dell'

(1) Larghe, non addensate.
(2) Ricamati di fili, e nervi.

Dell' Uva Canajola rossa, e sue qualità.

C A P. III.

L'Uva, chiamata Canajola rossa, comincia a maturare la prima settimana del mese d'Agosto, e maturata che sia perfettamente, diventa di un colore così pieno, che partecipa del violetto; ne fa molta di pigne grosse, alcune serrate, e altre spargole, di granella grosse, di figura un poco bislunga, di guscio gentile, e nelle code delle pigne restano quasi sempre vizze, e imperfette. Fa i capi di mediocre grossezza, benissimo consolidati, di colore di marrone (1) scuro, con gli occhi spessi, grossi, e rilevati. Fa i pampani grandi, sodi, molto vellutati dalla parte di sotto, rabescati gentilmente colle punte acute, di gambo e di costole di mediocre grossezza, colorite di vermiglio pieno, o rosseggiante. Vuole il clima, ed il suolo come sopra si è detto per l' uva Barbarossa. Fa il vino più tosto grosso, molto colorito, di poco spirito, di poco sapore, e mediocremente odoroso; matura presto per le prime beve, e non dispiace a beversi solo; e mescolata con altre uve proprie in giusta quantità, fa buonissima lega.

Dell' Uva Colore Canajolo, e sue qualità.

C A P. IV.

L'Uva, chiamata Colore Canajolo, è di qualità rossa, e maturata perfettamente partecipa quasi del nero. Comincia a maturare alla metà d'Agosto, e si perfeziona prima che termini il mese di Settembre;

(1) Castagna scura.

ne fa ragionevolmente in molte pigne, ma tutte piccole, ſpargole, e di poche granella, e queſte di mediocre groſſezza, di figura un poco bislunga, e di guſcio gentile. Fa i capi groſſi di colore di marrone pieno con gli occhi lontani, e poco rilevati. Fa i pampani grandi, luſtri, chiari, e belli, pochiſſimo vellutati dalla parte di ſotto, e molto rabeſcati, colle punte acute. Vuole il Clima caldo, il ſuolo ſano, eſpoſto all' aria di mezzo giorno, e compoſto di una qualità di terra graſſa, groſſa, ſoſtanzioſa, e di buoniſſimo fondo; eſſendo queſta ſorta d' uva adattabile anche all' aria di Ponente. Fa il vino molto colorito, odoroſo. Ma non di grande ſpirito, nè di grande ſapore; matura preſto per le prime beve. E' poco gradibile, e poco guſtoſo a beverſi ſolo, ma meſcolata queſta con altre uve proprie fa buoniſſima lega, eſſendo anche buona per farne uva ſecca.

Dell' Uva roſſa, chiamata Claretto di Francia, e ſue qualità.

C A P. V.

L' Uva roſſa, chiamata Claretto di Francia, comincia a maturare alla metà d' Agoſto, e maturata che ſia perfettamente, diventa molto colorita. Ne fa molta, di pigne poco ſerrate, di figura lunga, di granella un poco bislunghe, di mediocre groſſezza, e di guſcio gentile. Fa i capi groſſi, di colore roſſeggiante, ovvero bigio chiaro, con gli occhi lontani uno dall' altro, groſſi e rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, pochiſſimo vellutati, e molto rabeſcati, colle punte acute, col gambo colorito di vermiglio pieno. Vuole il Clima caldo, il ſuolo aſciutto, leggieroſo, e ſottile. Fa il vino di mediocre colore, ſottile, ſciolto, e ſpiritoſo, ma di poco odore; matura tardi e adagio, ed è poco gradevole a beverſi ſolo; meſcolato poi con al-

altre Uve proprie in giusta quantità, fa buonissima lega.

Dell' Uva bianca, chiamata Claretto di Francia, e sue qualità.

C A P. VI.

L'Uva bianca, chiamata Claretto di Francia, comincia a maturare subito passata la metà d'Agosto. Ne fa moltissima, di pigne un poco serrate, di figura lunga, di granella mediocremente grosse, bislunghe, e di guscio duro. Fa i capi grossi, di colore scuro, con gli occhi in giusta lontananza uno dall' altro, grossi, e rilevati. Fa i pampani non molto grandi, assai vellutati dalla parte di sotto, e rabescati, colle punte rotonde, col gambo, e ossatura delle costole colorite di vermiglio pieno, che partecipa di scuro. Vuole il Clima caldo, il suolo leggieroso, sottile, e asciutto. Fa il vino di colore di paglia, sottile, sciolto, e spiritoso, ma di pochissimo odore; matura più presto del nero; è buonissimo a beversi solo: e mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità, fa buonissima lega.

Dell' Uva Dolcipappola, e sue qualità.

C A P. VII.

L'Uva, chiamata Dolcipappola, è di qualità bianca: comincia a maturare i primi giorni d' Agosto; ne fa molta di pigne raccolte, e talmente serrate, che sovente crepano i granelli, quali sono di una mediocre grossezza, di figura rotonda, e di guscio molto gentile, tenero, e delicato. Fa i capi più tosto grossi, coloriti di scuro pieno, con gli occhi molto spessi, e rilevati. Fa i pampani piccoli, sodi, grossi, vellu-

tati un poco al disopra, molto dalla parte di sotto, e pochissimo rabescati, col gambo corto, colorito di scuro pieno, che partecipa del vinato. Vuole il Clima caldo, esposto all'aria di mezzo giorno, il suolo asciuttissimo, leggieroso, sottile, e atto a pigliare il caldo, come quello che si è già descritto per l'Uva Barbarossa. Fa il Vino di color bianco, dolce, odoroso, sottile, ma di poco spirito; matura prestissimo per le prime beve: non dispiace a beversi solo, anzi è molto gustoso, massime per le Dame, ed altri stomachi delicati; e mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità, fa buonissima lega.

Dell' Uva Lacrima di Napoli, e sue qualità.

C A P. VIII.

L'Uva, chiamata Lacrima di Napoli, è di qualità rossa, che maturata perfettamente partecipa quasi del nero. Non comincia a maturare prima del principio di Settembre, benchè cominci a mutare un poco il colore alla metà d'Agosto; matura così adagio, e a stento, che difficilmente si perfeziona; ed è certo che vorrebbe esser vendemmiata per il meno dieci, o dodici giorni (1) dopo l'altre uve, che maturano più presto; altrimenti non fa il vino col suo dovuto spirito, sapore, colore, e odore. Ne fa ragionevolmente in molte pigne, ma piccole, spargole, di granella di mediocre grossezza, un poco bislunghe, di guscio molto sodo e duro. Fa i capi piccoli, sottili, di colore di marrone pieno, con gli occhi spessi, e rilevati. Fa i pampani piccoli, sottili, lustri, pochissimo o nulla vellutati, e molto rabescati ed intagliati, colle

(1) Si vendemmia intorno al Vesuvio la fine di Ottobre, e talora i principj di Novembre.

le punte acute, col gambo ſottile, colorito di vermiglio, che partecipa quaſi di roſſo. Vuole il Clima caldiſſimo, eſpoſto totalmente all' aria di mezzo giorno, il ſuolo ſano, aſciutto, e di buoniſſimo fondo, che abbia corpo, e non compoſto di terra leggiera, ſottile, e renoſa. Queſta ſorta d'Uva ſi potrebbe adattare anche all' Aria di ponente, perchè reſiſte moltiſſimo alla ſoverchia umidità; ma per la ſua troppa durezza difficilmente maturerebbe a dovere: Fa il vino molto colorito, groſſo, e con molto corpo, odoroſo, e ſpiritoſo. Matura tardi, ed è buoniſſimo a beverſi ſolo fatto di queſt' uva; e meſcolato con altre proprie in giuſta quantità, fa ottima compoſizione.

Dell'Uva Lonza, e ſue qualità.

C A P. IX.

L' Uva Lonza è di qualità bianca; e maturata che ſia perfettamente, diventa un poco picchettata di un colore ſimile alla ruggine, ma forſe un poco più chiaro. Comincia a maturare ſubito paſſata la metà d'Agoſto; ne fa quaſi ſempre poca, di pigne ſpargole, di granella belle, groſſe, tonde, e di guſcio gentile. Fa i capi groſſi di colore di marrone chiaro, con gli occhi lontani uno dall' altro, e poco rilevati. Fa i pampani molto grandi, un poco vellutati dalle parte di ſotto, rabeſcati, e intagliati profondamente, con le punte acute, col gambo lungo, groſſo, e colorito gentilmente di vermiglio. Vuole il Clima caldo, eſpoſto all' Aria di mezzo giorno, il ſuolo aſciuttiſſimo, leggieroſo, ſottile, e atto a pigliare il caldo, come quello che ſi è già deſcritto per l' uva Barbaroſſa. Fa il vino bianco di color di paglia, poco ſpiritoſo, ma molto delicato, e odoroſo; matura preſto per le prime beve; è molto gradibile e guſtoſo a beverſi ſolo; e meſcolata queſta con altre uve proprie in giuſta quantità,

fa buoniſſima compoſizione, particolarmente ne' vini bianchi.

Dell' Uva Liatico, e ſue qualità.

C A P. X.

DEll' Uva chiamata Liatico, per quanto ſi dice comunemente, ſono venuti i vitami di Grecia, e comincia a maturare alla metà d' Agoſto; e perfezionata che ſia, diventa di colore di roſa, un poco picchettata, di un color più chiaro della ruggine. Ne fa quaſi ſempre poca, di pigne piccole, ſpargole, di granella piccole, tonde, e di guſcio gentile. Fa i capi piccoli, ſottili, coloriti di ſcuro chiaro, con gli occhi più toſto ſpeſſi, e poco rilevati. Fa i pampani piccoli, ſottili, vellutati dalla parte di ſotto, e molto rabeſcati, colle punte acute, di gambo, e di coſtole ſottili, colorite di ſcuro pieno, che partecipa quaſi del roſſo. Vuole il Clima caldo, il ſuolo ſano, aſciutto, di buoniſſimo fondo, compoſto di terreno groſſo e forte, che nella ſtate faccia dell' aperture, o ſiano crepature, ma non eccesſive. Fa il vino pochiſſimo colorito, ſciolto, ſottile, molto ſpiritoſo, con un odore così delicato, grato, e guſtoſo forſe più del moſcadello. Matura preſto per le prime beve: è buoniſſimo a beverſi ſolo, e fa ottimamente bene meſcolata queſta con altre uve proprie in giuſta quantità.

Dell' Uva Mammola aſciutta, e ſue qualità.

C A P. XI.

L' Uva Mammola aſciutta è di qualità roſſa, comincia a maturare qualche giorno prima della metà d' Agoſto; e perfezionata che ſia, diventa di un colore così pieno che partecipa del violetto. Ne fa

ra-

ragionevolmente in pigne di mediocre groſſezza, ſerrate, e raccolte, di granella tonde, e ſode. Fa i capi groſſi col fondo di color chiaro, razzato di roſſiccio, con gli occhi lontani, e poco rilevati. Fa i pampani molto grandi, ſodi, groſſi, un poco vellutati dalla parte di ſotto, moltiſſimo rabeſcati, e intagliati, colle punte acutiſſime, di gambo lungo, e di coſtole groſſe, colorite di roſſiccio. Vuole il Clima caldo, il ſuolo di buoniſſimo fondo, compoſto di terra di mediocre groſſezza, nè troppo leggiera, nè troppo forte, eſſendo queſta ſorta d' uva adattabile anche all' aria di ponente. Fa il vino aſſai colorito, ſottile, ſpiritoſo, e molto odoroſo. Matura preſto per le prime beve, non diſpiace a beverſi ſolo; e fa ottima compoſizione, meſcolata queſta con altre uve proprie in giuſta quantità.

Dell' Uva Mammola tonda, e ſue qualità.

C A P. XII.

L' Uva Mammola tonda è di qualità roſſa; e giunta alla ſua dovuta maturità, partecipa molto del paonazzo pieno. Comincia a maturare alla metà d' Agoſto. Ne fa ragionevolmente di pigne ſpargole, di mediocre groſſezza, di granella groſſe, tonde, belliſſime, e di guſcio duro. Fa i capi groſſi di color di marrone pieno, razzati di roſſo chiuſo, che partecipa del vinato, con gli occhi lontani uno dall' altro, groſſi, e rilevati. Fa i pampani grandi, chiari, luſtri, pochiſſimo vellutati, e molto intagliati e rabeſcati, colle punte acute, di gambo, e di coſtole groſſe, colorite di roſſiccio. Vuole il Clima caldo, il ſuolo ſano, compoſto di Terra graſſa, paſtoſa, e profonda; facendo molto bene in una certa qualità di terra roſſa, ovvero di color d'aria, purchè ſia facile a ſgranarſi, ſcioglierſi, e ſtritolarſi bene. Fa il vino roſſo, di colore belliſſimo, vivo, e ſimile al rubino, molto odoroſo, gra-

to,

to, ſpiritoſo, ſottile, e durevole, non oſtante che maturi preſto: è buoniſſimo, e guſtoſo a beverſi ſolo fatto di queſt' uva, ſiccome fa ottimamente bene, meſcolata con altre uve proprie in giuſta quantità.

Dell' Uva Moſcadella roſſa, e ſue qualità.

C A P. XIII.

L' Uva Moſcadella roſſa comincia a maturare la prima ſettimana del meſe d' Agoſto; e giunta alla ſua perfetta maturità, diventa così colorita, che partecipa quaſi del violetto. Ne fa piuttoſto poca, di pigne groſſe, mezzane, e piccole, alcune ſerrate, e altre ſpargole, di granella belliſſime, tonde, parte groſſe, e parte piccole, e queſte ſenza ſeme. E' buoniſſima, e molto guſtoſa per mangiarſi. Fa i capi groſſi, di colore di marrone, razzati di roſſo, con gli occhi in giuſta lontananza, groſſi e rilevati. Fa i pampani grandi, groſſi, poco o nulla vellutati, luſtri al di ſopra, di color pieno, molto rabeſcati e intagliati, colle punte acute, di gambo e di coſtole groſſe, colorite di ſcuro pieno, che partecipa quaſi del roſſo. Vuole il Clima caldo, il ſuolo ſano, aſciutto, di buoniſſimo fondo, compoſto di terra graſſa, forte, e totalmente eſpoſto all' aria di mezzo giorno. Fa il vino di colore belliſſimo, roſſo, ſpiritoſo, ſaporito, molto odoroſo, e ſtimabile. Matura ragionevolmente preſto, ed è buoniſſimo a beverſi ſolo fatto di queſt' uva; quale fa ottima compoſizione meſcolata con altre proprie in aggiuſtata quantità; dando odore molto particolare agli altri vini roſſi.

Dell'

Dell' Uva Moſcadella bianca, e ſue qualità.

C A P. XIV.

L'Uva Moſcadella bianca comincia a maturare al principio d' Agoſto; e mentre s' avanza con la maturità, diventa vizza; e perfezionandoſi, ſempre più avvizziſce, diventando così gialla e brucacchiata, che partecipa del colore di ruggine, maſſime dalla parte del Sole. Ne fa molta, di pigne raccolte non molto groſſe, parte ſerrate, ed altre ſpargole, di granella tonde, di mediocre groſſezza, e di guſcio gentile. Fa i capi paſſabilmente groſſi, coloriti ugualmente di ſcuro chiaro, con gli occhi ſpeſſi, groſſi, e rilevati. Fa i pampani non molto grandi, ſottili, chiari, luſtri, e rabeſcati gentilmente, di gambo e di coſtole ſottili, colorite pochiſſimo di ſcuro chiaro. Vuole il Clima caldo, il ſuolo ſano, aſciutto, e compoſto di una qualità di terra ſciolta, paſtoſa, mediocremente graſſa, ma che partecipi del ſottile; purchè ſia attiva, ed abbia in se ſteſſa il ſuo dovuto neceſſario incremento; nè ſia atta a pigliare, e rattenere in se ſteſſa della ſoverchia umidità: eſſendo molto propria una certa qualità di terra ſerrata, che facilmente ſi ſgrana, e ſi ſcioglie; ed è di un colore molto ſimile alla cenere di vite, ma un poco più vivo e più chiaro, chiamata comunemente terra calcinoſa; ovvero una qualità di terra ſciolta, ſottile, dove vi è meſcolata, e incorporata della ſabbia, o ſia rena, quale è molto più freſca, e non è impropria per queſta ſorta d' uva, perchè vi ſi difende meglio dal calore del Sole. Ma il Vino non rieſce così odoroſo, ſpiritoſo, ſaporito, e ſtimabile, a riſerva del colore, che rieſce più ſcarico bianco, e ſimile alla paglia. Fa il vino odoroſo, molto ſottile, ſciolto, e ſpiritoſo. Matura preſtiſſimo per le prime beve. E' ottimamente buono e grato a beverſi ſolo fat-

to

to di quest' uva ; e mescolata con altre proprie , fa buonissima lega , particolarmente per i vini bianchi, dandoli odore e sapore .

Dell' Uva Malvasia , o sia Grechetto, e sue qualità .

C A P. XV.

L' Uva Malvasia , o sia Grechetto , è di qualità bianca. Comincia a maturare circa alla metà d'Agosto ; e giunta alla sua perfezione, partecipa quasi del giallo ; ne fa ragionevolmente , di pigne piccole , raccolte, serrate , e di granella piccole , un poco bislunghe, e di guscio più tosto duro . Fa i capi di mediocre grossezza, coloriti ugualmente di scuro chiaro, con gli occhi grossi, molto spessi, e rilevati. Fa i pampani piccoli , un poco vellutati dalla parte di sotto , e rabescati, colle punte acute, di gambo e di costole piccole , colorite gentilmente di scuro chiaro . Vuole il Clima molto caldo , il suolo sano , asciutto , esposto all' aria di mezzo giorno , composto di terra grassa, pastosa , e di buonissimo fondo , purchè sia facile , e atta al passaggio dell' acque . Fa il vino di colore bellissimo, che partecipa un poco di giallo chiaro, dolce, odoroso, e spiritoso, ma non molto sciolto, e sottile ; Matura presto per le prime beve . E' molto grato , buono , e pettorale a beversi solo , e fa ottima composizione, mescolata questa con altre uve proprie .

Dell' Uva S. Maria , e sue qualità .

C A P. XVI.

L' Uva S. Maria è di qualità bianca. Comincia a maturare al principio di Agosto : e matura perfettamente , diventa picchettata di scuro chiaro . Ne fa ragionevolmente , di pigne spargole, di figura lunga , di

gra-

granella piccole, bislunghe, flofce, e di gufcio gentile. Fa i capi groffi, coloriti di fcuro chiaro, con gli occhi lontani uno dall'altro, piccoli e poco rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, vellutati dalla parte di fotto, molto intagliati e rabefcati, colle punte acute, di gambo lungo, e di coftole fottili colorite gentilmente di vermiglio. Vuole il Clima caldo, il fuolo efpofto all' aria di mezzo giorno, afciuttiffimo, leggierofo, fottile, e atto a pigliare il caldo, come quello già defcritto per l'uva Barbaroffa, Dolcipappola, ec. Fa il vino di color bianco, dolce, delicato, odorofo, e fottile, ma di pochiffimo fpirito. Matura prefto per le prime beve. Non difpiace a beverfi folo, anzi è guftofo particolarmente per le Dame, ec. e mefcolata quefta con altre uve per i vini bianchi, fa buoniffima lega, dandoli della dolcezza, e dell' odore.

Dell' Uva Malaga roffa, e fue qualità.

C A P. XVII.

DEll' uva Malaga roffa, con molte altre uve particolari buoniffime, e molto ftimabili per diverfi ottimi vini, furon fatti venire i vitami nello Stato Fiorentino dalla gloriofa memoria di Cofimo Terzo, Gran Duca di Tofcana. Non comincia a maturare prima che verfo gli ultimi giorni del mefe d'Agofto; e maturata in perfetto grado, diventa di colore pieniffimo. Ne fa ragionevolmente, di pigne raccolte, ferrate, di granella di mediocre groffezza, tonde, fode, e di gufcio duro. Fa i capi paffabilmente groffi, di colore di marrone, con gli occhi groffi, fpeffi, e rilevati. Fa i pampani non molto grandi, groffi, fodi, poco vellutati, e rabefcati gentilmente, colle punte rotonde, di gambo, e di coftole groffe, colorite di fcuro. Vuole il Clima caldiffimo, il fuolo, come fi è detto per l'uva Mammola, afciutto; potendo quefta ancora adattarfi

all'

all' Aria di ponente con buoniſſimo eſito. Fa il vino molto colorito, groſſo, ſpiritoſo, odoroſo, e durevole. Matura tardi: non diſpiace a beverſi ſolo; e meſcolata queſta con altre uve proprie, fa ottimamente bene.

Dell' Uva Malaga bianca, e ſue qualità.

C A P. XVIII.

L'Uva Malaga bianca non comincia a maturare prima che alla fine del meſe d' Agoſto: e maturata perfettamente, diventa di colore giallo chiaro. Ne fa molta di pigne di mediocre groſſezza, raccolte, ſerrate, di granella tonde, groſſe, belle, e di guſcio piuttoſto gentile. Fa i capi groſſi di colore ſcuro, che partecipa del chiaro, con gli occhi ſpeſſi, e rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, groſſi, ſodi, aſſai vellutati dalla parte di ſotto, rabeſcati gentilmente, colle punte rotonde, e di gambo corto, colorito di ſcuro pieno. Vuole il Clima caldo, il ſuolo ſano, aſciutto, leggieroſo, ſottile, e ſaſſoſo, chiamato comunemente galeſtro; ovvero un' altra qualità di terra più groſſa, già deſcritta per l' uva Barbaroſſa. Fa il vino dolce, di colore di paglia, odoroſo, ſpiritoſo, e non molto ſottile. Matura ragionevolmente preſto. E' buoniſſimo fatto ſolamente di queſt' uva; e meſcolata con altre proprie in giuſta quantità, fa ottimamente bene.

Dell' Uva Navarrino, o ſia Navarra, e ſue qualità.

C A P. XIX.

L'Uva Navarrino, o ſia Navarra, è di qualità roſſa, molto bella. Comincia a maturare paſſata la metà d' Agoſto; e matura in perfetto grado, diventa di un colore così pieno, che ſi accoſta quaſi al nero. Ne fa piuttoſto poca, di pigne di mediocre groſſezza,

rac-

raccolte, ſerrate, di granella piccole, ſode, e di guſcio duro. Fa i capi piccoli, di colore di marrone pieno, con gli occhi ſpeſſi, groſſi, e rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, ſottili, chiari, e luſtri al di ſopra, pochiſſimo, o nulla vellutati dalla parte di ſotto, e rabeſcati gentilmente, di coſtole piccole, e di gambo ſottile, colorito di vermiglio pieno, che partecipa quaſi di roſſo. Vuole il clima caldo, il ſuolo ſano, di buoniſſimo fondo, di terra tonda e paſtoſa: potendo adattarſi anche all' aria di Ponente. Fa il vino groſſo, molto colorito, ſpiritoſo, ſaporito, e con l' odore d' aromati, che piace infinitamente; ma per la ſua groſſezza non è molto praticabile a beverſi ſolo, benchè maturi ragionevolmente preſto. Meſcolata poi queſta con altre uve proprie in giuſta quantità, fa maraviglioſamente bene, non ſolo per il colore, ma per il ſapore, e odore.

Dell' Uva Occhio di Pernice roſſa, e ſue qualità.

C A P. XX.

L' Uva Occhio di Pernice roſſa, è di una qualità molto bella. Comincia a maturare verſo la fine del meſe d' Agoſto; e maturata perfettamente, diventa d' un colore quaſi ſimile al rubino. Ne fa ragionevolmente, di pigne belle, ſpargole, di figura lunga, di granella mediocremente groſſe, rotonde, chiare, lucide, e traſparenti, e di guſcio gentile. Fa i capi piuttoſto groſſi, coloriti di ſcuro chiaro, con gli occhi lontani uno dall' altro, piccoli, e poco vellutati. Fa i pampani grandi, groſſi, poco rilevati, e rabeſcati acutamente; di gambo groſſo, e di coſtole colorite gentilmente di vermiglio. Vuole il Clima caldo, il ſuolo ſano, e compoſto di terra di mediocre groſſezza, aſciutta, pronta, attiva, e facile a ſgranarſi, e paſſare la ſuperfluità dell' umido; e ſopra tutto, che non

vi

vi ſia meſcolata della ſabbia, o ſia rena; potendoſi queſta ſorta d' uva adattare con buon eſito anche all' aria di Ponente. Fa il vino di colore rubicondo, odoroſo, ſciolto, ſottile, ſpiritoſo, e molto ſtimabile. Matura ragionevolmente preſto. Si conſerva molto tempo, ſenza che prenda vizj; piace moltiſſimo a beverſi ſolo; ſiccome fa ottimamente bene meſcolata queſta con altre uve proprie in giuſta quantità.

Dell' Uva Occhio di Pernice bianca, e ſue qualità.

C A P. XXI.

L' Uva occhio di Pernice bianca, è di una qualità molto bella, comincia a maturare verſo la fine del meſe d' Agoſto; e maturata perfettamente, diventa di un colore, che partecipa un poco del giallo. Ne fa ragionevolmente, di pigne piuttoſto groſſe, la maggior parte ſerrate, di figura lunga, di granella di mediocre groſſezza, tonde, e di guſcio gentile molto più dell' Occhio di Pernice roſſa. Fa i capi paſſabilmente groſſi, coloriti ugualmente di ſcuro chiaro, con gli occhi in giuſta lontananza, groſſi, e rilevati. Fa i pampani grandi, groſſi, vellutati dalla parte di ſotto, rabeſcati acutamente, di gambo, e di coſtole groſſe, colorite di ſcuro pieno. Vuole il Clima caldo, il ſuolo ſano, eſpoſto all' aria di mezzo giorno, compoſto di terra ſottile, leggiera, aſciutta, e facile, e atta a pigliare il caldo; facendo beniſſimo anche in una certa qualità di terra groſſa, che piglia facilmente il caldo, e fa dell' aperture, purchè queſte non ſiano eccesſive. Fa il vino di colore di paglia, di ſapore che inclina al dolce, ſottile, e ſpiritoſo. Matura ragionevolmente preſto. Si conſerva aſſai ſenza che prenda vizj. E' molto buono a beverſi ſolo, e fa beniſſimo meſcolata queſta con altre uve come ſopra.

Dell'

Dell' Uva Pignolo rossa, e sue qualità.

C A P. XXII.

L' Uva Pignolo rossa comincia a maturare la seconda settimana del mese d' Agosto; e maturata perfettamente, diventa d' un colore così pieno, che s'accosta quasi al nero. Ne fa molta di pigne la maggior parte piccole, raccolte, serrate, di granella piccole, tonde, e di guscio duro. Fa i capi di mediocre grossezza, di colore di marrone molto pieno, con gli occhi spessi, grossi, e rilevati. Fa i pampani piccoli, sottili, chiari, e lustri dalla parte di sopra, e poco vellutati al di sotto, di gambo, e di costole sottili, colorite di vermiglio, e rabescate colle punte acute. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, asciutto, e composto di terra di mediocre grossezza, purchè sia facile a sgranarsi, e passare la superfluità dell' acque; facendo benissimo nella terra rossa, e in altra che inclini al giallo, chiamate comunemente Galestro, Sanseggiolo, e Calastrino coll' uve secche, purchè non sieno terre giglie, che serransi molto insieme, e ritengono in se stesse molta umidità; facendo benissimo anche nella terra Alberese, dove vi è mescolato il sasso Colombino, e come altri dicono Coltellino; e si può adattare con buon esito anche all' aria di Ponente, per essere di granella sode, e di guscio duro. Fa il vino molto colorito, odoroso, sottile, e spiritoso. Piace infinitamente a beversi solo, ma non prima che abbia sentito il caldo; e mescolata questa con altre uve proprie, fa maravigliosamente bene, non solo per il colore, ma per il sapore, e odore, che sono cose molto stimabili.

Dell' Uva Raverusto dolce, e sue qualità.

C A P. XXIII.

L' Uva Raverusto dolce comincia a maturare al principio del mese di Agosto, facendosi subito di colore vinato; e maturata in perfetto grado, diventa di un colore così pieno, che partecipa totalmente del nero. Ne fa moltissima, ma per ordinario non rafferma, che è quanto dire, che alcuni anni ne fa pochissima. Fa moltissime pigne, parte serrate, e parte spargole, alcune raccolte, ed altre di figura lunga, ma tutte piccole, di granella tonde, sode, piccole, e di guscio duro. Vi sono alcuni vitami di questo Raverusto, che fanno le pigne tutte serrate, raccolte, piccole, e di graspo, e di gambo grosso, corto, e colorito di rosso, che è molto migliore, e più odoroso dell' altro, che fa le pigne spargole, lunghe, e di graspo, e di gambo bianco, lungo, sottile, e facile a strapparsi per la sua tenerezza. Fa i capi piccoli, sodi, di colore di marrone pieno, con gli occhi molto spessi, grossi, e rilevati, massime quei vitami, che fanno le pigne serrate, e di gambo grosso, e colorito di rosso. Fa i pampani piccoli, poco vellutati, chiari, e lustri dalla parte di sopra, e moltissimo rintagliati e rabescati, colle punte acute, di gambo, e di costole piccole, colorite di rosso, e molte se ne vedono colorite vivissimamente tutte affatto, anche li pampani di color paonazzo, e vinato, che fanno un bellissimo vedere; e secondo che ho osservato, ho veduto ciò accadere più facilmente in quei vitami, che fanno le pigne serrate, raccolte, e di gambo sodo. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, di buonissimo fondo, grasso, e forte, che faccia dell' aperture, purchè non siano eccessive; facendo benissimo anche all' aria di Ponente, e Tramontana. Fa il vino di colore pienissimo, cupo, molto grosso, odo-

odoroſo, ſpiritoſo, e durevole; non è buono, nè praticabile a beverſi ſolo; ma è buoniſſimo, molto ſingolare, e ſtimabile per dare odore, colore, corpo, ſpirito, e ſapore a tutti gli altri vini roſſi; e accozzata queſta con altre uve proprie in giuſta quantità, fa così bene, che non ſi può deſiderare di vantaggio.

Dell' Uva roſſa, chiamata Raffaone, e ſue qualità.

C A P. XXIV.

L' Uva, chiamata Raffaone, è di qualità roſſa, belliſſima. Comincia a maturare verſo la fine del meſe d' Agoſto; e maturata in perfetto grado, diventa di colore paonazzo. Ne fa molta di pigne groſſe, lunghe, piene, ſerrate, di granella molto groſſe, lunghe, e di guſcio gentile. Fa i capi molto groſſi di colore di marrone chiaro, razzati di roſſiccio, con gli occhi lontani uno dall' altro, e poco rilevati. Fa i pampani molto grandi, groſſi, vellutati, e profondamente intagliati, e rabeſcati colle punte acutiſſime, di gambo, e di coſtole groſſe, colorite di vermiglio. Vuole il Clima caldo, e il ſuolo totalmente eſpoſto all' Aria di mezzo giorno, ſano, e compoſto di terra leggieri, ſottile, aſciutta, e ſaſſoſa, chiamata comunemente galeſtro; ovvero un' altra qualità di terra, chiamata Calaſtrino coll' uve ſecche; ſiccome fa beniſſimo nella terra forte, atta alle crepature, e a pigliare il caldo; eſſendo molto improprie per queſta ſorta d' uva le terre freſche, renoſe; e molto peggio le troppo graſſe, umide, e paſtoſe. Fa il vino di colore traſparente, e rubicondo, di grande ſpirito, odoroſo, ſaporito, molto durevole, e grato a beverſi ſolo. Matura tardi, e ſi conſerva molto ſenza che prenda vizj; ſiccome fa ottimamente bene meſcolata queſta con altre uve proprie in giuſta quantità, dando agli altri vini roſſi odore, ſpirito, vivezza, e ſapore.

Dell' Uva Raffaoncello rossa, e sue qualità.

C A P. XXV.

L'Uva rossa, chiamata Raffaoncello, comincia a maturare circa alla metà del mese d'Agosto; e maturata perfettamente, diventa di un colore così pieno, che partecipa del violetto. Ne fa molta, di pigne lunghe, e spargole, di granella grosse, un poco bislunghe, sode, e di guscio duro. Fa i capi sottili di colore di marrone pieno, con gli occhi lontani uno dall' altro, piccoli, e poco rilevati. Fa i pampani piccoli, sottili, pochissimo vellutati, intagliati, e rabescati profondamente, con le punte lunghe acutissime, di gambo, e di costole sottili, colorite di rossiccio. Vuole il Clima caldo, il suolo di buonissimo fondo, che è quanto dire di terra sana, che abbia corpo, grassa, e pastosa; potendo adattarsi con buon esito anche all' aria di Ponente. Fa il vino molto colorito, grosso, spiritoso, e durevole. Non ha odore, nè gran sapore. Piace poco a beversi solo, ma mescolandosi questa con altre uve proprie, fa buonissima lega.

Dell' Uva bianca, chiamata Tribbiano Fiorentino, e sue qualità.

C A P. XXVI.

L'Uva, chiamata Tribbiano Fiorentino, è di qualità bianca, bellissima. Comincia a maturare la seconda settimana del mese d'Agosto; e mentre va maturando perde il bianco, diventando gialla, ovvero di color d'Ambra; e maturata in perfetto grado, perde il giallo chiaro, e piglia un colore appunto simile alla fiamma. Ne fa molta, di pigne belle, di mediocre grossezza, spargole, e lunghe; di granella tonde, pas-

sa-

ſabilmente groſſe, e di guſcio gentile. Fa i capi groſſi, coloriti di ſcuro chiaro, e razzati di vermiglio, con gli occhi lontani uno dall' altro, piccoli, e poco rilevati. Fa i pampani grandi, groſſi, chiari, e vellutati dalla parte di ſotto, e moltiſſimo intagliati e rabeſcati, con le punte lunghe e acute, di gambo e di coſtole groſſe, colorite gentilmente di ſcuro chiaro. Vuole il Clima caldo, il ſuolo ſano, aſciutto, e di mediocre groſſezza, e paſtoſità; facendo beniſſimo in una qualità di terra ſottile, di color d' aria, chiamata comunemente Calcinoſa; ſiccome fa ottimamente bene nella terra, chiamata Galeſtro, o Calaſtrino coll' uve ſecche; e ſi può adattare con buon eſito anche all'aria di ponente. Fa il vino chiamato Trebbiano, dolce, di color bianco, che partecipa del giallo, molto odoroſo, grato, ſpiritoſo, ſottile, e durevole. Matura preſto, ed è molto ſquiſito, ſtimabile, e ſalubre a beverſi ſolo; e fa maraviglioſamente bene con qualſivoglia altra ſorta di uve.

Dell' Uva bianca, chiamata Trebbiano di Spagna, o ſia Uva Greca, e ſue qualità.

C A P. XXVII.

L' Uva chiamata Trebbiano di Spagna, o ſia Uva Greca bianca, è di qualità belliſſima, comincia a maturare la ſeconda ſettimana del meſe d' Agoſto. Ne fa infinitamente moltiſſima ogni anno, di pigne groſſe, ſerrate, di granella tonde, groſſe, e di guſcio gentile; e maturata perfettamente, perde il bianco, e diventa di un colore, che partecipa del giallo chiaro. Fa i capi paſſabilmente groſſi, coloriti di ſcuro chiaro, con gli occhi ſpeſſi, groſſi, rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, groſſi, molto vellutati, e rabeſcati gentilmente colle punte rotonde, di gambo e di coſtole groſſe, colorite di ſcuro chiaro. Vuole il Cli-

ma caldiſſimo, il ſuolo eſpoſto totalmente all' aria di mezzo giorno, e compoſto di una qualità di terra leggiera, ſottile, e molto atta a pigliare il caldo, purchè non vi ſia nè ſabbia, nè rena; eſſendo molto propria la ſolita terra, chiamata Galeſtro, o altra chiamata Calaſtrino coll'uve ſecche; ſiccome è propriiſſima una certa terra groſſa e baſtarda, eſtremamente atta a pigliare il caldo, per il che nella ſtate fa molte grandi aperture, ma non eccesſive. Fa il vino dolce, di color bianco, che partecipa un poco di giallo, non molto ſpiritoſo, ma grato, odoroſo, e ſottile. Matura preſto per le prime beve. Piace aſſai a beverſi ſolo, e fa buoniſſima lega meſcolata queſta con altre uve proprie.

Dell' Uva roſſa, chiamata Vajano, e ſue qualità.

C A P. XXVIII.

L' Uva roſſa, chiamata Vajano, comincia a maturare verſo la fine del meſe di Agoſto; e giunta alla ſua dovuta maturità, diventa di colore pieniſſimo. Ne fa molta di pigne groſſe, ſpargole, di granella di mediocre groſſezza, tonde, ſode, e di guſcio duro. Fa i capi groſſi, di colore di marrone pieno, con gli occhi in giuſta lontananza, groſſi e rilevati. Fa i pampani grandi, groſſi, vellutati, e rabeſcati con le punte acute, di gambo, e di coſtole groſſe, colorite di roſſiccio. Vuole il Clima caldiſſimo, il ſuolo ſano, e compoſto di buoniſſimo fondo, graſſo, paſtoſo, purchè ſia facile a paſſare la ſoverchia umidità, e atto a pigliare il caldo; potendo adattarſi con buon eſito anche all' aria di ponente. Fa il vino molto colorito, groſſo, ſpiritoſo, e durevole, e con pochiſſimo o nulla d' odore. Non è buono, nè praticabile a beverſi ſolo; ma fa aſſai bene meſcolata queſta con altre uve proprie in giuſta quantità.

Dell'

Dell' Uva Verdea bianca, o ſia Bergo, e ſue qualità.

C A P. XXIX.

L'Uva, chiamata Verdea bianca, o come altri dicono, Bergo, è di qualità belliſſima. Comincia a maturare circa alla metà del meſe di Agoſto; e giunta alla ſua dovuta maturità, diventa di un colore molto bello, lucido, chiaro, e traſparente. Ne fa molta di pigne groſſe, alcune ſerrate, ed altre ſpargole, di granella groſſe, tonde, e di guſcio gentile. Fa i capi groſſi, coloriti di ſcuro chiaro, con gli occhi ſpeſſi, groſſi e rilevati. Fa i pampani non molto grandi, groſſi, vellutati e rabeſcati gentilmente. Vuole il Clima caldo, e il ſuolo ſimile appunto al Trebbiano di Spagna. Fa il vino dolce, di color bianco, che partecipa un poco di verdino, poco ſpiritoſo, ma odoroſo, grato, gentile, e ſtimabile a beverſi ſolo. Matura preſto per le prime beve, e fa buoniſſima lega meſcolata queſta con altre uve proprie.

Dell' Uva Volpola bianca, o come altri dicono Cimiciattola, e ſue qualità.

C A P. XXX.

L'Uva Volpola bianca, o come altri dicono Cimiciattola, comincia a maturare alla metà del meſe d' Agoſto, e maturata perfettamente diventa di un colore giallo appannato, con alcune picchettature che partecipano di ſcuro. Ne fa molta, di pigne groſſe, di figura lunga, la maggior parte ſpargole, di granella piccole, un poco bislunghe, e di guſcio gentile. Fa i capi groſſi, di color di marrone pieno, con gli occhi in giuſta lontananza groſſi, e rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, molto luſtri al di ſopra,

poco vellutati dalla parte di ſotto, e moltiſſimo intagliati, e rabeſcati acutamente, di gambo, e di coſtole piccole, colorite di ſcuro. Vuole il Clima caldo, il ſuolo ſano, eſpoſto all' aria di mezzo giorno, e compoſto di una qualità di terra facile a paſſare la ſuperflua umidità, e molto atta a pigliare il caldo, come ſi è detto per il Trebbiano di Spagna. Fa il vino bianco, che partecipa di giallo chiaro, aſſai ſpiritoſo, molto odoroſo, grato, e ſtimabile. Matura preſto. E' buoniſſimo a beverſi ſolo; e meſcolata queſta con altre uve proprie, fa ottimamente bene, maſſime ne' vini bianchi, dandoli molto odore.

Dell' Uva roſſa, chiamata S. Zoveto, e ſue qualità.

C A P. XXXI.

L' Uva roſſa chiamata comunemente S. Zoveto, è di qualità belliſſima. Comincia a pigliare il colore, e maturare circa alla metà del meſe d' Agoſto, e maturata in perfetto grado, diventa di un colore così pieno, che partecipa quaſi del nero. Ne fa ogni anno infinitamente moltiſſima, facendone molti tralci tre pigne (coſa che ſi vede in poch' altre qualità d' uva) alcune groſſe, ed altre piccole, tutte di figura lunga, ſerrate, di granella tonde, di mediocre groſſezza, e di guſcio duro. Fa i capi ſottili, coloriti di ſcuro chiaro con alcune razzature di roſſiccio, con gli occhi ſpeſſi, piccoli, e poco rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, molto ſottili, chiari, e luſtri al di ſopra, pochiſſimo o nulla vellutati dalla parte di ſotto, e molto rabeſcati con le punte acute, di gambo, e di coſtole ſottili, colorite gentilmente di vermiglio. Vuole il Clima caldo, il ſuolo ſano, e compoſto di buoniſſimo fondo, di terra graſſa, paſtoſa, pronta, e attiva; potendo adattarſi queſt' uva anche nelle pianure, e all' aria di ponente. Fa il vino ſenza odore; molto

co-

colorito, grosso, e spiritoso; ma portandosi nella estate, piglia facilmente d' aceto, o come altri dicono, di fuoco. Onde è, che per non accrescerli il difetto quando il vino bolle nelle Tina, non si tuffino le vinacce più che tre, o quattro volte, sera, e mattina, ne' primi due giorni dopo che hanno levato, affinchè il vino pigli un poco più di colore, e odore: cose che si cavano solamente dal guscio dell'uve. Perchè il tuffarle tante volte, come praticano in alcuni luoghi dello Stato Fiorentino, massime ne' contorni, e vicinanze di Montemurlo, è da sapersi, che il rituffare dopo cinque o sei volte, non serve ad altro, che per levare col medesimo vino i graspi, ed i gusci delle vinacce, ed intanto i vini pigliano d' acido, di raschione, ed attraggono altre cose viziose di cattivi odori e sapori, che hanno in se stesse le fecce delle vinacce, ed i graspi, e pigliano poi nella estate più facilmente d' aceto, e di fuoco. Il vino fatto di quest' uva non è buono a beversi solo, perchè ha sempre della durezza, e dell' acido; ma dall' altro canto questa medesima uva è molto stimabile per mescolarla con altri vini piccoli, ordinarj, e di pianure, dandoli molto corpo, colore, e sapore.

Dell' Uva Tedesca rossa, o come altri dicono, Zeppolino imperiale, e sue qualità.

C A P. XXXII.

L' Uva Tedesca rossa, o sia Zeppolino Imperiale, è di qualità bellissima. Comincia a maturare gli ultimi giorni del mese d' Agosto: e maturata perfettamente diventa di colore molto pieno. Ne fa moltissima, di pigne di mediocre grossezza, raccolte, serrate, di granella molto belle, grosse, tonde, sode, e di guscio duro. Fa i capi di mediocre grossezza, di colore di marrone pieno, con gli occhi spessi, grossi, e rileva-

vati. Fa i pampani piccoli, ſottili, luſtri, chiari, niente vellutati, molto intagliati, e rabeſcati con le punte acute, di gambo, e di coſtole ſottili, colorite di roſſiccio. Vuole il Clima caldiſſimo, il ſuolo eſpoſto totalmente all' aria di mezzo giorno, ſano, e compoſto di terra ſottile, ſciolta, leggiera, e ſaſſoſa; facendo beniſſimo nella terra roſſa e gialla, purchè non ſia troppo forte, e atta a pigliare il caldo; non apportandole nulla di pregiudizio che vi ſia meſcolata la rena o ſabbia in tanta quantità, che non ſuperi la terra. Fa il vino di colore rubicondo, molto groſſo, duro, ſpiritoſo, ſenza odore, e difficile a maturarſi. Non è molto praticabile a beverſi ſolo, ma fa aſſai bene meſcolata queſta con altre uve proprie in giuſta quantità.

Scelte adunque le migliori, e più ſicure uve per fare diverſi ottimi vini, e deſcritte le qualità delle terre, e del Clima a loro più confacenti e proprie, e dati molti contraſſegni per conoſcerle, i quali molte volte fanno della variazione, perchè dependono molto anche dalla gagliardezza, e debolezza delle viti, e dalla qualità delle terre più o meno gagliarde, ſane, pronte, e attive, ſiccome dal Clima più o meno caldo; reſta dunque da dirſi, e nominarſi le qualità, e quantità dell' Uve da ſceglierſi, accozzarſi, e unirſi inſieme, per farne giuſtamente la doſe: ed ecco appunto ciò che in appreſſo vado a deſcrivere.

Delle qualità e quantità dell' Uve da ſceglierſi e unirſi inſieme per fare varie ſorte di vini.

C A P. XXXIII.

COminciando dunque dal Vino da farſi all' uſo di Montepulciano, che eſſendo, per eſempio, venti bari-

barili, accozzate, pigiate (1), mescolate, e messe che siano l' uve nel tino per cominciare a bollire, se ne piglino subito dal medesimo la quantità di un barile, o poco più, tra mosto, e granella, mettendole in Caldaja, dove si faccino bollire lentamente per lo spazio d' ora una in circa, postevi prima un centinajo di pera, o siano mela cotogne tagliate in pezzi, benissimo mature, acciò siano più odorose; e dopo bollite, così cotte, calde, e fumanti, si mettino nel medesimo Tino con altre uve in maniera che vadino subito al fondo, restino benissimo coperte, e serrate dall' altre vinacce, acciò non possino svaporare. Tornando poi il secondo giorno a tuffare la medesima vinaccia, seguitando per due o tre giorni continui sera e mattina, lasciandolo poi così bollire, e perfezionarsi; e chiarito fino a un certo segno, si cavi subito dal Tino, mettendolo in botti usate, che abbiano buono odore, e molta gruma (2), prima benissimo rinvenute, e lavate col vino fresco; aggiungendo per ogni barile le scorze di quattro, o cinque pera cotogne, levate sottilissimamente, lasciandole nelle botti fino al tempo che si travasa il vino, non potendosi questo tempo appunto limitare, perchè depende dalla qualità del vino più o meno gagliardo. Ma è da sapersi, che è sempre bene di travasarlo prima che abbia terminato affatto di bollire, e chiarire; perchè facendosi dopo, i vini perdono la sua vivezza, restando sempre fiacchi, sbattuti, e balordi; cosa che può adattarsi a tutte l' altre qualità di vini rossi e stimabili, che non si vogliono dolci, toltane la cottura con le pera cotogne, quale si pratichi solamente a quei vini, che si fanno all' uso di Mon-

(1) Pestate, ciò che tra noi si fa con i piedi.

(2) Gruma, gromma, è il tartaro che fa il vino nelle botti.

Montepulciano, dalla quale ha origine quel loro così grato, ſtimabile, e particolare odore.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme, per fare un Vino molto colorito, odoroſo, groſſo, ſpiritoſo, e durevole all' uſo di Montepulciano.

§. I. (1)

DUe parti di Raffaone.
Due parti di Mammola tonda.
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Raveruſto dolce.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme, per fare un Vino come ſopra, quaſi col medeſimo odore e ſapore, ma un poco meno colorito del primo.

Due parti di Raffaone.
Due parti di Mammola tonda.
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Navarrino, o ſia Navarra.

Per fare un Vino come ſopra, ma più delicato, e meno colorito del ſecondo.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Raffaone.

Una

(2) Potrebbero coloro tra noi, che ſi dilettano di Agricoltura, e amano de' belli vini, cominciar eſſi a far delle ſperienze ne' diverſi generi d' uve, che noi abbiamo, e forſe tutti i quì nominati, benchè ſotto diverſi nomi.

Una parte di Pignolo, e
Una parte di Mammola tonda.

Per fare un Vino come ſopra, ma più delicato, e meno colorito del terzo.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Raffaoncello.
Una parte di Mammola aſciutta, e
Una parte di Canajola.

Per fare un Vino come ſopra, ma più odoroſo, più delicato, e meno colorito del quarto.

Due parti di Mammola aſciutta.
Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Raffaoncello, e
Una parte di Malvasìa.

Per fare un Vino pure all' uſo di Montepulciano, ma più odoroſo, più delicato, meno colorito del quinto, e da beverſi più preſto.

Due parti di Pignolo.
Due parti di Volpola.
Due parti d' uva Lonza.
Una parte di Mammola aſciutta, e
Una parte di Liatico.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme, per fare un Vino molto colorito, groſſo, ſpiritoſo, ſaporito, odoroſo, e durevole.

§. II.

DUe parti di Raveruſto dolce.
Due parti di Lacrima di Napoli.

Due

Due parti di Trebbiano Fiorentino,
Una parte di Mammola asciutta, e
Una parte di Malvasìa.

Per fare un Vino come sopra, ma non tanto colorito, nè così grosso, e spiritoso.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Raverusto dolce.
Una parte di Lacrima di Napoli, e
Una parte di Mammola asciutta.

Per fare un Vino come sopra, ma sempre meno colorito, più sciolto, sottile, e delicato.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Lacrima di Napoli.
Una parte di Mammola asciutta, e
Una parte di colore Canajolo.

Per fare un Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Due parti di Mammola asciutta.
Una parte di Raverusto dolce, e
Una parte d'uva Lonza.

Per fare un Vino come sopra, ma più sottile, più delicato, meno colorito, e con diverso odore, e sapore.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Mammola asciutta.
Una parte di Mammola tonda.
Una parte di Canajola, e
Una parte di Volpola.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſcegliersi, e unirsi insieme, per fare un Vino molto colorito, groſſo, odoroſo, ſpiritoſo, ſaporito, e durevole.

§. III.

DUe parti di Raffaone.
Due parti di Lacrima di Napoli.
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Mammola tonda.

Per fare un Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Raveruſto dolce.
Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Vajano.
Una parte di Pignolo, e
Una parte di Mammola tonda.

Per fare un Vino come ſopra, ma non tanto groſſo, nè tanto colorito.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Raffaone.
Una parte di Lacrima di Napoli.
Una parte di Mammola aſciutta.

Per fare un Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Trebbiano di Spagna, o ſia Uva Greca.
Una parte di Raveruſto dolce.
Una parte di Pignolo, e
Una parte di Mammola aſciutta.

Per

Per fare un Vino come ſopra, ma un poco più delicato, e diverſo nell' odore.

Una parte di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Volpola.
Una parte di Raffaone.
Una parte di Mammola aſciutta, e
Una parte di Canajola.

Per fare un Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Due parti di Mammola tonda.
Una parte di Malvasìa.
Una parte di Claretto roſſo, e
Una parte di Pignolo.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſcegliersi, e unirſi inſieme per fare una qualità di Vino non molto groſſo, ma ſpiritoſo, odoroſo, colorito, e durevole.

§. IV.

DUe parti di Mammola tonda.
Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Volpola.
Una parte di Raffaone, e
Una parte di colore Canajolo.

Per fare un Vino come ſopra, ma con diverſo odore e ſapore, e un poco più delicato.

Due parti di Trebbiano di Spagna, o ſia uva Greca.
Due parti di Mammola aſciutta.

Una

Una parte di Raffaone, e
Una parte di Canajola.

Per fare un Vino come ſopra, ma più delicato, e meno colorito.

Due parti di Trebbiano di Spagna.
Una parte di Mammola aſciutta.
Una parte di Mammola tonda.
Una parte di Canajola, e
Una parte di Claretto bianco.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme per fare una qualità di Vino, non molto colorito, ſpiritoſo, ſciolto, ſottile, odoroſo, delicato, e buono per le prime beve.

§. V.

DUe parti di Trebbiano Fiorentino.
Due parti di Mammola aſciutta.
Due parti di Barbaroſſa.
Una parte di Canajola, e
Una parte di Liatico.

Per fare un Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Trebbiano di Spagna.
Due parti di Mammola tonda.
Due parti di Barbaroſſa.
Due parti di Liatico, e
Una parte di Malvasìa.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme per fare un Vino aſſai colorito, non molto groſſo, ma odoroſo, e buono per le prime beve.

§. VI.

DUe parti di Trebbiano Fiorentino.
Due parti di Liatico.
Una parte di Canajola.
Una parte di Mammola aſciutta, e
Una parte di Mammola tonda.

Per fare un Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Trebbiano di Spagna.
Due parti di Liatico.
Una parte di Raffaone.
Una parte di Mammola tonda, e
Una parte di Malvasìa.

Per fare un Vino come ſopra, ma più delicato, e meno colorito.

Due parti di Volpola.
Due parti di Mammola aſciutta.
Una parte d'Occhio di Pernice roſſa, e
Una parte di Dolcipappola.

Del-

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſcegliersi, e unirsi insieme per fare un Vino molto colorito, groſſo, ſpiritoſo, ſaporito, durevole, e capace per la navigazione, ma poco praticabile dagli ſtomachi delicati.

§. VII.

DUe parti di Lacrima di Napoli.
Una parte di Navarrino, o ſia Navarra.
Una parte di Raveruſto dolce, e
Una parte d'uva Tedeſca, o ſia Zeppolino imperiale.

Per fare un Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Lacrima di Napoli.
Una parte di Raffaone.
Una parte di Navarrino.
Una parte di Pignolo, e
Una parte di Vajano.

Per fare un Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Lacrima di Napoli.
Una parte di Raffaoncello.
Una parte di Mammola tonda, e
Una parte d'uva Tedeſca.

Per fare un Vino come ſopra, ma ſempre diverſo nell' odore, e ſapore.

Due parti di Lacrima di Napoli.
Una parte di Mammola aſciutta.
Una parte di Pignolo, e

Una parte d'Uva Tedesca.

Per fare un Vino come sopra, ma non tanto grosso men colorito, e più odoroso.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Lacrima di Napoli.
Una parte di Raffaone, e
Una parte di Navarrino.

Per fare un Vino come sopra, ma sempre meno colorito, e più odoroso.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Lacrima di Napoli.
Una parte di Pignolo.
Una parte di Mammola tonda, e
Una parte di Malvasìa.

Per fare un Vino come sopra, sempre meno grosso, meno colorito, più odoroso, e delicato.

Due parti di Trebbiano di Spagna.
Una parte di Raffaone.
Una parte di Navarrino.
Una parte di Mammola asciutta, e
Una parte di Verdea, o sia Bergo.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da sceglierſi, e unirſi insieme, per fare un' altra qualità di Vino molto colorito, grosso, spiritoso, saporito, e durevole, capace pure per la navigazione.

§. VIII.

UNa parte di Lacrima di Napoli.
Una parte di Navarrino, e

Una

Una parte di Claretto rosso.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma più colorito, e più odoroso.

Una parte di Lacrima di Napoli.
Una parte di Navarrino, e
Una parte di Pignolo.

Per fare un Vino come sopra, ma un poco diverso nel colore, e nell' odore.

Una parte di Raffaoncello
Una parte di Raverusto dolce, e
Una parte d' uva Tedesca.

Per fare un Vino come sopra, ma non così grosso, meno colorito più praticabile, e diverso nell' odore, e nel sapore.

Due parti di Trebbiano Fiorentino,
Due parti di Navarrino.
Una parte di Mammola tonda, e
Una parte di Pignolo.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma sempre meno grosso, meno colorito, e diverso nell' odore, e nel sapore.

Due parti di Navarrino.
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Navarrino.

Per fare una qualità di Vino come sopra, sempre meno colorito, e più delicato.

Due parti di Mammola asciutta,

Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Navarrino.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma un poco meno colorito, più delicato, e da beverſi più preſto.

Due parti di Mammola aſciutta.
Una parte di Pignolo.
Una parte di Canajola.
Una parte di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Volpola.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſceglierſi e unirſi inſieme, per fare un Vino colorito, ſpiritoſo, ſaporito, odoroſo, ſottile, delicato, e molto ſtimabile per le tavole nobili, chiamato Moſcadello roſſo.

§. IX.

TRe parti di Moſcadella roſſa.
Due parti di Liatico, e
Una parte di Navarrino.

Per fare un Vino come ſopra, ma un poco diverſo nell' odore, e nel ſapore.

Tre parti di Moſcadella roſſa.
Due parti di Liatico, e
Due parti di Pignolo.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma un poco meno colorito, e con diverſo odore, e ſapore.

Tre parti di Moſcadella roſſa.
Due parti di Liatico, e
Due parti di Trebbiano di Spagna.

Per

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma un poco diverſo nel ſapore, e nell' odore.

Tre parti di Moſcadella roſſa.
Due parti di Liatico, e
Una parte di Trebbiano Fiorentino.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ſempre più delicato, meno colorito, e con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Moſcadella roſſa.
Due parti di Liatico, e
Due parti di Volpola.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Moſcadella roſſa.
Due parti di Liatico, e
Due parti d' uva Lonza.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma più delicato, e con diverſo odore e ſapore.

Due parti di Moſcadella roſſa.
Due parti di Liatico, e
Due parti di Dolcipappola.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma un poco diverſo nel ſapore, e nell' odore.

Due parti di Moſcadella roſſa.
Due parti di Liatico, e
Due parti d'uva S. Maria.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme per fare un Vino molto colorito, groſſo, odoroſo, ſpiritoſo, ſaporito, e molto durevole e ſtimabile.

§. X.

TRe parti di Moſcadella roſſa.
Una parte di Lacrima di Napoli, e
Una parte di Navarrino.

Per fare un Vino come ſopra, ma un poco diverſo nell' odore, e nel ſapore.

Tre parti di Moſcadella roſſa.
Una parte di Lacrima di Napoli, e
Una parte di Pignolo.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma un poco delicato, e con diverſo odore, e ſapore.

Tre parti di Moſcadella roſſa.
Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Raffaone, e
Una parte di Navarrino.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Tre parti di Moſcadella roſſa.
Due parti di Malvasìa.
Una parte di raveruſto dolce, e
Una parte di Pignolo.

Del-

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſcegliersi, e unirsi insieme, per fare una qualità di Vino, poco colorito, ſottile, odoroſo, ſpiritoſo, ſaporito, durevole, e molto ſtimabile, chiamato Occhio di Pernice.

§. XI.

DUe parti d'Occhio di Pernice roſſa.
Due parti d'Occhio di Pernice bianca.
Una parte di Raffaone, e
Una parte di Trebbiano Fiorentino.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma più odoroſo, e con diverſo ſapore.

Due parti d'Occhio di Pernice roſſa.
Due parti d'Occhio di Pernice bianca.
Una parte di Mammola tonda, e
Una parte di Trebbiano di Spagna.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma più odoroſo, e con diverſo ſapore.

Due parti d'Occhio di Pernice roſſa.
Due parti d'Occhio di Pernice bianca.
Una parte di Mammola aſciutta, e
Una parte di Malvasìa.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti d' Occhio di Pernice roſſa.
Due parti d' Occhio di Pernice bianca.
Due parti di Malaga bianca, e
Una parte di Malaga roſſa.

Delle

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme, per fare un Vino di poco colore, ma ſaporito, ſpiritoſo, ſciolto, ſottile, e durevole, chiamato Claretto all' uſo di Francia.

§. XII.

DUe parti di Claretto roſſo.
Due parti di Claretto bianco.
Una parte d' uva Tedeſca, e
Una parte di Trebbiano Fiorentino.

Per fare un Vino come ſopra, con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Claretto roſſo.
Due parti di Claretto bianco.
Una parte di Malaga roſſa, e
Una parte di Malaga bianca.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ſempre con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Claretto roſſo.
Due parti di Claretto bianco.
Una parte di Raffaone, e
Una parte di Malaga bianca.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Claretto roſſo.
Due parti di Claretto bianco.
Una parte di Mammola aſciutta, e
Una parte di Malaga bianca.

Per.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Claretto roſſo.
Due parti di Claretto bianco:
Una parte di Mammola tonda, e
Una parte di Trebbiano Fiorentino.

Delle qualità, e quantità dell'Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme, per fare una qualità di Vino bianco, molto odoroſo, dolce, ſpiritoſo, ſottile, ſciolto, e molto ſtimabile per le tavole nobili, chiamato moſcadello bianco.

§. XIII.

QUattro parti di Moſcadella bianca perfettamente matura e ſcelta eſattamente dall'altra troppo vizza, e imperfetta, e
Una parte di Trebbiano Fiorentino.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore,

Quattro parti di Moſcadella bianca.
Una parte di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Malvasìa.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma ſempre un poco diverſo nell' odore, e nel ſapore.

Quattro parti di Moſcadella bianca.
Una parte di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Volpola.

Per

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma un poco più delicato, e diverso nell' odore, e nel sapore.

Quattro parti di Moscadella bianca.
Una parte di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Trebbiano di Spagna.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma sempre più delicato, e di colore più scarico, e simile alla paglia, e con diverso odore, e sapore.

Tre parti di Moscadella bianca, e
Due parti di Verdea, o sia Bergo.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma più delicato, più scarico di colore, e con diverso odore, e sapore.

Tre parti di Moscadella bianca, e
Due parti di Dolcipappola.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma assai diversa nell' odore, e nel sapore.

Tre parti di Moscadella bianca.
Due parti d' uva Lonza, e
Una parte d' uva S. Maria.

Del-

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſcegliersi, e unirsi insieme per fare una qualità di Vino bianco molto odoroso, grato, dolce, spiritoso, e stimabile, chiamato Trebbiano alla Fiorentina, ovvero all'uso di Lamporecchio.

§. XIV.

QUattro parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Malvasìa.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Quattro parti di Trebbiano Fiorentino, e
Due parti di Trebbiano di Spagna.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma sempre con diverso odore, e sapore.

Quattro parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Verdea.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma più delicato, e con diverso odore, e sapore.

Quattro parti di Trebbiano Fiorentino, e
Due parti di Dolcipappola.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſcegliersi, e unirsi insieme, per fare un Vino bianco, alquanto ſpiritoſo, molto odoroſo, grato, e ſtimabile per le tavole Nobili, chiamato Malvasìa.

§. XV.

QUattro parti di Malvasìa.
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Volpola.

Per fare un Vino come ſopra, ma un poco diverſo nell' odore, e nel ſapore.

Quattro parti di Malvasìa.
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte d' Uva Lonza.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma un poco più delicato, e con diverſo odore, e ſapore.

Quattro parti di Malvasìa.
Due parti di Trebbiano di Spagna, e
Una parte di Trebbiano Fiorentino.

Per fare un Vino come ſopra, ſempre più delicato, e diverſo nel ſapore, nell' odore, e nel colore.

Tre parti di Malvasìa.
Due parti di Trebbiano di Spagna, e
Una parte di Dolcipappola.

Delle

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſcegliersi, e unirſi inſieme per fare una qualità di Vino, non molto ſpiritoſo, ma odoroſo, gentile, dolce, grato, e molto ſtimabile, maſſime per le tavole Nobili, chiamato Verdea alla Fiorentina, ovvero all' uſo di Carmignano.

§. XVI.

QUattro parti di Verdea, o ſia Bergo.
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Dolcipappola.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma un poco diverſo nell' odore, e nel ſapore.

Quattro parti di Verdea.
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte d' uva S. Maria.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma ſempre un poco diverſo nel ſapore, e nell' odore.

Quattro parti di Verdea.
Due parti di Trebbiano di Spagna, e
Una parte di Trebbiano Fiorentino.

TRAT-

TRATTATO
DE' GELSI.

Del modo di far Vivaj (1) di rame di Gelsi, che si chiamano Barbate.

CAP. I.

PER far questa sorta di Barbate di rame di Gelsi, primieramente è necessario avere de' pedali di Gelsi grossi, giovani, e di buona forza, che siano molto bassi; e meglio sarebbero le sole Ceppaje, o barbicaje basse al pari della Terra; poichè, nascendo da quelle i Virgulti, o sieno polloni, se le ceppaje sono veramente buone e gagliarde, in un solo anno i loro Virgulti vengono lunghi più di quattro braccia. Pieghinsi poi con avvedutezza abbasso, facendo in terra sotto di essi una fossa, larga e profonda braccia uno e mezzo per il meno, dove si calino, piegando i detti Virgulti, senza staccarli dalle loro Ceppaje, coprendoli con terra, e concime trito e sostanzioso; tirando le cime fuori della fossa, piegandole con bella maniera all' insù, e in modo che stieno dritte, serrando loro la terra all' intorno senza pigiarla neppure co' piedi, fermandole appunto come se fossero propagini, o sottomesse di Viti (2); che in due anni mettono le loro barbe maestre mezzo braccio sotto la superficie della terra, e diventano Gelsetti molto belli;

(1) Detti da noi Brassicali.
(2) Viti menate, dicono in alcuni luoghi i nostri.

li ; onde allora ſi poſſono ſtaccare dalle loro piante, per piantarli nelle coltivazioni.

Per quello che riguarda il tempo di fare le barbate ſuddette, ſe le ceppaje foſſero in luoghi di terreni leggieroſi, ſottili, e aſciutti, ſi facciano ogni anno paſſata la metà di Novembre ; ſe poi foſſero in terreni forti, umidi, e graſſi, ſi facciano del meſe di Marzo. Il ſimile ſi pratichi nello sbarbarle, e piantarle nelle Coltivazioni.

Del modo di fare Vivaj di Gelſini di ſeme, che ſi cava dalle More de' Gelſi.

C A P. II.

SI ſcelga primieramente il terreno ſano, graſſo, leggieroſo, attivo, e pronto ; in luogo caldo, non troppo eſpoſto alla Tramontana, e col comodo dell'acqua, e ſi vanghi, o ſi zappi per il meno due palmi al fondo, purgandolo diligentemente da tutte l' erbe, barbe, ſpine, ec. Poi ſi ripartiſca in piccole porche (1), o branie, appunto come ſe ci doveſſimo ſeminare, o piantare cipolline, o altri ſemi d' erbaggi ; ed ivi ſi ſemini il ſeme delle more de' Gelſi, cavato e conſervato come ſi dice in appreſſo.

Si ſcelgano le more in tempo, che ſieno intieramente fatte, e a perfezione mature, tenendole per cinque, o ſei giorni ammaſſate, e ſerrate inſieme ; mettendole poi in un vaſo di acqua, dove ſi ſtropiccino, e ſi disfacciano affatto colle mani, tirando fuori tutte le materie groſſe, mutando più volte l' acqua, acciocchè il ſeme reſti ben pulito e netto da tutto il groſſume, ec. Il ſeme buono reſta ſempre al fondo ; queſto ſolo ſi pigli, e s' aſciughi perfettamente all' aria, ſubito ca-

(1) Quì quadretti lunghi.

vato dall' acqua ; poi s' involga in una pezza di tela di lino , o di canapa , ovvero si metta in qualche vaso da potersi serrare o coprire , per conservarlo in luogo sano , e asciutto fino al tempo della sementa ; e volendolo portare per qualche anno avanti , siamo sicuri che non patisce , e nasce francamente.

Al principio del mese d' Aprile , che è il vero tempo di seminarlo , si mescoli con rena asciutta , stropicciandola bene insieme colle mani , affinchè si distacchino i semi l' uno dall' altro , perchè altrimenti nascerebbero a mucchietti , e non in giusta distanza , nè agguagliati. Così distaccato l' uno dall' altro il seme , e mescolato colla rena , si semini nelle porche , o branie già preparate , e governate con concime tritissimo , e sostanzioso , come sarebbe polvere di grano roso dalle tarme , sterco di colombi , di polli , o di pecore , prima smaltito , e tritato benissimo insieme ; dipoi si copra leggiermente con terra più stritolata e sottile che sia possibile , acciò possa nascere con tutta facilità . Dopo nati di pochi giorni si osservi , che se ne fossero nati a mucchietti , come suol quasi sempre accadere , di levare subito i superflui , acciò vengano tutti di ugual grossezza , e bellezza ; e sopra tutto si tengano puliti dall' erbe , e si stia avvertiti , che nella state , o in altri tempi di Primavera , o d' Autunno non patiscano mai l' asciuttore ; nè s' adacquino tanto spesso , nè in tanta copia , che la terra resti oppressa , e addormentata per la troppa umidità ; e saremo sicuri di avere Vivaj di Gelsini bellissimi , ma salvatici , e di foglia chiamata comunemente Spagnola .

Chi non volesse il fastidio e l' imbarazzo di far simili Vivaj , quando fosse in paesi , come a Pistoja , a Pescia , ed in altri luoghi , dove gli Ortolani , per la gran pratica che hanno , ne fanno Vivaj grandissimi , da traspiantarsi , e trasportarsi altrove , e li vendono a vilissimo prezzo ; sarebbe , dico io , in tal caso meglio comprarli , che mettersi nella suggezione di fare i Vivaj ,

vaj, maſſime alle mani di, e alla cura di perſone poco pratiche, e di poca capacità.

I ſuddetti Gelſini ſi poſſono sbarbare nel primo meſe di Marzo dopochè furono ſeminati, e ripiantarli nel ſecondo Vivajo, dove ſi devono inneſtare.

Del modo di ripiantare nel ſecondo Vivajo i Gelſini, e del modo e tempo d' inneſtarli.

C A P. III.

VEnendo al modo di sbarbare i Gelſini dal primo ſuddetto Vivajo, e ripiantarli nel ſecondo, dove ſi devono inneſtare, ſi faccia in queſta maniera. Nella terra ſcelta, come ſi è detto nel capitolo antecedente, già vangata più di due palmi al fondo, pulita e purgata da tutte l' erbe, barbe, ec. ſi facciano i ſolchetti, lontani due palmi uno dall' altro, facendovi poi le buchette, ſterzate (1) nella medeſima diſtanza, fonde circa a un palmo, di grandezza capaci tutte di una groſſa giumella di concime ſmaltito, e di buona ſoſtanza, meſcolato un poco colla terra. Si piglino poi i Gelſini, tagliandoli le cime, in maniera, che reſtino alti meno d' un braccio ſopra la terra, ſpuntando un poco l' eſtremità della barba maeſtra, acciò ſi guarniſchino più facilmente di nuove barbe naturali. Dipoi s' imbrattino al ſolito, e ſi piantino nelle buchette meno di un palmo al fondo, allargandoli beniſſimo le picciole barbe per il loro verſo naturale, coprendole colla meſcolanza di terra, e concime ſenza pigiarla, nè ſerrarla troppo, neppure colle mani. S' oſſervi in oltre di tenere ſempre il terreno pulito, e netto dall' erbe, ſarchiandolo, ſmuovendo, e ſollevando la terra, per lo meno ogni quaranta, o cinquanta giorni

(1) Diviſe, ſeparate, poſte in fila da ogni lato.

una volta, particolarmente nella Primavera, nella State, e nell' Autunno. Purchè non si tocchi in tempo, che sia troppo bagnata. E si faccia che non patiscano mai l' asciuttore; perchè altrimenti i Gelsini s' illanguidiscono, e non vengono in poco tempo di quella forza, e di quella grossezza, che si ricerca per averli perfetti. E talvolta conviene aspettare un anno di più a innestarli, e trasportarli nelle coltivazioni. Nè vi si piantino mai che insalate, o altri minuti erbaggi, da levarsi in pochi giorni.

Cominciando poi a crescere, si levino subito pizzicandoli (1) coll' unghie tutti i rametti, che sortiscono per lo dosso del fusto, a riserva d' uno, o due i più vicini all' estremità; affinchè il fusto venga pulito, liscio, e non bozzoloso. Io dico, che si levino subito, che si vedono nascere, acciò non abbiano tempo d' ingrossare, e assodare, per non avere a servirsi del coltellino; perchè in questo caso si perde del nutrimento inutilmente, e le cicatrici fanno tosto, che i fusti restano scabrosi, e difficili a innestarsi appunto in luogo proprio, cioè più bassi, che sia possibile. E perciò si rivedano spesso, tenendoli sempre puliti da' suddetti rametti: spuntandosi anche una volta almeno le sortite (2), lasciate su all' estremità, acciò che il fusto si faccia più facilmente grosso, e robusto.

Passata poi la metà del primo mese di Novembre, dopo che furono piantati, si scalzino più largamente, che sia possibile, tagliando loro tutte le barberelle piccole, che si trovano intorno alla coronetta, che è quanto dire vicine alla superficie della terra. E si governino con una grossa giumella di concime buono per ciascheduno; ricalzandoli immediatamente senza pigiarli intorno la Terra.

Giun-

(1) Svellendoli, o tagliandoli coll' unghie.
(2) I capi, o tralci, gettoni.

Giunti poi circa alla metà del mese d' Aprile dell' anno susseguente, s' innestino con diligenza per mezzo di persone pratiche. E perchè al tempo dell' Innestatura, cioè verso la metà del mese d' Aprile, le mazze (1) de' Gelsi domestici, sono entrate troppo in azione, e gonfiati, e ingrossati talmente i loro occhi; che non si possono snodare, e cavare gli anelletti per gl' Innesti, senza che crepino, o si guastino gli occhi; onde è necessario pensare anticipatamente a tagliarle da' Gelsi domestici, prima che entrino molto in azione, cioè verso gli ultimi del mese di Marzo; non potendosi appunto limitare il tempo, poichè depende dalle stagioni più anticipate, o posticipate, e da' Paesi, e da' Climi più caldi, e più freddi, siccome dalle qualità delle terre, più o meno pronte e attive. Tagliate adunque che averemo le mazze da' Gelsi domestici, prima che abbiano gonfiati e ingrossati i loro occhi, si distendano in terra sopra la rena fresca, coprendole tosto colla medesima per l' altezza di più d' un palmo; scegliendo il luogo sano, non molto caldo, e allo scoperto, acciò non si sciolga, nè si rarefaccia di vantaggio il nutrimento, ma si conservino tali quali fino al giorno, che si devono fare gl' innesti, quale si scelga non piovoso, nè troppo rigido, nè troppo ventoso.

Parlando adesso del modo d' innestare, dico, che si snodino, e si cavino gli anelletti dalle mazze domestiche, in modo che non crepino, nè si guastino loro gli occhi. E dopo snodati, prima di cavarli dalla loro mazza, questa si accosti, e si paragoni col fusto del Gelsetto salvatico, per vedere se le grossezze sieno uguali, e si confacciano, quando non si voglia praticare il compasso colle punte storte, che facilita molto. Ma è da sapersi, che il fusto salvatico deve esser sem-

(1) I nostri dicono in alcun luogo *pungoli*.

pre un poco più grosso della mazza domestica, per la ragione dell' anelletto, che spinto abbasso nel fusto salvatico, prima che l' abbracci giustamente, viene a stirarsi, e crescere di grandezza. S' innestino adunque i Gelsetti salvatici sempre più bassi, che sia possibile; osservando che gli anelletti abbraccino giustamente il salvatico; il che si conosce da una certa piccola acquarugiola, che tramandano fuori gli anelletti nell' atto di spingerli abbasso; essendo questo un vero e sicuro contrassegno, che allora abbracciano giustamente.

Se vi fosse qualche Gelsetto salvatico tanto ingrossato, che non si trovassero mazze domestiche di grossezza capace per innestarlo, si faccia a occhietto, o sia scudetto, come gli Agrumi, che in questo modo ancora fanno benissimo: ma è più difficile l' attaccarsi. E se ve ne fossero qualcheduni di fusto storti, s' innestino in maniera che l' occhio dell' anelletto torni sempre al disopra della piegatura; perchè se tornasse al disotto, in vece di correggere, s' accrescerebbe il difetto.

Innestati che saranno i Gelsetti, viene ad esser serrata la strada al nutrimento, per mezzo di quel gran taglio fatto sopra la loro testa. Onde è, che non essendo per allora l' occhietto dell' Innesto capace di ricevere tutta la sostanza, e la virtù, che attraggono, e li tramandano le barbe; e volendosi far nuova strada per mezzo di sortite, e di germogli sopra il Fusto salvatico, vicino alla superficie della terra; i quali si strappino intieramente subito, che si vedono, per obbligare il nutrimento a far tutta la forza, e l' azione verso l' occhio dell' Innesto, mentre sia attaccato. Dal quale ordinariamente ne sogliono nascere tre germogli, o rametti; de' quali se ne lasci solamente uno il più bello, e meglio situato, che suol esser quasi sempre quello di mezzo; levando subito gli altri due, pizzicandoli coll' unghie. Tornando poi di quando in quando a visitarli, osservando, se ne fossero sortiti altri rametti, tanto per il Fusto salvatico, che dall' occhietto dell'

inne-

innesto, si levino subito come sopra; seguitando fino a tanto che il Germoglio ramo maestro, sortito dall' occhio domestico, non si sarà fatto grosso e capace di ricevere andantemente tutto il nutrimento.

Essendo che il suddetto germoglio ramo maestro siasi fatto grosso, e capace di ricevere stradatamente tutto il nutrimento, e la virtù, che li tramandano le barbe, ne segue, che quasi ad ogni occhio ne sortiscano varj rametti, quali si levino subito, che si vedono, strappandoli colle dita; e sopra d' ogni altra cosa, si faccia il possibile, perchè nella state non patiscano mai l' asciuttore, adacquandoli sempre che ne hanno bisogno: tenendo continuamente il terreno netto, e pulito dall' erbe, smosso, e sollevato, zappandolo, o vangandolo frequentemente.

Del sito, modo, e tempo di piantare nella coltivazione i Gelsi innestati, cavati dal Vivajo.

C A P. IV.

I Gelsi richiedono il terreno sano, grasso, leggieroso, asciutto, e non padulingo, acquatrinoso, nè vizioso per qualsivoglia altra cosa; essendo, quanto amici del suolo sano e fresco, altrettanto nemici del troppo umido, e vizioso, dove s' illanguidiscono, e periscono facilmente. Richiedono anche paese caldo, ovvero temperato; e se mai si piantassero in paesi freddi, s' avverta di piantarli verso Oriente, o Mezzo giorno; e difesi, più che sia possibile, dalla Tramontana.

Parlando adesso del modo di piantarli, è da sapersi, che volendolo fare a buche, si facciano larghe, e fonde sempre più di due braccia per ogni verso; facendovi le sue necessarie fogne, per il dovuto scolo dell' acque sotterranee, come si è detto per le fosse da Viti. In modo che resti fognato anche tutto il fondo della buca. E dandosi l' accidente di qualche luogo, dove

non fuſſe poſſibile di cavare l' acque ſotterranee ſenza una ſpeſa eccedente ; in queſto caſo ſi faccia la buca aſſai più profonda , mettendovi maggior quantità di ſaſſi , e di ſtipa , e fraſche groſſolane . E queſto è per alcune terre naturalmente ſode , ſerrate , e legate inſieme , che non trabevono l' acque ; dove è neceſſario far le buche , e le foſſe larghe per lo meno tre braccia . Laddove nelle pianure , ed in altri luoghi compoſti di Terre leggieroſe , e ſciolte , non è punto neceſſario lo ſcolo dell' acque ſotterranee , mentre le trabevono da per loro , paſſandole facilmente al fondo nelle viſcere della Terra dove non poſſono mai giugnere le barbe delle piante . Indi ſi mettano per lo meno due groſſi faſci di ſtipa , o altro legname verde per ogni buca , alzandovi poi per mezzo braccio un ſuolo di Terra ſcelta , e ſopra queſta ſi metta ſtajo uno e mezzo di concime , e forſe più , meſcolandolo un poco colla terra , in maniera che reſti ammaſſato a guiſa di un piccolo monticello rilevato appunto in mezzo della buca . Pigliando il Gelſo sbarbato di freſco dal Vivajo diligentemente , con tutte le ſue barbe , ſane , intiere , e perfette , e non tagliate al mezzo , nè lacerate alla peggio , come ſogliono fare tutti gli ortolani , e altre perſone , che ne fanno negozio . E imbrattandole col ſolito ſterco vaccino , sfatto con acqua , ſi pianti nella buca ſopra il monticello , in maniera che non reſti al fondo più di due palmi ; facendo ſcendere le barbe colle cime abbaſſo , diſteſe naturalmente ſopra il doſſo del diviſato monticello ; coprendole leggiermente colla terra celta , mettendovi ſopra un altro ſtajo (1) di concime bene allargato da per tutto . Terminando poi di riempiere la buca ſenza pigiare , nè calpeſtare niente affatto la terra . Nè mai ſi faccia queſta operazione in tempo ,

(1) Un piccol corbo ; *cuofono* . Stajo è miſura Toſcana da miſurare biade minore del noſtro tomolo .

po, che la terra ſia troppo bagnata, nè in giornate molto rigide. Piantato, e ricalzato bene il Gelſo, come ſopra ſi è detto, ſi ſpunti all' altezza di tre braccia e mezzo in circa, e ſecondo che lo richiede il paeſe, e la groſſezza del fuſto; coprendoli la tagliatura con meſtura da inneſti, che fa, che l' acqua non penetri nell' anima, e nelle poroſità del fuſto a contaminarlo, e impedire, che le ſortite più robuſte e migliori, non vengano ſecondo il buon ordine della natura, che vale a dire dagli occhi più alti, e vicini all' eſtremità. Mettaſi poi un palo più dritto che ſia poſſibile, piantato forte in terra, alquanto vicino al Gelſo, e in modo che il Gelſo reſti dominato dal Sole; fermandolo con legatura due palmi vicino all'eſtremità, frapponendovi i ſuoi fardellini di fieno, acciò non ſia sbattuto, nè troppo agitato da' venti, nè lacerato dal palo, nè dalla legatura.

In quanto alle conſiderazioni, che riguardano il tempo di piantare i Gelſi nelle coltivazioni, è da ſaperſi, che eſſendo le terre leggieroſe, ſciolte, naturalmente aſciutte, e in luoghi caldi, nè molto eſpoſte alla Tramontana, ſi piantino dalla metà di Novembre fino a tutto Dicembre. Dove nelle terre, naturalmente umide, forti, e molto ſoſtanzioſe, ſi piantino dal principio fino a tutto Marzo. Il ſimile nella maggior parte delle pianure baſſe, dove è molto difficile e diſpendioſo trovare i ſaſſi per le fogne, e dar lo ſcolo all' acque. Adunque in queſti luoghi ſi facciano le foſſe, o buche un poco più profonde, per ſupplire colla maggior quantità di ſtipa, e groſſe fraſche, affinchè le barbe almeno per cinque o ſei anni, poſſano agire colla dovuta vivezza e celerità, e intanto prendano poſſeſſo, facendoſi proprio quell' aſciutto e ſanato terreno; che ſe s' infermaſſero, o s' illanguidiſſero prima, mai ſi farebbero da nulla, quando non periſſero affatto.

Piantati e fermati i Gelſi, come ſopra ſi è detto, ſi vadano a rivedere gli ultimi giorni del meſe di Maggio,

gio, ovvero al principio di Giugno, levandoli tutti i rametti sortiti per il dosso del fusto, a riserva di soli due, i più robusti, e meglio situati, che secondo il buon ordine della natura, devono essere i più alti, e vicini all' estremità del fusto tagliato; purchè l' uno guardi a destra, e l'altro a sinistra, nè mai si lascino ambedue dalla medesima parte, mentre devono servire per cominciare l'ossatura delle rame. E caso che i due rametti più robusti e migliori fossero venuti dalla medesima parte, uno sopra all'altro, come di sovente accade, se ne lasci solamente uno il più grosso, levandoli intieramente tutti gli altri.

Passata la metà del primo mese di Novembre dopo piantati, in qualsivoglia sorta di terre, si scalzino largamente da per tutto all' intorno, e tanto al fondo, che si comincino a trovare le barbe maestre, e la loro ceppaja, tagliandoli tutte l' altre, che nate fossero per il fusto scalzato, acciò non sieno mai di pregiudizio a quelle di fondo, dovendo sole queste esser le buone per far crescere, e sostener la pianta. E perciò, scalzati che sieno, si governino alquanto lontani nel fusto, con uno stajo e mezzo per lo meno del solito concime sostanzioso e smaltito, dove sarebbe molto utile, se vi fossero mescolate delle vinacce, e delle fecce, e fondate di vini, che si cavano dalle botti nell' atto di travasarli; ponendolo sopra le barbe, mescolato un poco colla terra, ricalzandoli immediatamente senza pigiarla: e saremo sicuri d' avere più anticipatamente i Gelsi, sani, robusti, e vigorosi, e la foglia non solo in maggior quantità, ma più salubre, più odorifera, e più perfetta.

Se la stagione fosse piovosa, e non a proposito; ovvero la moltiplicità degli affari non permettessero di poterli scalzare e governare nel tempo sopra accennato; si faccia in altri tempi, sempre più anticipatamente che sia possibile, e prima di giugnere alla Primavera, col dovuto riguardo di non farlo in tempo, che

la

la terra ſia troppo bagnata.

Nell'atto adunque di ſcalzare, e governare i Gelſi, come ſopra, ſi oſſervi eſattamente, ſe ve ne foſſero de' dubbioſi, e non attaccati, e aſſicurati perfettamente, o che aveſſero patito, o non deſſero una ſicura dimoſtrazione d'eſſere intieramente ſani; il che ſi conoſce dal non aver fatti che piccoli, e minuti getti languidi, e di cattivo colore, che ſono falſi ſegni di ripreſa, derivati poco più, che dal ſolo effetto della rarefazione, e niente ajutati dalle loro inferme, e addormentate barbe; quali ſi cavino, e ſi rigettino ſubito, ripiantandoveli di nuovo colle medeſime regole ſopra deſcritte. Perchè non è perdita uguale nell' agricoltura a quella di laſciare nel terreno già coltivato e governato le piante, che ſi vedono così imperfette e dubbioſe, che per lo più ordinariamente rieſcono tutte cattive. E intanto ſi perde il tempo e l' utile, e ſi moltiplicano le ſpeſe, dovendoli poi neceſſariamente ripiantare più tardi, e paſſati che ſieno degli anni: quando non vogliono dare in una certa biaſimevole dappocaggine, di non eſſer coſtanti, come ho veduto in molti, che ſe mi foſſe lecito, vorrei dire, che per mancanza di cognizione, nojati, e perduti d' animo, hanno vergognoſamente abbandonato il luogo, e buttata affatto tutta la fatica, e la ſpeſa.

Dopo ſcalzati, governati, e ricalzati i Gelſi, ſi potino ſubito, tagliando le loro prime ſortite alla lunghezza di quattro, cinque, o ſei occhi, e forſe più, avuto riguardo alla robuſtezza della pianta; purchè gli ultimi occhi guardino al di fuori, ovvero uno a deſtra, e l' altro a ſiniſtra; nè mai al di dentro della pianta; acciocchè venendone da' medeſimi occhi nell' anno appreſſo le nuove ſortite, vadano formando con bello, e buon' ordine, le rame, che devono guarnire, e comporre la pianta.

Del modo d' allevare, potare, e pulire i Gelsi, finchè non avranno almeno quattordici, o quindici anni.

CAP. V.

IL primo anno dopo piantati, governati, e potati i Gelsi, come si è detto nel capitolo antecedente, si vadano a rivedere esattamente più volte ne'mesi d' Aprile, e Maggio, levandoli tutte le nuove sortite, a riserva di sole due per rama, le più alte, e vicine all' estremità; purchè guardino al di fuori, ovvero a destra, e a sinistra, affinchè non si rincontrino, e principino subito l' estensione de' rami stradatamente aperti, e lontani dal grand' inconveniente della confusione.

Nè si consideri niente qualche piccola quantità di foglia, che potremmo conseguire ne' primi due, o tre anni, quando si deve valutar molto l' utile, e 'l vantaggio grande di bene, e anticipatamente allevarli; praticandosi diversamente da quelli, che aspettano a potare i Gelsi, così teneri e piccoli, alla metà di Maggio, e forse più tardi, per l' ingordigia di pochissima foglia; che a fare i conti giusti ridonda in pregiudizio notabilissimo delle piante. Si torni adunque per li primi due, o tre anni, a potarli del mese di Novembre, e Dicembre, e più anticipatamente che sia possibile, praticandosi le medesime regole sopra descritte.

Passati poi due, o tre anni, ed essendo i Gelsi cresciuti, assodati, e fatti di una ragionevole complessione, si dia principio a coglierne il frutto, e nel medesimo tempo si potino ogni quattro, o cinque anni una volta, racconciando un poco tutti i rami grossi, e tal volta se ne levino intieramente qualcheduni, pigliando regola dalla gagliardezza, o debolezza de' medesimi Gelsi. Non lasciando però mai di rivederli ogni anno, subito colta, o come altri dicono, brucata la foglia, levando tutte le sortite che avessero patito,

stor-

ſtorte, o rotte diſavvedutamente nell' atto di cogliere la foglia con poca avvedutezza, e alla peggio; e altre che andaſſero molto al di dentro, incrociandoſi, e facendovi della confuſione; levando ancora le più deboli in tutti quei luoghi, dove ne foſſero venute più del biſogno, ſpuntando tutte quelle, che ſi laſciano, alla lunghezza di tre, o quattro palmi, che queſto pure depende dalla robuſtezza, o debolezza; ciò che non ſi chiama propriamente potare, ma pulire, e diſimbarazzare. Si avverta che queſta operazione ſia fatta per mezzo di perſone pratiche, che abbiano ferri buoni, e taglienti: e così ſi vada ſucceſſivamente ſeguitando, finchè i Gelſi non averanno compiuti quattordici, o quindici anni; ed eſſendo allora molto più groſſi, robuſti, e di buona compleſſione, ſi pratichi nel potarli ciò che anderò dicendo nel ſeguente capitolo (1).

Del modo di potare i Gelſi, paſſata che avranno l'età di quattordici, o quindici anni, ſino che durano.

C A P. VI.

QUando i Gelſi avranno paſſata l'età di quattordici, o quindeci anni, ſi potino ogni ſette, o otto, e forſe più anni una volta, diradando, e raccorciando tutti i rami groſſi; e l'anno dopo ſubito colta la foglia, ſi taglino tutte le ramette, o per meglio dire Vermene piccole, e ſottili, che non ſervono ad al-

(1) Sarebbe bene, che ſi teneſſe memoria ſcritta del tempo del piantare le viti e i Gelſi, per non errar poi nelle operazioni degli anni ſeguenti: e anche per regolare le ſperienze, che ſi dovrebbero anch' eſſe ſcrivere.

altro, che a far dell' imbarazzo, e della confusione, e pregiudicare alle rame buone, e maestre. Queste sole si lascino in aggiustata quantità, secondo la robustezza della pianta; che essendo gagliarda, se ne lascino sei, sette, e forse otto; se mediocre, quattro, o cinque; e se debole, tre, o quattro per ogni ramo grosso; non potendosi neppure in questo fare una ricetta; mentre è necessario dependere dalla robustezza della pianta, e della quantità de' rami. Si spuntino poi subito le suddette Vermene alla lunghezza di tre, o quattro palmi, avuto riguardo anche in questo allo stato della pianta.

Passando poi all' anno susseguente, al solito dopo colta la foglia, si dia un occhiata a tutte le rame, che furon lasciate l'anno già scorso, tagliando tutte quelle, che si vedono essersi mantenute piccole, lasciando l'altre di maggior forza, e complessione. Nè si lasci di osservare esattamente, che sopra di queste rame ne saranno sortite molte Vermene su all' estremità, delle quali si tagliano tutte le piccole e miserabili, lasciando solamente le principali, e buone (potendosi in certa maniera arbitrare) non spuntandole, massime alle piante robuste e gagliarde, lasciando poi operare alla natura per sette, otto, e più anni; tenendoli ogni anno dopo colta la foglia netti e puliti da tutte le rame inferme, secche, e rotte disavvedutamente, ed altre che minacciassero della confusione, e di volere scomporre, e alterare l' equilibrio del nutrimento, nel bell' ordine delle rame, usurpandone la maggior parte in pregiudizio dell' altre; queste ancora si taglino per mantenerle tutte agguagliate, e in un medesimo stato di robustezza, e grossezza.

Passando poi avanti col tempo, sette, otto, e più anni, come sopra si è detto, e vedendosi le rame cominciare a prosciugarsi, e dare un certo sicuro contrassegno di essere stracche; e la foglia una simile dimostrazione, essendo troppa piccola, e per così dire, imbastardita; allora siamo sicuri che il Gelso ha più rame

me di quel che ſia capace d' alimentare, e ſoſtenere bravamente la ſua facoltà vegetativa. Allora biſogna ſubito venire alla riſoluzione di potarlo, ridurlo, e riconcentrarlo; diradandoli, e accorciandoli i rami groſſi, detti Branchemadri, donde ebbero origine l'altre rame più piccole; e vedremo ſubito, che da quelle tagliature ne ſortiranno vermene belliſſime, e dopo il primo anno produrranno foglia veramente bella, e reale: contraſſegno ſicuro del vero rimedio e provvedimento. Ciò che dovremo ſucceſſivamente praticare ogni ſette, otto, e più anni, e quando i rami daranno i diviſati loro ſoliti contraſſegni d' eſſere illanguiditi e ſtracchi, ſino che dureranno i Gelſi. Nè mai ſi faccia, come uſano in alcuni paeſi, che tagliano interamente tutte le rame un anno sì, e l'altro nò; coſa che non ſerve ad altro, che per aver poca foglia, e queſta molto inferiore; perchè il primo anno dopo potati fanno ſempre la foglia cattiva, che è quanto dire troppo tenera, e tralcioſa, ed il ſecondo in maggior copia, e paſſabilmente buona: laddove tenuti, e potati, come ſopra ho detto, paſſato il primo anno, fanno ſempre la foglia di tutta perfezione, e in maggior quantità.

TRAT-

TRATTATO
DEGLI ULIVI.

Del modo, e tempo di far Vivaj, o conſervatoj di Ulivi; e prima di quelli di Uovoli, o Puppole.

CAP. I.

I Modi di fare i Vivaj d' Ulivi da trapiantare nelle coltivazioni, ſono ordinariamente tre, cioè di Uovoli (1), di rami d' Ulivo, e d' Ulivaſtrelli ſalvatici, che naſcono da' nocciuoli dell' Ulive.

Per fare i Vivaj di Uovoli, o ſieno Puppole, ſi ſcelgano in primo luogo gli Ulivi groſſi, gagliardi, e di buona razza; e prima, che comincino a muovere, ſi ſtacchino gli Uovoli dal piede delle loro ceppaje in queſta maniera. Si ſcalzino gli Ulivi, allontanando tutta la terra dalle loro ceppaje, e ſi vada tanto al fondo, che ſi cominci a vedere l' origine delle barbe groſſe, nè ſi paſſi più avanti; e in quei luoghi, dove ſi vede il legname della ceppaja, ſcabroſo, gonfiato, e rilevato di una figura quaſi ſimile agli occhi delle canne, quivi appunto con ſomma diligenza ſi ſtacchino gli Uovoli, in modo che non ſi sbuccino, ſervendoſi dell' accetta tagliente, o ſcalpello col taglio rotondo, facendo meno piaga, che ſia poſſibile. Queſt' operazione rieſce beniſſimo fatta, mentre ſi ſcalzano, e ſi

(1) Uovoli ſono quei occhi, onde naſcono i polloni, o gettoni a piè dell' ulivo.

e ſi governano gli Ulivi, ovvero quando vi ſi lavora all' intorno, in tempo che non ſieno in azione; non perchè in queſta ſtagione gli Ulivi patiſcano, e gli Uovoli non ſieno buoni; ma perchè è quaſi impoſſibile di potere evitare, che gli Uovoli, e le ceppaje non ſi sbuccino. E reſti ognun perſuaſo, che le piante non patiſcono niente, mentre ſieno groſſe, e non ſe ne ſtacchino più di due, o tre per pianta per una volta tanto, lontani uno dall' altro; e non ſi levino dal doſſo delle barbe groſſe, ma dalle ceppaje, che reſtino più alte. In ſecondo luogo ſi ſcelgano de' pedali d' Ulivi vecchi, e cadenti, ſempre di buona razza, purchè non ſieno illanguiditi; sbarbandoli affatto per levarne tutti gli Uovoli buoni; quali ſi purghino e ſi puliſcano beniſſimo da tutte le ſtigliature, e ſcheggiature, e da tutto il legname cattivo, e imperfetto, che ſi conoſce dal non eſſere intieramente bianco.

Gli Ulivi più fruttiferi, migliori, e di buona razza, ſecondo me, ſono gl' Infrantoj, o, come altri dicono, Pendajoli, o Correggiuoli, che fanno beniſſimo in tutte le terre capaci d' Ulivi; ma in paragone degli altri fanno pochiſſimi Uovoli. Gli Ulivi di queſta razza ſi guarniſcono naturalmente di maggior quantità di rame, e da legno, e da frutto; fanno più ulive, più belle, e più groſſe; e queſte fanno più olio, e molto migliore di tutte l' altre; fruttano quaſi ogni anno, benchè in queſto dependano dal modo di coltivarli, governarli, e potarli ſaviamente.

Fatti, purgati, e accomodati gli Uovoli, come ſopra ſi è detto, ſe occorreſſe conſervarli qualche tempo, prima di piantarli in vivajo, ſi mettano diſteſi uno accoſto all' altro in qualche luogo di terra leggieroſa, e ſottile, coprendoli in modo, che non poſſano ſentire nè il ghiaccio, nè l' aſciuttore; e venuto il tempo di piantarli, ſi cavino, e imbrattati al ſolito ſi piantino nel vivajo, preparato con tutte le medeſime regole dette per il vivajo de' Gelſetti da trapiantare,

in diſtanza di quattro, o cinque palmi lontani per tutti i verſi uno dall' altro. In quanto al tempo di piantarli ſi faccia più anticipatamente, che ſia poſſibile, cominciando dal principio del meſe di Decembre fino a tutto il meſe di Marzo, e forſe alla metà d'Aprile, ſempre in tempo, che la terra non ſia bagnata più del biſogno, governandoli con mezzo ſtajo di concime per ciaſcheduno veramente ſmaltito, trito, e ſoſtanzioſo. Indi ſi coprano per l' altezza di tre, o quattro dita di terra di qualità leggieroſa, e ſottile; ovvero ſi pratichi di coprirli colla rena, affinchè le piogge non l' induriſcano, e non faccia ſopra la corteccia, come fanno le terre un poco forti; dimanierachè quando ne ſortiſcano i deſiderati germogli, poſſano farlo più facilmente ſenza niſſuna ſorta d' oſtacoli. Spuntati che ſaranno fuori della terra, e creſciuti di lunghezza, e groſſezza capace di poter diſtinguere i buoni da' cattivi, allora ſubito con temperino tagliente, e con non ordinaria diligenza ſi taglino tutti i più inferiori fra le due terre, laſciandone ſolamente uno per Uovolo, ſempre il migliore, e più bello. Si zappi poi, o ſi ſarchi di quando in quando tutto il terreno del vivajo, tenendolo ſempre netto e pulito dall' erbe; avendo l'occhio a quelle piccole, e tenere piante per non danneggiarle, nè ſmuoverli la terra all' intorno; e ſe nella eſtate patiſſero l' aſciuttore, s' adacquino ſempre, che ne hanno biſogno per il primo anno almeno, quando il vivajo non ſia molto lontano dal comodo dell' acqua. E in tanto ſi metta ad ogni Uovolo una canna, dove ſi fermi su dritto il germoglio con legatura, fattali gentilmente con gineſtre, o fila d' erba.

Paſſando poi al primo meſe di Novembre dopo piantati, ſi vanghi andantemente tutto il vivajo, con queſto riguardo, che vicino agli Uovoli ſi ſmuova leggiermente la ſuperficie della terra, allontanandola un poco all' intorno, tanto che vi ſia adito da poterli governare con una piccola porzioncella di concime ſoſtanzioſo,

zioſo, quale ſi copra beniſſimo colla medeſima terra; tagliando loro tutti i nuovi germogli, che ſi trovaſſero fra le due terre, e tutti i rametti troppo groſſi ſopra il fuſto del germoglio laſciato per farne Ulivo; al quale ſi metta una nuova canna, o paletto dritto, fermandovi l' Ulivo con una, o più legature, fatteli ſaviamente co' ſuoi fardellini di fieno; acciò non ſia nè sbattuto, nè agitato da' venti, e poſſa creſcere su dritto con tutto il comodo.

Nè ſi laſci di riconoſcerli ſpeſſo nell' anno ſuſſeguente, maſſime ne' meſi di Maggio, Giugno, e Luglio, tenendoli continuamente diſciplinati col taglio, levandoli tutti i rametti troppo groſſi, e capaci di pigliare la natura del Pedale, e uſurparſi quella della vera cima; nè mai ſi levino tutti i rametti piccoli, laſciando il fuſto ſpogliato affatto, nudo, e bruco. Ma per non dilungarmi troppo a parlare del taglio ſopra di queſte piccole piante, mi riſtringo a dir ſolamente, che avuto riguardo allo ſtato della pianta, ſi ſcelgano, e ſi deſtinino ſubito due ſoli rami; per cominciarla a componere, tagliando immediatamente tutti gli altri, che poteſſero eſſere di pregiudizio a' predetti due rami; ſopra de' quali ſi veda d' equilibrare il nutrimento in maniera, che uno non ingroſſi mai più dell' altro; ciò che ſi fa tagliando, e raccorciando dottamente il ramo più gagliardo, laſciando tal quale il più debole; e così ſi ſeguiti ſucceſſivamente a tenerli ben cuſtoditi. E ben guidati col taglio; ed aſſicuro ognuno, che in termine di tre anni s' avranno vivaj d' Ulivi belliſſimi tutti uguali, e di groſſezza capaci di trapiantarſi nelle coltivazioni, ove dovranno ſtare per ſempre.

Del modo, e tempo di far Vivaj, o ſieno conſervatoj di rami d' Ulivo.

CAP. II.

PEr queſta ſorta di Vivaj ancora conviene ſcegliere, e preparare il terreno, come ſi è detto per li Gelſini ſalvatici da inneſtare; praticandoſi le medeſime regole, tanto per il modo di coltivarlo, che per la diſtanza de' rami. Con queſta differenza, che le buche ſi facciano un poco più profonde di quelle, che ſervono per li Gelſetti; affinchè la parte ſuperiore del ramo reſti coperta dalla ſuperficie della terra per l' altezza di tre, o quattro dita.

Parlando adeſſo della qualità de' rami, che devono ſervire per uſo del vivajo, è neceſſario in primo luogo, che ſieno di buona razza, e groſſi quanto un manico di vanga per lo meno; giovani, vegeti, e robuſti, con buccia groſſa, liſcia, e ſugoſa, nè mai languidi, nè proſciugati; poichè nella ſtagione di Primavera, mediante il caldo, nell' atto di riſvegliarſi, e rarefarſi la loro facoltà vegetativa, poſſano facilmente, e colla dovuta celerità ſortirne barbe, e germogli. In quanto alla lunghezza, ſi facciano di un palmo, o poco più, col dovuto riguardo di ſegarli vicino a qualche occhietto, o rilevatura di buccia, di dove comincia più facilmente la pullulazione delle barbe, e de' germogli. Io dico, che ſi ſeghino, e non ſi taglino; perchè la ſega facilita moltiſſimo il lavoro, e manda male meno ramo, nè ſi corre pericolo di lacerare, nè allentare la buccia: non eſſendo altrimenti vero, che la ſega abbruci, o avveleni il legname, come da molti viene falſamente aſſerito. Segati adunque che ſieno i rami, come ſopra ſi è detto, ſi coprano le ſegature da ambe le parti con meſtura da Inneſti, perchè reſtino difeſi dalla troppa umidità, e ſtieno più ſani. Così im-

sì impeciati s' imbrattino da per tutto col ſolito ſterco vaccino, o pecorino sfatto con acqua, acciocchè abbraccino, e s' uniſcano più facilmente colla terra, facendoſela ſubito propria. Indi ſi mettano nelle buche dritti per il loro verſo naturale, ricalzandoli bene all' intorno col concime, e colla terra meſcolata, ſenza pigiarla neppure colle mani, per non levarli la ſua attività; coprendoli l' eſtremità con terra ſottile, e renoſa per l' altezza di tre, o quattro dita, acciò i germogli poſſano naſcere più facilmente. Per queſti vivaj di rami di Ulivo ſi ricercano terre ſottili, leggieroſe, molto attive, e pronte, nè mai troppo eſpoſte alla Tramontana; e ſi devono piantare i rami ne' meſi di Novembre, e Dicembre, e non indugiare per quanto ſia poſſibile a' meſi di Marzo, e d' Aprile; acciocchè abbiano maggior tempo di poterſi diſponere alla vegetazione, e non ſi travagli mai la terra, quando foſſe troppo bagnata.

Sappiaſi in oltre, che per queſti vivaj è quaſi neceſſario, che il divelto, o, come altri dicono, lo ſcaſſo, ſia fatto al fondo più d' un braccio, mettendovi ſotto da per tutto molta ſtipa, o fraſche minute; coſa che rieſce con facilità, mentre ſi pratichi di fare prima una foſſa larga braccio uno e mezzo, e ſtipata che ſia nel medeſimo tempo cominciarne un altra, e colla terra di queſta ſi riempia la prima; di ſorte che proſeguendo il divelto, ſempre una foſſa ſi ſcavi, e l' altra, meſſavi la ſtipa, ſi riempia. Queſto modo di fare, ſerve per tenere la terra più ſana, più ſollevata, e riſvegliata, e in maggiore e continua attività, e conſeguentemente più pronta a tirar fuori le barbe, e far pullulare i virgulti; ciò che è neceſſario in tutte le piante, ma particolarmente ne' rami d' Ulivo ſegati in corti pezzi, come ſopra, che non hanno diſpoſizione veruna, nè vi è niſſuna ſorta d' avviamento di barbe; di modo che per aſſicurarli, e averli anticipati, tutto depende dall' arte, e dalle diligenze.

Ne' mesi di Giugno, Luglio, e Agosto, subito dopo piantati, si riconoscano tutti esattamente, lasciando solamente un germoglio per ramo, il più bello, e meglio situato, al quale si metta provvisionalmente una piccola canna, levandovi su dritto con fila d' erba il medesimo germoglio; zappando, e purgando il terreno del Vivajo da tutte l' erbe.

Giunti poi al mese di Novembre, si scalzino largamente, e si governino alquanto lontano col solito concime trito, e sostanzioso, mescolandolo colla terra; e nel medesimo tempo non si lasci di riconoscere, se ve ne fossero qualcheduni addormentati, che non avessero fatte niune gettate. Questi si riconoscano, tagliandoli in più luoghi un poco la buccia col temperino; e trovati sani, e già disposti alla vegetazione per l' anno venturo, il che si conosce dalla loro buccia gonfiata, sana, verde al di fuori, e bianca al di dentro: questi adunque si lascino stare, si governino, e si ricalzino come gli altri, ricoprendo la loro testa colla terra, come quando furon piantati; e vedremo, che nella Primavera faranno subito gettate bellissime. Se poi al contrario avessero la buccia di cattivo colore, che è quanto dire annerita, livida, bigia, e perduta la sua natural vivezza, si rigettino tosto senza altre osservazioni, ripiantandoveli di nuovo. Il simile si faccia ad altri, che non avessero fatti che piccoli, e minuti getti di cattivo colore, derivati dal solo effetto della rarefazione. Governati adunque, e riconosciuti tutti, come si è detto, si metta ad ogni germoglio una buona canna, ovvero un piccolo, e dritto paletto, dove si fermi con legatura non molto serrata, e con tutte le considerazioni, dette per quelli del Vivajo d' Uovoli: ciò che può servire di regola generale a tutte le piante tenere di qualsivoglia Vivajo.

Nè si lasci di riconoscerli spesso ne' mesi di Maggio, Giugno, e Luglio, tenendo di quando in quando zappato, e purgato dall' erbe il terreno del vivajo, levando-

vandoli ſolamente i rametti troppo groſſi, chiamati di falſo legno, che venuti foſſero per il doſſo del fuſto; laſciandovi tutti gli altri piccoli, che ajutano la circolazione, e chiamato in pro del medeſimo fuſto il nutrimento, acciò non reſti troppo ſottile, ſproporzionato, e debilitato di forze, come accaderebbe, ſe ſi levaſſero tutti affatto. E dandoſi l' accidente di qualche rametto di falſo legno tanto ingroſſato, che aveſſe pervertito il buon ordine della natura, e pregiudicato alla vera cima, queſto mette conto tirarlo avanti, tagliando ſubito tutta la parte ſuperiore; mentre ſi veda nel predetto ramo di falſo legno migliore ſperanza di cavarne la vigoroſa, e deſiata pianta: come ho più volte praticato, e ſempre con buoniſſimo eſito, maſſimamente nelle piante di pochi anni, e quando i vigoroſi rametti di falſo legno andavano su dritti a cilindro. Nè ſi laſci di tenerli continuamente ben palati, e cuſtoditi; che averemo in tre, o quattro anni Ulivi aſſai groſſi, e belli, da trapiantarſi nelle coltivazioni.

Ma perchè gli Ulivi, che vengono dal Vivajo fatto di rami ſi guarniſcono naturalmente di pochiſſime barbe, e talvolta da una ſola parte; onde è, che ſi rende molto difficile, per non dire impoſſibile, di traſportarli dal Vivajo alla coltivazione ſenza che ſi ſcompagni, e ſi disfaccia il pane della terra; e di quì è, che molti Ulivi, cavati da queſta ſorta di vivaj, ſi perdono affatto, ed altri s' attaccano così debolmente, che non riſolvono quaſi mai nulla; e perciò io dico, che ſi laſcino in Vivajo per ſei, o ſette anni, che tanto baſta perchè vengano più groſſi di un manico di vanga, e allora ſi cavino ſenza il ſolito pane, con tutte le barbe ſtaccate affatto dalla terra, tagliandoli il fuſto all'altezza di due braccia e mezzo in circa, piantandoli nella coltivazione appunto come ſe foſſero piantoni cavati dalle ceppaje degli Ulivi vecchi; e ſaremo ſicuri, che ſi attacchino tutti francamente, coll' eſito di buoniſſima riuſcita; e intanto ſi perde molto

meno tempo a trasportarli dal Vivajo alla coltivazione, e ci liberiamo dalla spesa, e dall' imbarazzo de' pali, che occorrono necessariamente, quando si piantano piccoli colle rame.

Del modo e tempo di fare i Vivaj, o sieno Conservatoj d' Ulivastrelli salvatici, che nascono dal seme.

CAP. III.

PEr questa sorta di Vivaj ancora è necessario, che il terreno sia della qualità e positura degli altri, e però mi riporto a quanto sopra ho detto ne' Capitoli primo, e secondo. Dico adunque, che gli Ulivastrelli salvatici, che si vogliono mettere in Vivajo, si scelgano giovani, sani, e di buona forza; il che si conosce dall' esser grossi per lo meno come il dito piccolo di una mano d' Uomo; con buccia (1) liscia, verde, fugosa, e non prosciugata, e sopra tutto, che abbiano delle barbe comodamente grosse, e non tutte piccole, e capillari; che sieno sane, e di buona forza; cosa che si conosce dal non essere muffite, annerite, bigie, nè livide, ma colla buccia grossa, vegeta, e che nel di dentro sieno di colore che tiri al bianco, e con piccola ceppaja, o barbicaja, che s' attaccano più facilmente, e fanno prove maggiori. Al contrario, gli altri, che hanno tutte le barbe piccole, capillari, e grossa ceppaja, vi è da dubitare, che non sieno di seme; ma sortiti dalle barbe, o ceppaje d'altri Ulivi grossi, quali fanno sempre meno prove, e si attaccano più difficilmente di quelli, che nascono veramente dal seme, che sono i noccioli dell' Ulive; e per chi non ha tutta la pratica, non è molto facile a distinguere gli uni dagli altri; onde è che poi se ne vedono ne' Vivaj di quel-

(1) Corteccia.

quelli, che fanno ſubito prove maraviglioſe, ed altri, che reſtano ſempre languidi e miſerabili; dal che ne ſegue, che i padroni, o per il troppo affetto che portano a quelle piante, ovvero (ſiami permeſſo il dirlo) per la poca cognizione che hanno, li trapiantano tutti nelle coltivazioni, facendo di groſſe ſpeſe, colla ſperanza, ma falſa e mal fondata, di vederli preſto creſcere, e cavarne molto frutto; coſa che a mio giudizio è quaſi affatto impoſſibile; perchè non ho mai veduto, per lo ſpazio di molti anni di pratica, che le piante per loro ſteſſe languide, miſerabili, proſciugate, e raffreddate nella loro vegetazione, facciano bella, nè buona riuſcita; ma bensì l'hanno fatta quelle, che fino in Vivajo, da bel principio, diedero ſubito veri, e ſicuri contraſſegni del loro eſſere ſane, gagliarde, e di perfetta ſalute; il che ſi conoſce dall' eſſere di buccia liſcia, verdona, e gonfiata, e che non ſolo dalle cime, ma anche dal doſſo delle loro rame ne ſiano venute in quell' anno nuove e belle gettate: eſſendo queſti veriſſimi, e ſicuri contraſſegni, che la ſorgente, che è quanto dire le barbe, è intieramente ſana, e ricca di nutrimento.

Trovati che avremo gli Ulivaſtrelli di ſeme, prima di piantarli nel Vivajo già preparato, ſi taglino i loro fuſti alla lunghezza di un palmo, compreſaci tutta la barbicaja, ſempre vicino ad un occhietto vegeto e rilevato, di dove poſſano più facilmente ſortirne i germogli. Indi ſi riconoſcano le barbe; ed eſſendovene delle rotte, ſtigliate, o lacerate, ſi tagli loro ſolamente tutto il cattivo; levandoſi tutte affatto alcune altre piccole e capillari, che ſogliono eſſere intorno alla coronetta, cioè in luogo dove gli Ulivaſtrelli reſtavano a fior di terra, perchè laſciandole a quell' altezza, rubano queſte l' alimento migliore alll altre buone, principali, e ſotterranee, che alimentano, e mantengono tutto l' incremento alle piante; valutando io moltiſſimo l'ajutarle in tutto, e non permetter mai coſa che poſ-

ſa

ſa eſſerli di pregiudizio benchè minimo.

Preparati come ſopra, s' imbrattino tutte le barbe, e ſi piantino ſubito nelle buche del Vivajo, meſſovi prima il ſolito concime, ricalzandoli in modo che l'eſtremità reſti coperta per l' altezza di due dita di terra leggieroſa e ſottile. In quanto al tempo di piantarli egli è dalla metà di Novembre, fino a tutto Marzo; ma è ſempre meglio farlo più anticipatamente che ſia poſſibile, e in tempo, che la terra non ſia bagnata più del biſogno. E caſo che occorreſſe sbarbarli da' boſchi, o dal Vivajo di ſeme, qualche tempo prima di piantarli per farne anticipata la provviſione, ſi conſervino nel medeſimo modo, che ſi è detto per gli Magliuoli nel Capitolo quarto del trattato delle Viti.

Gli Ulivaſtrelli ſalvatici ſi poſſono avere in due maniere, con ſeminare gli oſſi ſpolpati, o nuoccioli nudi dell' Ulive ben mature, che abbiano la loro anima ben granita, ſoda, e perfetta, perchè altrimenti non naſcono. Queſti adunque ſi ſeminino del meſe di Marzo in terreno ben governato, che ſia eſpoſto a mezzo giorno, ſano, leggieroſo, e ſottile, adacquandoli nella State per lo meno due volte la ſettimana, acciò non patiſcano l' aſciuttore; tenendoli per tutto il Verno coperti colle ſtoje meſſe alte dalla parte di Mezzo giorno, e dall' altra tanto baſſe che tocchino la terra, acciò ſieno riparati dal freddo, e dominati dal ſole, ed alla fine del meſe di Novembre cominciano a naſcere, e ſeguitano per tutto Marzo; e in due anni vengono tanto groſſi da poterſi trapiantare in Vivajo, dove ſi devono inneſtare. Ma perchè queſta maniera d' avere gli Ulivaſtrelli ſalvatici porta ſeco del perdimento di tempo, e il più delle volte pochi ne naſcono, per mancanza di diligenze, e per non aver ſaputo ſcegliere i nuocciuoli, e il terreno a propoſito; perciò le perſone poco coſtanti con facilità ſi nojano, e s' abbandonano, parendo loro una coſa incerta, ovvero troppo lunga il do-

dovere aſpettare nove, o dieci meſi prima che comincino a naſcere. Ma per maggior ſicurezza d'ognuno, è da ſaperſi, come io ne ho ſeminati molte volte in più luoghi, e ſempre con buoniſſimo eſito, maſſime in Piſtoja il 1734. me ne nacquero ſopra a 2500. e il 1736. paſſarono tre migliaja, de' quali ne feci due Vivaj belliſſimi. Ma chi non vuol l'imbarazzo di ſeminarli, e cuſtodirli per due anni così piccolini, penſi anticipatamente a farne cercare per li Boſchi, ed in altri luoghi, ove reſtano gli oſſetti dell'Ulive cadute, ovvero ſpolpate dagli Uccelli, dove naſcono caſualmente da per loro, e in tre, o quattro anni diventano groſſi, e capaci di poterſi trapiantare nel Vivajo per inneſtarli. Ma è vero che queſti non ſono tanto buoni, come quelli ſeminati, che vengono in ſoli due anni, e molto più guarniti di buone barbe per tutti i verſi. Io non vorrei, che l'avere avvertito a cercare gli Ulivaſtrelli ſalvatici per li boſchi, foſſe appreſa per uno ſcherzo, ovvero per una coſa detta di più; quando è veriſſimo, che ne' paeſi caldi, dove ſono quantità d'Uliveti, come nel Piſano, nel Lucchese, verſo Pietraſanta, ed in altri luoghi ſimili, alle ſponde della marina, non ſolo per li boſchi, ma per li medeſimi Uliveti, ſi trovano molti Ulivaſtrelli groſſi, e di buona forza, eſſendovi perſone che li cercano, e li vendono a quattro, o cinque lire il cento, buoni e capaci di piantarſi ſubito in Vivajo per inneſtarveli.

Dopo piantati gli Ulivaſtrelli ſi vadano a riconoſcere gli ultimi giorni del meſe di Maggio, ovvero i primi di Giugno; ciò che dipende dal Clima, dalla Stagione, e dalla qualità della terra più o meno pronta e attiva, zappando minutamente il terreno, purgandolo dall'erbe; e di mano a mano che ſi zappa, o ſi vanga vicino agli Ulivaſtrelli, s'allontani loro un poco la terra all'intorno; e nel medeſimo tempo ſi oſſervino eſattamente tutte le nuove ſortite di germogli, laſciandone ſolamente uno per Ulivaſtrello, il più robu-

ſto,

ſto, e meglio ſituato, tagliando diligentemente tutti gli altri con temperino, o forbicette taglienti; tenendo nella ſtate, e nell' autunno continuamente zappato, e pulito il terreno dall' erbe, e i medeſimi Ulivaſtrelli dalle nuove ſortite; affinchè queſte non ſieno nè pur di minimo pregiudizio al germoglio laſciato per inneſtare, levandoli parte del nutrimento; e in tanto s'abbia l'occhio al medeſimo germoglio, tagliando diligentemente tutti i piccoli ramettini, che ſi vedono naſcere per il doſſo del fuſto, per l'altezza di un palmo almeno ſopra la terra, acciò venga più liſcio, e pulito che ſia poſſibile, per poterlo inneſtare giù abbaſſo. Io dico che s' inneſtino baſſi, e vicino alla terra, poichè trapiantati nelle Coltivazioni, ſarebbe bene che l'inneſtatura reſtaſſe coperta dalla ſuperficie del ſuolo, mentre vado perſuaſo che non poſſa eſſer che bene il penſare, e antivedere più che ſia poſſibile; perche ſe mai accadeſſero diſgrazie, che Dio non voglia, d'armate di Soldati, che tagliaſſero, e abbruciaſſero gli Ulivi; ovvero ſeccaſſero, come è accaduto più volte, per il troppo rigore del freddo; poſſino rimettere ſul domeſtico (1): eſſendovi anche da conſiderare che il ſalvatico creſce aſſai meno del domeſtico, perlochè non vengono mai i fuſti uniti, nè di groſſezza uguale, quando l'inneſtatura reſta ſcoperta, e alta dalla ſuperficie della terra.

Il primo meſe di Novembre dopo piantati in Vivajo, ſi vanghi, o ſi zappi andantemente tutto il terreno; e nel medeſimo tempo ſi ſcalzino diligentemente gli Ulivaſtrelli, tagliandoli tutte le barberelle piccole, e capillari, che aveſſero gettate su alte a fior di terra, governandoli col ſolito concime bene ſmaltito (2), trito, e ſoſtanzioſo.

Paſ-

(1) Poſſano rigermogliare ſu la parte inneſtata. Sicchè non ſia biſogno inneſtarli di nuovo.

(2) Ben ſtagionato e digerito.

Paſſando poi all'ultima ſettimana del meſe d'Aprile, ovvero alla prima di Maggio dell' anno dopo piantati e governati, ſi comincino a inneſtare ſenza intervallo di tempo, come dirò in appreſſo.

Il più ſicuro, e sbrigato modo d'inneſtare gli Ulivaſtrelli ſalvatici, quando ſon piccoli del ſecondo anno, dopo piantati in Vivajo, è a boccolo (1), o come altri dicono bucinello, cannello, o anelletto. Si ſcelgano adunque le mazzette (2) dagl' Ulivi domeſtici di buona razza, venute dell' anno avanti dalle cime delle rame robuſte, e gagliarde; che abbiano gli occhi vicini uno all' altro, groſſi, e rilevati; alle quali ſi ſtacchi con diligenza tutta la buccia, acendoſi dalla parte della cima, indi ſi tagli tutta all' intorno fra un occhio, e l' altro per cavarne ſolamente gli Anelletti già ſtaccati, e allentati; accoſtando poi la mazzetta, con più anelletti accanto al fuſto alvatico da inneſtarſi, per vedere ſe le groſſezze ſieno uguali, coll' avvertenza, che la mazzetta domeſtica eſti un poco più piccola del fuſto ſalvatico; perchè mentre ſi fanno gl' inneſti, gli anelletti s'allargano, facendoſi più grandi di quel che naturalmente ſtavano ſopa il doſſo della loro mazzetta: nè mai ſi cavino prima che dal canto noſtro non ſiamo in certa maniera aſicurati, che ſtiano bene, e vadano giuſti nel fuſto ſavatico, acciocchè l'aria calda non abbia tempo d' aſciugarli, e conſumare, come accade facilmente; una certa piccola, e naturale umidità di nutrimento, che reſta al di dentro della buccia, e facilita moltiſſimo l'attaccamento. Laddove cavati prima, e tenuti molto fra le mani all' aria ſcoperta, per provarli più volte ſopa a diverſi fuſti ſalvatici, s' aſciuga, e ſi conſama tuta l' umidità, origi-

nata

(1) A occhio in ritondo.

(2) Che i noſtri diconle in alcui luoghi *pungole*.

nata da quel poco di nutrimento, quando non avvizziſcano (1); e di quì è talvolta, che molti non s' attaccano. Non pigliandoſi mai gli anelletti vicini al piè della mazzetta, dove gli occhi ſono troppo piccoli, poco vegeti, e tanto imprigionati nella buccia, che ſono quaſi ciechi; quali benchè ſi attacchino francamente, non fanno mai ſortite che ſieno buone a nulla; per lo che molti s' ingannano, mentre l' attribuiſcano all' eſſerſi attaccati malamente, ovvero alla debolezza delle piante.

Trovata la mazzetta domeſtica di groſſezza uguale al fuſto dell' Ulivaſtrello ſalvatico; queſto ſi tagli poco ſopra al luogo, dove ſi vuole inneſtare; e allentata la buccia dal fuſto, diviſa e ſpaccata in due, o tre parti, ſi cavi toſto con diligenza il deſtinato anelletto dalla mazza domeſtica, in modo che non venga fuori crepato, mettendolo ſubito ſopra il diviſato fuſto ſalvatico, ſpingendolo con avvedutezza abbaſſo, tanto che non crepi, e abbraci giuſtamente il medeſimo fuſto; e in maniera che l' occhio migliore reſti al di ſopra della piegatura, caso che l' Ulivaſtrello foſſe ſtorto; poichè rimanendo a di ſotto, in vece di correggere, ſi accreſcerebbe il difetto. Nè ſi faccia mai queſta operazione in giornate piovoſe, nè troppo ventoſe, nè pure ſul mezzo giorno, quando foſſe un gran caldo.

Venticinque o trenta giorni dopo inneſtati gli Ulivaſtrelli, ſi vadano a riconoſcere eſattamente, ſe aveſſero gettati, come neceſſariamente avranno fatto, nuovi germogli per il baſſo fuſto ſalvatico, per cagione di quel gran taglio fatto ſopra la loro teſta, che ha ſerrata la ſtrada al nutimento; quale volendoſela fare di nuovo, fa immediatmente la ſua prima azione verſo l' occhio dell' Inneſto, mentre queſto ſia attaccato. Ma non eſſendo anche capace di ricevere tutta l' eſubbe-

(1) Secchinſi, appaſſiſcanſi.

beranza della virtù vegetativa, che li tramandano le barbe, non può esser di meno, che non si facciano dell' aperture, per mezzo di nuovi germogli, sopra il fusto salvatico, che impediscano, che l' occhio dell'innesto non getti subito il desiderato, e anticipato Virgulto, con quella prontezza, e con quella forza, e attività che fa, quando il fusto salvatico è tenuto pulito da tutte le nuove sortite. E perciò si levino, non solo più presto, che sia possibile, ma subito che si vedono nascere, per obbligare tutto il nutrimento a favore dell' occhio dell' innesto, affinchè ne venga sollecitamente un germoglio di robustezza capace di ricevere, e impiegare validamente in se stesso tutto il nutrimento, che li tramandano le barbe. Cresciuto poi alla lunghezza di un palmo incirca, si osservi, se dal medesimo occhio domestico ne fossero venuti altri, come suole accadere; questi si levino con temperino tagliente, lasciandovi solamente il primo; e se per il dosso di questo si vedessero rametti, capaci di farsi troppo grossi, e pervertire il bell' ordine della natura, si taglino subito intieramente; non essendo altrimenti vero ciò, che da molti viene falsamente asserito, che il tagliare il primo, secondo, e terz' anno sopra le piante giovani, sia un grosso male, adducendo per ragione, da loro sognata, che le piante restano nojate, infastidite, e avvelenate dal ferro; e in tanto non vedono queste buone genti, che la vera noja, fastidio, e veleno sono i troppi rami, che fino a principio si lasciano sopra le piante giovani, dove cominciano subito a fare della confusione, e alterare tutto il buon ordine con pregiudizio notabilissimo delle medesime piante. Nè mai si taglino tutti affatto gli altri rametti piccoli, venuti per il dosso del fusto secondo il buon ordine; perchè questi facilitano la circolazione, e servono d' incentivo per l' ingrossamento del medesimo fusto, senza esser di minimo pregiudizio alla vera cima, e all' altre rame destinate a componer la pianta. Zappan-

pando, o vangando più volte il terreno, tenendolo sempre netto, e pulito dall' erbe.

Innestati, e stradati gli Ulivi, come sopra si è detto, si metta a ciascheduno provvisionalmente una piccola canna, fermandovi l' Innesto con legatura non molto serrata, fatta in luogo proprio con ginestre, o fila d' erba; perchè essendo così piccoli, teneri, e delicati, non hanno altro bisogno, che d' esser guidati dritti, per poter crescere con maggior comodo (1). Cresciuti poi tanto, che possano essere troppo agitati, e danneggiati da' venti, si metta loro una grossa canna, ovvero un piccolo e diritto paletto, fermandovi l' Ulivo con legatura di salcio, fatta propriamente colli suoi fardellini di fieno, acciò non restino sbucciati, nè danneggiati per nissun verso. Facendoli tutte queste diligenze, che non richiedono tanto perdimento di tempo, nè sono così dispendiose, quanto subito a prima vista vengono considerate, io assicuro ognuno, che il terz' anno dopo innestati averemo Ulivi bellissimi, e di grossezza capaci di trapiantarsi nelle coltivazioni (2).

Questa sorta d' Ulivi innestati sopra gli Ulivastrelli di seme, coltivati e custoditi che sieno in Vivajo, come sopra si è detto, sono molto migliori, e più fruttiferi degli Ulivi d' Uovoli (3), e di rami d' Ulivo; perchè quelli di seme si piantano colle loro barbe, e co-

(1) E' mostrato per infinite sperienze, che il sugo nutritivo sale per diritto. Di quì è, che le piante tanto crescono meglio, quanto sono più perpendicolari.

(2) L' Agricoltura è un arte deliziosa; ma vuolsi aver tre volte più pazienza, che Giobbe: e perchè la pazienza è ignota nel nostro Paese, tutto vi si fa male. Si consideri, che appunto questa pazienza è compensata poi da larghissime raccolte, e durevoli.

(3) Che preferiva Vettori nella sua *Coltivazione degli Ulivi*.

cominciano ſubito ad agire, e diſporſi alla vegetazione: per lo contrario quelli d' Uovoli, e di rami, per eſſere, dirò così, piccoli membri, o particelle di puro legno, reciſe e ſeparate affatto dalle loro piante, ſenza niente d' avviamento di barbe, non poſſono cominciare ad agire, che nell' atto della loro rarefazione, riſvegliata dal caldo della ſtagione: dovendo in un tempo ſteſſo ſortirne e germogli, e radici, per attraerne dalla terra il nutrimento, acciò poſſano creſcere i loro virgulti; onde è che, a mio giudizio, è molto difficile, che poſſano farlo andantemente colla dovuta celerità; mentre non poſſono per allora avere le loro barbe groſſe, e capaci di mandarli il dovuto neceſſario alimento; e cominciando poi a farſi ſentire il caldo della ſtagione, e aſciugarſi la terra, con pregiudizio notabiliſſimo di quelle piccole, tenere, e delicate barberelle, che non hanno forza, nè ſuſſiſtenza capace di reſiſtere al caldo, e all'aſciuttore della ſtate; e intanto ſi ſoffermano, e reſtano d' agire, addormentandoſi, e proſciugandoſi i loro germogli, quando non avvizziſcano; di manierachè ſi rendono affatto incapaci di ricevere tutta l' eſuberanza, e pienezza di nutrimento, che in avvenire poſſono tramandarli le barbe; quando per mezzo delle nuove ſtagioni propizie, e favorevoli, con maggiore energia e attività principiano una nuova azione. E di quì è, che gli Ulivi d'Uovoli, e di rami, ſono di gran lunga inferiorie a quelli di ſeme, che furon piantati in Vivajo colle loro barbe ſalvatiche già groſſerelle, e aſſodate, e cominciarono toſto ad agire colla dovuta vivezza, e celerità, ſenza eſſere con tanta facilità trattenuta la loro azione dal caldo, e dall' aſciuttore della ſtate; perchè le barbe ſalvatiche anche di quell' età, hanno ſuſſiſtenza capace di reſiſtere molto più all' ingiurie della ſtagione di quel che poſſano mai fare le delicate, e meno attive barbe degli Uovoli, e de' rami. Onde è, che gli Ulivaſtri di ſeme ſono ſempre capaci di migliore, più

ſicura, e anticipata riuſcita, di quel che ſieno gli altri, quando anche i Vivaj abbiano ugualmente il comodo dell'acqua. E chi aveſſe difficoltà di crederlo, ſi contenti di farne la prova con tutte le regole ſopra deſcritte, e l'aſſicuro che reſterà facilmente perſuaſo, e convinto.

Del modo, e delle regole più ſicure per mettere all'ordine il terreno per la coltivazione degli Ulivi.

C A P. IV.

PRimieramente è da ſaperſi, che nelle Terre bizzarre, forti, e capaci di ritenere in se ſteſſe della ſoverchia umidità, ſarà coſa molto utile, e vantaggioſa il farvi le foſſe anticipatamente un anno prima di piantarvi gli Ulivi; laſciandole poi così aperte, eſpoſte al caldo della ſtate, e al ghiaccio dell' inverno, acciò le terre poſſano ricuocerſi, ſtritolarſi, e mutar natura, facendoſi più attive, e pronte ad abbracciar le piante, e invitar le barbe. E ſe il caſo, e la neceſſità portaſſero, che ſe ne doveſſero piantare qualcheduni in queſta ſorta di terre ſubito fatte le foſſe, vi ſi brucino prima de'faſci di ſtipa, o altro legname, almeno in quei luoghi, dove ſi devono mettere le piante degli Ulivi; perchè anche in queſta maniera ſi rendono quelle terre alquanto più pronte, e trattabili; aggiungendo quattro, o ſei Corbelli (1) di terra ſcelta per Ulivo, meſſali intorno alle barbe.

In quanto poi alle maniere di preparare, e mettere all'ordine il terreno, queſte ſono molte e diverſe; perchè un paeſe richiede la coltivazione in una maniera, e l'altro in un' altra tutta differente; oltre all' eſſerci molti, che in un medeſimo ſpazio di terreno, voglio-

no

(1) *Cuofanetti*, in Napoli.

no piantarvi Ulivi, Viti, Frutti, ec. e altri, che vogliono ſolamente Ulivi; di modo che non ſi può deſcrivere una certa regola generale, che non patiſca veruna eccezione; mentre è neceſſario riguardare alla qualità, e poſitura del ſuolo, al Clima del paeſe, e al genio delle perſone; coſa che è difficile, per non dire impoſſibile, a deſcriverſi in maniera, che tutti ne poſſano reſtare ſoddisfatti e contenti. Ma tutta volta voglio far animo, e dir qualche coſa come di paſſaggio per quello riguarda il dar ordine alle coltivazioni, e alle piante, acciò facciano la loro dovuta ſimetria; e dir poi al dilungo ciò che vada praticato nel piantare gli Ulivi, per averli anticipatamente groſſi, robuſti, e fruttiferi.

Per quello adunque, che riguarda l' ordine di coltivare il terreno, quando ſia in poſitura che pianeggi, ſi facciano ſubito le foſſe, fonde due braccia, e larghe aſſai più, coll' avvertenza che l' acque, tanto ſuperficiali, che ſotterranee, abbiano felicemente il dovuto eſito, facendovi le ſue ſogne, e ſopra la ſolita ſtipa, o altro legname verde, e groſſolano; e ſi pratichino tutte le medeſime regole già dette per le foſſe da Magliuoli nel Capitolo terzo, del Trattato delle viti.

In quanto alla lontananza delle foſſe una dall' altra, quando ſi voglia far ſolamente Uliveto ſenza neſſuna altra ſorta di piante, ſi facciano in diſtanza di dieci, undici, e fino in dodici braccia (1), e più e meno ſecondo la qualità del ſuolo; che eſſendo ſoſtanzioſo, e graſſo ſi facciano più lontane, che ſe foſſe magro, e di poco corpo. Piantandoſi poi gli Ulivi lontani uno dall' altro appunto quanto è la diſtanza delle foſſe, e in modo che facciano la quincunce (2), che è quanto

(1) Il braccio Toſcano è intorno a tre palmi de'noſtri.

(2) La Quincunce (*quincunx*) ſarebbe preſſo a poco l' ordine, degli ſcacchi bianchi e neri d' un Scacchiere, che vi dà delle file dritte per ogni verſo.

dire ſterzati, dritti, e affilati per tutti i verſi; nè mai ſi laſci di piantare nelle medeſime foſſe i Magliuoli a due filari, in diſtanza di quattro, o cinque palmi l' uno dall' altro; poichè queſti cominciano a fruttare, rendono in breve tempo la ſpeſa della coltivazione, e coſtano pochiſſimo; mentre ſi piantano nelle medeſime foſſe fatte per uſo degli Ulivi.

Se poi voleſſimo le coltivazioni d'Ulivi, Frutti, Viti, ec. ſi facciano le foſſe nella medeſima diſtanza, piantandone una tutta Ulivi, e viti, e l' altra tutta di viti, e frutti; ovvero ſi piantino andantemente in tutte le foſſe un Ulivo, e un frutto con i ſuoi Magliuoli, mettendo da per tutto le brouche (1), in mezzo agli Ulivi, ed a' frutti, tirandovi ſopra due viti per ciaſcheduna, con l'avvertenza, che s' accordino, e facciano ſimetria gli Ulivi con i frutti, ed i frutti con gli Ulivi; e ſimilmente le bronche meſſe col medeſimo ordine faranno la dovuta comparſa e dimoſtrazione ordinata. Coſa che per chi ha genio alla Campagna, e ſenſo alla coltivazione, è capace di darli molto piacere, oltre all' utile conſiderabile, che è certiſſimo. E non volendo ſervirſi delle bronche, ſi piantino in loro luogo degli Oppj, che in queſto modo ci liberiamo dalla ſpeſa, e dal perdimento di tempo, che è neceſſario per accomodarle, e rinovarle di quando in quando.

Si facciano poi ſopra il ſuolo della coltivazione ne' luoghi più baſſi le ſue foſſe, per uſo delle acque ſuperficiali. Ma meglio, e più ſtabili ſono le ſaſſajole, come altri dicono acquidocci di ſaſſi murati a ſecco (2), che li fanno beniſſimo, e con poca ſpeſa alcuni Contadini dello Stato Fiorentino, e di Parma.

Queſte foſſe, o acquidocci debbono ſervire per ricevere, e portar via l' acque piovane, e ſuperficiali, che qui-

(1) Sproni.
(2) *Murecine*, dette da alcuni de' noſtri.

quivi ſcendono dal ſuolo della coltivazione, e dall' altra campareccia ſuperiore; e tal volta raccattano, e portano via anche parte dell'acque ſotterranee, quando le fogne delle foſſe ſi fanno sboccare ne i predetti acquidocci, mentre queſti ſieno più profondi delle fogne delle foſſe. Ma perchè non è ſempre poſſibile che tutte le fogne delle foſſe, che ſi fanno in una coltivazione grandioſa, che abbia la ſuperficie del ſuolo diſcompoſta e d'ineguale adjacenza, abbiano l'eſito dell'acque ſotterranee per mezzo de' ſuddetti acquidocci; di quì è che molte volte ci troviamo in neceſſità di dover fare qualche foſſa traverſa, o laterale con fogna più grande dell' altre, che pigli tutte le sboccature, e teſtate delle fogne dell' altre foſſe della coltivazione; facendo, che queſte commettano e ſi uniſcano bene inſieme con la fogna della foſſa maeſtra, (chiamandola così, mentre queſta deve ricevere, e portar via tutte le acque ſotterranee, che vi ſcendono dalle fogne di molte altre foſſe) in modo che tutte l'acque ſotterranee poſſano avere felicemente il loro eſito, acciò il terreno della coltivazione ſi renda maggiormente ſano, quando di ſua natura non foſſe.

Nè ſi laſcino di fare in più luoghi della coltivazione i ſuoi muretti a ſecco, ovvero cigli di piallacci (1), o come altri dicono piote di terra erbata, in diſtanza di più e meno braccia, laddove porta il biſogno, per mettere il ſuolo più che ſia poſſibile in piana poſitura; acciocchè il corſo dell' acque delle groſſe piogge, che pur troppo vengono, non porti via quella quantità di terra, che farebbe ſenza i ſuddetti muretti, o cigli; e riguardo all'altre coltivazioni, che ſi fanno in luoghi più montuoſi, e ſituati in poſitura molto ſcoſceſa, neceſſariamente vi ſi debbono fare ad ogni corto tratto di

(1) *Roſole* con orli rilevati. E queſte nelle falde delle colline, e montagne, e nelle terre ſcoſceſe.

terreno i ſuoi rattegni, con muretti o cigli come ſopra; mettendo dentro a ciaſcheduno il ſuo filare d'Ulivi, Viti, e Frutti, e nel mezzo delle branie (1), o come altri dicono, piane, o campetti, che reſtano tra un rattegno e l' altro, vi ſi mettino i ſuoi filari d'Ulivi con le medeſime regole; e col medeſimo ordine detto di ſopra; con la differenza, che ne i luoghi molto ſcoſceſi i filari degli Ulivi, che ſi mettono ne i mezzi de i campetti, ſi poſſono piantare a buche o ſieno formelle, larghe tre braccia per ogni verſo, e due profonde; facendo a tutte le ſue piccole foſſette con le ſue fogne, che piglino tutto il fondo della buca, e abbiano comunicazione, e ſi uniſcano con le fogne delle foſſe, che reſtano dentro a i cigli, acciò poſſano andarſene felicemente l'acque ſotterranee; quando non ſi vogliano fare andantemente le foſſe, come conſiglio, che vadano da una parte all' altra, eſſendo queſta la regola migliore e più ſicura. E volendoſi fare ſolamente Oliveto ſenza neſſun altra ſorta di piante, ſi facciano i cigli, e muretti un poco più vicini uno all' altro, mettendo in mezzo delle branie i ſuoi filari d' Olivi piantati a foſſe (2) o a buche, ſecondo che ſi ſtima più proprio; facendo ſotto a'cigli le ſue piccole foſſette, che vadano da una parte e l' altra della coltivazione con alcuni denti o rattegni, che raccattino e portino via non ſolo l'acque ſotterranee, ma anche le ſuperficiali, che vi ſcendono dalla campereccia ſuperiore. In ſomma non ſi cominci mai una coltivazione, ſe prima non ſiamo aſſicurati, che ſia beniſſimo digerita da perſone capaci e intendenti, che abbiano preſe le dovute miſure per i ripartimenti, e deſtinati i muri, e le foſſe maeſtre per gli ſcoli dell' acque, con altre oſſer-

(1) Quadri, quadretti, detti da' noſtri.

(2) Le foſſe ſono quadrati lunghe: le buche ſon ritonde.

ſervazioni neceſſarie, che facilitano il lavoro, ſcemano la ſpeſa, e rieſcono più ſtabili, più belle, e meglio fatte. Non eſſendo così facile di pigliarne ſubito il ſuo verſo, perchè anche in queſto ſi ricerca della cognizione, e della pratica (1).

Del modo e tempo di ſvellere gli Ulivi dal Vivajo, e piantarli nelle Coltivazioni.

C A P. V.

PReparato che avremo il terreno con tutte le regole già dette nel Capitolo antecedente, e appropriato di qualche tempo avanti il concime di Cavallo biadato (2), di pecorino, lupini cotti, quojazzoli, o ſieno ritagli di Calzolari (3) ſterco di Colombi, e di Polli già meſcolato, ridotto trito, e tutto d' una medeſima qualità, dovendoſi piantare gli Ulivi in terreno leggiero, ſottile, aſciutto, ed in paeſe non molto freddo, ſi comincino a piantare ſubito paſſata la metà di Novembre fino alla metà di Dicembre, tanto quelli di Vivajo, che i piantoni, che ſi ſtaccano dalle ceppaje degli Ulivi vecchi. Laddove ne' terreni forti, e capaci di ritenere in ſe ſteſſi della ſoverchia umidità, non ſi piantino prima, che al principio del meſe di Marzo fino a tutto Aprile.

Parlandoſi adeſſo degli Ulivi di Vivajo, e del modo

(1) Queſta mancanza d'attenzione e intelligenza cagiona fra noi, che le terre, che potrebbero render molto, rendano poco; mal conoſciute, mal preparate, mal governate, peggio piantate, e a caſo.

(2) Nutrito a biada, perchè il letame ſia più forte.

(3) Ritagli di cuojo. Avverto quì, che nella Cina bruciano i peli degli animali, e le oſſa, e ne fanno concime.

di ſcavarli, e portarli nelle Coltivazioni, ſi oſſervino, o ſi ſcelgano primieramente tutti quei buoni, e ſenza neſſuna imperfezione, che ſi conoſcono dalla vivezza della loro buccia, liſcia, verdona, e molto ſugoſa, e dalle gagliarde, robuſte, e nuove ſortite venute in quell' anno. E perchè non tutti ſanno diſtinguere i buoni da i cattivi, non ſi laſci d'andare, o mandare perſona pratica nel Vivajo a farne la ſcelta, ſegnandoli con una legatura di ſalcio, e tagliandoli tutte le rame ſuperflue; affinchè andando i contadini a ſcavarli, non piglino errore; che in queſta maniera ſiamo aſſicurati di piantarli tutti robuſti, vegeti, di buona forza, (mentre non gli ſuccedano diſgrazie accidentali) e capaci di farſi preſto groſſi e fruttiferi.

Parlando adeſſo del modo di sbarbare (1) gli Ulivi del Vivajo, ſi cominci queſta faccenda colla vanga, e ſi termini colla zappa; ſcavando la terra largamente all' intorno dell' Ulivo, in maniera che vi reſti ſempre attaccato il ſuo pane, e ſi vada più al fondo di quei che ſieno le barbe, acciò reſtino bene iſolate, levandoſi affatto tutta la terra di ſopra, fino al piano delle barbe per allegerirlo di peſo. Legando poi il medeſimo pane ſtrettamente con due, o tre legature di ſalci, meſſavi prima intorno della paglia, o fieno, acciò ſtia unito, e non ſi ſcompagini; indi ſi ſmuova, alzandolo con diligenza, tanto che vi poſſa entrar ſotto una pezza di tela groſſa, come ſarebbe un canavaccio grande, ovvero un grembiale (2) ordinario da Donna, tirandolo da tutte le parti all' insù, in maniera che ſerri, e ſtringa il pane dell' Ulivo, legando i quattro canti della predetta tela ſtrettamente al fuſto dell' Ulivo, affinchè la terra non ſi poſſa allargare, nè ſtaccare dalle barbe. Avendolo adunque così legato e faſciato, per por-

(1) Sceppare, dicono tra noi.
(2) Manteſino.

portarlo con più facilità dal Vivajo alla Coltivazione, si metta in una corba, o sia corbello fatto apposta, largo di sponda; ponendolo poi sopra le spalle d' un Uomo, raccomandandoli che lo porti colla dovuta diligenza; e se il viaggio fosse tanto lungo che bisognasse risposare, avverta nel posarlo, e ripigliarlo sopra le spalle, di farlo in maniera che non si stacchi la terra dalle barbe.

Arrivato che sia nella coltivazione, si metta subito nella fossa già preparata in questa maniera. Si faccia sopra la stipa, o macchia già messa in detta fossa, un grosso suolo di terra scelta, leggierosa, pronta, e attiva; mettendovi sopra per lo meno un grosso corbello del solito concime sostanzioso, mescolandolo colla medesima terra; allargando poi quella mescolanza in maniera che faccia la figura d' una buca, dove si metta diligentemente l' Ulivo nella medesima positura, e aria che stava nel Vivajo (1), e in modo che non resti al fondo più di due terzi, o tre quarti di braccio nelle terre sottili ed asciutte, considerato il calo, e avvallamento per la ragione della stipa, e della terra smossa, e sollevata: che nelle terre forti, grosse, e atte a ritenere in se stesse della soverchia umidità non si passi mai due terzi di braccio, e forse meno: ciò che debbe servire di regola generale per tutte le altre qualità d' Ulivi. Levandoli poi la fasciatura, e legature, e addirizzato che sia s' accosti senza pigiare la divisata mescolanza di terra, e concime, in maniera, che il pane resti benissimo da per tutto circondato, e coperto.

---

(1) Cioè la parte, che guardava a mezzo giorno, debba guardar mezzo giorno: la settentrionale a tramontana, ec. E' regola fondata sulla fisica, e importantissima in ogni sorte di coltivazione di piante, per fare, che crescano meglio e presto.

to. Nè si lasci di scassare (1) più che sia possibile da ambe le parti della fossa, acciò le barbe abbiano maggior adito di potere agire, e allargarsi. Praticandosi tutte queste diligenze, che secondo me, sono facilissime, è certo, che siamo subito assicurati, non solo che s' attacchino tutti francamente; ma che facciano altresì ugualmente prove maravigliose, come hanno fatto molte migliaja da me piantati in diversi luoghi della Toscana. Indi si metta a ciascheduno Ulivo un dritto, e grosso palo, lontano circa a un palmo dal suo fusto, acciò non possa scompaginare il pane, nè lacerare le barbe, nell' atto di ficcarlo in terra; e legato su alto, e accostati e serrati insieme il palo, e l' Ulivo, agitati poi da' venti, trovando uno coll' altro la resistenza, vengono a contrastare, e stanno molto più forti, che se il palo fosse messo appunto al piè dell' Ulivo; perchè in questa maniera il palo con tutta facilità s'unisce, e s' adatta subito a piegarsi per tutti i versi, che l' Ulivo lo chiama; e intanto non s' urtano, nè si stropicciano insieme, in maniera che la sodezza, e rustichezza del palo colle legature de' salci lacerino, e guastino la scorza con pregiudizio notabilissimo dell'Ulivo; perchè la buccia è la parte più nobile, e delicata, che abbiano le piante, e perciò vien chiamata comunemente il loro cuore; e senza di questa non possono nè vivere, nè crescere, nè produrre rami, nè foglie, nè fiori, nè frutti; e però si faccia tutto il possibile, perchè non sia mai nè lacerata, nè guasta in nessuna maniera. Accomodato che sia il palo, come sopra si è detto, vi si fermi l' Ulivo con una legatura vicina alle rame colli suoi fardellini di fieno; ovvero si faccia passare il salcio fra una rama, e l' altra, facendo una sola legatura alla più grossa, secondo che porta il bisogno, e il caso. Nè mai si piglino, e si serrino insieme

(1) Smuovere la terra.

me più rame, come ho veduto praticare in alcuni luoghi, che pigliano col ſalcio la maggior parte delle rame, ſerrandole addoſſo al palo in maniera, che quelle piante pajono granate (1); onde ne ſegue, che i poveri Ulivi così mal trattati non poſſono ſtenderſi, nè allargare le rame; e così quelle legature in vece di farli il dovuto benefizio, li cagionano un groſſo male.

Del modo, e del tempo di piantare gli Ulivi, detti Piantoni, che ſi ſtaccano dalle Ceppaje, o barbicaje degli Ulivi groſſi.

C A P. VI.

ANche per queſta ſorta d'Ulivi, chiamati Piantoni, ſi debbono preparare le foſſe colle medeſime regole accennate nel Capitolo quarto; e trattandoſi di piantarli nelle terre leggieri, e di poco corpo, ſi faccia dalla metà di Novembre fino alla metà di Dicembre; e nelle terre umide, e forti, dal principio di Marzo fino a tutto Aprile. Scegliendo i Piantoni giovani d' otto, nove, e fino in dieci anni, groſſi come il collo della mano d' Uomo, su all' altezza di tre braccia, di buona razza, e di buona forza; che è quanto dire non languidi, indeboliti; nè proſciugati; perchè eſſendo così impoveriti di nutrimento, in vece di andare avanti, e ſeguitare a creſcere, raffreddanſi, e tornano indietro; e non è altrimenti vero, che il concime ſia capace di farli rinvigorire; perchè ormai ſono aſſicurato dalla pratica, e dall' eſperienza di trentacinque, e più anni, che non ſolo gli Ulivi, ma anche l' altre piante languide, e proſciugate, reſtano ſempre piccole, miſerabili, e poco fruttifere (2). Si ſtacchino adunque dal-

(1) Scope di molti virgulti. Mazzi di virgulti.

(2) Perchè ſono oſtrutti i canali della vegetazione, come negli animali tiſici.

dalle loro Ceppaje, o barbicaje per mezzo di persone pratiche, acciò lo facciano destramente, senza guastare le medesime Ceppaje, nè farli altro male, e senza lacerare, nè staccare la buccia a' Piantoni.

Riguardo poi al modo di piantarli, è da sapersi, che si debbono segare in maniera, che il loro fusto resti più di due braccia alto sopra la terra; cosa, che non si può appunto limitare, perchè non tutti hanno i fusti alti, dritti, lisci, e puliti da poterli segare alla medesima lunghezza; dimodochè bisogna dependere dalla qualità de' fusti, e segarli più lunghi, o più corti, dove il bisogno richiede, sempre col dovuto riguardo, che vicino alla segatura vi resti qualche occhietto, o sia utricolo, già disposto alla vegetazione per la sortita di un nuovo rampollo, da servirsene per cominciare a formare l' ossatura delle rame. Dopo segati a quelle lunghezza creduta propria, si purghino meglio che sia possibile le loro Ceppaje da tutto il legname stillato (1), cattivo, e imperfetto, tagliandoli tutte le barberelle piccole e capillari, senza lacerarli, nè guastarli la buccia; servendosi dell'Accetta, o del Pennato (2) colla cresta; e molto meglio sono alcuni scarpelli col manico di legno forte, che abbia il taglio rotondo fatto a lunetta, quali a forza di un piccolo mazzuoletto (3), facilitano moltissimo, e fanno il lavoro con somma pulizia, senza lacerazione di buccia, e senza stigliature (4), e scheggiature di legname. In somma questi scalpelli sono strumenti proprissimi, non solo per questa faccenda, ma per fare anche tagli di grossi rami; sopra gli Ulivi, ed altri Alberi, dovendosi tagliare tra un ramo, e l'

(1) Secco. *Stella*, alcuni de' nostri, per legni spaccati, e secchi.

(2) Detto da' nostri Roncino.

(3) Mazzuola, da' nostri martello de' scalpellini.

(4) Lacerazioni, e scorticature.

e l' altro, dove per la multiplicità, e per la confusione de' medesimi rami non possiamo servirci de'Pennati, dell'Accette, nè delle Seghe. Preparati come sopra, si copra la segatura con mestura da innesti, imbrattandoli col solito sterco tutta la barbicaja: indi si piantino nella medesima positura e aria, che stavano sopra le loro Ceppaje (1); e in maniera, che non restino al fondo più di due terzi, o tre quarti di braccio, considerato l' abbassamento, che fanno subito alle prime piogge dopo piantati, per la ragione della stipa, e della terra smossa, e sollevata di fresco; governandoli col solito concime sostanzioso nella quantità di un grosso corbello per ciascheduno, mescolato colla terra scelta, accostandola, e serrandola da per tutto al piantone, senza pigiarla, nè batterla; ed assicuro ognuno, che avremo più anticipatamente Ulivi bellissimi, senza la spesa de' pali, e senza il perdimento di tempo di doverli tenere per cinque, o sei anni continuamente legati, e riveduti, meglio difesi dalle bestie, e da'venti, più facili ad allevarsi bene; e il terz' anno dopo piantati cominciano a fruttare, e fanno benissimo in tutti i paesi, e in tutte le terre capaci d' Ulivi. Ma è altresì verissimo, che ne' paesi caldi, come nel Pisano, nel Lucchese, verso Pietrasanta, e in altri luoghi simili alle sponde della marina, dove sono quantità di Oliveti bellissimi, che rendono maraviglia a chiunque li vede; dico che in questi luoghi per la ragione del benefizio dell' aria, e del vento zeffiro, molto propizio e favorevole a quelle piante, fanno assai meglio, e più presto; e per dirla giusta, non sarebbe loro di certo pregiudizio, quando non si praticassero esattamente tutte le diligenze sopra descritte; ma per non aprir la strada a qualche disordine, che pur troppo se ne vedo-

(1) E perciò sia bene segnare con magra, o altro colore il punto di mezzo giorno.

dono, maſſime in queſto genere; ſtimo bene di confermarmi, dicendo che ſi faccia il poſſibile per praticarle tutte colla maggiore eſattezza.

Per quelli poi, che ſi trovano di fuſto corto, ſtorto, e ſcabroſo, ſi ſeghino alla lunghezza di due terzi, o tre quarti di braccio, coprendo la ſegatura con meſtura da Inneſti, purgando loro la Ceppaja da tutto il legname cattivo, e imperfetto, tagliandoli le ſolite barbe ſottili, e capillari, e imbrattati che ſieno, ſi piantino con tutte le regole, dette per quelli che ſi laſciano col fuſto alto ſopra la terra, avuto riguardo che l' eſtremità reſti coperta per l'altezza di due dita di terra; mettendo a ciaſcheduno una cannuccia, che ſerve di ſegnale; ſcaſſando (1) più che ſia poſſibile la foſſa da ambe le parti, acciò le barbe poſſano maggiormente allargarſi, e agire con più facilità: nè ſi faccia mai queſta faccenda in tempo, che la terra ſia troppo bagnata. E ſe occorreſſe ſtaccarli dalle loro piante qualche tempo prima di piantarli nelle coltivazioni, ſi conſervino in qualche cantina, o ſtanza, che non ſia molto fredda, coperti affatto con l' arena; o vero ſi ſotterrino in luogo di terra leggiera, ſottile, e facile a paſſare la ſuperfluità dell' umido.

Io ſtimerei di mancare, ſe non diceſſi qualche coſa anche degli Ulivi, che ſi cavano da quei rami, che avanzano ſopra le teſte de i Piantoni, overo ſi tagliano ſopra gli Ulivi groſſi nell' atto di piantarli, e ſi piantano immediatamente nelle coltivazioni. Queſti ſi ſeghino alla lunghezza di due terzi, o tre quarti di braccio, coprendo ambedue le ſegature con meſtura da inneſti; e imbrattati che ſieno da per tutto col ſolito ſterco, ſi piantino per dritto nelle foſſe della coltivazione con tutte le medeſime regole dette per i Piantoni baſſi, che rimangono ſotto la terra; col dovuto riguardo, che il mezzo delle foſſe reſti un palmo più baſſo

(1) Smovendo.

baſſo di quelche ſia la ſuperficie della campareccia adjacente; perchè anche da queſta ſorta di rami, piantati ſubito nelle coltivazioni, benchè facciano un poco più adagio, ſe ne cavano Ulivi aſſai belli; in particolare alle ſponde della marina, ove ſono terre molto graſſe, leggieroſe, pronte, e attive, e per la ragione della dolcezza dell' aria, e del Clima propriiſſimo per queſte piante: al contrario ne' paeſi di terre forti, pigre, e d'aria un poco fredda non ſi vede, che facciano una così bella riuſcita.

E quì nell' atto iſteſſo, che io ſpiego, ed inſegno il vero modo di ſcalzare queſta ſorta d' Ulivi, venuti da' rami meſſi in Vivajo, dichiaro anche il vero, e neceſſario agire de' medeſimi; ciò che debba adattarſi a tutti i viventi virgulti, ed è regola generale, generaliſſima, però ſi tenga bene a memoria, e ſe ne faccia quel capitale e conto, che merita. Nè laſcio di dire per compimento di queſto Capitolo l' uſo migliore de' due, o come altri vogliono, tre modi praticabili per trapiantarli poi nelle coltivazioni, diſapprovando il terzo, come dirò.

Adunque dopo cinque, o ſei anni, che avremo tenuti con le diviſate regole quei rami nel Vivajo, quando il migliore, e lo ſcelto rampollo, ſortito dall' occhio più vegeto, ſarà creſciuto all' altezza di più di tre braccia, e groſſo quanto un manico di vanga, gli ſi ſcavi con diligenza dal piede in giuſta lontananza la terra, per ben riguardarli le giovani, e tenere barbe. Troveremo, che il ſucchio, o l' accagliato (1) liquore, che ſano, intiero, e fecondo, ma pigro, eſiſteva nel ſuo centro, che è quanto dire negli Utricoli, o Valvole, concotto poi dal caldo ſotterraneo, reſo ſciolto, ſpiritoſo, e ſottile col mezzo della propria rarefazione e ſuſcitata mollizie, aveva già dal primo anno nel

(1) Quagliato.

nel tempo istesso, e forse prima, come credo, scoppiato dall' Utricolo, o valvola in giù verso il terreno; producendo fino d' allora le barbe, nel medesimo modo, che all' insù per l' occhietto già disposto alla vegetazione, mediante l' ambiente caldo della Primavera, produsse raggruppiti i primi rampolli; quali sempre pieni, ubertosi, e traboccanti alle cime per li sifoni, o fistole interne, spinti da quel provido, e in maggior copia ravvivato liquore, somministratoli vie più dalle barbe, succhiando queste a pro loro continuamente lo spirito vivificatore della terra, madre feconda di detto spirito; e in giù ritornando il medesimo sugo, o liquore, non già per li soliti sifoni, o fistole, ma per l' interna buccia, irrigando, e riempiendo, compiutamente tutte le Valvole, Utricoli, ed occhietti, concorrendovi moltissimo il nutrimento, mediante l' altra circolazione trasversale, che si dà in tutti i vegetabili; s' andaron sempre accrescendo di forza, di grandezza, di fecondità, e di complessione: il rampollo, e le barbe, di dove ha tutta l' origine la robustezza, e ingrossatura del tronco, e di tutti i rami, e barbe della pianta; e intanto si formano ogni anno nuovi fogli, o rezze (1), che questa pure cresce sempre di mole, e resta intieramente composta di tutto il numero delle sue dovute cartilagini. Da tutto ciò si ricava, che l' essenziale e miglior parte degli alberi, sia la sola buccia, massime quella interna dalla parte del legno, che immediatamente lo tocca, con l' ajuto della quale in sostanza restan vive, e vegete con le sue barbe le piante, s' accresce il tronco, s' ingrossano i rami, si fecondano gli Utricoli, e gli occhietti mandan fuori i germogli; e questi finalmente

(1) Le piante crescono in circonferenza per nuove rezze, o membrane, l' une soprapposte alle altre ciascun' anno. *Memorie dell' Acc. di Parigi*.

mente producono e fronde, e fiori, e frutti, e rendono insieme con l' utile vaghezza, e piacere.

Ma è troppo ormai di ritornare all' uso migliore promesso de' sopradetti Ulivi, venuti da rami messi in vivajo; lodando più d' ogn' altro quello di segarli in modo, che i loro fusti restino alti più di due braccia sopra la terra: nè disapprovo l' altro di segarli alla lunghezza di due terzi, o tre quarti di braccio, e piantarli nel medesimo modo, che si è detto de' piantoni bassi senza barbe: non concorrendo nel terzo modo, che alcuni praticano di piantare questa sorta d'Ulivi con tutte, o parte delle loro rame.

Tornando agli Ulivi piantati col fusto basso, e coperto con la terra, venuto il tempo, che cominciano a mettere, se li smuova, e sollevi leggiermente la terra all' intorno, acciò la corteccia fatta, per ragione delle grosse piogge, non impedisca l' uscita delle nuove sortite; e passando più avanti con la stagione, si riconoschino esattamente; e trovando che abbiano fatte molte gettate, se ne lascino due, o al più tre per Ulivo, ugualmente ripartite in giusta lontananza all' intorno del fusto, ne mai tutte da una parte, con l' idea di scegliere poi la migliore per stabilirvi la pianta; e intanto ci assicuriamo dell' anticipato vantaggio per le medesime gettate, che si fanno tosto di miglior robustezza, e complessione, e capaci di validamente pigliare tutto il nutrimento, che vi ascende dalle barbe, mediante la capacità, e dilatazione fatta a tempo a' loro canali grandi ed ubertosi.

Del modo di coltivare, e allevare gli Ulivi il primo anno dopo piantati.

CAP. VII.

AL principio del primo mese di Novembre, dopo piantati gli Ulivi di Vivajo con le loro rame, si scalzino largamente fino alle barbe maestre, tagliandoli tutte le altre, che si vedono troppo alte per il fusto scalzato, governandoli con un grosso corbello di concime sostanzioso per ciascheduno; e nel medesimo tempo si osservi, se il palo avesse bisogno d' essere rilegato, ovvero cavato, e rimesso dall' altra parte, e si faccia, ricalzandolo poi senza pigiarli, nè calpestarli la terra all' intorno. Nè si lasci d' osservare, se vi fossero sortite in quell' anno rame troppo gagliarde, e mal situate, che andassero al di dentro, e minacciassero della confusione, quali si taglino immediatamente; affinchè solamente le buone piglino il nutrimento, e seguitino felicemente la loro estenzione, non solo per una bella, e regolata figura, ma anche per darci più anticipatamente il dovuto frutto. E trovandone qualcheduni attaccati debolmente, che non promettono certa buona riuscita, si cavino, e si rigettino immediatamente, osservando di dove possa esser derivata la cagione, per potervi opportunamente rimediare, acciò le nuove piante, che ivi si rimettono, non cadano nell' istesso male.

Per li Piantoni, lasciati col fusto alto sopra la terra, dopo scalzati e governati come sopra, si scalzino a ciascheduno due soli rami i più robusti, meglio situati, e vicini all' estremità, uno da una parte, e l' altro dall' altra; tagliando sopra di questi tutti i rametti troppo grossi, che andassero al di dentro, e venuti fossero contro il buon ordine naturale per cominciare della confusione, e portar via inutilmente la maggior parte del nutrimento alla loro madrebranca, e impedire,

dire, che non vada avanti la vera cima, per cominciare a formare a poco a poco, e a misura della forza, tutta l'estenzione delle rame necessarie alla pianta; e caso che non fossero state diradate, e lasciate tutte le sortite dell' anno avanti, come bene spesso succede, se ne lascino sole due, le più robuste e meglio situate, purchè una guardi a destra, e l' altra a sinistra del fusto, ovvero nella miglior distanza possibile, tagliando subito tutte l' altre con coltellino tagliente; acciocchè il nutrimento, e la virtù si faccia tosto migliore strada nelle due uniche rame, destinate per comporre la pianta, affinchè non abbiano tempo di prosciugarsi, e raffreddarsi nella loro vegetazione, come accaderebbe se non si levassero a tempo tutte l' altre superflue; poichè levandole, come molti praticano, due o tre anni dopo, ne nasce, che le due, che restano destinate per la pianta, non sono di quella robustezza e complessione, che è veramente necessaria per ricevere, e impiegare andantemente in se stesse tutto il nutrimento, e intanto se ne perde molto inutilmente per mezzo di nuovi germogli, che di sovente sortiscono non solo alla testa, ma anche per il dosso del basso fusto, fino che le medesime rame non sieno fatte capaci di riceverlo immediatamente. E perchè in tutte le coltivazioni per diversi accidenti restano quasi sempre delle piante, che non gettano nulla affatto, ed altre gettano pochissimo, e con poco segno di perfetta salute: nell' atto adunque di scalzare, e governare gli Ulivi, si riconoscano e gli uni, e gli altri; e trovando che i primi abbiano patito, cosa che si conosce tagliandoli un poco di buccia, e trovandola di colore scuro, ovvero gialliccia, o bigia, si rigettino tosto senza altre osservazioni, e in tanto si scavi la fossa, lasciandola così aperta, per ripiantarvi a suo tempo l' Ulivo. Ma se trovassimo il Piantone, con tuttochè non abbia gettato nulla affatto, come qualche volta succede, buono, e già disposto alla vegetazione, il che si conosce

dalla buccia piena, gonfiata, verdona al di fuori, e con certe piccole e bianche rilevature, che pare ſtiano per crepare e aprirſi, e al di dentro ſana, bianca, e ſugoſa; in queſto caſo ſiamo ſicuri, che è in una ſpecie di letargo, che ha addormentata a tempo la ſua facoltà vegetativa, come accade più ſpeſſo negli Agrumi nuovamente piantati: trovandoſene alcuni, che ſtanno due, o tre anni quaſi ſenza far niente, ed in fine riſvegliati fanno prove maraviglioſe. Ma non è quì la mia queſtione, perchè i Piantoni d' Ulivo in poco più d' un anno moſtrano certamente la loro vita, o la loro morte; onde è che trovato il Piantone ſano, buono, e addormentato, ſi governi, e ſi ricalzi con la medeſima terra, mettendoli appreſſo una cannuccia o mazzetta, che ſerva di ſegnale, trattandoſi di quelli piantati baſſi ſenza fuſto ſopra la terra; tornandolo poi a rivedere nella ſtagione di Primavera, ſmovendoli al ſolito la terra all' intorno, ſiamo ſicuri, che farà anticipatamente gettate belliſſime.

In quanto poi a' ſecondi, che non hanno fatti, che piccoli e minuti getti di cattivo colore, queſti ſi rigettino ſubito ſenza farne niſſun capitale; non eſſendo d' ordinario quei miſerabili e falſi getti, che veri contraſſegni di una cattiva pianta, che non ha niente agito, ma derivati dal ſolo effetto della rarefazione.

Parlando adeſſo in generale de i Piantoni tagliati corti, e piantati colla teſta coperta dalla terra, ſi ſcalzino, tagliando loro tutte le nuove barbe venute troppo alte per il fuſto ſcalzato, governandoli, e ricalzandoli queſti ancora, come ſopra ſi è detto per quelli di Vivajo, ec., laſciandoli ſolamente due germogli, uno il più robuſto, e meglio ſituato, e l' altro dalla parte oppoſta, benchè debole, e miſerabile. E caſo che queſto ancora foſſe robuſto, e gagliardo, ſi ſpunti all' altezza di mezzo braccio in circa; nè mai ſi laſcino ambedue dalla medeſima parte, e molto meno da un medeſimo occhio. E non eſſendovene, che molto vicini,

ni, se ne lasci solamente uno, sempre il più bello, e meglio situato. Io dico, che quando è possibile, si lascino due germogli, uno da una parte, e l' altro dall' altra, con animo, che il più robusto, e meglio situato debba servire per farne l' Ulivo, e l' altro semplicemente per facilitare la circolazione, e chiamare il nutrimento anche da quella parte, per mantenerla viva; perchè altrimenti resta abbandonata dalla natura, e facilmente s' asciuga, secca, e talvolta si contamina, andando immediatamente tutto il nutrimento dalla parte del germoglio, cominciando molto più basso per linea obliqua ad abbandonare affatto la parte opposta. Nè si lasci d' osservare se sopra il fusto del germoglio maestro, destinato per farne Ulivo, vi fossero rametti troppo grossi, venuti contro il buon ordine, capaci di pigliare la natura del pedale, e usurparsi quella della vera cima. Questi si taglino subito, lasciando tutti gli altri piccoli, venuti secondo il buon ordine, che sono molto utili, e profittevoli al medesimo fusto; facendolo anticipatamente ingrossare con la sua dovuta proporzione; perchè servono solamente d' incentivo, e chiamano il nutrimento in pro del medesimo fusto. Laddove levandoli tutti, come ho veduto praticare in molti luoghi, restano i fusti talmente brucati (1), indeboliti, e sproporzionati, che ci vogliono molti anni prima che ingrossino, e possino resistere a' venti, e sostenersi senza pali; dimanierachè ogn' uno vede ben chiaro, quanto è necessario, che questa operazione sia fatta per mezzo di persone pratiche, e di buona capacità; e intanto si metta a ciascheduno il suo dritto palo, dove si fermi l' Ulivo, con una, o due legature, fatteli accuratamente, con li suoi fardellini di fieno, acciò possino crescere col dovuto comodo senza essere storti, nè agitati da' venti; e passato il secondo, o terz'

(1) Quì sfrondati.

anno, si tagli affatto il germoglio, lasciato dall' altra parte col solo fine di facilitare la circolazione, e chiamare il nutrimento.

Del modo di coltivare, e allevare gli Ulivi, finchè non saranno d' età di quattro, o cinque anni.

CAP. VIII.

PArendomi ormai d' aver detto abbastanza nel Capitolo antecedente non solo per quello riguarda le stagioni, e il modo di governarli, palàrli, e legarli; ma anche per lo stradamento da darli per mezzo del taglio il primo anno dopo piantati; dirò adesso qualche cosa con la maggior brevità sopra ciò, che dovrà farsi, finchè non saranno d' età di quattro, o cinque anni almeno. Non si lasci adunque di rivederli sovente, mutando loro la legatura, e 'l palo, bisognando; tenendoli sempre tagliate tutte le barbe, che sortiscono fra le due terre, che è quanto dire tanto alte, che possano essere danneggiate e dal caldo, e dal gelo; cosa che serve anche per tener sempre la pianta obbligata a far tutta la sua azione solamente con le barbe di fondo, che sono le principali, e buone, mentre restano lontane, e dal caldo, e dal freddo, e dagli strumenti rusticali de' Contadini. Tenendoli continuamente riveduti, tagliando tutte le rame inutili, superflue, e dannose; lasciandovi solamente quelle da frutto, e da legno già destinate per comporre la pianta.

Il quarto anno dopo piantati, si scalzino largamente più al fondo di quello, che sieno le barbe maestre, senza accostarsi al fusto dell' Ulivo, lasciandovi all' intorno il pane della terra; e messavi prima da per tutto della stipa in fondo, si governino di nuovo nel mese di Novembre. E non potendo in questo tempo, si faccia più anticipatamente, che sia possibile, dando a cia-

ciaſcheduno due groſſi corbelli di concime trito e ſoſtanzioſo, dove ſarebbe molto bene, che vi foſſero meſcolati de' quojazzoli, o ſieno ritagli di Calzolaj, che oltre all' eſſer molto ſpiritoſo, hanno ſuſſiſtenza capace di farſi ſentire favorevoli alle piante per cinque, o ſei anni. Intanto ſi ricalzino, disfacendo prima il pane della terra laſciato intorno al fuſto dell' Ulivo, tagliando al ſolito tutte le barbe, che ſi trovano troppo alte per il fuſto ſcalzato; nè ſi laſci mai di rivederli almen due volte l' anno, una ne' meſi di Novembre, e Decembre, e l' altra di Maggio, e Giugno, tagliando tutte le rame, che venute foſſero in luoghi improprj per cominciare della confuſione, e pregiudicare alle rame buone, e alterare il bell' ordine già cominciato; levando anche tutte l' altre minute, inferme, ed inutili; di modo che le piante reſtino ſempre chiare ed aperte, e non lunghe, ſerrate, e piene di confuſione, come molte ſe ne vedono.

Io non dico, che ne' paeſi dove ſono quantità di grandi, e vaſti Uliveti, ſimili alle ſelve, e alle boſcaglie, ſi poſſano, e ſi debbano praticare tutte le regole, che dice il fu Monsù della Quintinyè nel ſuo celebre e gran trattato del taglio degli alberi baſſi e fruttiferi; ma dico altresì, che per il meno ſi levino tutti i rami già indeboliti, e quaſi conſumati dalla ſtanchezza d' aver fruttato molti anni, ed altri abbandonati dalla natura, minuti, inutili, infermi, e morti affatto, che non ſervono ad altro, che per adombrare, e imbarazzare le piante; e in tanto ne ſegue, che le rame da frutto reſtano ſempre più piccole e miſerabili, e fanno meno quantità d' ulive, e di peggior condizione, che non ſarebbero, ſe gli Ulivi foſſero tenuti chiari, aperti, netti, e puliti da tanta moltiplicità di branche ſuperflue, inutili, inferme, e del tutto morte; come praticano ſaviamente in tutto il territorio Fiorentino, in alcuni luoghi del Seneſe, ed in altri dello Stato di Lucca dentro alle ſei miglia.

Paſſati poi che ſaranno quattro, o cinque anni dopo piantati, e coltivati gli Ulivi, come ſopra, vedremo con molto piacere, e ſoddisfazione, che non avranno più biſogno di eſſer ſoſtenuti da' pali, e cominceranno a rendere ogni anno una comoda e ragionevole quantità d'ulive, le quali ſi colgano con le mani, verſo la metà di Dicembre, e forſe prima, che tanto baſta perchè ſieno ragionevolmente mature; poichè laſciandole molto tempo ſopra di quelle giovani, e tenere piante, potrebbero eſſerli di qualche piccolo pregiudizio. Ed è da ſaperſi, che nel coglier l'ulive con le mani vi ſi ricerca della diligenza, onde ſi faccia per mezzo di perſone pratiche, che non rompano, nè guaſtino le rame, nè le cime. Il ſimile, e molto peggio quando ſi sbattono con canne, o pertichelle; perchè gli Ulivi di quell' età così robuſti, freſchi, e gagliardi, hanno le cime delle loro rame tanto tenere, che ogni piccolo percuotimento le rompe; eſſendo queſto, a mio giudizio, un groſſo male, maſſimamente nelle piante giovani (1).

Del

(1) Queſta maniera di ſcuotere gli Ulivi colle pertiche, ch' io ho veduto uſare in molte parti del noſtro Regno, è un vero veleno di queſta sì nobile, gentile, e utile pianta. Ma ſi deriva dacchè i gentiluomini hanno poco amore all' Agricoltura: e i Contadini penſano ſempre al preſente guadagno; nè ſi curano di ciò, che debba eſſere negli anni avvenire. Di quì è, che molti poderi ſcadono ogni anno.

Del modo di coltivare gli Ulivi paſſata che abbiano l'età di quattro o cinque anni, fino che durano.

C A P. IX.

FInalmente per eſſer la pianta dell' Ulivo una coſa tanto riguardevole, e neceſſaria, primieramente per lo grand' utile, che ſe ne ricava, e ſecondariamente perchè ſenza il ſuo frutto difficilmente ſi potrebbe vivere (1), non laſcerò di dire qualche coſa intorno a ciò, che ſi deve fare, perchè gli Ulivi ſieno più fruttiferi, e ſi conſervino ſempre robuſti, e di buona forza. Non ſi laſci adunque di ſcalzarli largamente, e governarli ogni cinque, o ſei anni, come ho detto nel Capitolo antecedente; eſſendo quello il più vero, e ſicuro modo di fecondarli, e mantenerli ſempre con la dovuta robuſtezza. E volendoli governare con una ſcalzatura un poco più riſtretta, ſenza mettervi ſotto nè ſtipa, nè altro fraſcame, ſi faccia ogni tre anni ſempre nel meſe di Novembre o più anticipatamente che ſia poſſibile. Nè ſi pratichi mai nel governarli di fare una ſemplice ſcalzatura ſolamente vicina al piede, mettendo il concime groſſolano, e non ſmaltito ſopra le barbe groſſe accanto al fuſto; di dove, ſecondo me, è molto difficile, per non dire impoſſibile, che le dette barbe poſſano attraerne la ſoſtanza e virtù; quando ſia vero, come è veriſſimo, che le barbe piglino la maggior parte del nutrimento dalle loro eſtremità, e da altre barbe maeſtre nate per il loro doſſo; quali reſtano ſempre lontane dal piè dell' Ulivo, e dal concime, che ivi ſi mette per governarlo; dimanierachè queſto modo di governare non può apportarli quel giovamento, e benefizio, che ne ſperiamo. O, perchè dunque

(1) Fu ſaggio colui, che diſſe che il *fuoco*, *l'olio*, *e il vino*, ſono le vere tre grazie della vita umana.

que più tosto che governarli in questo modo, non si fa in lontananza aggiustata, e adattata alla grossezza della pianta? Zappando la terra al fondo più di due palmi, mettendovi sotto spartatamente il concime, siamo pur sicuri, che l'acque piovane penetrano nella terra, e portano al fondo, dove sono le barbe, la sostanza, e virtù del medesimo concime. E per minorare le spese, si possono pure governare gli Ulivi nel medesimo tempo, che si fanno le zappature, non solo negli uliveti, dove si semina grano ed altre robe, ma anche in quegli dove non si semina niente, e non ostante si zappano per il meno un anno sì, e l'altro nò. Ma s' io fossi in paesi, dove fossero persone, che pigliassero il terreno degli uliveti per seminarlo a metà, e forse a terzo, li darei volentierissimo, non solo per sfuggire la spesa delle zappature, e delle rimondature, o sieno roncolature, che queste seconde dobbiamo farle necessariamente ogn' anno; e fra l'une e l'altre, per quelli che hanno quantità d' Uliveti, ascendono a qualche somma considerabile. E quel che è peggio, che gli Ulivi restano sempre maltrattati; perchè quando vi si semina, oltre al tener sempre pulito, e purgato il suolo da tutte l'erbaccie, spine, roghi, ec. che sfruttano molto la terra, i contadini badano anche, che l'acque piovane ne portino via meno che sia possibile, che è cosa da considerarsi, e valutarsi molto. E quelche forse è di non minore importanza, è, che i medesimi Contadini, non permettono quasi mai, che ci vadano pecore, nè altri bestiami a pascolare, a riserva di poche volte l'anno nelle stagioni asciuttissime; perchè con quell' occasione le bestie calpestano in mala forma la terra, facendovi sopra una ben grossa e soda corteccia, che impedisce, che l'altra terra, che resta al di sotto, non possa godere nè approfittarsi de' benigni influssi celesti, che sono le dolci pioggie, le ruggiade, e le guazze (1), molto propizie

(1) Noi, acquazze.

zie e favorevoli al terreno e alle piante. Il ſimile, e peggio è per le groſſe pioggie della State molto neceſſarie, e vantaggioſe alle piante; e appena che cadono, in vece di penetrare nelle viſcere della terra, e portare il dovuto ſollievo alle barbe delle piante, ſe ne ſcorrono ſubito via, per non eſſere il ſuolo ſciolto, ſollevato, ſcabroſo, e zolloſo (1), ma appianato e indurito dal continuo calpeſtare, che vi hanno fatto le pecore, particolarmente in tempi di ſtagioni umide e piovoſe, che facilmente il terreno s' ammaſſa e ſi ſerra molto inſieme; eſſendovi anche il pregiudizio delle piante giovani, e baſſe, che reſtano ſempre mangiate, e danneggiate dalle beſtie. E di quì è ch'io non ho neſſuna difficoltà a conſigliare tutti quelli, che poſſiedono uliveti, che facciano il poſſibile per tenerli lontane le Pecore. Non dico nulla della Capre, perchè queſta ſorta d'animali, non ſolo infaſtidiſcono, per non dire avvelenano le piante col morſicarle; ma fanno loro del male con i piedi. E perciò io conſiglio ogn'uno, che ha delle poſſeſſioni non ſolo in luoghi domeſtici, ma anche boſcaglie, e ſelve vicine alle Città da poter far ritratto (2) di carbone, legna per il fuoco, pali, e coſe ſimili, a tenerle lontane. Ma ſe trattiamo di boſcaglie incomode lontane dalle Città, e da'Paeſi domeſtichi e coltivati, dove non ſi poſſa fare ritratto veruno di carbone, di legna, nè di pali ſi può dire, che queſte boſcaglie ſieno fatte quaſi appoſta per uſo delle Capre.

Governati, e zappati che abbiamo gli Ulivi, come ſopra, ſi ripuliſcano ogni anno, tagliando almeno tutto il legname inutile, infermo, e morto, con queſta precauzione di tener ſempre più tagliati, ch' è quanto dire chiari, e con meno rame gli Ulivi, che ſono in ter-

(1) Pieno di zolle, che arreſtano le acque.
(2) Quì farne negozio: cavarne prezzo.

terreni leggieri, e poco sustanziosi, che quelli che sono in terreni forti, e grassi; perchè è necessario adattare, e bilanciare la quantità e la lunghezza delle rame alla robustezza e forza della pianta. E finalmente non si permetta mai, che al piè degli Ulivi giovani, nè sopra le loro ceppaje, o barbicaje v'ingrossino polloni, o sieno germogli col fine di farne piantoni, perchè pregiudicano moltissimo alle piante; e però si levino, strappandoli subito, che si vedono nascere.

Del modo di tagliare gli Ulivi, se mai per il gran freddo seccassero: con la Storia di alcune straordinarie seccagioni di Ulivi, accadute in Toscana.

CAP. X.

QUando io credeva d'aver terminato il discorso sopra gli Ulivi, ho fatte alcune riflessioni, ed ho stimato bene descrivere il modo, che dee praticarsi per tagliarli, in caso, che mai per lo gran freddo seccassero, che Dio non voglia. Ma perchè già si vede questo succedere qualche volta, come ne fanno chiara testimonianza le memorie di diversi autori, cioè del Molto Rev. Padre Ridolfo di S Girolamo Ferrarese, Visitatore Generale de' Chierici Regolari delle Scuole Pie, nel suo Ragguaglio della Vita, martirio, e miracoli di S. Pantaleo Medico, a car. 79.; di Giovanni Cambi Fiorentino, scritte intorno alle cose memorabili accadute in Firenze dall' anno 1480. fino al 1535.; di Marco Bussato di Ravenna nel suo giardino d' Agricoltura, a carte 64. Cap. 107. Ecco le parole del Molto Reverendo Padre Ridolfo di S. Girolamo Ferrarese: *Correva l' anno del Signore 1216. il decimo nono del Pontificato d' Innocenzo Terzo, allorchè nel mese di Gennajo così atroce riuscì l' inverno, che non solamente gli alberi, e le viti, per forza del freddo si seccarono in Italia; ma anche il Fiume Pò divenne congela-*

lato fino all' altezza di 15. cubiti. Nè meno ſtupendo fu il caſo occorſo in quell' anno medeſimo li 2. Febbrajo nel Territorio di Reggio. S' attaccò diſgraziatamente il fuoco ad una certa caſa; e mentre il tutto quale Etna, o Mongibello fumante ardeva, non reſtò illeſa la Cantina. S' incenerirono le Botti, ma non ſi liquefece punto il vino gelato, di cui erano ripiene, anzi in mezzo delle fiamme reſtò sì duro, ed appreſo, che non ſi potè rompere, o diſſolvere ſe non a forza di gagliardi, e replicati colpi di accetta; come fede ne fanno il Sigonio, e lo Spondano, ne' loro annali (1).

Ecco le parole di Giovanni Gambi: *Ne' 15. Gennajo 1510. Cominciò a nevigare in Firenze, ed alzò un braccio, dimodochè non ci era in Firenze uomo sì vecchio, che mai rimiraſſe la più bella, ed alta neve di queſta. Paſſati alquanti dì di detta neve, venne una mattina una nebbia, e quella diacciava, ed appiccoſſi su gli alberi, come ſe foſſe nevicato, e dipoi altresì nevicò un altro giorno, e finì detto gran nevajo, quale non era ſtato mai maggiore in Firenze, nè nel ſuo Contado, o diſtretto per fino a queſti giorni, per ſcritture, che ſi trovaſſero, nè per uomo antico, che mai aveſſe udito dirlo altresì da neſſuno ſuo antico. Di che per la gran freddura, e neve durata ben 15. giorni, e quella nebbia, ſi tenne, che faceſſe ſeccare i Melaranci tutti, che non ne campò uno, o foſſero coperti, o ſcoperti, e gli Ulivi, e gli Allori, e i Fichi, Ramerini* (2) *tutti in queſti piani, non ne campò neſſuno. Ma per moſtrare il Signore maggior ſegno, preſervò i Lini, ed eziandio le Lattughe belliſſime; e queſto ſegno ſi tenne, che veniſſe, perchè nella Città di Firen-*

(1) Sigon. de Regno Ital. lib. 16. Spondan. An. Ch. 1216. num. 1.

(2) Il Ramerino è un piccolo arbuſcello, e odorifero, il quale ha ſempre le foglie verdi, e ſomiglia il ginepro. Pier Creſc. 5. 49.

renze non si faceva giustizia, nè si raffrenavano le scelleratezze de' Giovani.

Ecco le parole di Marco Bossato. *Del grandissimo, e crudelissimo freddo, che ha dato l'aria alla terra, l'Anno Santo 1600. sotto il Pontificato di Papa Clemente VIII., è stato bisesto, correvan due Lettere Domenicali B A, con crudelissimo freddo, che è stato più di Primavera, che non è stata la invernata, con nevi alte poco meno di mezza lunghezza di persona. Più di 40. giorni sono state sopra la terra. Fece cadere muraglie, case, con mortalità di Famiglie, assai bestiami morti dal freddo, e da i coperti delle stalle caduteli addosso per il peso della neve; molti candelotti alle case a pericolo d' ammazzare delle persone; ancora in diversi luoghi, ha fatto rompere, e rovinare assai rami, e seccare in assai luoghi alberi: si sono secchi i corpi degli alberi fruttiferi, che a mio giudizio alcuni staranno quattro, o cinque anni a non far frutti; i quali alberi ch' hanno patito, sono Viti, Fichi, Olivi, Cedri, Pomoadamo, Limoni, Naranzi, Pomi granati, Noci, Sorbi, che sono dieci sorte d' alberi, e forse più, che io non so, anche Melauri, Cipressi, Osmarini, Gesmini. Sterilità, cioè carestia grandissima di granella di formento, detto grano, con loglio assai, veccia, vena, e citrone accompagnato insieme col grano, per la mala disposizione della terra, la quale ha avuto dall' aria, come quella, che governa la terra, come ho veduto al capo 89., ed al capo passato. Ancora in alcuni luoghi fu carestia grandissima di vino, ed olio, per essersi seccate le Viti, e gli Ulivi.*

Dovremo pur troppo avere a memoria, e ricordarci di una seccagione d'Ulivi molto strepitosa, e quasi universale succeduta a i nostri tempi: ed è, che era già passato il sesto giorno di Gennajo dell' anno 1709. senza che si fosse quasi niente provato il rigore dell' Inverno, a causa delle continue piogge, che cadevano, e del vento scirocco, che quasi continuamente spirava; onde non essendo l' aria calda, ma tiepida, il nutrimen-

mento, e la virtù delle piante era anche in qualche parte rarefatta per il dosso delle medesime, e non anche tutta riconcentratasi, attesa la continua umidità, e tiepidezza dell' aria, che mantennero quasi sempre il terreno, e le piante umide, e molli, come erano appunto. Quando sul principiare della sesta notte di Gennajo cominciò a farsi gagliardamente sentire il vento Tramontana, o Rovajo, accompagnato da un rigidissimo freddo e gelo, per cui l'aria ben tosto raffreddossi, ed irrigidì, facendosi subito un fortissimo ghiaccio, che fermò, e gelò l' acque di alcuni fiumi da una riva all' altra, e continuò per il primo, e secondo giorno in così fatta guisa la forza, e l'impeto del vento, che finalmente declinando a poco a poco fermossi. Cominciò subito a nevicare in tale abbondanza, che in pochissimo tempo si alzò ben molto la neve, e le rame di tutte le piante degli alberi erano affatto ricoperte; ma finalmente parendo quasi che fosse terminato di nevicare, atteso che l' aria cominciò ad addolcirsi, speravasi, che la neve dovesse presto liquefarsi, perchè aveva già dato qualche segno di essere inumidita per andarsene in acqua; ed appunto allora fu, che principiò a farsi sentire dalle parti occidentali un vento assai freddo, portando seco un aria piena di grossa e folta nebbia, con una minuta e gelatissima neve, la quale depositandosi sopra degli alberi, s' attaccò, e ghiacciò fortissimo. E da questo assolutamente si crede, che venisse lo strepitoso seccamento degli Ulivi, e e di molte altre piante; dimodochè quasi chiaramente può dirsi esser stato questo un espresso gastigo dell' onnipotente mano di Dio, ed un grandissimo male per la nostra deliziosa, e bella Toscana (1).

Se mai si desse un caso simile, che gli Ulivi seccasse-

(1) Una presso a poco simile gelata di Ulivi patimmo noi il 1749.

ſero, prima di venire alla riſoluzione di tagliare, ſi riconoſcano eſattiſſimamente tutti, pianta per pianta; e tutte quelle, che ſi trovano veramente ſeccate affatto, che ſi conoſcono dalla loro buccia diſtaccata dal legno, che ha gettata una certa muffarellina di colore nericcio attaccata al di dentro della buccia; ſeguendo ciò non ſolo per il baſſo fuſto, e pedale delle piante, ma molto più nelle rame alte, e lontane dal centro. Trovate che ſieno veramente ſecche, ſi ſcavi la terra largamente all'intorno, in modo, che tutte le barbicaje, o ceppaje reſtino bene iſolate e ſcoperte, per potervi lavorare comodamente con le ſcuri, o accette ben taglienti, affinchè taglino, e non ſcheggino, nè lacerino il legname; purgandole beniſſimo da tutto il cattivo, e imperfetto, che ſi conoſce dal non eſſere intieramente bianco; e ſi taglino in maniera, che le barbicaje reſtino mezzo braccio almeno più baſſe dalla ſuperficie del ſuolo. Nè mai ſi faccia come in molti luoghi fu praticato il 1709., che dopo ſeccati gli Ulivi, gli fecero tagliare ſenza che prima faceſſero le dovute neceſſarie conſiderazioni, e intanto furono tagliati alla peggio, più alti della ſuperficie della terra, ſenza purgare, nè pulire le ceppaje dal legname cattivo, ed imperfetto; ed eſſendo poi riſorti i polloni, ſi ſono trovati troppo alti, e mal ſituati; onde n'è ſeguito, che molti ſono periti affatto, ed altri illanguiditi, e abbandonati talmente dalla natura, che non ſono ſtati buoni da nulla; ma per chi ne ha dubitato a tempo, e ſtaccati dalle ceppaje dopo otto, nove, o dieci anni, che vale a dire, prima che cominciaſſero a proſciugarſi, e raffreddarſi nella loro vegetazione, e piantati nelle coltivazioni, certo che hanno fatta buoniſſima riuſcita. Al contrario gli altri, che oſtinatamente hanno preteſo d' allevarli, e tirarli avanti per Ulivi da frutto, hanno veduto poi con diſpiacere, alcuni andarſene affatto, ed altri ridurſi in uno ſtato tanto miſerabile, di non eſſer buoni nè pure per farne Piantoni, ſpecialmente la

mag-

maggior parte di quelli venuti ſopra le ceppaje degli Ulivi vecchi, cattivi, e tagliati troppo alti. Ma ſe foſſero ſtati tagliati ſotto la terra, e purgate le ceppaje da tutto il legname cattivo, riſorti che ne foſſero i polloni, laſciati ſubito in numero tre o quattro, e più e meno, ſecondo la grandezza delle ceppaje, e governati, e ricalzati a tempo con la terra già ſcavata, ſarebbero ſtati molto più ſtabili, e durevoli: non ſolo per Ulivi da frutto, ma per Piantoni ancora.

Io non ho inteſo di dire, che ſi doveſſero tutti ſtaccare dalle ceppaje per piantarli nelle coltivazioni, neppure che tutti ſieno periti, o debbano perire, o ridurſi in uno ſtato di non eſſer buoni a nulla; mentre vado perſuaſo, che la maggior parte di quelli venuti dalle ceppaje degli Ulivi giovani e gagliardi, ſi doveſſero coltivare e allevare per il frutto, benchè tagliati troppo alti; ma gli altri venuti dalle ceppaje d'Ulivi vecchi, deboli, e tagliati troppo alti, ſono ormai aſſicurato dall' eſperienza, che ſarebbe ſtato meglio fatto sbarbarli a tempo, e piantarli nelle coltivazioni; poichè la maggior parte ſono periti affatto, e gli altri ridotti in uno ſtato così miſerabile, che non vi è da ſperarne mai che poco, o nulla di frutto, con tutto che abbiano fecondo il ſuolo, benigno il Clima, e ſollecita la coltura.

Parlando adeſſo di quelli non ſecchi nel fuſto, ma ſolamente nelle rame, come ſucceſſe in alcuni luoghi, nel medeſimo anno 1709. ſi riconoſcano attentamente; e fermato dove vadano tagliati i rami, ſi ſegnino tutti quei luoghi con tintura bianca, o roſſa, ſervendoſi di un pennello legato ſopra di una pertica, che facilita molto; ſenza ſalire ſopra gli Ulivi, e gli altri ſeccati affatto, ſi ſegnino nel baſſo piede, facendovi una croce con la medeſima tintura, affinchè gli uomini, che debbono tagliarli, non piglino errore, nè perdano tempo, ma veggano ſubito alla prima occhiata dove debbono tagliare. Venute poi le nuove ſortite ſopra i

rami non ſeccati fino alle barbe, ſi taglino tutte le ſuperflue, e mal ſituate, praticandoſi le medeſime regole deſcritte nel Capitolo ſettimo per i Piantoni, che ſi laſciano col fuſto alto ſopra la terra; e per i Polloni, che riſorgono dalle barbicaje tagliate baſſe ſotto la terra; ſi coltivino, e ſi allevino nel medeſimo modo, che ſi è detto per li Virgulti venuti da' piantoni baſſi ſenza fuſto.

Del tempo di raccogliere l' Ulive, e del modo di ben conſervarle, e ſtagionarle.

C A P. XI.

IN quanto al tempo di raccogliere l' Ulive, non ſi può limitare, perchè cominciano a cadere al principio del meſe di Novembre, e ſeguitano fino a tanto che non ſiano terminate di coglierſi, o di ſcuoterſi, che è quanto dire fino a tutto il meſe d'Aprile, e più ancora, maſſimamente ne'paeſi, ove ſono quantità di grandi, e belli Uliveti, come per eſempio alle ſponde della marina dello Stato di Lucca, nel Piſano, verſo Pietraſanta, ed in altri luoghi ſimili. Onde è neceſſario, e mette conto raccogliere più preſto che ſia poſſibile, e maſſime quelle cadute ſopra la terra ſmoſſa, e lavorata di freſco, dove più facilmente ſi guaſtano, e s'infracidano; onde è, che fanno meno olio, e queſto di brutto colore, e di peggior ſapore: eſſendo veriſſimo, che la terra ſmoſſa e lavorata di freſco, fa quaſi ſubito qualche lacerazione all' Ulive, ed attrae dalle medeſime l'olio più ſublimato, e ſottile, che vale a dire lo ſpirito: laddove quelle, che cadono ſopra la terra erbata, ovvero coperta dalla roba già ſeminatavi, nè ſi lacerano, nè s'infracidano così facilmente; e ciò non oſtante, è bene, che queſte ancora ſiano raccolte con ogni prontezza; perchè quanto più tempo ſi laſciano in terra, più ſono ſottopoſte al pericolo d'eſſer danneggia-

verità è falsissima, e intanto non si avvedono che guastano l' olio in una forma, che diventa di colore appannato, verde, ed oscuro, che rende quasi orrore a mirarlo; e di sapore tanto rancido, impetuoso, e cattivo, che difficilmente si può soffrire gustandolo (1): laddove l' altro, che si cava dall' ulive raccolte subito cadute, e messe sopra i solari dominati dall' aria, e dal Sole, ed ivi asciugate, rivolte, e stagionate, come abbiamo divisato, e frante poi nel suo più vero tempo, riesce l'olio di colore così bello, chiaro: e lucente, che gioisce, e si rallegra la vista a mirarlo; e di un sapore così esquisito, odorifero, e delicato, che è forza guardarlo con tutto il nostro maggior piacere.

Da tutto questo resti ognun persuaso, che non il tutto dipende, come alcuni falsamente credono, dall' arte, e dalle maestranze il far l'olio buono, o cattivo; perchè è molto difficile, che l'ulive naturalmente buone, bene asciugate, stagionate, e frante a tempo, come abbiamo detto, facciano olio che non sia bello, e buono; siccome è impossibile affatto, che l' altre che hanno patito, facciano olio, che non sia di brutto colore, e di cattivo sapore, ec.

Del

(1) Questo falso metodo è l' arte di quasi tutto il nostro Regno; dove benchè sieno i più belli Uliveti del Mondo, si ha bisogno nondimeno di far venir gli olj forestieri per le mense de' gentiluomini, con gran discapito dello Stato.

giate e dalla ſoverchia umidità , e dal ghiaccio , e tal volta poſſono eſſer portate via dall'acque piovane , maſſime negli Uliveti ſituati in poſitura ſcoſceſa , e dirupata .

Raccolte poi che ſaranno l'Ulive , è coſa molto neceſſaria metterle ſubito negli ſtanzoni ſani , arioſi , ed aſciutti , che abbiano i ſolari di tavole , che ſono molto migliori , che di mattoni , con le ſue fineſtre grandi da tutte le parti per quanto ſia poſſibile ; acciò l' ulive raccolte per lo più molli e guazzoſe , poſſino maggiormente eſſer dominate e dall' aria , e dal Sole . E perciò ſi mettino ſopra li detti ſolari allargate in maniera , che non reſtino alte mai più d' un palmo , affinchè poſſano tutte aſciugarſi preſto , e ſtagionarviſi bene . Nè ſi laſci ſopra tutto di voltarle almeno ogni due giorni una volta ; poichè aſciugandoſi ſubito tutte ugualmente , ſi liberano da tutti i cattivi odori , capaci allora di darci l' olio a ſuo tempo di qualità perfettiſſimo .

Paſſati poi quindici , diciotto , o venti giorni in circa dopo raccolte , voltate , e ſtagionate come abbiamo detto , vedendoſi l' ulive ſperdere il loro chiaro e natìo luſtro e colore , diventando vizze , grinzoſe , bige , ed oſcure , allora è neceſſario di farle ſubito frangere , e cavarne opportunamente l' olio . Nè mai ſi faccia , come in alcuni paeſi peſſimamente vien praticato , dove ſubito raccolte , le mettono il più delle volte molto alte , e quaſi ammaſſate nelle ſtanze umide , buje , dove non vedono mai nè aria , nè Sole , ed ivi le laſciano per molto tempo ſenza voltarle , nè mai rivederle ; e in tanto in vece d'aſciugarviſi , ammuffiſcono, e pigliano molti diverſi cattivi odori . Giunti poi cinque , o ſei giorni vicini al tempo che vogliono cavarne l' olio , le ammaſſano tutte molto ſerrate inſieme , acciò riſcaldino , e bollino per due o tre giorni prima di frangerle ; aſſerendo queſta buona gente , che in queſto modo ne ricavano aſſai più d' olio : coſa , che in

Del modo di conservare l' Olio, acciò non prenda di rancido, nè di altri cattivi odori, o sapori; e del modo, e del tempo di travasarlo per mantenerlo perfetto.

C A P. XII.

IN quanto al modo di conservar l' olio chiaro, lucente, e bello, senza che pigli di rancido, o di altri cattivi odori, e sapori, egli è da sapersi, che è necessario metterlo subito fatto ne' pozzi, o nelle pile (1), o coppi (2) ben puliti che siano, in stanze calde esposte all' aria di mezzo giorno, alle quali di notte, ed in giornate troppo fredde, e rigide, tenghinsi ben serrate le porte, e finestre, acciò non possa penetrarvi eccessivo il freddo, ciò che molto pregiudicherebbe all' olio, se si accagliasse. Nel qual caso si metta pure nella stanza, dove conservasi, carbonella, o bracia, alla quale si attacchi il fuoco, acciò riscaldi bene la stanza, perchè l' olio si sciolga, e non stia punto accagliato: essendo cosa molto necessaria, che stia sempre liquido, rarefatto, sciolto, e sottile; affinchè possa liberamente deporre le materie grosse, precipitandole a basso, e rendersi con tutta facilità, e sollecitudine sublimato, netto, lucente, e purgato da tutte le fecce. E tosto che egli si vede esser chiarito, ed aver fatta la sua intiera deposizione, ciò che suole accadere verso la fine del mese di Giugno, massime quando non si è accagliato nell' inverno; allora è, che bisogna travasarlo da un vaso all' altro, ponendo da per se l' olio sublimato, ben purgato, chiaro, e lucente; ed in altro va-

(1) Propriamente vasi di pietra. Noi gli usiamo di creta, e gli chiamiamo *Zirì*.

(2) Botti.

ſo ſi ponga quello, che ſi vede mutarſi di colore nell' atto di travaſarlo, quando ci accoſtiamo verſo la fine del pozzo, della pila, o del coppo, moſtrandoſi di colore cupo, torbido, ed albo. Si ſepari adunque queſto ſecondo olio, mettendolo in altro vaſo da se, e non ſi meſcoli col primo già cavato chiaro e lucente: che per eſſere ſtato il primo a chiarire, e galleggiare, è ſempre di qualità più ſtimabile, e molto migliore del ſecondo, chiamato il primo comunemente *Olio ſopraffino*, *ſcelto*, *ſottile*, *ed aſciutto*.

In quanto al ſuddetto ſecondo olio cupo, torbido, ed albo chiamato *Olio di fondi fini*, il quale pur travaſato di nuovo, torna buono, non a paragone del primo, ma poco meno; ſi travaſi anche queſto ſecondo olio circa la fine del meſe di Luglio, ovvero al principio d' Agoſto; ſcegliendo dal ſuo vaſo quello che ſi trova eſſer chiaro e lucente; ponendo l' altro da per se in altro vaſo, chiamato queſto *Olio di fondi groſſi*; mettendolo in una ſtanza aſſai più calda, acciò queſto pure ſi rarefaccia, e ſi ſciolga più preſto che ſia poſſibile, precipitando a baſſo tutte le materie groſſe, craſſe, vizioſe, e cattive. Giunti poi circa alla metà del meſe di Settembre, ſi travaſi queſt' olio di fondi groſſi, cavandoſi tutto il chiaro, a riſerva del torbido, e della ſua fondata; riuſcendo il medeſimo, benchè molto inferiore agli altri, aſſai ragionevole; poichè nè pur queſto ha avuto tempo di attraere molti cattivi odori, e ſapori pur troppo comunicabili, che contiene in se ſteſſa la fondata più groſſa.

Io dico, che ſi travaſi il ſuddetto primo olio ſopraffino, ſcelto, ed aſciutto, alla fine del meſe di Giugno; il ſecondo, detto olio di fondi fini, alla fine del meſe di Luglio, ovvero al principio d' Agoſto; ed il terzo, detto di fondi groſſi, alla metà di Settembre, per liberarli tutti più preſto che ſia poſſibile, e levarli ſubito chiariti dalla ſua fondata, e depoſizione; perchè laſciandovili, come in alcuni paeſi malamente coſtumano,

no, ho veduto in ſoſtanza, che tutto l' olio di bello e lucido, diventa brutto, ed oſcuro; ſiccome di odoroſo e delicato, rancido, ſapiente, inſipido, e cattivo.

In quanto poi all' ultima fondata più groſſa, dove è ſempre dell' acqua, e della terra, ed altre materie craſſe, e vizioſe, che uſcirono dall' ulive; queſta ſpurgata che ſia, è buona per far ſapone, e per unger le lane ordinarie e groſſolane de' Contadini.

Adunque dopo chiarito, purgato, e travaſato l' olio, ſarà bene tenerlo in luoghi, che nella State non ſiano molto caldi, e nell' Inverno non troppo freddi; atteſo che il troppo caldo lo ſtempera, e il troppo freddo lo fa accagliare; di maniera che da queſti due eſtremi viene aſſai perturbato l' olio, mettendolo troppo in moto il gran caldo, su tramandandone quelle piccole particelle di pochiſſima fondata, che quiete, e ſanamente ripoſanſi in fondo; fiſſandolo malamente il freddo, per cui vien ſeparato dal ſuo continuo, e li vien tolto affatto il dovuto ſuo liquido. Coſe tutte, che ammortano l' olio, rendendolo men delicato al ſapore, nè tanto lucido alla viſta. Sappiaſi in fine, che l' olio quanto più invecchia, ſempre più perde il ſuo natìo colore, e delicato ſapore, ec.

TRATTATO
DELLE PIANTE DE' FICHI.

Della qualità della Terra, e del Clima per li Fichi.

CAP. I.

LE Piante de' Fichi richiedono paese caldo e temperato; perchè ne' paesi molto freddi non vengono bene, e fanno poco frutto; salvo alcuni luoghi di ridossi (1) difesi dalla Tramontana; ed in paesi molto caldi, composti di terra secca, leggiera, troppo asciutta, e poco sostanziosa, non regnano; perchè il grande asciuttore, e siccità della State gli fa ogni anno avvizzire (2), e cadere le foglie, ed i frutti prima che arrivino al tempo della loro maturità. Ma questo è solamente per li fichi Settembrini, che maturano tardi; che per quelli di Malta, di Portogallo, S. Pieri, Gentili, o sieno Dori, e simili, che maturano presto. Questi paesi, e questa qualità di terra sono molti a proposito, e producono quei frutti di un sapore, e odore così perfetto, che pajono canditi: ma è però vero, che le piante restano sempre piccole, e poco robuste.

Ne' paesi mediocremente freddi si scelga la terra leggiera, asciutta, e non molto grossa, ed in luoghi verso Oriente, e Mezzogiorno, e difesi dalla Tramontana più che sia possibile, ed ivi si piantino i soprannominati Fichi dalla State, che maturano presto; e alcuni

(1) Dalle spalle. (2) Seccare.

cuni Settembrini, o Autunnali, che maturano più anticipatamente degli altri, come ſono gli Ottati, gli Albanelli, o ſiano Albi; perchè entrando in altre razze più tardie, ne' paeſi freddi non concludono nulla.

I veri terreni per li Fichi ſono quelli mediocremente paſtoſi, aſciutti, e caſalinghi, purchè ſieno in paeſi caldi, dove vengono preſto alberi molto belli, e fanno i Fichi dolci, ſaporiti, e di tutta perfezione. Al contrario le terre troppo umide, e graſſe gli fanno molto acquoſi, di minor ſapore; e crepano, e marciſcono facilmente ſopra degli Alberi prima della loro maturità; maſſime nell' annate troppo umide, e piovoſe. Vi ſono però alcune ſpecie di fichi aſciutti, e poco meloſi, come ſono gli Albi, Brogiotti neri, Docicali, Poponi S.Firenzi, o ſieno verdini, e ſimili, che fanno molto bene nelle ſuddette terre. Ma altri ſono, che di lor natura molto umidi, e melloſi, come ſono i Malteſi, Portogalli, S. Pieri, Gentili, Ottati, S. Martini, e ſimili, richiedono il paeſe caldo, ed il ſuolo mediocremente aſciutto; per li quali ſono molto proprj i terreni Caſalinghi. Particolarmente in luoghi di caſe sfatte, o rovinate, purchè ſieno in paeſi caldi, queſta ſorta d' alberi vi creſcono preſtiſſimo, e fanno i frutti molto ſaporiti, odoroſi, e perfetti.

Della qualità delle Piante de' Fichi, e del tempo, e modo di piantarli.

C A P. II.

QUeſta ſorta d'alberi ſi poſſono avere in più modi. Ma perchè due mi ſembrano i più facili, e più ſicuri, parlerò ſolamente di queſti. Alcuni ſi chiamano barbate, che ſono polloni, che naſcono dalle barbicaje delle piante groſſe; quali ſi cavino diligentemente più guarniti di barbe, che ſia poſſibile; e dovendoli piantare in paeſi caldi, ed in terre leggieroſe e aſciutte, ſi

fac-

faccia dalla metà di Novembre, alla metà di Dicembre. Laddove in paesi freddi, ed in terre umide e forti, dalla metà di Febbrajo, fino a tutto Marzo; e imbrattate che sieno le barbe col solito sterco, si piantino nella coltivazione preparata, come si è detto per li Gelsi, Ulivi, ec. in modo, che non restino al fondo più di due palmi, valutato l' abbassamento, che fanno alle prime piogge dopo piantati, per la ragion della stipa, e della terra smossa, e sollevata di fresco. Indi si metta a ciascheduno un dritto palo, dove si fermino i fusti delle piante de' Fichi, con legatura di salcio, colli suoi fardellini di fieno, ec. Ma perchè questa sorta di barbate ho veduto più volte coll' esperienza, che non fanno certa buona riuscita; di quì è, che non voglio diffondermi di vantaggio, mentre penso di parlare più a lungo di un' altra sorta, che si possono facilmente avere da rami robusti, e di buona forza, staccati dalle piante grosse; quali per verità mi hanno fatte sempre prove così belle, che n' è restato ammirato ognuno.

Parlando adesso delle piante de' Fichi, che vengono da rami, dico, che si prepari la coltivazione, come se ci dovessimo piantare Ulivi; e in tanto si sappia, che dovendoli piantare in paesi caldi, e in terre leggieri, e asciutte, si faccia dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo; e nelle terre fredde, umide, e grasse dalla metà di Marzo fino a tutto Aprile. Io dico, che si piantino nelle stagioni suddette, e non in altri tempi dell' Autunno, e dell' Inverno; perchè trattandosi di rami senza barbe, massimamente di legname di Fico, che è di sua natura pochissimo consolidato, e di niuna sussistenza, molto floscio, tenero, poroso, di buccia grossa, e piena di un nutrimento simile al latte, facilissimo a conglutinarsi, e marcire, quando si piantano molto prima, che entrino in azione, l' umidità della terra li contamina, e marcisce facilmente; ovvero gli opprime in maniera, che non mettono che

po-

pochiſſime, e cattive barberelle circa a un palmo vicino alla ſuperficie della terra, e fanno gettare così ſottili e miſerabili, che non ſon buone da nulla; e intanto le perſone di corta viſta vi ſi attaccano, luſingandoſi vanamente. Io dico queſto non ſolo per via di ragione naturale, quantunque chiariſſima, ma con l'eſperienza alla mano; mentre due volte ſono reſtato ingannato. La prima ne piantai venti del meſe di Gennajo ſenza, che ſe ne attaccaſſe neppure uno: la ſeconda dodici, o quattordici del meſe di Novembre, che nè pure allora ſe ne attaccarono niſſuni. Mi parvero così ſtrani quegli accidenti, che feci ſcavare le foſſe, dove erano piantati i detti rami, per venire in cognizione del perchè non ſi erano attaccati; e trovai, che dal primo fino all' ultimo era a tutti marcita affatto la buccia, e quaſi il legname; eccettuate le cime, le quali perchè reſtavano ſcoperte, ſi conſervarono fino a un palmo ſotto la ſuperficie della terra, dove pur queſte erano diventate di color bigio e cattivo, non oſtante, che le foſſe foſſero ben fognate, ſtipate, e piantati con le dovute diligenze.

Preparato che avremo il terreno con tutte le regole dette per gli Ulivi, ſi ſcelgano le rame di Fico di tre o quattro anni dalle cime delle piante giovani, ſane e vigoroſe, e dalle parti verſo Oriente, e Mezzo giorno, che abbiano la cima maeſtra groſſa, robuſta, e non ſottile, nè di buccia liſcia, perchè di queſta ſorta ſi attaccano più difficilmente, e rieſcono le piante ſempre piccole, miſerabili, e poco fruttifere; ma quelle ſcelte ſi attaccano francamente, e vengono preſto alberi groſſi, vigoroſi, e fruttiferi. Si taglino adunque le rame ſcelte alla lunghezza di due braccia e mezzo, e forſe tre, coprendo la tagliatura con meſtura da inneſti, ſenza tagliarli neſſuni rametti. Indi s' imbratti tutta la rama, eccettuata la cima maeſtra; e così imbrattata, ſi diſtenda nella foſſa in maniera, che reſti poco meno di due palmi al fondo; dove ſi faccia pri-

ma

ma un groſſo ſuolo di terra ſcelta, meſcolata con due groſſi corbelli di concime bene ſmaltito, e ſoſtanzioſo, coprendo la rama, con li ſuoi rametti addrizzati per il loro verſo: ſenza romperli, e ſenza pigiare, nè calpeſtare la terra; e intanto s' alzi con avvedutezza la cima maeſtra all' insù in modo, che non reſti più di tre, o quattro dita fuori della terra, laſciandola quivi un poco più baſſa di quel che ſia l' altra ſuperficie del ſuolo. Io dico, che non ſi taglino alcuni rametti, nè ſi ſpacchi l' eſtremità del fuſto, come molti praticano; non ſolo perchè ſi guarniſcano toſto più copioſamente di buone barbe, che è il maggiore ajuto, che poſſa darſi alle piante; ma per liberarle dall' acque, e dalla ſoverchia umidità della terra, che penetra per quelle tagliature, incorporandoſi facilmente nel legname, con pregiudizio notabiliſſimo della rama; e di quì è, che non fanno poi quelle robuſte, e belle gettate, che fanno l' altre rame, piantate con le diviſate diligenze.

Del modo di coltivare i Fichi nella prima ſtagione dopo piantati.

C A P. III.

DOpo piantate le rame di Fico, ſi oſſervi quando cominciano a gettare; e toſto che ſi vedono le nuove cime tanto lunghe, che abbiano quattro, o cinque foglie, s' allontani un poco la terra all' intorno, in maniera, che faccia la figura di una piccola catinella fonda circa a un palmo; indi ſi piglino tre o quattro libre di latte di Pecora, di Capra, o di Vacca, munto dell' iſteſſo giorno, acciò non ſia inacidito (che in queſto caſo ſarebbe forſe dannoſo, ovvero non tanto proficuo), mettendolo in una pignatta, o altro vaſo, facendovi prima un piccolo foro, per dove poſſa uſcirne adagio, e ſottilmente. Mettaſi poi il detto vaſo vicino alla cima del fico in modo che aprendo il

foro

foro, il latte vada a cadere nella bucarella, e incorporarsi a poco a poco nella terra, appunto intorno al fusto, e alle piccole, e tenere barbe del fico; facendolo per una trentina di giorni, due volte la settimana, sempre dall' ore 24. addietro, e in tempo che i fichi abbiano cominciato a muovere, e siano gagliardamente in azione, acciò le barbe possano più validamente approfittarsene. E caso, che in quel tempo la stagione fosse molto piovosa, s' aspetti a farlo, passate che siano le piogge, e che il terreno sia un poco asciutto. Ogni mattina dopo adacquati i Fichi col latte si vadano a levare i vasi, e si riempino le bucherelle con la terra, acciò il calor del Sole non venga ad asciugarle troppo, e consumare inutilmente parte di quella sostanza (1).

Egli è da sapersi, che l' adacquare i fichi di rami con il latte nel principio della loro azione è una cosa tanto propria, che secondo me non si può trovar meglio; primieramente per esser di una sostanza senza paragone, molto rinfrescativo, sottile, e facilissimo a introdursi subito validamente in quelle piante; e secondariamente per essere il nutrimento e la virtù delle medesime piante simili appunto al latte; e perciò starei per dire, che faccia il medesimo effetto, che fa agli Agnel-

(1) Non dubito, che molte di queste regole non abbiano a parere ridicole ai nostri coltivatori, avvezzi a far tutto a caso. Ma si vuole aver del gusto per l'Agricoltura a giudicarne drittamente. A fine di prendervelo è bene di cominciar dal piccolo: il vantaggio, che se ne cava, e la buona riuscita sveglierà il gusto e l' attenzione. Ma se l' Agricoltura non verrà maneggiata, o regolata almeno, dalle mani de' gentiluomini proprietarj, assai parmi difficile, che si possa abbandonare i vecchi pregiudizj, e quel far tutto alla buona ventura, che delude le nostre speranze.

Agnelli, Capretti, ed altri animali: dimodochè dal principio, che cominciarono a entrare in azione, fino che non reſtarono per quell' anno d' agire, che è quanto dire in meno di ſette meſi, hanno ſempre fatte gettate lunghe circa a tre braccia, ed alcuni di più. E quelche ha reſa maggiore ammirazione ad ogn' uno, è che nell' anno primo hanno fatto ad ogni foglia un Fico, principiando giù vicino alla terra, alle cinque, o ſei foglie, e ſeguitato continuamente quaſi ſino che hanno durato a creſcere; dimodocchè i Fichi aſcendevano al numero di quindici, diciotto, e venti per ciaſcheduno; e talvolta ne hanno condotti a perfezione, non ſolamente i primaticci della State, che è molto più facile, ma i Brogiotti neri (1), che ſono degli ultimi, che maturino, e non oſtante ne hanno maturati perfettamente il primo anno.

Io non pongo in dubbio di non eſſere ſtato, e di non dover eſſere nuovamente criticato, maſſime dal Popolo più minuto, e di poco conto, per aver inſegnato, e conſigliato a adacquare il prim' anno i Fichi con il latte; mentre non ſa ch' io vada perſuaſo, che piantandone qualche groſſo numero, e in coltivazioni incomode, e lontane, non ſarebbe praticabile. Ma trattandoſi di poche piante negli Orti, e Cortili delle Città, o vicini alle Ville, e luoghi ſimili, dove s' abbiano cari Alberi groſſi, fruttiferi, e anticipati, non sò vedere, che non ſi poſſano agevolmente ſacrificare per una trentina di giorni due volte la ſettimana, tre o quattro libre di latte per volta, ſenza incomodarſi nè pure con la ſpeſa, che finalmente non aſcende a tre paoli per ciaſcheduno; e in tanto ſiamo ſicuri d' aver preſtiſſimo piante groſſe, robuſte, e fruttifere; dimanierachè ſe faremo i conti giuſti, reſteremo perſuaſi d' aver ſofferto meno incomodo e meno ſpeſa di quelli, che

(1) Quì, Proceſſotti.

che con poco denaro, ne piantano molti; perchè i noſtri ſi attaccano ugualmente tutti, e vengono preſtiſſimo a perfezione. Al contrario gli altri ſi perdono la maggior parte; e quei pochi, che s' attaccano, lo fanno così debolmente, che reſtano ſempre Alberi piccoli, e poco fruttiferi.

Avanzandoſi poi la State, e veduto che ne' meſi di Luglio e Agoſto patiſſero l' aſciuttore, come molte volte ſuccede, s' adacquino in queſta maniera. Si prenda un tinello, o altro vaſo capace di quattro, o cinque barili d' acqua, e meſſolo vicino al Fico che ſi vuole adacquare, ſi faccia un picciolo foro giù raſente al fondo, acciò dopo pieno poſſa uſcirne l' acqua a guiſa di un picciolo zampillo; guidata per mezzo di un Tegolo, o canaletto di legno vicino al piedale del Fico, cominciando circa all' ore 23. affinchè poſſa gettare quaſi tutta la notte; replicandolo per due ſere continuate, ad effetto, che la terra reſti beniſſimo inzuppata. E ſe l' aſciuttore ſeguitaſſe, paſſati che ſieno otto o dieci giorni, ſi replichi di nuovo la medeſima innacquatura, affinchè mai patiſcano troppo l' aſciuttore, che li ſarebbe di pregiudizio grande; poichè interrompendoſi l' azione, reſtano ſubito d' agire, e intanto ſi proſciugano, e non fanno quelle belle, e robuſte gettate, che ſopra ſi è detto. Nè ſi manchi di riconoſcerli di quando in quando, tagliandoli con avvedutezza tutti i rametti, che venuti foſſero per il doſſo del fuſto; e nel medeſimo tempo ſi metta ad ogni pianta il ſuo palo, fermandovi il fuſto del fico, con legatura di ſalcio, fatta deſtramente con li ſoliti fardellini di fieno, acciò non ſieno sbattuti, nè troppo agitati da' venti. E ſe dubitaſſimo, che le cime di queſti Fichi, così tenere, e delicate poteſſero eſſer guaſtate dalla rigidezza del freddo, ſi faſcino con de' pezzi di ſtoje, o altra coſa per aſſicurarle; e intanto ſi rivedano qualche volta, perchè non ſieno guaſtate dagli Animali, che ivi ſogliono naſconderſi, per difenderſi dal freddo.

Del

Del modo di coltivare i Fichi, e dello ſtradamento da cominciarſeli a dare per mezzo del taglio.

C A P. IV.

PAſſata la metà del primo meſe di Novembre dopo piantati, ſi ſcalzino più anticipatamente che ſia poſſibile al fondo circa a mezzo braccio, tagliando tutte le barbe per il fuſto ſcalzato, allontanando la terra, ſenza ſmuovere, nè ſollevare da mezzo braccio in giù, quella vicina al fuſto, dove reſtò incorporato il latte, laſciandola iſolata, e attaccata intorno alle barbe; ſcavando l' altra più largamente un braccio al fondo, acciò ſi poſſano governare agiatamente con un groſſo corbello di concime per ciaſcheduno, bene ſmaltito (1); trito, e ſuſtanzioſo, ricalzandoli ſubito con la medeſima terra; e nell' iſteſſo tempo s' oſſervi, ſe il palo aveſſe biſogno d' eſſer cavato, rimeſſo, e rilegato dall'altra parte, ſi faccia: e s'avverta anche per queſt' anno, che ſe nelli meſi di Luglio e Agoſto patiſſero l' aſciuttore, s' adacquino nel medeſimo modo, che ho detto nel Capitolo antecedente. E cominciando a mettere i rami per il fuſto, ſe ne laſcino ſoli due, uno che guardi a deſtra, e l' altro a ſiniſtra, acciò comincino la loro eſtenzione, aperta tanto da una parte che dall' altra, ſenza che ſi confondino, nè ſi contraſtino inſieme. E veduto che alcuni non gettaſſero i rami laterali, ſeguitando a creſcere ſolamente con la cima, queſta ſi tagli ſubito a quell' altezza, che ſi ſtima propria, e dove ſi vogliono i rami; coprendo la tagliatura con meſtura da inneſti, acciò non vi penetri l' acqua, nè altra umidità. E venuti che ſieno i rami, ſe ne laſcino ſoli due, uno da una par-

(1) Il letame freſco, nè ancora digerito, è certo veleno.

parte, e l' altro dall' altra, tenendoli disciplinati col taglio in maniera, che uno non ingrossi mai più dell' altro, ciò che si esige facilmente, tagliando, e raccorciando dottamente il più grosso, e meno il più picciolo; e talvolta si lasci questo secondo tale quale è. Così si seguiti successivamente ogni anno, tagliando sempre tutti quei rami, che minacciano della confusione, e altri che nascessero con troppa forza vicini al centro, e sopra il dosso de' rami maestri vicino alla loro madrebranca, chiamati comunemente rami di falso legno, che d' ordinario si usurpano non solo inutilmente la maggior parte del nutrimento, ma con pregiudizio notabile delle rame da frutto. E però si taglino immediatamente insieme con tutti gli altri inutili, infermi, e di poca forza, affinchè la pianta rimanga sempre chiara, e aperta di rami, e dominata anche in mezzo dall' aria, e dal Sole; acciò possano asciugare le umidità, che vi depongono le nebbie e le guazze, che fanno ingiallire, e cadere i frutti prima che arrivino alla dovuta maturità. E resti ognun persuaso, che questa sorta d' Alberi piantati e custoditi, come sopra si è detto, il terz' anno son grossi di fusto più che il collo della mano d' Uomo, e si comincia a conseguirne del frutto.

Io sono oramai assicurato, che i Contadini disavveduti, e di grosso intendimento, credano, che sia impossibile il praticare tutte le diligenze descritte, e forse soggiungono essere la maggior parte superflue, vane, e gettate; asserendo aver sempre veduti, e mangiati de' Fichi senza tante precauzioni; non avendo mai preso nulla di lume, nè di cognizione nel corso di tant' anni, che hanno piantati moltissimi Fichi, e pochi ne sono cresciuti, e venuti a perfezione; bastandoli di far vedere, che molti si sono attaccati, ma restati languidi, miserabili, e senza forze; adducendo per ragione da loro sognata, che la terra è sdegnata, e non vuol più quella sorta di piante; non volendo credere che vi sia differenza ne i rami, considerandoli ugualmente tut-

ti buoni. Nè tampoco si persuadono, che possa esserli di nissun vantaggio il piantarli bene, dal piantarli male. E finalmente non valutano nulla molte altre diligenze accennate, quali sebbene a prima faccia pajono molte, e forse difficili a praticarsi, non sono però di quella fatica, e di quel perdimento di tempo, che vien creduto; anzi di grandissimo piacere, e divertimento, massimamente per chi ha genio alla Campagna; ottenendo al fine di vedere in breve tempo con sommo piacere le divisate sue piante tutte ugualmente grosse, ben formate, e fruttifere, assaporandone subito le primizie, che giudica dolci, benchè acerbe; nè gli par vero dalla gioja di possederle mature, nè pure quando si accosta alle labbra il di loro dolce, sicuro, saporitissimo frutto (1).

TRAT-

(1) Ne' contorni di Napoli sonovi delle gran piantate di Fichi Trojani, che danno della gran rendita a i proprietarj: ma per mancanza di cura e di cognizione ne' padroni, si lasciano imbastardire e perire miseramente per le mani di certi ignoranti conduttori, che per l'avidità del guadagno gli trattano senza nessuna misericordia. Donde poi nasce, che in pochi anni i Fichi sieno cattivi, e in pochi altri restino desolati dell' intutto.

TRATTATO
DELLE PERA.

Del modo più facile di far la provisione di semi di Pera, ed altri frutti.

CAP. I.

PRimieramente dico, che per radunare senza incomodo, e con facilità i semi delle Pera, ed altri frutti, possono tutti quelli, che ne mangiano, tenere nelle loro tavole una picciola scatoletta di legno, ed ogni volta che ne mangiano, e che trovano i semi veramente buoni e perfetti, li cavino, mettendoli nella detta scatoletta, dove si conservino fino al tempo di seminarli. S' avverta però, che quando se ne cavassero molti in una volta, e da frutta troppo mature, o fracide, è necessario metterli prima in luogo arioso fino a tanto che siano bene asciutti, acciò la troppa umidità non li faccia, come facilmente accade, muffire, o patir tanto, che non naschino.

Potrà forse parere ad alcuni, che questa sia cosa di poca stima, e da non farne gran capitale; ma per verità chi vuol far bene i Vivaj di buone piante, ci vogliono i semi, senza de' quali non riescono mai compiutamente perfetti; e facendosi poi, come ho già detto, in capo all' anno, quasi senza fatica, con poco incomodo, e con nulla affatto di spesa, anzi con sommo piacere, l' uomo si trova in contanti scelta e comoda provvisione di semi, massimamente nelle case de' Signori, che mangiano continuamente alle loro Tavole ogni sorta di frutta; onde è che possono ordinare,

e dare positivamente l' incumbenza ad uno de' loro servi, che faccia accuratamente questa faccenda, quando per proprio divertimento, e piacere non gustasse di praticarla a' medesimi padroni. Raccomando pertanto di tener conto de' semi di tutte le frutta; perchè ormai sono a bastanza persuaso dalla vera e sicura esperienza, che tutte le piante, che vengono dal seme, massimamente messe in Vivajo, sono senza paragone le perfettissime, e molto migliori di quelle salvatiche, che si trovano casualmente ne i luoghi coltivati, ne i boschi, o altrove, ec.

Del tempo e modo di seminare i semi delle Pera nel primo Vivajo.

C A P. II.

IL vero tempo di seminare i semi delle Pera egli è dalla metà del mese di Gennajo fino a tutto Febbrajo; benchè ne i luoghi caldi, di terra sottile, asciutta, e non soggetta molto alle Talpe, Rufole (1), ed altri animaletti; si possono seminare sicuramente dal principio di Novembre fino alla metà di Dicembre. Adunque si metta all' ordine un pezzo di terreno in luogo arioso, non esposto alla Tramontana, di qualità grassa, pastoso, e col comodo di poterlo adacquare, vangandolo più di mezzo braccio al fondo, purgandolo benissimo da tutte l' erbe, barbe, ec. Si mescoli poi colla terra già vangata una giusta porzione di concime benissimo smaltito, trito, sottile, e spiritoso, come sarebbe polvere di vagliatura di grano roso dalle tarme, sterco di Colombi, di Polli, e di Pecora, stritolato, e ridotto in polvere; zappando poi minutamente il medesimo terreno, acciò il concime resti benissimo mesco-

(1) Sorta d' insetti.

ſcolato con la Terra. Si piglino poi i ſemi delle Pera, ſeminandoli ſopra la detta terra, lontani quattro o cinque dita uno dall' altro, coprendoli leggermente con la medeſima terra ſtritolata, acciò ſi accoſti, s' uniſca e s'abbracci i medeſimi ſemi; affinchè non ſieno mangiati, nè portati via dalle Ruſole, ed altri animaletti, che facilmente entrano fra la terra, particolarmente quando è ſmoſſa, e lavorata di freſco.

Prendaſi in oltre un inaffittatojo (1); ſi dia leggermente una ſpruzzata d' acqua ſopra tutto il ſuolo del terreno, dove ſono ſeminati i ſuddetti ſemi; perchè maggiormente s' accoſtino, e s' uniſcano colla terra. E ſe prima di naſcere ſi vedeſſe, che ne' meſi di Marzo, d' Aprile, o in altri tempi, che la ſtagione andaſſe molto aſciutta, ſi replichi di quando in quando la ſuddetta innaffiatura, acciò poſſano più facilmente e anticipatamente naſcere.

Per quelli poi, che non poſſiedono terreno a propoſito, ovvero mancaſſe loro il comodo dell' acqua, queſti poſſono ſeminarli in vaſi pieni di terra con tutte le medeſime regole quì ſopra deſcritte, e trapiantarli poi poi dopo due anni, come dirò nel ſeguente Capitolo.

Del modo d' allevare, e coltivare il primo e ſecondo anno le piante nate dal predetto ſeme.

C A P. III.

PRimieramente s' oſſervi quando cominciano a naſcere, e ſi tenga ſempre netto e pulito tutto il terreno del Vivajo dall' erbe ed altro, che vi poteſſe eſſere d' impedimento, e di pregiudizio a quelle piccole,

(1) E' cattiva maniera d' innaffiare i vivaj quella di gettarvi l' acqua da' vaſi aperti; perchè batte ſoverchio e indura la terra, che ſi deve mantener molle e ſoffice.

tenere, e delicate piante; adacquandole ogni volta che si vede il bisogno, acciò non patiscano mai l'asciuttore, che sarebbe loro di pregiudizio grande. Si tenga anche in questo prim' anno il loro, benchè piccolo fusto, netto, e pulito da tutti i rametti troppo grossi; acciò il nutrimento non abbia la libertà di sfogare inutilmente, ma sia obbligato a starsene più ristretto a benefizio delle barbe, e del fusto, acciò si faccia più anticipatamente di maggior complessione, che è quanto dire robusto, vegeto, liscio, di buccia grossa, viva, e piena di nutrimento; capacissimo a suo tempo di validamente ricevere l'innesto alto, o basso, dove il genio, o il bisogno richieda. Laddove lasciato sfogare in bucce, o in falsi rametti, a capriccio della storta natura, si trovano poi così scabrosi e stentati, che siamo forzati ad innestarli dove vogliono, e richiedono i medesimi fusti; e per lo più, quando si attacchino, fanno sempre gettate languide, e miserabili,

Passata poi tutta la primavera, la State, e la maggior parte dell' Autunno, ed arrivati al primo mese di Novembre dopo seminati, si puliscano benissimo dall' erbe, sarchiando leggermente tutto il terreno del Vivajo, scalzando con somma diligenza quelle piccole piante, senza toccar loro le barbe, nè smuoverli la terra all' intorno; governandole ciascheduna con una piccola giumella di concime della medesima qualità sopra descritta, coprendolo con la medesima terra senza pigiarla, nè camminarvi sopra.

Si stia attenti anche nel second' anno, oltre al far che non patiscano l' asciuttore della State, e al tener pulito dall' erbe, e sarchiato tutto il terreno del Vivajo, a tutti i rametti che vengono per il fusto, con segno di voler troppo ingrossare, e usurparsi senza frutto gran parte di nutrimento; quali si levino subito che si vedono esser di quella natura, affinchè la sostanza maggiore acquistata viepiù dalle barbe, stia sempre tutta ristretta, e impiegata a benefizio del solo fusto.

Pas-

Paſſati poi il primo, e ſecond' anno dopo ſeminati, e cuſtoditi come ſopra, ſi ſpiantino da queſto primo Vivajo, e ſi ripiantino nell' altro, dove ſi dovranno inneſtare, come dirò nel ſeguente Capitolo.

Del modo, e del tempo, e della neceſſità di fare i Vivaj per trapiantarvi i Peri venuti in due anni dal ſeme.

C A P. IV.

PEr fare i Vivaj delle piante de' Peri, che ſi cavano dal primo Vivajo, dove già furon ſeminati, ſi ſcelga una pezza di terra ſana, leggeroſa, pronta, attiva, in luogo arioſo, e non eſpoſto alla Tramontana, e ſe ſia poſſibile, col comodo di poterla adacquare; vangandola, o per meglio dire, ſmovendola un braccio al fondo; cominciando col fare andantemente una foſſa larga più d' un braccio; e piena che ſia di ſtipa, o altro faſciname minuto, ſe ne cominci a ſcavare andantemente un altra accanto alla prima, in modo che non vi reſti nulla di ſodo fra l' una e l' altra, come ſe ſi doveſſe diveltare, o ſcaſſare per uſo di vigna; mettendovi ſotto da per tutto la ſtipa; buttandovi poi ſopra la terra, che ſi ſcava dall' altra foſſa, che ſi va facendo, e nel medeſimo tempo vi ſi metta il dovuto ſolito concime ſoſtanzioſo; e ſi piantino i Peri dritti, e affilati in diſtanza di due palmi uno dall' altro, e niente più al fondo di quel che ſtavano nel primo Vivajo, ſenza pigiarli, nè calpeſtarvi la terra all' intorno; allargandoli con avvedutezza le barbe per il loro verſo naturale, ſenza tagliarli le piccole, nè ſpuntare la maeſtra, chiamata Fittone, nè altre delle groſſe; laſciandole tutte tali quali, acciò ſi allarghino, e ſi dilatino con buon ordine per la terra; dimodochè sbarbandoli poi da queſto Vivajo per ripiantarli in Giardini, o nelle coltivazioni, rieſce fatto con tanti avvantaggi, mai poſſibili a ottenerſi dalle piante troppo avanzate nel primo Vivajo.

Parlando adeſſo del tempo di sbarbare i Peri dopo due anni, che furon ſeminati nel primo Vivajo, e ripiantarli nel ſecondo, come ſopra ſi è detto, ſi faccia dalla metà di Novembre fino alla metà di Dicembre, ovvero dal principio di Febbrajo fino a' primi giorni di Marzo; ſempre in tempo, che la terra non ſia niente bagnata più del biſogno. Nè ſi tengano mai più di due anni nel primo Vivajo, e mentre ſi sbarbano, ſi faccia il poſſibile per non offenderli, nè lacerarli le barbe, nè la buccia, levandoli ſolamente tutti i rametti troppo groſſi, che venuti foſſero per il fuſto contro il buon ordine naturale, ſenza toccarli, nè ſpuntarli la cima, quando non eccedeſſe molto in lunghezza.

Io ſtimo così neceſſario di sbarbare i Peri, dopo due anni ſeminati nel primo Vivajo, e ripiantarli nel ſecondo tutti ugualmente diſtanti due palmi uno dall'altro; perchè avendo ſcelta e preparata la terra con la diviſata ſtipa, meſſavi ſotto da per tutto, e governata col ſolito concime, viene a reſtare più ſana, ſciolta, rarefatta, ſollevata, e con maggiore attività; dimanierachè meſſevi le piante de' Peri con le loro barbe allargate, ſi attaccano francamente, abbracciano, e ſi fanno ſubito propria quella terra, dove cominciano toſto ad agire con tutto vivezza, e celerità; e in tanto ſi guerniſcono di maggior quantità di barbe, ſane, robuſte, e attive, che è il più difficile di queſte piante; e ſenza un preparativo di queſta ſorta, non ho mai veduti Vivaj di piante di Peri tutti unitamente gagliardi, robuſti, e ben guerniti di buone barbe.

Parlando adeſſo de' Perugini (1) ſalvatichi, che ſi trovano ne' Boſchi, Ragnaje, ed in altri luoghi ſimili; ſcelti che ſiano vegeti, con buone barbe, non proſciugati, nè illanguiditi, ſi piantino nel Vivajo con le medeſime regole, che ho quì ſopra deſcritte per quelli,

(1) Noi, perazze.

li, che si cavano dal Vivajo fatto di seme: poichè da questi perugini ancora se ne cavano piante ragionevolmente buone.

Del modo di coltivare, e del tempo d' innestare le piante de' Peri tenute un anno nel suddetto Vivajo.

C A P. V.

AL principio del mese di Novembre, dopochè saranno state le suddette piante un' anno intiero in questo suddetto Vivajo, si allontani loro la terra all' intorno al fondo circa un palmo, tagliando tutte le barberelle, che si trovano esser sortite a quell' altezza; governandole poi con una grossa giumella di concime buonissimo, si ricoprino colla medesima terra, e s' innestino subito in questa maniera. Primieramente si seghino un palmo alte sopra la terra, sempre in luogo di buccia liscia, che non vi siano nodi nè altre scabrosità; e pulita che sia la rozzezza della segatura, si spacchi nel vero mezzo il fusto con ferro tagliente e pulito dalla ruggine, mettendo nella spaccatura una bietta, o zeppa di ferro, o di osso, ovvero di legname forte, assai più piccola, e stretta della grossezza del fusto, acciò vi possa restare da ambe le parti tanto di vuoto, che vi si possano facilmente incastrare, e accomodare le mazzette domestiche; quali si lascino con un solo occhio per mazzetta, appuntandole in maniera, che commettano, e si tocchino bene non solo al di fuori delle bucce, ma anche al di dentro. E perciò è necessario, che le mazzette domestiche sieno non solamente a zeppa, sottili in fondo, ma di più bisogna scarnirle e tagliarle ugualmente, acciò restino tanto grosse da una parte, che dall' altra.

Per quelli poi, che sono di fusto sottile, e non si possono innestare, che ad una sola mazzetta; questa si

digrossi

digrossi diversamente dall' altre, cioè in modo, che la parte, che deve restare al di fuori, sia assai più grossa dell' altra, che restar deve al di dentro. Si faccia adunque della figura, che è una lama di coltello; ma non gli si levi di dentro affatto la buccia, che in questa forma riesce facile la commessura, tanto dalla parte dove è insetata (1) la mazzetta domestica, quanto dall' altra che resta senza; poichè stringendosi con salcio, o altro legame, la spaccatura non patisce, nè fa risalto dall' altra parte, ma unitamente riserransi, e si ritoccano bene insieme da ambe le parti tutte le bucce.

Si mettano le mazzette domestiche nella spaccatura del fusto salvatico in modo, che il loro occhietto resti giù basso, e vicino alla segatura del predetto fusto più che sia possibile; e si osservi, che l' occhietto resti sempre al di fuori; benchè altri pretendano, che sia meglio metterlo al di dentro, asserendo, che il germoglio, che sortisce dal detto occhietto, s' unisce e s'addirizza più facilmente col fusto salvatico. Ciò, che in fatti non regge; perchè io, che ne ho fatti molte volte, e nell' uno, e nell' altro modo, ho veduto con l' esperienza sempre miglior prova in quelli voltati al di fuori. E la ragione è chiarissima; poichè questi restano molto più vicini alla buccia del fusto salvatico, dalla quale debbono ricevere il nutrimento. E questa glielo tramanda assai più facile, e naturalmente; e attaccati che siano, in due o tre anni fatti germogli, o per meglio dire rami, s' uniscono, e s' addirizzano tanto bene, come se la mazzetta fosse stata messa nel vero mezzo del fusto.

Prima di legarli si stacchino due pezzi di buccia dal fusto salvatico già segato, e s' adattino da ambe le parti, in maniera, che coprano bene le mazzette, che restano incastrate nella spaccatura del fusto; dimodochè ser-

(1) Annestata, *nsertata*, dicono i nostri.

ſerrandoſi con ſalcio ſpaccato, ovvero con tiglie di canapa (1) pettinata, validamente s' abbracciano, ed attaccano ſenza minima lacerazione. S' impecino poi, tanto la ſegatura del fuſto ſalvatico, che le tagliature delle mazzette domeſtiche, con la ſolita meſtura non troppo calda; e ſi procuri di circondare beniſſimo le mazzette dalla parte di fuori, acciò non vi poſſa penetrare nè acqua, nè altra umidità.

Vi ſono altre ſtagioni, e altre diverſe maniere per far gl' inneſti, che tutte a volere quì riferire, porterebbero molto in lungo queſto Capitolo; e però ſtimo bene di trattarne diffuſamente in un Capitolo a parte.

Paſſato, che ſarà tutto l' Inverno dopo inneſtati, ed arrivati alla Primavera, in tempo, che i vegetabili cominciano a entrare in azione e muovere, ſi oſſervino quelli che non foſſero attaccati, e s' inneſtino di nuovo più baſſi; perchè queſta ſtagione ancora è molto buona e propria per inneſtare, paſſata che ſia la metà di Marzo, e più preſto, e più tardi, ſecondo le correnti ſtagioni, e la caldezza del Clima. Indi ſi taglino, o ſtrappino ſubito, che ſi vedono naſcere alcuni germogli per il fuſto ſalvatico, acciò non ſi perda mai inutilmente niente di nutrimento; tenendolo obbligato (2) anche da principio a far tutta la ſua forza verſo l' occhietto dell' inneſto; e veduto queſto ſicuramente attaccato, o creſciute le ſortite in modo, che ſi poſſa diſtinguere la migliore, ſi tagli ſubito tutta l' alta mazzetta dalla parte oppoſta, che da ſegno di mettere più ſtentatamente, e con meno forza: e intanto ſi metta una groſſa canna fitta in terra, alla quale s' addrizzi il germoglio dell' inneſto, fermandolo con legatura fatta gentilmente con fila d' erba; e intanto ſi ſciolga l' altra fatta al fuſto ſalvatico nell' atto

(1) *Teglie de cannavo*, la fila lunghe di canapa.
(2) Legato, faſciato.

to d' innestarlo ; acciocchè il nutrimento possa più facilmente circolare, e passare nelle sortite domestiche (1). Si osservi ancora, se dal medesimo occhio non fossero venuti, come suole accadere, più d' un germoglio, e si taglino, o si strappino tutti a riserva del migliore, e più bello; e se per il fusto di questo si vedessero rametti troppo grossi, che minacciassero di pervertire l' ordine più comune della natura, si taglino anche questi subito che si vedono, affinchè la virtù della pianta resti sempre tutta impiegata in prò del fusto della cima, e delle rame buone. Nè si lasci di tenere continuamente zappato, netto, e pulito dall' erbe tutto il terreno del Vivajo, adacquandolo ogni volta che si vede il bisogno, acciocchè queste tenere piante non siano mai fermate, nè trattenute dall' asciuttore della State; ed assicuro ognuno, che fatteli tutte queste vantaggiose diligenze (che secondo me si riducono a un civile e nobile divertimento), in un solo anno fanno gettate così alte, grosse, robuste, belle, e capaci di potersi trapiantare ne' giardini, e nelle coltivazioni, come dirò nell' appresso Capitolo.

Del tempo e del modo di sbarbare le piante de' Peri dopo innestate, e piantarle ne' giardini, e nelle coltivazioni.

C A P. VI.

IL vero tempo di sbarbare le piante de' Peri, e ripiantarle ne' giardini, e nelle coltivazioni, che sono in paese caldo, e non esposto alla tramontana, e composto di terra leggiera, asciutta, e non molto grassa, egli è dalla metà di Novembre, fino alla metà di Dicembre; dove ne' paesi freddi, e composti di terra umida,

(1) Ne' germogli dell' innesto,

mida, graſſa, e ſuſtanzioſa, dalla metà di Febbrajo, fino alla metà di Marzo; col dovuto neceſſario riguardo, che nelle terre leggieri, ſottili, aſciutte, e poco ſoſtanzioſe, vi ſi mettano piante, che fanno le Pera tenere, delicate, e molto ſugoſe, come ſono le Bugiarde, Burè bianche e Grigie, Angeliche, Ciafferia, Spina di Carpi, Bergamotte, della Novellaria, Colmare, e ſimili: al contrario ne' paeſi un poco freddi, e di terra umida, graſſa, e ſoſtanzioſa vi ſi piantino qualità di Pera aſciutte, nè molto ſugoſe, come ſono le Chiaraville, Geruſalemme, o ſiano Allore, Garofanone, Carovelle del Bacchettone, Miſſergian, Giugnolone, Moſcadelle tonde dalla State, e altre odoroſe, e ſaporite di ſimil ſorta. Vi ſono poi le Buoncriſtiane dall' Inverno, che ſecondo me ſono le migliori, e più nobili di tutte l' altre, purchè ſiano fatte in terra nè molto umida, nè molto forte, ma gentile, leggieroſa, profonda, paſtoſa, e graſſa, ed in luogo caldo, che non vedano, nè ſentano la Tramontana; come per eſempio ne' giardini, e orti della Città, e Ville di Clima dolce, ed in terreno non frigido, nè capace di ritenere in ſe ſteſſo della ſoverchia umidità. Vicino poi alle muraglie vengono ottimamente non ſolo le piante, ma le Pera ancora molto groſſe, liſce, belle, ſoſtanzioſe, e di un ſapore molto odorifero e delicato.

Al contrario, ne' paeſi freddi, e compoſti di terra umida, e forte, ovvero troppo aſciutta, e poco ſuſtanzioſa, fanno le Pera piccole, nodoſe, brutte, e quel che è peggio, non ſono buone a nulla. E perciò s'abbiano tutti i dovuti neceſſarj riguardi quando ſi piantano, non ſolo ne' giardini e orti della Città, ma anche nelle Ville, e coltivazioni della Campagna, vi ſi mettano Pera, che ſiano proprie, e ſi conſacciano alla terra, e al Clima; altrimenti non rieſcono mai di quella bontà, e perfezione, che ſi vorrebbero. E ſappiaſi, che le Pera Buoncriſtiane dall' Inverno, poſte in terreno e Clima a propoſito, vengono molto belle

le

le piante, buoniſſimi e durevoli i frutti; ed eſſendoci ingannati nella ſcelta della terra, e del Clima, non fanno buona prova le piante, nè ſon buoni e durevoli i frutti. Nè occorre, che i giardinieri ſi lamentino d' altro, che di non aver ſaputo ſcegliere la terra, e l' aria. Io diſcorro così, perchè dubito molto, che ſi manchi nella cognizion delle piante, e molto più in quella delle terre, e del taglio, che ſono le tre coſe più importanti, che ſi diano nell' Agricoltura; con tutto che ſiano pochiſſimo valutate e meno ſtudiate (1).

Sbarbati adunque dal Vivajo con ſomma diligenza, non ſi taglino, nè ſi ſpuntino neſſune barbe, laſciandole tutte tali quali; e imbrattate che ſiano, ſi piantino nella coltivazione già preparata, come quella degli Ulivi, e in modo che non reſtino al fondo più di mezzo braccio; allargandoli diligentemente tutte le barbe per il loro verſo naturale ſenza pigiarli niente affatto la terra all' intorno; e volendoli tenere ad altro vento a ſeconda della maggior parte degli Alberi di campagna, ſi laſcino alti con tutta la loro cima; e ſe a mezz' aria, e un poco riſtretti di rame, ſi taglino in modo, che il fuſto reſti alto circa a cinque palmi ſopra la terra; e ſe baſſi a ceſpuglio, all' uſo de' giardini nobili, ſi taglino alti meno di tre palmi, mettendo a ciaſcheduno un dritto palo, dove ſi fermino con legatura, acciò non ſiano sbattuti, nè troppo agitati dal

(1) Se l' Agricoltura non ſi ſtudia, e regola da gentiluomini, la terra ci ſarà ſempre matrigna. Che ſi può aſpettare da poveri, ignoranti, e timidi contadini? Bella occupazione, e quanto utile per ſe, e per lo Stato, ſarebbe per quei Religioſi, e Preti, che non hanno altra applicazione? Crederei, che foſſe per riuſcire lezione di Morale aſſai più utile anche al buon coſtume, che quella di Bonacina e di Diana. Il vizio è ſempre figlio, o dell' ozio, o della povertà.

dal vento. Avvanzandosi poi la stagione, e venendo il tempo che cominciano a mettere, si taglino, o strappino subito che si vedono tutti i rametti, che nati fossero per il fusto, a riserva di alcuni sottili, Orizzontali, spartati per il basso fusto, che chiamano il nutrimento, e facilitano la circolazione; e di soli due su all' estremità, uno a destra, e l'altro a sinistra da servirsene per guarnire, e comporre tutto il corpo delle rame, che bisogneranno alla pianta; guidate, e condotte che siano saviamente col taglio, come dirò nel seguente Capitolo.

Del tempo, e del modo di coltivare, ed allevare le piante de' Peri passato il primo anno, dopo piantate nella coltivazione, fino che non saranno d'età di quattro, o cinque anni.

C A P. VII.

NEl primo mese di Novembre dopo piantati i Peri, tanto ne' giardini, che nelle coltivazioni, si faccia a tutte le piante una giusta osservazione, e troveremo senza dubbio che avranno fatte di cinque cose una.

Primo, o vi troveremo delle piante del tutto morte.

II. Benchè sane, vive, e verdi, non avranno gettato nulla affatto.

III. O che non avranno fatti che piccoli, e minuti getti, cattivi, e d' imperfetto colore.

IV. O che averanno gettato mediocremente.

V. O che gagliardamente.

I. Quelle adunque del tutto morte si spiantino, e si cerchi minutamente donde possa esser venuto il difetto, e facilmente riconosciutolo, si dia miglior esito all' acque sotterranee con nuova fogna; si facciano altre necessarie diligenze, e si ripiantino in luogo delle piante

già

già morte altrettante delle buone, con l' avvertenza di metterli intorno alle barbe della nuova terra ſcelta, e del ſolito concime.

II. Quelle che non hanno gettato nulla affatto, ſi ſcalzino circa a mezzo braccio al fondo, facendo attentamente una eſattiſſima, e giuſta rifleſſione, per vedere ſe foſſero, come ſuol qualche volta accadere, ſane e buone; coſa che ſi conoſce dal non eſſer nè muffite, nè gialle, nè bigie, ma di buccia verdona, molto piena di nutrimento, e diſpoſta alla vegetazione. In queſto caſo, eſſendo, come ho già detto de' Piantoni nel Cap. ſettimo del Trattato degli Ulivi, in una ſpecie di letargo, che abbia addormentata a tempo la loro facoltà vegetativa, non ſi diſprezzino, anzi ſe ne faccia buon capitale, e ſi governino, e ſi ricalzino con la terra già ſcavata; poichè al principio della nuova ſtagione queſta ſorta di piante così addormentate ſono capaci di ripigliare, e riſolvere con molta forza e attività, ed in un ſolo anno far gettate così groſſe e robuſte, che ſuppliſcano a ciò che avevano mancato l'anno antecedente.

III. Per quelle, che non hanno fatti che piccoli, e minuti getti di cattivo colore, queſte meritan ſubito di eſſere rigettate ſenz' altre oſſervazioni; atteſochè quei miſerabili getti non ſono ordinariamente altro, che veri contraſegni di piante tanto inferme, che ſtiano di giorno in giorno per morire affatto.

IV. Per l' altre poi, che hanno gettato o mediocremente, o gagliardamente, ſi tengano in conto tanto l' une, che l' altre; ſcalzandole largamente più di mezzo braccio al fondo, tagliando tutte le barbe, che ſi trovano per il fuſto, che reſta ſcalzato, governandole con un corbello del ſolito concime; e ricalzate che ſiano con la medeſima terra, ſi taglino i loro rami, alla lunghezza di cinque, o ſei occhi, e più e meno ſecondo la debolezza, e gagliardezza delle piante, e compleſſione de' rami; laſciando più corti i più

gagliar-

gagliardi, e ſovente nulla toccando i molto deboli, con la dovuta avvertenza, che gli ultimi occhi che reſtano all' eſtremità, uno guardi alla deſtra, l' altro alla ſiniſtra, acciocchè le nuove ſortite non ſi rincontrino inſieme, nè facciano altro diſordine, ma reſtino da tutte le parti in giuſta e debita lontananza una dall'altra, e ſempre mai lontane dal grande inconveniente della confuſione. Indi ſi rimettano i loro pali, e ſi rileghino con le ſempre ſolite diviſate diligenze.

Adunque ſtaremo attenti particolarmente nelli meſi di Maggio, Giugno, e Luglio, tagliando o ſtrappando tutte le nuove ſortite, che andaſſero al di dentro delle rame in falſi legni, in Cilindri, ed in altre inutili Vermene (1); affinchè le rame buone vengano con bello e buon ordine, ed il nutrimento reſti ſempre tutto ugualmente riconcentrato, e ripartito nelle ſole rame, che debbono unicamente ſervire per comporre la pianta; e intanto ſi laſcino per il doſſo delle medeſime alcuni corti ſpartati rametti aſciugati, che ſono da frutto; poichè queſti ne' primi quattro o cinque anni ſono capaci di farci guſtare con noſtro ſommo piacere le loro tanto deſiderate primizie.

Del tempo e del modo di coltivare le piante de' Peri paſſati che ſiano quattro, o cinque anni dopo piantati nelle Coltivazioni, e fino che dureranno.

C A P. VIII.

PAſſati quattro o cinque anni dopo piantati i Peri ne' giardini, e nelle coltivazioni, ſi ſcalzino di nuovo più largamente nel meſe di Novembre, circa a un braccio al fondo; tagliando tutte le piccole barbe,

(1) Quei virgulti e ramicelli ſottili.

che si trovano per il fusto su alte a fior di terra, senza tagliare nè lacerare nissune delle principali e maestre; governandoli con un grosso corbello di concime per ciascheduno; quale saria quasi necessario, che fosse di qualche tempo avanti preparato, e composto di vinaccia, che si cava dalle tina, di fondate (1) di vini, e granella d' uva, che si cavano dalle botti nel travasarli, di sterco di colombi, di polli, di pecora, di cavallo biadato, di cuojazzuoli (2), di lupini cotti; mescolato, e rivoltato spesso per ridurlo smaltito, sottile, e tutto di una medesima qualità. Questa sorta di concime è buonissimo per le piante de' Peri, particolarmente per quelle che sono in terre fredde, umide, frigide, fiacche, grasse, ma pigre, e poco attive, ed in luoghi ombrosi, e paesi d' aria bassa; dove per lo più questa sorta di piante, benchè in apparenza diano dimostrazione di esser sane, spiritose, e gagliarde, sono per altro balorde, fiacche, e poco, o niente fruttifere; ond' è che gli spiriti, i sali, e la prontezza del suddetto concime, non solo le ravvivano, risanano, e rinvigoriscono, rendendole anche feconde di frutti di un esquisito sapore.

Dopo governate, si ricalzino, e si zappi loro la terra all' intorno, e si venga tosto all' operazione del taglio alle rame, non solo per renderle più durevoli, ed aggradevoli alla vista, ma ogn' anno fruttifere. Stimo pertanto quì necessario di riferire alcune regole, le più utili e principali; ma per praticarle dottamente, si ricercano uomini di buona capacità, e savj, che riflettano, intendino, e posseggano bene la scienza del taglio; che essendo altrimenti, io son sicuro, che facciano più male, che bene.

Primo, si osservino tutti i rami inutili, infermi, e mor-

(1) Feccia.
(2) Retagli di calzolai.

morti, e non ſi permettano mai ſopra le piante.

II. Si oſſervi ſe la pianta ſia in terra graſſa o magra, e ſe in luogo ombroſo, ovvero arioſo, e bene ventilato; e ſe ſia di razza di frutti groſſi, o piccoli. Che ſe in terra graſſa, e di razza di frutti piccoli, ſi laſcino i rami in maggior quantità, e più lunghi; ed eſſendo in terra magra, e di razza di frutti groſſi, ſi laſcino i rami in minor numero, e più corti. Eſſendo poi in paeſe baſſo e in luogo ombroſo, ſi guidi la pianta più alta di fuſto, e ſi tenga più chiara, ed aperta di rami. In paeſe poi più elevato, e arioſo, ſi tenga più baſſa di fuſto e di rami, e ſi adatti il lor numero, e la loro lunghezza alla forza ed al vigor della pianta.

III. Si oſſervi ſe la pianta ſia molto gagliarda, o mediocre, ovvero debole, e ſi adatti il numero, e la lunghezza de' rami alla forza, ed alla compleſſione della pianta; che eſſendo gagliarda, ſi laſcino i rami in maggior numero, e più lunghi; ed eſſendo mediocre, ſi laſcino in minor numero, e più corti; e molto meno eſſendo debole.

IV. Si oſſervino tutti quei rami, che dovranno ſervire per guarnire, e comporre la pianta, e ſi tenga ſempre equilibrato, e ripartito in eſſi ugualmente il nutrimento, acciocchè un ramo non ingroſſi mai più dell' altro; ciò che facilmente ſi ottiene con laſciare meno lunghezza a i rami groſſi, e più a' piccoli; perchè trovando il ſugo la reſiſtenza nel ramo groſſo, ſcortato, neceſſariamente ſi diverte da quello, e s' incamina, e s' incanala per il piccolo, dilatandoſi forzatamente in queſta maggior lunghezza. Si pratichi poi tutto il contrario ne' rami da frutto, laſciando ſempre maggior lunghezza a' groſſi, che a' piccoli; perchè i groſſi ſono capaci di reſiſtere molto più al numero ed al carico del frutto, ſenza romperſi; perciò ſi cerchi aggiuſtatamente di adattare la quantità, e il peſo de' frutti alla compleſſione, e robuſtezza de' rami.

V. Si osservi attentamente per ben conoscere, e lasciare anche nelle piante piccole, molti rami asciugati, che sono da frutto; purchè non siano capaci di togliere, o di far male agli altri da legno (1).

VI. Si osservi se qualche ramo di buona complessione, sortito al di sotto contro l' ordine più comune della natura, fosse per altro situato in luogo, che potesse essere il caso per allevarne, o parte, o tutta la pianta, si conservi, tagliandolo solamente alla lunghezza di quattro, o cinque occhi. Quest' ordine più comune della natura consiste generalmente, che in tutte le piante il primo ramo sortito all' estremità sia sempre il più grosso, e l' altro secondo, che resta al disotto, sia più piccolo di quello, ma più grosso del terzo; e così gradatamente tutti gli altri rami dovrebbero tenere questo buon ordine, nascendo in qualunque luogo della pianta.

VII. Si osservi quando si allevano i nuovi rami da legno, di farlo col divisato modo, ed arte; acciò guarniscano, e riempiano tutte quelle parti, che resterebbero vote, dopo tagliati i rami da frutto, perchè questi, dopo che hanno fruttato tre, quattro, o cinque anni, sovente s' illanguidiscono, e restano come infermi, mezzi morti, e quasi affatto abbandonati dalla natura; e perciò è necessitato il Giardiniere a levarli. Ond' è, che non avendo saputo provvederci per tempo, si ritrova poi senza rimedio piante sguarnite, e vote affatto di rami, e di figura sconcissima.

VIII. Si osservi se la pianta avesse qualche ramo trop-

(1) Perchè il savio Agricoltore non vuole aver solamente l' animo al presente, ma un poco ancora il pensiero al futuro, per modo però, che l' uno non guasti l' altro. De' fusti de' peri grandi, come siano vecchi e inutili da frutti, si cava del buon legno da lavoro, siccome di molte altre piante fruttifere.

troppo gagliardo e bravo, che andasse molto in alto colla sua cima. Questo si tagli anche nel grosso, affinchè il sugo stia sempre riconcentrato, e ripartito ugualmente in tutte l' altre rame buone, prima che si raffreddino, e si prosciughino; perchè altrimenti accaderà, che questo ramo rovinerà tutta la pianta.

IX. Si osservi se da qualche ramo sottile, e minuto ne fosse sortito altro più grosso della sua madrebranca. Questo si tagli subito intieramente, perchè questa sorta di rami non sono da farci fondamento nessuno nè per la figura, nè per il frutto.

X. Si osservi anche nelle piante giovani, se abbiano gettati alcuni rami, quali in vece di andare dritti, riguardino l' Orizzonte. Questi si lascino in numero competente, non perchè siano buoni, nè capaci di comporre e guarnire la pianta, che in verità non son tali; ma perchè diventano ben presto da frutto. Egli è però da sapere, che quando sopra il dosso di detti rami Orizzontali ne sortissero altri di falso legno, da' quali non se ne caverà mai soccorso alcuno, nè per la figura (1), nè per il frutto; questi si taglino intieramente; altrimenti accaderà, che rovineranno la loro madrebranca. Perciò è necessario osservar bene nella primavera, ovvero nella State alla loro nascita, e strapparli subito che si vedono.

XI. Si osservino tutte quelle piante, che ne' primi anni hanno sempre gettati i rami di una mediocre grossezza e complessione, quali non danno segno che di piante deboli, e di poca durata. Passati poi alcuni anni, si vedono le medesime piante che gettano uno, due, tre, e forse da vantaggio, rami di falso legno. Allora è, che bisogna avvertire, e considerare se i mede-

(1) Per la figura acconcia e bella da dare alla pianta, sopratutto ne' giardini di delizie; cosa alla quale i nostri Giardinieri non guardano per nulla.

ſimi rami ſieno ſituati in modo, che poſſano eſſer capaci di contribuire per una nuova, bella, e regolata figura; che in queſto caſo ci fonderemo ſubito le noſtre ſperanze, cominciandoli immediatamente a diſciplinare col taglio; e intanto ſi conſervino, ſe non tutti, almeno una parte de' primi vecchi, e deboli, tanto quanto ſiano buoni per il frutto, ſcegliendo ſempre i migliori con intenzione di levarli affatto quando non ſiano più buoni. Non ſi laſci pertanto di tagliare con avvedutezza ſopra li predetti rami nuovamente ſortiti, perchè comincino a diſporſi da per loro per comporre regolatamente tutte le rame, che poſſono biſognare alle piante, ſenza mendicarne l' ajuto dalle rame vecchie. Se poi i predetti rami nuovi foſſero ſortiti in luogo ſconcio, e mal ſituati, da non poterſene ſervire per uſo di una nuova oſſatura di rame; in queſto caſo ſi taglino tutti intieramente ſul fondamento, che l' anno venturo ne dovranno ſortire de' nuovi più belli, e meglio ſituati, perchè a queſt' ora ſi è già ſcoperto, e ſiamo aſſicurati, che la pianta va aumentando le forze per mezzo di nuove radici venute ſtraordinariamente; onde non ſarebbe prudenza ſeguitar la pianta nè per mezzo de' primi ſoli rami deboli, di poca compleſſione, e affatto incapaci di ricevere e impiegare in ſe ſteſſi tutto l' acquiſto del nutrimento; nè pure per mezzo de' nuovi, quando ſi vedono ſituati in cattiva poſitura. Adunque è neceſſario di fare un eſattiſſima rifleſſione per trovare il modo d' impiegare tutto il nuovo acquiſto del nutrimento a benefizio della pianta per mezzo d' altri rami nuovamente ſortiti, benchè di falſo legno, e contro l' ordine naturale; capaciſſimi queſti di darci più anticipatamente tutto l' utile e il dilettevole.

XII. Si oſſervino tutti i rami donde abbiano la loro origine, e di qual natura veramente ſieno, e ſi taglino tutti quelli, che nati foſſero contro l' ordine della natura, maſſime quelli che vanno al di dentro in falſi

legni

legni con pregiudizio dell' altre rame buone, a riſerva di qualcheduno, che foſſe ſortito aſſai lontano dal luogo, ov' ebbe l' origine la ſua madrebranca, ovvero, come ſi è detto, da qualche parte troppo ſguarnita. Queſta ſorta di rami, benchè di falſo legno, tagliati alla lunghezza di quattro, o cinque occhi, e più e meno, ſecondo la forza della pianta, e la compleſſione di detti rami; poſſono i medeſimi ſervire per il frutto, e nel medeſimo tempo per aprire, e guarnire la pianta.

Ma per ben mettere in pratica una sì difficile operazione, ci biſognano molte rifleſſioni, ed uomini, che abbiano della pratica, e molta e vera cognizione delle piante, affinchè ſappiano diſtinguere e conoſcere quei rami veramente capaci di eſſer buoni per il frutto, e per il legno, ſenza che poſſano eſſer di pregiudizio agli altri. Perchè dandoſi il caſo, che uno di queſti rami, che ſi laſcia con fine, che egli faccia del frutto, e guarniſca la parte vota, foſſe il medeſimo ſortito, come è facile, in qualche luogo, dove faceva la maggior forza l' eſuberanza del nutrimento della ſua madrebranca, in queſto caſo, dico io, ſarebbe aſſai mal fatto, ſe ſi laſciaſſe un ramo di queſta natúra; poichè ſi renderebbe capace di attraere, e tirare a ſe la maggior parte della virtù vegetativa; perchè ſempre viepiù creſcendo il detto ramo, viene a dilatare la ſtrada al ſugo, che ſe ne ſcorra addirittura, quaſi tutto per il medeſimo ramo: dimodochè l' altre rame di queſta pianta, sì malamente guidata, vengono a reſtar prive della maggior parte della lor facoltà vegetativa, ed abbandonata dalla natura; ne ſegue intanto, che il ſecondo, o terzo anno cominciano a ridurſi languide, miſerabili, ſenza forza, ed affatto incapaci di poterla riacquiſtare; perchè il nutrimento ha già preſa altra ſtrada, a guiſa dell' acqua di un fiume, che battendo con maggior forza, più che in altri luoghi, in qualche tortuoſità delli ſuoi argini, dove cominciata una

piccola rottura, per la quale cominci a paſſar l' acqua, a poco a poco rode, conſuma, e porta via l' argine, fino a tanto, che l' apertura non ſi è reſa grande, e capace di paſſarvi tutta l' acqua con facilità; di maniera che ella, per così dire, abbandona affatto il ſuo vero letto, e ſe ne va facendo a ſuo piacere un altro di nuovo per l' adjacente, e più baſſa campagna. Il ſimile appunto fa il nutrimento delle piante in quei rami ſortiti, dove il medeſimo fa la ſua maggior forza. Con queſta differenza però, che l' acqua, uſcita fuor del fiume aſſegnatole, rieſce quaſi ſempre, a forza d' argini, o altri ripari di obbligarla a ritornarſene nel ſuo vecchio letto; ed ella eſſendo l' iſteſſa, facilmente vi torna, perchè il fiume è ſempre capace di riceverla: ma non è certamente così nelle piante; perchè quei rami che reſtano per due, o tre anni privi della maggior parte della loro facoltà vegetativa, è vero che non ſeccano, ma ſi riducono in uno ſtato di non eſſere mai più buoni, nè capaci di riacquiſtarla; perchè in tanto ſi proſciugano, aſſodano, e fermanſi i loro canali (1), e per conſeguenza perdono tutta quella diſpoſizione, e attività che avevano di ricevere facilmente il loro nutrimento, fattoſi anche in maggior copia.

Per quello poi, che riguarda il tempo di tagliare, io dico, ed aſſicuro ognuno ſopra la mia eſperienza di tren-

(1) E' dimoſtrato, che il ſugo vegetativo nelle piante circoli preſſo a poco come ne' corpi animali il ſangue e gli altri umori; di che veggaſi Malpighio, e Hales. A che ſi vuole aggiungere, eſſervi di molti Fiſici, che ripongono le piante nella claſſe degli animali, e ciò con molta veriſimilitudine; su che può leggerſi Duhamel nella *Fiſica degli Alberi*. Son ſoggette dunque le piante ad oſtruzione di vaſi e canaletti non altrimenti, che gli animali, dove non ſi ſappiano governare.

trentacinque, e più anni, che levatone qualche ſtagione di eſtremo freddo, ſi può tagliare di tutti i tempi, ſenza pregiudizio delle piante; eſſendo però vero, che quelle per loro ſteſſe deboli, ed altre, che ſono in terra ſottile, aſciutta, e poco ſoſtanzioſa, ſarebbe bene potarle ſubito cadute le foglie; e l'altre mediocri dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo; e tutte quelle gagliarde dalla metà di Marzo fino a' primi giorni di Aprile, quando la multiplicità delle piante, e degli affari non permettano che ſi faccia più anticipatamente anche nelle piante gagliarde, che ſarebbe coſa molto più utile, e vantaggioſa.

Tutto ciò, che ho quì ſopra deſcritto, per quello riguarda il taglio, è neceſſario di praticarlo anche in tutte le piante degli Agrumi, per renderle ſempre belle, durevoli, e molto fruttifere. Ma è da ſaperſi, che non in tutte le qualità delle piante de' Peri ſi debbono praticare le medeſime regole nel potarle; perchè una qualità di Peri richiede una potatura affatto diverſa dall' altra. Il ſimile accade nelle piante degli Agrumi, eſſendovi in queſte pure una differenza ben grande nella potatura che debbe farſi per eſempio, alle piante de' Cedrati, da quella che debbe praticarſi alle piante de' Limoni, Aranci di Portogallo, Aranci dolci, forti, di fior doppio, Bergamotte, Mele roſe, Limoncelli di Napoli, e molte altre qualità di una natura di rami affatto diverſi; così richiedono e vogliono diverſe le potature. E di quì pure ne naſce, che per mancanza di cognizione, e di buona pratica de'Giardinieri, che tagliano non ſolo a caſo, ma ſopra tutte le piante con la medeſima regola, che ſe ne veggano molte, tanto di Peri, che di Agrumi, che fruttano ogni anno pochiſſimo, benchè ſane, robuſte, e gagliarde. E quì è dove mi diſpiace infinitamente forſe più che in altri luoghi, di non poter fare una ricetta, e inſegnare, come credo d' intendere, diſtinta-

mente

mente il vero e diverſo modo di potarle, a ſeconda della diverſità della loro natura, ec.

Vi ſarebbero moltiſſime altre oſſervazioni da ſpiegare: e per quelli che aveſſero genio di reſtarne pienamente informati, ſi contentino di leggere attentamente il nobiliſſimo, e gran trattato del taglio degli Alberi baſſi, e fruttiferi del fu Monsù della Quintinyè, ec.

Del modo di coltivare, ed allevare le piante de' Peri, che ſi mettono vicine alle muraglie, per tenerle a Spalliera di nuova invenzione.

CAP. IX.

PRimieramènte queſta ſorta di piante ſi mettano mezzo braccio incirca vicino alle muraglie, e non tanto accoſte, come ho veduto praticare a molti; e piantate che ſiano, colle medeſime regole dette nel capitolo ſeſto per quelle, che ſi piantano ne' Giardini, e nelle Coltivazioni, ſi tagli ſubito il loro ſuſto, in modo, che reſti alto meno d' un braccio ſopra la ſuperficie della terra. D' Aprile poi, quando ſortiſcono i primi germogli, due ſoli ſe ne ſcelgano per allevargli all' eſtremità, uno che guardi a deſtra, e l' altro a ſiniſtra della muraglia; e dopo ſei meſi fatti vermene nel meſe di Novembre ſi ſcalzino, tagliando tutte le barbe troppo alte; e governate col ſolito concime, ſi ricalzino colla medeſima terra. Indi ſi taglino le dette vermene alla lunghezza di quattro, cinque, o ſei occhi, coll' avvertenza, che gli ultimi guardino al di fuori, e non al di dentro della pianta; e intanto s'allarghino, piegando le medeſime vermene una a deſtra, e l' altra a ſiniſtra, fermandole con ſemplice legatura, a due chiodi piantati nella muraglia; e da queſte medeſime vermene, e colla medeſima regola ſi vada avanti, ſcegliendo e allevando ogn' anno nuovi rami, tagliandoli in maniera, che uno non ingroſſi mai più

dell'

dell' altro; ciò che si esige facilmente, e con poca fatica dal taglio praticato saviamente, tenendo sempre il nutrimento equilibrato, e ripartito in tutte le rame, secondo la loro grossezza, e lunghezza; e intanto a misura della forza, e del vigore che va ogn' anno aumentando, si crescano, e s' allunghino i rami ugualmente da ambe le parti, fermandoli a chiodi fitti nella muraglia, ripartiti in giusta distanza, senza incrociarli; e parimente s' allevino ogn' anno spartitamente alcuni rametti da frutto. E fatta la prima ossatura alla muraglia, chiara, e poco piena di rami, si comincino tosto ad allevare e conservare per il frutto le sortite, che nascano ogn' anno per il dosso de' rami già obbligati alla muraglia; levando affatto le troppo grosse, robuste, e gagliarde, spuntando le mediocri, e nulla toccando le deboli. Nè mai se ne lascino molte insieme, ma ripartite in giusta distanza una dall' altra, acciò non facciano della confusione, e non chiamino il nutrimento più in un luogo che nell' altro; nè mai si accostino, nè si leghino queste seconde rame a' chiodi della muraglia, come malissimamente ho veduto praticare a molti; poichè in tal forma si cavano dalla loro dolce, e natural positura; onde restano forzate a guisa d' un arco teso; dal che ne segue, che il loro nutrimento non ha la dovuta facilità di circolarvi, e fecondarle, di maniera che trovandosi così ristretto, necessariamente da fuori in nuove sortite di succhioni (1), falsi legni, e d' altre numerose vermene, dalle quali ogn' anno egli è forza, che alcune si taglino, obbligando l' altre alla muraglia, con pregiudizio delle prime rame, che avevano già il possesso d' un ottima disposizione, di farsi grosse, complesse, e fruttifere; e intanto si soffermano, raffreddano, e prosciugansi. E

(1) Quì per rampolli, che succhiano soverchio, togliendo il nutrimento agli altri.

ſi. E di quì è che ſi vedono quelle male ſorte di ſpalliere di piante quaſi affatto infruttifere, e piene continuamente di un ſoverchio numero di rami languidi, inutili, e infermi: laddove guidate col taglio praticato ſaviamente, la virtù vegetativa circola, e ricircola più francamente nelle rame buone, ſenza che abbia occaſione d' abbandonarle, e di sfogare in altre falſe ſortite; mentre queſte vanno creſcendo ugualmente da tutte le parti, a ſeconda delle prime rame già obbligate alla muraglia, ſi fanno in poco tempo sì ſode di compleſſione, capaci non ſolo di ſoſtenerſi da per ſe ſteſſe, ma capaciſſime ancora di reggere tutto il carico del proprio frutto, ſenza tante legature, e tanti imbarazzi di pertichelle, di canne, di ferri e chiodi nelle muraglie; quali per verità non ſervono ad altro, che per moltiplicare le ſpeſe, e gl' incomodi, martirizzando, ed aſſaſſinando le piante.

Adunque col ſolo taglio, gli Uomini, che bene l' apprendono, con poca fatica guidano beniſſimo queſta ſorta di piante in maniera, che ſenza legature facciano viſtoſa ſpalliera da per ſe ſteſſe le branchemadri, e da frutto, e da legno, ripartendoſi queſte ugualmente col taglio, in modo che neſſuna di loro mai vada alla volta della muraglia, ma tutte colle loro cime ſporgano in fuori dall' oppoſta parte; e ſopra tutto che non s' ergano tanto su dritte a cilindro, ma guardino bene l' Orizzonte. Ed ecco che tenutele, e guidatele in queſta nuova moda, averemo ſpalliere aſſai più robuſte, e più belle, nè meno durevoli, ma più feconde. E quì finalmente per ſicurezza di tutti aſſeriſco, che avendo io travagliato più volte in diverſe vecchie ſpalliere, non ſolo di Peri, ma di Agrumi ancora, eſtremamente obbligate con tante legature alle muraglie, quali affatto diſarmate da ogni legame, e ridottele col ſolo taglio alla diviſata moda, che ho detto, ho compiutamente ottenuto l' intento, con sì buon eſito in

pra-

pratica, e tanto felicemente, che non si poteva desiderare davantaggio.

Del tempo, e del modo di diradare i Fiori de' Peri Buoncristiani dall'Inverno, e dello staggiamento (1), *e altre diligenze da praticarsi.*

C A P. X.

IL vero tempo di tagliare, e diradare i fiori de' suddetti Peri, egli è subito che si vedono sbocciati, e ben fioriti, prima che annodino il frutto; tagliandoli tutti con forbicette, a riserva di un solo per Polluzzola (2); sempre il migliore, e più bello, che si conosce dall' origine del suo gambo più grosso, e meglio situato, ed al suo colore vermiglio, rossellino, e più vivo degli altri. Siamo adunque in necessità di tagliare tutti i superflui; perchè essendo molto delicati, ogni piccola nebbia, o altra intemperie dell' aria li fa assai spesso tutti cadere; e lasciatone solamente uno per Polluzzola, questo resiste assai più all' ingiurie del tempo, perchè acquista subito maggior complessione; nè li si ferma addosso gran tempo nè pure con danno l' umidità, e la nebbia; poichè il medesimo fiore resta isolato, asciutto, e più dominato dall' aria, pigliando addirittura maggior quantità di nutrimento, senza che resti indebolito dagli altri usciti dal medesimo bottone, che restando tutti uniti insieme, oltre al debilitarlo di nutrimento, vengono a formare come un mazzetto legato, vero ricettacolo, ove più facilmente si depongono le umidità delle nebbie, con tanto di pregiudizio, che le più volte tutti cadono. Essendo poi i frutti anno-

(1) Metter de' puntelli sotto le rame.

(2) Polloncino: quella punta di mazzuola, ond'escono i fiori.

nodati (1), ovvero, in termine più comune di Giardinieri, allegati, si stia attenti a tutte le nuove sortite, in particolare a quelle che nascono sopra le cime delle Polluzzole, e vicino a' gambi delle Pera. Queste si taglino con forbicette, ovvero si pizzichino con unghie subito che si vedono; poichè lasciandovele, cominciano tosto a succhiare molta di quella virtù, che dovrebbe andare nelle Pera; e queste intanto languide, per mancanza di dovuto nutrimento, ad ogni piccola nebbia, o vampa di Sole, soffermansi (2), impallidiscono, e cadono, ancorchè siano alquanto ingrossate. Si osservino in oltre l'altre sortite, tagliando tutte quelle che nate sono sopra a i dossi de' rami grossi, ovvero vicino al luogo, ove i medesimi rami ebbero la loro origine. Il simile si faccia a tutte l'altre mal situate, da non potersene servire nè per il frutto, nè per il legno, acciò non siano di pregiudizio nè alle rame buone, nè al frutto dell' anno imminente. E si comincino a fare le suddette osservazioni subito che si vedono le nuove sortite, seguitando fino alla metà d' Agosto a rivederle per il meno una volta la settimana, tagliando, o strappando sovente tutte le sortite inutili e dannose. Si spuntino agli ultimi di Maggio, ovvero al principio di Giugno anche tutte le nuove cime delle rame buone, affinchè il nutrimento resti sempre tutto impiegato, e riconcentrato a favore de' frutti già allegati, e delle rame basse, che sono le più difficili a pigliare il nutrimento, e mantenersi gagliarde, robuste, e fruttifere. Questa è un operazione necessaria necessarissima, ed è pochissimo praticata, perchè niente intesa.

Si osservi anche dalla metà di Giugno alla metà d' Agosto, e se in questo tempo la stagione andasse molto

(1) Spurgati, dicono tra noi.

(2) Quì per agghiadarsi, nè venire alla giusta loro grandezza.

to aſciutta, ſi adacquino le ſuddette piante, una volta la ſettimana nel medeſimo modo che ho inſegnato per quello de' Fichi nel Capitolo terzo, acciò le Pera ſi mantenghino tenere, e diſpoſte a creſcere, e non ſi aſſodino, nè ſi ſoffermino troppo preſto; ma ſeguitino a ingroſſare ſenza neſſuna occaſione di trattenimento fino al tempo che cominciano a diſporſi alla loro maturazione.

Giunti poi al principio del meſe di Settembre, e vedute alcune Pera molto groſſe, belle, e ſtimabili; ma in luoghi troppo eſpoſti al vento, dove corrino pericolo di cadere prima che ſiano fatte, ſi piglino alcune ſacchette fatte di ſpaghetto, ad uſo di reti, mettendone ad ogni Pera una; e ſerrata che ſia la ſacchetta col ſuo ſpaghetto al gambo della Pera, ſi fermi, e s' aſſicuri col medeſimo ſpaghetto a qualche ramo ſuperiore, in modo, che la Pera ripoſi totalmente ſulla ſacchetta, e non altrimenti più ſulla rama, che l' ha prodotta; affinchè reſtino difeſe, e aſſicurate da' venti; e perchè i loro rami non eſſendo più forzati dal peſo, e levati dalla loro natural poſitura, poſſino più facilmente darli l' ultimo nutrimento; e in tanto le Pere ſi facciano più compiutamente groſſe, e perfette.

Del tempo di cogliere le Pera del Verno, in particolare le Buoncriſtiane, e del modo più proprio di conſervarle.

C A P. XI.

IL vero tempo di coglière le Pera dall' Inverno, in particolare le Buoncriſtiane, non è limitato; perchè in alcuni Paeſi ſi perfezionano più preſto, ed in altri più tardi, come accade anche ſopra una medeſima pianta, dove molte volte alcune non ſi perfezionano, in modo che ſiano da cogliere prima che alla fine del meſe d' Ottobre, ed altre alla metà di Novembre, e for-

e forſe più tardi . Il ſimile accade in tutte le frutta , tanto dalla State, che dall' Autunno ; colla differenza , che in queſte il tempo ſi riſtringe a pochi giorni dal più al meno . Paſſati adunque cinque o ſei giorni del meſe di Ottobre, venute che ſiano alcune rugiade fredde, ſi colgano immediatamente tutte quelle, che ſi oſſervano aver mutato il loro natìo colore di verde ed oſcuro, in più chiaro e luſtro ; e altre che nel medeſimo tempo divengono picchettate d' un colore quaſi ſimile al giallo ; eſſendo queſti i due più veri e ſicuri contraſſegni, che le Pera ſono giunte al tempo di doverſi cogliere; poichè non pigliano più nutrimento dalla Pianta; e perciò ſi colgano diligentemente con tutto il loro gambo , e in tempo che ſiano aſciutte dalle guazze , e altre umidità . E per ben conſervarle , ſi mettano per venticinque , o trenta giorni ſopra le ſtuoje, in modo che non ſi tocchino una coll' altra in una ſtanza eſpoſta a mezzo giorno, ſana, aſciutta, ed arioſa , colle vetriere , o incartate alle fineſtre , affinchè ne' tempi nebbioſi , e piovoſi vi penetri meno umidità che ſia poſſibile , tenendole aperte nelle giornate belle e aſciutte. Paſſato che ſia il detto tempo , ſi mettino ſopra le tavole in altra ſtanza alta, eſpoſta all' aria di Tramontana , che abbia le fineſtre da due parti , affinchè ſia ventilata , e poſſa girarvi l' aria ; perchè ſtando ferma, toſto ſi appeſta nel medeſimo modo che s' imputridiſce l' acqua ſtagnata ; mettendo le reti di filo di ferro , o di ſpaghetto alle fineſtre , quali non ſi ſerrino che ne' tempi umidi, piovoſi, nebbioſi, e tanto freddi e rigidi, che le Pera poſſino ghiacciare ; perchè ſiccome il caldo, il vento Scirocco, l' umidità, la nebbia, e l'aria rinchiuſa, accelerano la maturità ; così l' aria fredda , ventilata , e aſciutta le porta avanti , trattenendole, che maturino più tardi . Si vadano poi a rivedere una volta , o due la ſettimana, ſecondo le qualità , e quantità , che ne abbiamo ; e trovando che le meno perfette comincino a marcire , ſi levino

to-

tosto; perchè non infettino l' altre, che lor sono appresso; nè cagionino altro cattivo odore alla stanza. E sappiasi, che il marcire delle frutta depende molto da non essere state bene appropriate le piante alla terra e al clima; e altre volte dall' imperfezione delle medesime frutta, che hanno qualche parte piagata, poco sana; e talvolta dall'essere mature, e non conosciute a tempo dalle persone, che ne hanno la cura. E trovandone delle perfettamente mature, si mangino, o se ne faccia altro esito prima che degradino dalla loro bontà; perchè tutte le frutta vorrebbero essere mangiate quando sono sul vero perno della loro maturità: poichè passato questo lor termine, necessariamente degradano di perfezione, e cominciano a perdere quel loro odorifero e delicato sapore, diventando in poco tempo sì acquose, e tanto mezze (1), che poi ben presto marciscono affatto, ed altre avvizziscono (2), e si asciugano tanto, che non sono buone a nulla; in particolare quelle fatte in terre grasse, ed in paesi umidi, e non appropriate le qualità delle Pera a quelle della terra, e colte troppo presto dalle loro piante. Queste, o per un verso, o per l' altro periscono prima che maturare perfettamente. Però si facciano tutte le divisate osservazioni, per mangiarle in punto, ben mature, e non trasandate. Poichè in tutto, ma più ne' frutti di questa sorta, non si dà che efimera la permanenza.

O TRAT-

(1) Noi *nizze*.
(2) Appassisconsi e diventano grinze.

TRATTATO
DE' CASTAGNI,
Tanto per uſo delle Selve, che de' Polloneti (1).

Delle qualità della Terra più atta e propria per uſo de' Vivaj di Caſtagni, e del tempo, e del modo di prepararla, per ſeminarvi le Caſtagne.

C A P. I.

SArebbe coſa molto propria, che la Terra, che debbe ſervire per uſo de' Vivaj di Caſtagni, foſſe già ſtata di qualche tempo lavorata, e travagliata ogni anno, e di ſua natura perfettamente ſana, tanto per le acque ſotterranee, che ſuperficiali; nè mai troppo leggiera, ma profonda, paſtoſa, graſſa, pronta, attiva, ed eſpoſta all' aria di Levante, e mezzo giorno, e non totalmente alla Tramontana; e per quanto ſia poſſibile col comodo di poterla adacquare nella eſtate; perchè il benefizio dell'acque è coſa molto utile, e vantaggioſa, eſſendo veriſſimo, che non ſolo i Caſtagni, ma tutte le Piante piccole fanno più prova in due anni, mentre ſieno adacquate a tempo, di quel che facciano in quattro ſenza queſto valevole ajuto; perchè non viene mai interrotta la loro azione, nè ſi aſciugano punto le loro già ubertoſe trachee per la troppa ſiccità della State, onde pigliano immediatamente

(1) Piccole ſelve per uſo di pali, o pertiche.

mente un' ottima diſpoſizione, che ſenza queſto neceſſario principio, tutte le piante creſcono ſempre molto più adagio, e reſtano così languide, ſtentate, e miſerabili, che non concludono mai che poco, o nulla.

Caſo poi che queſta terra foſſe vizioſa per la ſoverchia umidità, originata dall' acque travenate, e rinchiuſe, come accade ſovente in molti luoghi di Paeſi montuoſi, e lontani dal domeſtico, ſi veda di ſanarla perfettamente per lo meno un anno prima di ſeminarvi le Caſtagne, per mezzo di ſogne ſotterranee, fatte ſtabilmente, con la ſua ſtipa ſopra, o altro fraſcame groſſolano; ovvero di foſſe aperte, fatte ad ogni corto tratto, ſecondo che richiede il biſogno: ma è da ſaperſi, che ſono molto più lodevoli le prime delle ſeconde. Così aſciugata e ſanata ſi vanghi, o ſi zappi ſubito quattro o cinque palmi al fondo, mettendo il ſuolo in buona poſitura, riempiendo tutte le foſſe già ſcavate per uſo delle ſogne; ſmuovendola, e ſtritolandola da per tutto ugualmente, acciò abbia tempo, e poſſa più facilmente riſvegliarſi dal ſuo letargo, e ripigliare la ſua perduta prontezza, e attività; perchè le acque travenate, rinchiuſe, e ſtagnate nella terra, toſto l' opprimono, e addormentano in maniera, che reſta, per così dire, come un corpo morto, nè ſi riſveglia così ſubito facilmente in poco tempo, mentre non ſia prima ſmoſſa, ſollevata, e ſtritolata per il meno due volte nella State, in tempo che ſia aſciuttiſſimo.

Se poi foſſe naturalmente ſana, ma troppo ſerrata e coſtipata inſieme, per la ragione di eſſere ſtata molto tempo ſoda, e ſenza lavorare, e perciò impigrita, addormentata, e perduta quaſi affatto la ſua dovuta natural prontezza, e attività, come accade in tutte le terre, che ſi laſciano per molto tempo ſode, e ſenza lavorarle, diventando ſubito quaſi affatto ſterili, ed infeconde; queſta ancora ſi vanghi, o ſi zappi per il meno tre palmi al fondo del meſe di Maggio, ſolle-

vandola, ſtritolandola, e purgandola beniſſimo da tutte le ſpine, roghi, erbe, ec. acciò poſſa più validamente abbracciare, e approfittarſi, non ſolo del calor del Sole, che la concuoce, ſcioglie, e ſtagiona, ma anche degli altri benigni influſſi celeſti, che la fecondano.

Eſſendo adunque la terra così preparata, e giunti alla metà del meſe di Novembre, ovvero all' incirca, o in tempo che non ſia troppo bagnata, ſi vanghi o ſi zappi di nuovo per il meno tre palmi al fondo, facendovi toſto i ſolchi con l' aratro; ed eſſendo luogo piccolo, col marrone (1) a mano, in diſtanza di due palmi in circa uno dall' altro, e nella medeſima diſtanza ſi facciano in detti ſolchi ſterzatamente (2) le buchette con la vanga, di grandezza capaci di una groſſa giumella del noſtro ſolito concime per ciaſcheduna; e coperto che ſia immediatamente per l' altezza di due, o tre dita di terra, vi ſi mettano ſubito tre, o quattro caſtagne per buchetta, ſcelte, perfettamente granite, in diſtanza di mezzo palmo in circa una dall' altra. Io dico tre, o quattro per buchetta, benchè ſieno più del biſogno, perchè non ſempre tutte naſcono; ed altre talvolta ſon guaſtate, e mangiate dagli animali: coprendole leggermente per l' altezza di tre dita di terra beniſſimo ſtritolata, e ſenza pigiarla, appianando da per tutto i ſolchi ugualmente col marrone, appunto come ſi pratica al fermentone (3), ſaggina, legumi, ſimili, ec.

Giunti agli ultimi giorni del meſe di Marzo, ovvero al principio di Aprile, ſubito l' anno dopo ſeminate le Caſtagne, tempo appunto, che cominciano a naſcere, allorchè ſi vedano creſciute per l' altezza di un palmo

(1) Marra alquanto più lunga.
(2) A fila diritte per ogni verſo.
(3) Grano d' India.

palmo , o poco meno , ſi puliſchino beniſſimo da tutte l' erbe , ſarchiando , e ſmuovendo da per tutto leggermente la ſuperficie del ſuolo , ricalzando nel medeſimo tempo i Caſtagni , acciò poſſino più facilmente pigliare un ottima diſpoſizione per creſcere anticipatamente con la dovuta vivezza , e celerità , ſeguitando non ſolo nella Primavera , ma anche nella State , e nell' Autunno , tenendoli ſempre ſarchiati , netti , e puliti dall' erbe . E veduto , che ne i tempi di eſtremo caldo , deſſero qualche ſemplice ſegno di voler patire per il troppo aſciuttore , toſto ſi adacquino , introducendo placidamente l' acqua nel vivajo , dandogli tempo , che la terra poſſa beniſſimo inzupparſi da per tutto ugualmente , replicando più volte nella State queſta adacquatura , ſempre che ſi vede il biſogno , maſſimamente il primo anno ; perchè eſſendo i Caſtagni così piccoli , e poco inoltrate , e internate le loro corte e tenere barbe nella terra , ſentono ſubito ogni ſemplice aſciuttore , che interrompe , e ſofferma il continuo della loro azione ; e intanto perdono il principio, ed il poſſeſſo che già avevano della loro ottima diſpoſizione ; coſa che non poſſono mai riacquiſtarla così certa , e ſicura , che con molta difficoltà , e con gran perdimento di tempo ; e perciò ſi faccia il poſſibile per inumidire la terra , prima che ſia troppa aſciutta ; e per levarle la ſuperfluità dell' umido , allorchè ſi conoſca troppo bagnata , non ſolo per l' acque travenate , e rinchiuſe , ma dobbiamo anche ſtare avvertiti , per non adacquarla mai , ſe non in tempo di vero biſogno; mentre è certiſſimo , che queſti due eſtremi opprimono , e addormentano la terra , rendendola ſubito , come ſopra ſi è detto , pigra , e quaſi affatto ſterile , ed infeconda .

Sappiaſi in oltre , che le Caſtagne ſi poſſono ſeminare con buon eſito anche ne' meſi di Dicembre , Gennajo , Febbrajo , e Marzo ; ma ho veduto ſempre pruove migliori in quelle ſeminate di Novembre , e

intanto ci liberiamo dall' imbarazzo di doverle conservare, cosa che non riesce mai, senza che non se ne guastino molte, quantunque si pratichino tutte le diligenze. Nè vi è da dubitare, come vien falsamente supposto, che quelle che si seminano nel mese di Novembre sieno sottoposte a esser guastate dalla rigidezza del ghiaccio; mentre abbiamo di sicuro, che non patiscono nulla affatto, quando non sieno seminate in terre viziose, oppresse, e addormentate, come già si è detto, per la soverchia umidità. Neppure vi è da temere che non facciano ragionevolmente bene, seminate anche in luoghi, dove non sia il comodo di poterle adacquare; ma è altresì verissimo che fanno più adagio, nè possono così subito pigliare quella ottima disposizione, che credo totalmente necessaria in tutte le piante, non solo perchè sieno più robuste, e fruttifere, ma anche perchè creschino anticipatamente fino alla loro più dovuta possibil grossezza.

Finalmente è da sapersi, che i Vivaj di Castagni, fatti e custoditi, come abbiamo già detto, sono da servirsene più per uso di Selve, che per farne Polloneti (1), o, come altri dicono, Palaje, o Vernacchiaje (2), perchè in questo caso si possono seminare le Castagne molto più spesse, per aver maggior quantità di Castagni nel medesimo spazio di terreno, mentre non si debbano innestare, e si possono sbarbare dal Vivajo per il meno due anni più presto di quelli che s' innestano per uso delle selve, e piantarli nelle terre già preparate per uso di Polloneti, come penso di dire ulteriormente in questo medesimo Trattato in un capitolo a parte.

Del

(1) Piantazioni da far polloncelli da pertiche, o pali, da servire o interi, o spaccati per uso di fabbriche, ec.

(2) Palizzate pe' fiumi, o altro.

Del tempo, e del modo di coltivare, e allevare i Castagni piccoli nel vivajo il secondo anno dopo nati.

C A P. II.

IL secondo anno dopo nati i Castagni, allorchè giunti circa agli ultimi giorni del mese di Aprile, ovvero al principio di Maggio, in tempo che la terra non sia troppo bagnata, si pulischino benissimo da tutte l' erbe, zappando minutamente il suolo più volte nella State, sempre che si vedono ritornate le nuove erbe, acciò la terra sia più disposta, e atta a dargli immediatamente tutto il dovuto necessario incremento; e veduto che nella State più calda patissero l' asciuttore, si adacquino, come già si è detto nel Capitolo antecedente, con l' avvertenza, che essendo in quest' anno un poco più cresciuti, assicurati, e avanzati con le loro barbe nella terra, non patiscono così facilmente per ogni semplice asciuttore, onde non sono così subito in necessità d' essere adacquati tanto spesso, come l' anno passato.

Passando poi alla prima settimana di Giugno del medesimo anno, ciò che dipende non solo dalla stagione avanzata, o posticipata, ma anche dal Clima più o meno caldo, e dalle qualità della terra, più, o meno pronta, e attiva, si osservino esattamente i Castagni; e allorchè si vedono per il dosso del fusto, massime su vicino alla cima, sortiti, e allungati molti rametti laterali, si taglino tosto con ferro tagliente solamente tutti quelli, che facessero dubitare di voler troppo ingrossare con pregiudizio della vera cima, acciò venghino di fusto liscio, dritto, agguaglito, e unito di grossezza più che sia possibile, per poterli poi più validamente innestare, e alti e bassi appunto là dove il genio, e il bisogno richiede; lasciando spartatamente tutti gli altri piccoli rametti orizontali, come

incapaci di minimo pregiudizio alla cima, e al fusto e intanto facilitano la circolazione, l'ingrossamento, e la proporzione al medesimo fusto, chiamando in suo vantaggio il nutrimento.

Nè mai si pratichi di lasciarli crescere a loro arbitrio; perchè cominciando il nutrimento, e la virtù a diffondersi subito copiosamente, dilatandosi ne' rametti troppo grossi, venuti contro il buon ordine della natura, tosto abbandonan la cima maestra con tanto di pregiudizio, che i Castagni, così male allevati da principio, vengono tanto storti, brutti, confusi, e simili a tanti Frasconcelli, venuti a capriccio della natura; appunto come sarebbero i virgulti, che risorgono dalle ceppaje de' Polloneti, se non si cominciasse sino da principio a diradarli, levando affatto i più deboli e superflui, guidando gli altri su diritti col taglio praticato saviamente a tempo, tagliando tutte le rame venute lateralmente, capaci di farsi troppo grosse, e pervertire il bell' ordine della natura; onde è che senza questo mezzo non si otterrebbero da' Polloneti così facilmente non solo anticipati, e bellissimi pali, ma anche grosse, dritte, pulite, e lunghe pertiche, per uso di cerchi, con altri ottimi, e bellissimi legnami per servizio delle fabbriche.

Del tempo, e del modo di scegliere, e destinare le mazze domestiche per innestare i Castagni nel Vivajo.

C. A P. III.

PArlando del tempo, e del modo di scegliere, e destinare preventivamente le mazze domestiche per innestare i Castagni nel Vivajo, è da sapersi da tutti quelli, che vogliono fare un grosso numero d' innesti, come ho fatto io più volte in diversi luoghi, che è cosa molto utile e necessaria di pensarci per il meno

un

un anno prima del tempo dell' inneſtatura , per non averle poi a mendicare , e pigliarle a caſo , come da molti vien praticato , con pregiudizio notabiliſſimo dell' annue rendite delle loro Selve ; perchè ormai ſono aſſicurato , che non tutte le qualità di Caſtagni rieſcono ugualmente fruttiferi in un medeſimo terreno ; onde è neceſſario ſcegliere le mazze di diverſe ſpecie , e fare gl' inneſti ſeparatamente , per poterli poi riconoſcere , e adattarli con la dovuta neceſſaria proprietà alle diverſe qualità del Clima , e del ſuolo : nè mai riportarſi totalmente a' Contadini , nè ad altre perſone di corta viſta , che non valutano queſte coſe che poco o nulla , ſe pure non le diſprezzino .

Prima dunque di arrivare al meſe di Marzo , dell' anno avanti , che ſi vogliono fare gl' inneſti , ſi ſcelghino alcuni robuſti pedali di Caſtagni di diverſe qualità, come ſarebbero i Marroni , i quali benchè alquanto fallaci , ſono la miglior qualità di Caſtagne di tutte l' altre , non ſolo per mangiarle in diverſe maniere , ma anche per farne farina ; eſſendo queſta la perfettiſſima, per la delicatezza , bianchezza , ſapore , e odore ; non eſſendovi niſſun' altra qualità di farina di Caſtagne (1), che poſſa ſtarle a fronte . Ma è altresì veriſſimo , che ſono molto ſoggette ad eſſer rubate da' Confinanti , e molto più da quelle medeſime perſone , che ne hanno la cura ; perchè oltre a quelle , che mangiano continuamente in più modi , ne vendono molte , e forſe anche contro la loro volontà , per la ragione delle frequenti richieſte , ed altre ne regalano a' parenti , agli amici , ed altre perſone , ec. di manierachè , ſe ſi poteſſe , ſtarei quaſi per dire , che non poſſono far di meno , perchè vengono troppo ricercate da tutte le qualità

(1) Nelle Montagne di Toſcana ſi fa del buon pane di queſta ſorta di farina , e mangiaſene molto da' Contadini.

tà di persone. E quì è dove tocca a i Padroni, e alle persone, che soprintendono, a pensare, come possano andar le cose, riguardo all' interesse, facendo bene i conti, per vedere se possa essere più utile il piantare di questa sorta di Castagni, o di altre qualità. Vi sono le Carraresi, o come altri dicono Carpinesi, che sono una buonissima qualità di Castagne, perchè ne fanno moltissime, raffermano (1) quasi ogni anno; e seccate, pulite, e stagionate che sieno, riescono le più pesanti di tutte l' altre; ma invecchiandosi, la loro farina piglia facilmente di grasso; e queste pure sono alquanto ricercate, per mangiarsi fresche, ma non da tutte le qualità di persone, come i Marroni. Essendovi anche le Castagne chiamate Mogliane, molto stimabili non solo per la loro buona qualità di farina, ma molto più perchè fruttano copiosamente ogni anno, allorchè sieno piantati i Castagni nelle Colline basse in luoghi domestici, e non soggetti all' asciuttore eccessivo, e guardati più che sia possibile dalla tramontana: nè sono molto ricercate per mangiarsi fresche, e vengono presto alberi, molto guarniti di rami fruttiferi, durevoli, e di smisurata grossezza. Nè sono da disprezzarsi le Pastinesi, e montanine, perchè fruttano queste ancora quasi ogni anno copiosamente, mentre sieno piantati i Castagni in luoghi proprj; e vi abbiamo subito il vantaggio, che sono meno ricercate dell' altre, perchè hanno cattiva vendita, mentre sono poco buone a mangiarsi fresche.

Scelti che averemo questi pedali di Castagni, non avendo altro modo di trovare tutta quella quantità di mazze, che bisogneranno per fare i nostri innesti, si taglino nel grosso i rami de' medesimi Castagni, non mai troppo vicini al centro, acciò possano gettare più facilmente un grosso numero di nuove, lisce, e belle sorti-

(1) Ne portano ogni anno.

ſortite di vermene, per ſervirſene poi nel meſe di Aprile dell' anno venturo, per cavarne gli anelletti, e fare gl' inneſti di quella razza, che poſſono eſſere più fruttiferi, per la qualità del Clima, e del ſuolo delle noſtre ſelve: eſſendo veriſſimo, che non avendo penſato per tempo a trovare, e deſtinare le mazze domeſtiche di buona razza, come ſopra ſi è detto, ſaremo poi al tempo dell' inneſtatura molto imbarazzati, e per neceſſità obbligati a pigliarle come ſi trovano, e non come ſi vorrebbero, con pregiudizio notabiliſſimo delle noſtre annue rendite.

Del tempo, e del modo d' inneſtare i Caſtagni nel Vivajo il terz' anno dopo nati.

C A P. IV.

IL tempo d' inneſtare i Caſtagni non ſi può appunto limitare, perchè depende dalla Stagione, dal Clima, e dalla qualità della Terra, più o meno pronta, e attiva; ma ordinariamente ne' Paeſi non molto freddi egli è da' venti, fino a' trenta del meſe di Aprile, allorchè ſi vedano entrati bene in azione; coſa che ſi conoſce dallo ſtaccarſi facilmente la buccia dal fuſto. Allora ſi taglino immediatamente le mazze domeſtiche facendo toſto gl' inneſti a anelletto, o, come altri dicono, a bocciuolo, con l' avvertenza di non pigliar mai gli anelletti nel piè delle mazze, nè vicini alla cima, ma ſolamente quelli di mezzo, che ſono li più ubertoſi, e facili ad attaccarſi validamente, mentre hanno gli occhi più compiutamente perfetti, e diſpoſti alla pullulazione; ſtaccandoli, e cavandoli deſtramente dalle mazzette, in maniera che non crepino, nè ſi lacerino i loro occhi, e con altrettanta avvedutezza ſi mettino nel fuſto ſalvatico, allentata che ſia la buccia, ſpaccata, e diviſa in tre, o quattro parti, ſpingendoli tanto a baſſo, fino che l' abbraccino giuſtamente, praticandoſi

altre

altre osservazioni, e diligenze, che ho più minutamente descritte, e insegnate per l' innestature de' Gelsi, e degli Ulivi, la prima nel Capitolo terzo del Trattato de' Gelsi, e la seconda nel Capitolo terzo del Trattato degli Ulivi, facendoli sempre, per quanto sia possibile, in belle giornate, e sopra tutto, che non sieno piovose.

Nè mai si lasci il bell' ordine di ripartire i Castagni nel Vivajo, facendo tre, quattro, e cinque filari d'innesti, tutti di marroni uniti insieme, ed altrettanti di Carraresi o sieno Carpinesi, Mogliane, Pastinesi, ec. e più, e meno secondo la quantità de' Castagni salvatichi, ed il bisogno che abbiamo, per le diverse qualità delle terre delle nostre selve. Nè mai si facciano a caso, nè alla rinfusa, senza separare gli assortimenti uno dall' altro, per poter poi conoscere di che razza sieno, per bene appropriarli al Clima, e al suolo; cosa che a mio giudizio è di somma importanza, quantunque sia pochissimo praticata.

Giunti poi circa alla prima settimana del Mese di Giugno, dopo innestati, si rivedino esattamente, ed a tutti quelli bene attaccati, si levino le nuove sortite, venute per il fusto salvatico, affinchè non sieno di pregiudizio agl' innesti, ed essendovene alcuni non attaccati, come suole accadere, massime quando sono fatti per mano di persone, che operano a caso; a questi si lasci crescere solamente una sortita salvatica la più vicina all' estremità, per poterli di nuovo innestare nell' anno venturo; e nel medesimo tempo si zappi da per tutto il suolo, non solo per pulirlo dall' erbe, ma anche per risvegliarlo, e metterlo in maggiore attività, ec.; e veduto, che nella state patissero per il troppo asciuttore, si adacquino, come già si è detto antecedentemente nel secondo Capitolo; tenendo continuamente levate le sortite salvatiche, che nascono di quando in quando per il fusto; nè si lasci mai coprire il terreno dall' erbe, che facilmente vi nascono, per la

ragio-

ragione dell' acqua datagli nella State ; e resti ognun persuaso, che il tenere spesso smossa, sollevata, e pulita la terra dall'erbe, serve di non ordinario, e anticipato vantaggio a tutte le piante, e a tutte le ortaglie.

Indi passando al mese di Maggio dell'anno susseguente, in tempo che la terra non sia troppo bagnata, si zappi al solito per tenerla smossa, e pulita dall' erbe, e nel medesimo tempo si dia un occhiata agl' Innesti; e veduto che i rami minacciassero della confusione, e non venissero secondo l' ordine il più comune, che tiene la natura nella produzione de' branchi, tosto si taglino affatto tutti quelli che mostrassero di voler pervertire questo bell' ordine, acciò i Castagni venghino più belli, e anticipati, che sia possibile: assicurando ognuno, allorchè giunti al mese di Novembre del medesimo anno, saranno così belli, grassi, e capaci, da potersi cominciare a trapiantare nelle selve, come vado a insegnare nel seguente Capitolo.

Del tempo, e del modo di piantare Castagni nelle Selve, con altre utili, e necessarie considerazioni da praticarsi.

C A P. V.

PArlando in primo luogo del tempo di piantare i Castagni nelle Selve, è da sapersi, che è fuor di ogni dubbio, che nelle sponde basse, e ne' luoghi esposti all' aria di Levante, e mezzo giorno, e composti di terra sana, e leggiera, egli è dalla metà di Novembre alla metà di Dicembre; laddove nelle terre forti esposte all' aria di Tramontana, ove più difficilmente si sciolgono i ghiacci, è dal principio fino a tutto il mese di Marzo; e nelle Colline alte, più soggette alla rigidezza del freddo; dal principio fino a' 20. del mese d' Aprile, col dovuto riguardo, che nelle terre sane, leggieri, e bene esposte all' aria di mezzo giorno

no, anche in questi luoghi alti si può un poco anticipare; e sarebbe cosa molto utile, e vantaggiosa, che le fosse, o buche dove si vogliano piantare i Castagni, fossero già fatte da uno, o due anni avanti, massime nelle Terre forti e poco sane, acciò il caldo della State, e il ghiaccio dell' Inverno avessero tempo di concuocere, sciogliere, e stagionare quella sorta di Terre, per renderle più pronte, e atte ad abbracciar le piante, e dargli tosto in maggior copia il dovuto necessario incremento. In quanto alla profondità, e grandezza delle buche nelle terre forti, molto legate, e costipate insieme, si facciano larghe tre braccia per tutti i versi, e due profonde; e nelle sottili, leggieri, e di sua natura sciolte, si facciano due braccia larghe, e due profonde, e forse meno, secondo la loro qualità, che in questo pure ci vuol cognizione, per non far delle spese superflue, come accade sovente in tutti quei lavori guidati dalle persone poco pratiche, che non sanno, nè possono distinguere la qualità, nè la positura del suolo, che sono due cose di somma importanza. Poichè dovendosi piantare i Castagni in luoghi elevati, dove naturalmente l' acque piovane portano via della terra, onde sempre si abbassa la superficie del suolo; in questi luoghi si facciano le buche più profonde, e si piantino un poco più al fondo i Castagni; nè si lasci, per quanto sia possibile di regger la terra per mezzo di rattegni, e di fossette fatte in luoghi proprj, affinchè rompino il corso dell' acque, e facciano queste il deposito della terra. Tutto il contrario in alcune piccole vallicelle, e luoghi naturalmente bassi, dove facilmente vi scende della terra portatavi dalle medesime acque piovane; quivi si facciano le buche meno profonde, e si piantino più a galla i Castagni, per la ragione che sempre si va alzandovi la terra.

Vengo adesso al modo di piantarli, allor che sieno sbarbati diligentemente dal vivajo con tutte quante le loro barbe sane, e senza alcuna lacerazione. Io di-

co

co così, perchè ſiccome è prima maſſima di ogni architetto, che ami di fabbricare all' eternità, cercare ſtabilità nella baſe, e ſodezza nel fondamento; così appunto in quelle piante, che non ſi attaccano ſenza barbe, come ſono i Caſtagni, di cui parliamo, ſi cerchi ſopra di ogni altra coſa, che ſieno ben guerniti di ſane, e robuſte barbe, eſſendo queſta la baſe fondamentale di tutte le piante; poichè da queſte dipende l'anticipato e valido attaccamento, la celerità del creſcere, la ſtabilità della ſalute, e loro lunga durata, e per conſeguenza l' abbondanza delle loro annue rendite.

Sbarbati che ſieno al Vivajo, ſi taglino immediatamente tutte le loro rame ſopra l' inneſtatura, all'altezza di più di tre braccia, e imbrattate le barbe con lo ſterco vaccino, o pecorino sfatto con acqua, affinchè più facilmente ſi attacchino, e ſi uniſchino con la terra, facendoſela ſubito propria; e meſſa della ſtipa, o altro fraſcame verde nelle buche in tempo che la terra non ſia troppo bagnata, ſi piantino i Caſtagni in maniera che non reſtino al fondo più di mezzo braccio, conſiderato l' abbaſſamento di più di un palmo, che fanno alle prime piogge, per la ragione della terra ſmoſſa, e ſollevata di freſco; ſi ſtendino diligentemente le barbe per il loro verſo naturale, mettendogli intorno della terra ſcelta più leggera, e attiva che ſia poſſibile, ſenza pigiarla niente affatto, dando a ciaſcheduno uno ſtajo di concime ſoſtanzioſo, e bene ſmaltito. Nè ſi dica che il governare i Caſtagni ſia una coſa di più, quando abbiamo di ſicuro, che rendano quella ſpeſa più che a ragione di cento per cento; perchè, ſubito attaccati, ſi approfittano di quel governo datogli a tempo, pigliando immediatamente un' anticipata, e ottima diſpoſizione per creſcere con la maggior celerità, e farſi toſto robuſti, e fruttiferi. Onde è che ſenza queſto valevole ajuto molti s' indeboliſcano, e proſciuganſi in maniera che non concludono mai nulla, appunto come fanno i Figliuoli di quei Padri,

dri, che per mancanza di comodo, ovvero (siami permesso il dirlo) per spender poco, gli allattano, gli sostentano, e nutriscono malissimo; e questi poi son quegli uomini così miserabili, e infelici nel personale, che non possono mai aver robustezza, nè attività, nè forze capaci di resistere che a fatiche leggieri, e cose di poco conto, e servono al mondo, e a se medesimi più d' incomodo, che di sollievo. Così, e non altrimenti succede nella maggior parte di quei Castagni, che si piantano senza alcuna sorta di governo, volendo che la sola virtù della terra serva anche da principio a quelle piccole piante, come se fossero grosse, ben dilatate, e già assicurate con le loro barbe. E per meglio persuaderci del vantaggio considerabile del governo necessario in particolare alle piante giovane, osserviamolo in pratica in tutti quei Castagni, Ulivi, Fichi, Gelsi, Viti, e simili altre piante, che sono intorno a i Cortili delle Case de i Contadini, e vedremo la differenza ben grande, che passa da queste a quelle piante, che sono nelle selve, e nelle coltivazioni lontane dalle case, non solo nella loro grossezza e robustezza, ma quel che più importa, nella maggior quantità del frutto, che rendono ogni anno; e pure non vi è altra ragione che quella delle terre più ingrassate per la vicinanza delle case, delle stalle, e de' concimi (1).

Nè

(1) Osservisi, che secondochè costa da tutte le sperienze fisiche, la maggior parte della massa della Terra, non è, che pietra e rena, non atta al nutrimento delle piante, che vuol esser un latte sottilissimo, da poter esser succiato dalle piccole boccucce delle barbe. Di tutte le materie, il concime, o sia litame, è il solo di pura terra, senza veruna, o appena sensibile particella renosa; non essendo ordinariamente, che sterco di animali, o foglie ed altre cose marcite. E perciò

Nè ſi finiſcano di riempire affatto le buche prima del principio del meſe di Luglio, acciò le barbe poſſino ſentire più anticipatamente il caldo della Primavera, per mezzo del quale ſi riſvegliano, ſi attaccano, agiſcono, e creſcono con maggior celerità; facendo nella parte più baſſa un taglio nella ſponda della buca, onde poſſino ſubito ſcolare, e andarſene l' acque piovane; perchè reſtando così ſubito troppo coperte dalla terra, ſentono molto più tardi il caldo, e intanto reſtano oppreſſe, e s' illanguidiſcono per la ſoverchia umidità, e perdono la loro buona, naturale, e ſana diſpoſizione, maſſimamente quando s' incontra la primavera fredda, e piovoſa; onde ne ſegue, che quelle piante meſſe troppo al fondo, ſi attaccano così ſtentatamente, che vi vogliono molti anni prima che ripiglino un poco di forza, e di robuſtezza, e la maggior parte non ſi rimettono mai in ſtato di prometterci nè pure mediocri ſperanze. E di quì è, che ſi vedono per le ſelve piantati moltiſſimi Caſtagni, e la maggior parte per eſſere attaccati ſolamente in apparenza, a poco a poco ſi perdono affatto; altri reſtano così piccoli, deboli, e miſerabili, che non rendono mai nè pure la quarta parte di quel frutto, che dovrebbero; e qualcheduni, ma pochi pochiſſimi ſon quelli che per accidente ſi vedano venire in maniera, che promettino ſicure, e anticipate ſperanze. E certo che ſe faremo bene i conti, oſſerveremo, per eſempio, che di un centinajo di Caſtagni piantati con la ſola aſſiſtenza de' Contadini, ve ne ſaranno ſolamente dieci, o dodici, e forſe meno ragionevolmente buoni, e tutti gli altri in ſtato di farne pochiſſimo o nulla di capitale.

P Io

---

ciò è un nutrimento bello e fatto per ogni pianta. Per la medeſima ragione le ceneri ſono di grandiſſima utilità. Di quì è, che in alcuni luoghi di Francia uſano bruciarvi delle legna per ingraſſar le terre.

Io considero moltissimo quegli uomini, che fanno una coltivazione di qualche grosso numero di piante, che si attaccano tutte francamente, e crescono altresì ugualmente, in maniera, che pajono tutte sorelle di un medesimo tempo, e difficilmente si distinguono una dall' altra, come accade quasi in tutti i parti gemelli. Questa sorta di coltivazioni di piante tutte uniformi, robuste, vegnenti belle, agguagliate, e fruttifere, fanno subito conoscere, che non sono state fatte a caso, ma da persone capaci, pratiche e intendenti; e rendono anticipatamente tutto il frutto possibile, fanno un bellissimo vedere, e danno a i Padroni nel medesimo tempo molto piacere, e animo per coltivare.

Resta adesso ch' io dica altre necessarie, e utili considerazioni da farsi, e praticarsi quando si piantano i Castagni, per bene appropiare le loro qualità al Clima, e al Suolo, acciò rendano il frutto più perfetto, e in maggior quantità. Sappiasi dunque in primo luogo, che le castagne chiamate marroni, e mogliane, vogliono le sponde basse, calderne (1), e bene esposte all'aria di Levante, e Mezzo giorno, e composte di terra pastosa, grassa, profonda, e attiva, poco atta a pigliare eccessivo il caldo, come sono le terre forti, che per il caldo facilmente si aprono; e altre chiamate galestre, o calastrino, molto soggette al troppo asciuttore, queste ancora sono impropriissime per le suddette due qualità di Castagni. Le Carraresi, o, come altri dicono Cardaresi; o Carpinesi fanno molto bene tanto nelle Colline alte, che nelle sponde basse, purchè sieno in terre sane, pastose, e leggieri, ancorchè vi sia mescolata della sabbia; ma vorrebbero le sponde volte all' aria di Levante e Mezzo giorno; benchè facciano ragionevolmente anche all' aria di Tramontana; essendo queste le più fruttifere di tutte l' altre, e facili a raf-

(1) Battute dal Sole.

raffermare ogni anno una copiosa raccolta. Parlando delle Pastinesi, Montanine salvatiche, e di altre qualità meno stimabili, queste resistono un poco più dell' altre anche ne' luoghi esposti all' aria di Tramontana, e nelle terre forti, e atte a pigliare eccessivo il caldo; siccome in quelle chiamate galestro, o calastrino, e in altre terre giglie, e gialle, molto forti, ancorchè sieno un poco viziose; ma è altresì vero, che fanno molto meglio all' aria di Levante, e Mezzo giorno, e nelle terre sane, pastose, e profonde.

Parlando in ultimo delle considerazioni da farsi, quando si visitano le selve per disegnare le fosse, o buche ne' luoghi mancanti di Castagni, è da sapersi non esser questa una cosa da fidarsi totalmente a i Contadini, che non sanno riflettere, nè considerare giustamente; onde le piantano a caso, dove così spessi, che in pochi anni si contrastano insieme, e dove tanto lontani uno dall' altro, che si vede poi in pratica, che ve ne mancano più della metà; perchè quei Contadini, o altri lavoranti non hanno avuto in vista altro, che la facilità della lavorazione; e quel che è peggio, ne piantan molti in luoghi così improprj, che in breve tempo restano scalzati, e affatto perduti. E poi si dice facilmente, come ho sentito più volte da molti Signori: io posseggo una gran quantità di Paese di Selve, vi ho piantati moltissimi Castagni con grosse spese, e ne cavo pochissimo frutto, come se il nome di Selve, e di spese mal fatte dovessero empire i Magazzeni di farina. Onde bisogna pigliar maggior lume, disingannarsi, e credere, che per raccoglierne molta, è vero che vogliono esser Selve, ma piene di Castagni robusti, e fruttiferi, e non con pochissimi, miserabili, cattivi, e poco appropriati al clima, e al suolo, come ne ho vedute più volte in occasione di visite, spogliate quasi affatto di Castagni, benchè fossero luoghi proprj tanto per la positura, che per la qualità del Suolo, quantunque in quei Paesi fosse già passato

in giudicato, e conſiderati quei terreni come proprj, miſerabili, e cattivi (1).

Le Selve, che ordinariamente reſtano mal provedute di Caſtagni, la maggior parte ſono in luoghi lontani, e per ſe ſteſſi incomodi; e quei Contadini, che ne hanno la cura, le viſitano pochiſſime volte l'anno, e quaſi ſempre ne' giorni feſtivi, come per una loro uſanza, e conſuetudine, molto meno quelli che ſopraintendono, e quaſi mai i Padroni; e quelle poche viſite, le fanno ſempre in tempo vicino al cader delle Caſtagne, ſenza uſcir dalle ſtrade più comode, danno una ſemplice occhiata all' imminente raccolta, voltandole frettoloſamente le ſpalle. Nè i Padroni (ſiami lecito il dirlo) ci ſi fiſſan gran coſa, o ſia per il poco genio, o perchè conſiderano queſta loro entrata come una coſa di più, quando anderebbe conſiderata forſe più delle altre, mentre viene in caſa con minore ſpeſa, e con minori incomodi. Io parlo così, perchè ſono amante della verità, e della ragione, e non del genio, e del contragenio, che facilmente ingannano, e confondono.

Del

(1) Nojerò il lettore con ripetere ſempre il medeſimo. Ma nojiſi, purchè intenda il ſuo intereſſe. Se i gentiluomini non ſtudiaranno eſſi queſt' Arte, primo fondamento d' ogni noſtra ſoſtanza, e non vi porranno amore, non è da ſperare, che le terre ci rendano a proporzione della loro bontà. Il noſtro Regno è un paeſe fertiliſſimo: ma per mala coltivazione non rende il terzo di quel, che potrebbe rendere; del che ſon io perſuaſiſſimo per diverſe oſſervazioni, che ho fatto in alcune delle ſue provincie. Quaſi tutto vi ſi fa a caſo, e alla peggio.

Del tempo, e del modo di coltivare, e allevare i Castagni piccoli ne' primi anni dopo piantati; e di polire, e potare i grossi, con altre cose necessarie da praticarsi per la buona condotta delle Selve.

C A P. VI.

PEr bene allevare, e coltivare i Castagni piccoli, si riconoschino tutti esattamente subito nel primo mese di Novembre dell' anno dopo piantati; osservando tutte le nuove rame sortite su all'estremità, lasciandone solamente due per pianta le più robuste, e meglio situate, che è quanto dire una da una parte, e una dall' altra in giusta, e debita lontananza, acciò comincino subito a disporsi con buon ordine, e sempre mai lontane dal grand'inconveniente della confusione; e caso che fossero venute tutte da una medesima parte, come suol qualche volta accadere, se ne lasci solamente una, la più robusta, e migliore, tagliandola tosto in maniera, che ne possino facilmente sortire da ambe le parti altre rame necessarie per comporre la pianta col medesimo ordine sopra descritto; e così si continovi successivamente per tre, o quattro anni, levandogli tutti quei rami venuti contro l' ordine della natura, e altri che minacciassero della confusione, tenendogli più chiari, e aperti che sia possibile, e in maniera, che vengano ugualmente guerniti da tutte le parti di rami robusti, e fruttiferi; di sorte che datogli subito questo buon ordine, si possano più liberamente lasciar crescere a seconda della natura; perchè avendo già repartito, e diviso ne' rami buoni il nutrimento, con ordine di giusto equilibrio, più difficilmente si diverte da quella sua naturale, e giusta incanalatura, producendogli a dirittura tutti ugualmente grossi, e fruttiferi tanto da una parte, che dall' altra con bella, e buona ordinanza. Nè voglio a questo proposito diffon-

dermi di vantaggio, parendomi che tanto possa bastare per un ragionevole avviamento; mentre si tratta di piante ordinarie, che fanno sempre tutto il loro frutto nelle vere cime delle rame.

In quanto alla condotta da praticarsi riguardo alla potatura necessaria per i Castagni grossi, è da sapersi, che tutti quei contadini, che hanno delle selve commesse alla loro cura, dovrebbero dividerle in tre partite, e potarne ogni anno la terza parte subito cadute le castagne, ovvero nel mese di Marzo susseguente, di maniera che ogni tre anni restino puliti, e potati tutti i Castagni; e compito il turno si seguiti successivamente con questo medesimo ordine, levando affatto tutti i virgulti salvatichi, che nati fossero intorno a' Castagni giù sopra alle loro ceppaje, e per il dosso del fusto, con tutte le rame false, languide, inferme, e morte, acciò non si perda mai inutilmente niente di nutrimento. Io son più, che persuaso della disapprovazione di queste cose, massime dalle persone di corto intendimento, che disprezzano subito alla cieca l' applicazione, parendogli cosa difficilissima a conoscersi le diverse qualità delle rame, quasi impossibile a praticarsi; quando in fatti è tutto il contrario; perchè quelle persone, che hanno anche poco di cognizione, e di pratica, con una semplice occhiata le distinguono, e le praticano con altrettanta facilità, e con pochissimo perdimento di tempo. Questo modo di potarli ogni tre anni, fa subito, che sieno molto più belli e aggradibili alla vista, e che rendino ogni anno più sicure, e abbondanti le loro raccolte.

Io ho vedute più volte in occasione di visite fatte nel Modanese moltissime, e bellissime selve, dove quei mezzadri (1) puliscono, e potano ogni tre anni con somma

(1) Forse mezzajuoli, quei che coltivano a parte: *parzionarj*.

ſomma avvedutezza tutti i loro Caſtagni, appunto come fanno agli Ulivi i Contadini delle vicinanze di Firenze. E per verità tengono così bene quei Caſtagni, che non vi ſi vedono che le ſole rame da frutto, e da legno, adattate con tutta proprietà alla forza, e al vigor delle piante. Ma è altresì vero, che quelle Selve rendono molto più delle noſtre, per eſſere da per tutto ugualmente piene di buoni, e robuſti Caſtagni, beniſſimo appropriate le qualità al Clima, e al Suolo, e molto meglio tenuti di quelli delle Selve dello Stato Piſtojeſe, Lucchese, Peſciatino, ed altri luoghi della Toſcana.

Parlando finalmente delle coſe più importanti, e neceſſarie da praticare per la buona condotta del ſuolo, affinchè l' acque delle groſſe piogge non portino via molta terra, ſi divertano per mezzo di foſſette fatte ad ogni corto tratto in luoghi proprj. Io dico in luoghi proprj, perchè non ſi può fare una ricetta, e deſcrivere appunto dove ſia il biſogno, riguardo alla diverſità delle figure, che fa la poſitura del Suolo; onde è neceſſario di paſſeggiarlo, e riconoſcerlo minutamente, e oſſervare con attenzione dove ſi uniſcono molte acque inſieme, per cominciarvi delle corruſioni, e piccole ſcanalature, che in breve ſi fanno grandi e profonde, e più difficilmente ſi rimediano. Veduti adunque queſti cattivi principj vi ſi pongano toſto gli opportuni rimedj, con farvi de' rattegni, e delle foſſette, che divertino le acque per più verſi, in maniera che ſe ne uniſcano inſieme ſempre meno che ſia poſſibile, e in modo, che facciano ne' luoghi più baſſi il depoſito della terra; eſſendo veriſſimo che le acque ben divertite, e preſe con dolcezza migliorano moltiſſimo le condizioni del ſuolo, non ſolamente nelle ſelve, nelle boſcaglie, e in tutti gli altri luoghi montuoſi, ma molto più nelle pianure baſſe, dove in poco tempo fanno che il Suolo muti totalmente natura, e creſca molto di prezzo. Laddove

lasciate scorrere capricciosamente a seconda della cattiva positura del Suolo, senza tenerle rivedute, divertite, e guidate, impegnate che sieno, fanno in breve tempo Forre (1), o, come altri dicono Borri, o canali così grandi, e profondi, che pajono torrenti, massimamente nelle terre leggiere, e di sua natura sciolte; onde cagionano grosse smotte (2) al terreno adjacente, e rovinano sì fattamente i beni, che difficilmente si possono rimediare senza soffrire l' incomodo del lucro cessante, e del danno emergente.

Si facciano adunque ne i luoghi più sodi e più stretti de i detti canali delle grosse terre, o siano rattegni di muri a secco, fatti stabilmente con buoni sassi ben commessi, e legati insieme a guisa di lunette, con la centinatura (3) in dentro, opposta al corso, e alla violenza dell' acque, e al peso della terra, che necessariamente vi depongono le medesime acque in occasione di piogge; e cominciata questa deposizione, vi si piantino immediatamente dentro alle terre, a suoi proprj, e rispettivi tempi, delle Piante di Nocelle, Salci, Vetrice, Ontani, Alberelli, e simili, che vi si attaccano facilmente, e crescono prestissimo, e interrompono il corso delle acque, e facilitano la deposizione, che ferma subito le smotte, e assicura i Beni, e le Piante, e se ne cavano utili ragionevoli da' luoghi non solo affatto perduti per se medesimi, ma facili a perdersi; perchè sempre più allargandosi, e profondandosi i suddetti

(1) Aperture lunghe, e strette. *Valloncini*.

(2) Rotture fatte dalle piene, o lave, dette da' nostri *Valloni*.

(3) Centinare è armar le volte, dette da noi lamie: quì per quei angoli di pietre forti da difendere sì fatti muri, o murecine, come noi diciamo. Benchè non mi sia riuscito di veder mai di questi centine, nè palizzate alle murecine de' nostri paesi. Tutto è caso.

detti canali, ſerviranno di maggiore incentivo alle ſmotte, e alla rovina delle Selve, e di tutti gli altri Beni adjacenti, in particolare a quelli compoſti di terre per ſe medeſime leggiere, ſciolte, e ſituate in poſitura ſcoſceſa, e dirupata.

Del tempo, e del modo di preparare la Terra per ſeminarvi le Caſtagne per uſo de' Polloneti, ovvero per piantarvi i Caſtagni piccoli sbarbati dal Vivajo.

C A P. VII.

IL più vero tempo di preparare la terra per ſeminarvi le Caſtagne per uſo de' Polloneti, ovvero per piantarvi i Caſtagni piccoli sbarbati dal Vivajo, egli è del meſe di Novembre in tempo, che non ſia troppo bagnata, ſcaſſandola (1), o, come altri dicono, diveltandola andantemente per il meno quattro palmi al fondo, mettendo la ſuperficie del Suolo in poſitura tale, che non poſſa eſſer portata via facilmente dall' acque piovane, facendovi ad ogni corto tratto i ſuoi neceſſarj rattegni, e foſſette, che ricorrino, e ſi uniſcano una con l' altra per dove poſſano ſcolare, e andarſene l' acque ſuperficiali col dovuto riguardo. Ma in in quei luoghi ſituati in poſitura molto ſcoſceſa, ſi facciano un poco più vicine una all' altra, affinchè ſi uniſcano inſieme meno acque, che ſia poſſibile, facendole ſempre ſopra la terra ſoda, e non diveltata, perchè le acque vi facciano meno corruſione: e perchè i ripartimenti del Suolo rieſchino fatti in luoghi proprj, e poſſano andarſene felicemente le acque piovane, che è coſa di ſomma importanza, ſecondo me; ond' è, che ſi riduce a neceſſità di penſarvi preventivamente, pigliar-

(1) Stritolandola.

gliarne le opportune misure, e fissare i luoghi; perchè facendo i lavori a caso, è accidente, che riescano bene, e non si moltiplichino le spese.

Diveltata che sia la terra, e fatti i ripartimenti con le divisate regole, si pulisçano esattamente da tutte le radiche, e stritolate le zolle, e appianato il Suolo, vi si mettano subito le Castagne perfettamente granite (1), lontane circa un palmo una dall' altra, coprendole per l' altezza di quattro dita di terra, governate che sieno con una piccola porzione di concime sostanzioso, e bene smaltito; e cresciuti un poco i Castagni, si tenga polito il Suolo dall' erbe, spine, roghi, ec. che facilmente vi nascono; e passati tre, o quattro anni si sbarbino diligentemente tutti i superflui, piantandoli in altri luoghi di terra preparata, come sopra si è detto, per uso di nuovi Polloneti.

Nella medesima maniera sopra descritta si possono fare i Polloneti con buonissimo esito anche ne i mesi di Febbrajo, Marzo, e al principio d' Aprile, purchè le Castagne sieno state ben conservate, nè abbiamo patito. Ma è da sapersi, che sarebbe molto bene seminarle subito diveltato il terreno, o pochi giorni dopo; perchè accostandosele a poco a poco la terra diveltata, e sollevata di fresco, nel serrarsi e unirsi che fa dolcemente insieme con se medesima si fa subito vera madre feconda, onde nascono più facilmente, e le barbe agiscono tosto con maggiore attività.

Parlando in ultimo del modo, e del tempo di fare i Polloneti per mezzo di Castagni piccoli, allorchè sieno stati tre, o quattro anni nel Vivajo, si sbarbino diligentemente con tutte quante le loro barbe, sane, e senza lacerazione, e subito diveltata, e preparata la terra, come sopra, in tempo che non sia troppo bagnata, vi si piantino i Castagni lontani quattro palmi in

(1) La meglio fatte, perfette, sode, sane.

in circa per tutti i verſi uno dall' altro, e in maniera, che non reſtino al fondo più di mezzo braccio, tagliandoli prima i loro fuſti all' altezza di quattro, o cinque palmi, e più, e meno, ſecondo la loro groſſezza, e robuſtezza, affinchè non ſieno agitati, nè sbattuti da' venti, e poſſano attaccarſi più validamente; e ſappiaſi, che nelle terre leggiere, ſottili, e aſciutte ſarebbe bene piantarli nel meſe di Novembre; e nelle forti, umide, e graſſe nel meſe di Marzo, e al principio di Aprile, ſempre col dovuto neceſſario riguardo, che non ſieno troppo bagnate.

Il modo di fare immediatamente i Polloneti con i Caſtagni piccoli di tre, quattro, e cinque anni, ho veduto più volte in pratica, che rieſce più ſicuro e più utile, che ſeminarvi le Caſtagne, mentre ſi poſſono ſeminare in qualche partita di terra ſcelta, graſſa, profonda, e attiva, dove ſia il comodo dell' acqua, che in tre, o quattr' anni vengono così belli, anticipati, e robuſti, da poterſi trapiantare ne' Polloneti con eſito feliciſſimo; eſſendo coſa certa, che quella prova, che fanno in tre, o quattr' anni in un Vivajo di terra ſcelta, non poſſono mai farla neppure per la metà in quelle terre deſtinate per i polloneti, che ſono ſempre più rozze, e pigre, nè vi è il benefizio dell' acqua; onde torna molto meglio piantarvi ſubito i Caſtagni allevati nel Vivajo, già fatti robuſti, e ben guarniti di pronte, e attive barbe. Piantati che ſieno diligentemente in tempo proprio nella coltivazione già preparata per i Polloneti, ſi attaccano, e creſcono immediatamente, e ſono meno ſoggetti ad eſſere danneggiati, e guaſti da' Beſtiami. Paſſati due, o tre anni dopo piantati, ſi taglino diligentemente i loro fuſti nel meſe di Febbrajo al pari della ſuperficie del ſuolo, e ſaremo ſicuri, che alla prima ſtagione ne riſorgeranno dalle loro ceppaje vermene belliſſime, ed averemo già fatti, e aſſicurati i Polloneti. Laddove ſeminandovi le Caſtagne, non ſiamo così ſubito ſicuri del buon eſito,

per-

perchè nascono più difficilmente che nel Vivajo, e crescono altresì più stentatamente, e adagio, oltre all'esser poi dopo nate quelle piccole, e tenere piante, particolarmente il primo anno, molto soggette alle ingiurie dell' asciuttore della State, che facilmente l' interrompe, e sofferma l' azione, e talvolta molte se ne perdono, affatto seccandosi, quando non si faccia un divelto andantemente profondo più di due braccia, perchè la lavorazione fatta profondamente, massime nelle terre leggiere, ho veduto in pratica, che serve di non ordinario, e anticipato vantaggio non solo alle piante, ma alle semente ancora; essendo verissimo, che la siccità della State, che è quanto dire il caldo eccessivo, è il maggior nemico, che abbiano le piante nelle loro barbe, perchè, asciugandosi la terra, resta subito affatto sterile e infeconda. *Terra sine aqua. Psal.* 142.

TRAT-

TRATTATO
DE' CIRIEGI.

Del tempo, e del modo di fare i Vivaj di Semi, o, come altri dicono, di Noccioli di Ciriegi.

CAP. I.

QUantunque si trovino facilmente per i Cigli (1) de' Beni coltivati, ed in altri luoghi della Campagna, quantità di Ciriegi piccoli mediocremente, buoni per trapiantare stabilmente nelle coltivazioni, nati dalle Ceppaje, e dalle Barbe superficiali de' Ciriegi grossi, e talvolta dal Seme delle Ciriege; non ostante credo cosa utilissima, e quasi necessaria di dover consigliare, come fo, ognuno che voglia far negozio di questa sorta di Piante, e di Frutti, a fare apposta i Vivaj di semi nella maniera che vado insegnando nel presente Capitolo; essendo questi senza paragone li migliori; mentre vengon subito per tutti i versi, naturalmente guerniti di sane e più attive barbe, che sono, come altrove ho detto, il sostegno, e la base fondamentale di tutte le piante, e per conseguenza più vegete, e capaci di migliore e più anticipata riuscita; massime quando il Terreno scelto per i Vivaj, sia in luogo, che possa godere il benefizio dell' acqua nella State; perchè ormai assicurato dall' esperienza, che tutte le Piante, che vengono dal Seme,

(1) Quei terreni rilevati sopra le fosse, che circondano i campi.

Seme, loro vero, e unico principio, ſono indubitatamente le più ubertoſe, le più fruttifere, e le più durabili. E' certo, che per chi aveſſe l' occhio ben fino, e di ſottiliſſima viſta, riconoſcerebbe agevolmente nel ſeme tutto l' ordine della Pianta, che è quanto dire la copioſità, e attività delle barbe, la grandezza del tronco, la vaſtità de i rami, la moltiplicità delle frondi, la vaghezza de i Fiori, l' ubertà de i Frutti, il contorno, e la gloria di tutto l' Albero, contenuto a parte a parte diſtintamente nel ſeme come in virtù.

Dunque per fare i Vivaj di piante di Semi, o, vogliamo dire, di Noccioli, ſi ſcelgano dalle Ciriege ſalvatiche perfettamente mature; che ſono i più attivi, e migliori, eccettuati quelli delle Ciriege Maraſege, o, come altri dicono, Marine, da' quali ne vengono ſempre Piante piccole, e poco robuſte; perchè ſono una ſpecie affatto diverſa da tutti gli altri Ciriegi, quaſi niente atti per inneſtarvi altre qualità di Ciriege ſtimabili; e dopo aſciugati, ſi conſervino ſino al più vero tempo di ſeminarli, che vale a dire dal principio del meſe di Ottobre fino a tutto Novembre. In queſto medeſimo tempo ſi ſcelga una partita di terra naturalmente, e perfettamente ſana, leggiera, pronta, attiva, di buoniſſimo fondo, eſpoſta più che ſia poſſibile all' aria di Levante, e Mezzo giorno, e vangata, o zappata non meno di tre palmi al fondo, vi ſi facciano i ſolchi col marrone diſtanti poco più di un palmo uno dall' altro, e governati ragionevolmente con una qualità di concime veramente ſoſtanzioſo, trito, e affatto ſmaltito, vi ſi mettano i ſemi delle Ciriegie in giuſta diſtanza, coprendoli leggiermente, per l' altezza di quattro dita di terra in tempo che non ſia troppo bagnata.

Venendo poi la Primavera, che è quanto dire circa alla metà del meſe di Aprile, pochi giorni prima, o dopo, ſecondo la qualità del Suolo, del Clima, e della ſtagione più o meno anticipata, o poſticipata, allorchè

lorchè ſi vedono cominciate a naſcere , ſi puliſca ſubito eſattamente il Terreno dall' erbe , ſarchiandolo , e ſmuovendolo con avvedutezza , per metterlo in maggiore attività , ſenza pregiudicare alle piante , e impedire al poſſibile la naſcita delle nuove erbe , molto pregiudiziali. Indi creſciute all' altezza di un palmo , ſi ricalzino diligentemente con la Terra che reſta fra un ſolco e l' altro , tenendola ſpeſſo ſarchiata , e pulita , continuando fino al terz' anno : ed allora avremo ſicuramente Vivaj di Ciriegi così belli e robuſti , da trapiantarſi ſtabilmente nelle Coltivazioni , con ſicurezza che facciano più prova queſti in quattro o cinque anni , di quel che poſſano mai fare in dieci quelli venuti dalle Ceppaje e dalle barbe de' Ciriegi groſſi , ovvero nati per la Campereccia caſualmente dal Seme ; per la ragione chiariſſima , e di ſommo peſo , di eſſerſi già proſciugati , illanguiditi , e perduta la loro attività ; onde è , che difficilmente , per non dire impoſſibile , ſenza un gran perdimento di tempo , e ſenza una ſollecita e diſtinta coltura , non potranno mai farſi piante groſſe , robuſte , e fruttifere , come fanno in breve tempo quelle che ſi cavano dal Vivajo , già ubertoſe , e con tutte quante le loro barbe , ſane e ſenza lacerazione . E di quì è , che più facilmente abbracciano , e ſi fanno ſubito propria quella terra , ove ſi trapiantano , attraendo immediatamente tutto il dovuto neceſſario incremento , facendoſi ſempre vie più robuſte e fruttifere , ſenza un minimo perdimento di tempo , e interrompimento di azione .

Del-

Delle qualità del Clima, e della Terra più atta, e propria per i Ciriegi che si piantano stabilmente nelle Coltivazioni.

CAP. II.

LA Terra più atta, e propria per uso de' Ciriegi che si piantano stabilmente nelle Coltivazioni, è necessario che sia in paese calderno, e non totalmente esposta all' aria di Tramontana, per avere le piante, ed i frutti più anticipati, e meno imperfetti; altrimenti sono pochissimo stimabili; poichè, avanzandosi la stagione si trovano facilmente quasi dappertutto; e quel che è peggio, mentre non sieno bene appropriate al Clima, e al Suolo le qualità delle Ciriege, è, che più facilmente sono imperfette, e generano in se stesse i vermi.

Sappiasi dunque, che la Terra più atta, e propria per le Ciriege Marchiane, Napolitane, Brancoline, Duracine, Falombine, Corniole, e simili di razza dura, è necessario che sia perfettamente sana per l'acque interne, attiva, sottile, leggiera, e un poco arenosa, o sabbionosa, e di buonissimo fondo; nè mai troppo grossolana, pesante, e viziosa per la soverchia umidità dall'acque interne; ed il Clima ventilato, e salubre; altrimenti questa sorta di Piante vengono sempre languide, stentate, e poco durabili; e producono minor quantità di frutto, più tardi, più imperfetti, e di cattivo sapore. Vi sono altre diverse qualità di Terre atte, e proprie per le Ciriege chiamate S. Giovanni, S. Piero, Imperiali, Rose, Moscadelle, Visciole, e simili di razza più delicata. Dissi altre qualità di Terre tonde, che è quanto dire, mediocremente grossolane, di più, e diversi colori, come rossiccie, gialle, scure, cenerine, ed altre quasi di color di aria e di ruggine, nelle quali, benchè alquanto grossolane, e pesanti, purchè non sieno viziose, oppresse, e addormentate per

le

le acque rinchiuſe, e ſtagnate, vi fanno ragionevolmente bene queſta ſorta di piante, ma un poco più adagio e non di quella groſſezza che fanno nell' altre terre più attive, e leggieri, che ſopra ſi è detto; e fanno altresì le Ciriege forſe più piccole, e non così anticipate, ma più ſane, e di miglior ſapore; ma è da ſaperſi che neppure in queſto non ſi può fare appunto una ricetta, e deſcrivere eſattamente le diverſe qualità della Terra, ed altre utili conſiderazioni, che dipendono, più che da altro, dalla cognizione, e dalla pratica che dovrebbono aver gli Uomini, che ſopraintendono alla Campagna nelle coſe appartenenti alla condotta della buona agricoltura.

Ho fatta ſolamente menzione di alcune poche qualità di Ciriege, le più ſtimabili, pervenute a mia notizia, ed ho paſſate ſotto ſilenzio molte altre qualità, come ſalvatiche, miſerabili, e di cattivo ſapore, conſiderate, e ricercate unicamente dalle perſone di corta viſta.

Del tempo, e del modo di piantare i Ciriegi ſtabilmente nelle coltivazioni.

C A P. III.

IL più vero tempo di sbarbare i Ciriegi del Vivajo, e piantarli ſtabilmente nelle Coltivazioni, è da ſaperſi, che ne' paeſi caldi, e compoſti di Terre più attive, leggiere, e di poco corpo, egli è dal principio fino a tutto il meſe di Novembre; laddove in altri paeſi meno caldi e di terre più groſſolane, e peſanti, che ritengono in ſe ſteſſe maggiore umidità, perlochè nella rigidezza del Verno ſtanno più facilmente oppreſſe, e addormentate, e più difficilmente nella Primavera ripigliano la loro neceſſaria dovuta attività; in queſta ſorta di Terre ſi piantino i Ciriegi dal principio del meſe di Marzo fino alla metà di Aprile, allorchè

ſi vedono le ſtagioni belle, e le Terre aſciutte in maniera da poterſi travagliare ſenza apportarli minimo pregiudizio.

In quanto al modo di piantarli, sbarbati che ſieno diligentemente dal Vivajo con tutte quante le loro barbe, e fatte le foſſe più di due braccia larghe, e due profonde, con la dovuta diſtinzione, che nelle Terre ſerrate, e coſtipate, dove ſi trova il pancone (1) ſodo, ſono neceſſarie più larghe, più profonde, e ſanate perfettamente dall' umidità per mezzo di fogne ſotterranee; altrimenti i Ciriegi preſto periſcono; dove che nelle Terre naturalmente ſciolte, o per eſſer già ſtate travagliate, o per le depoſizioni fattevi dall' acque (che ſono le migliori per queſta ſorta di piante) non è punto neceſſario che le foſſe ſieno con così larghe, e profonde; per la ragione che queſta ſorta di Terre ſono già in attività, e più facilmente trabevono, e paſſano la ſuperfluità dell' umido.

Fatte dunque che ſieno, e meſſavi da pertutto andantemente una ragionevol quantità di ſtipa, o altro fraſcame verde, col dovuto riguardo, che in tutti quei luoghi appunto, ove ſi debbono mettere i Ciriegi, per lo ſpazio di due, o tre braccia in circa vi ſi metta il doppio più di ſtipa, per maggiormente facilitare il paſſaggio, e lo ſcolo delle acque piovane ne' primi anni; indi ſi riempiano colla Terra già ſcavata, mettendo ſempre la migliore, e più attiva in quei luoghi deſtinati per i Ciriegi; e meſſavi ſopra una giuſta porzione di concime ſoſtanzioſo, e meſcolato che ſia un poco con la Terra, ſi piantino i Ciriegi in maniera che non reſtino al fondo nulla più di due palmi, ſenza pigiare nè calpeſtare niente affatto la Terra, allargando tutte le barbe per il loro verſo naturale, affinchè più facilmente comincino ad agire con la dovuta vivezza e celerità.

Cir-

(1) Il fondo di terra ſodo e reſiſtente.

Circa poi alla lontananza dall' una all' altra pianta, ſarebbe bene che le foſſe foſſero per lo meno venti o ventiquattro braccia lunghe, mettendo delle viti ne' mezzi, per tenerle ad uſo di bronche, o in altra maniera creduta più propria; poichè i Ciriegi vengono notabilmente groſſi, e apportano non ordinario pregiudizio alle ſemente con le barbe, con l' ombra, e tal volta con le Ciriege, mentre ſi colgono non ſolamente da' Padroni, ma furtivamente ancora da altre perſone ſconſiderate, ſenza alcuna ſorta di riguardo, in tempo appunto che le robbe ſono avanzate in maniera, che paſſeggiandovi ſopra ſi guaſtano quaſi affatto.

Nè voglio laſciare di avvertire, come fo, ad ogn' uno, che mentre pianta Ciriegi, veda di metterli vicini alle Caſe, ed in altri luoghi poco atti per le ſemente, come, per eſempio, in vicinanza di Canali, Cortili, Redole (1), terre prative, accanto alle vie pubbliche, e ſimili, che ve ne ſono moltiſſimi in tutte le Poſſeſſioni; nè mai, per quanto ſia poſſibile, in luoghi che poſſano adombrare i Beni ſeminativi per l' aria di Levante, e Mezzo giorno; per approfittarſi, e godere l'utile di queſti frutti, con meno pregiudizio che ſia poſſibile.

Nè ſi laſci mai di ſcalzarli per lo meno una volta l' anno ne' meſi di Febbrajo, o di Marzo, tagliandoli tutte le barbe che ſortite foſſero fra le due terre, con tutt' i virgulti, che ſogliono facilmente pullulare all' intorno: per obbligare le principali barbe a fare tutta la loro azione più al fondo che ſia poſſibile: e altrimenti queſta ſorta di piante, per un certo naturale, cominciano ſubito a fare, e dilatare sù a fior di Terra una groſſa, folta, e intricata Ceppaja di barbe, dalle quali ne naſcono toſto quantità di Virgulti, onde riempiono sì fattamente il Suolo con pregiudizio notabile delle Semente, delle Viti, ed altre piante, che

(1) Viali, e piccole ſtradette pel podere.

lor ſono appreſſo, e talvolta di ſe medeſime, che più facilmente periſcono.

Del tempo, e del modo d' inneſtare i Ciriegi e della maniera di regolarli col Taglio.

C A P. IV. 205

IL ſecondo, o terzo anno dopo piantati nelle coltivazioni, allorchè ſi vedono aſſicurati di robuſtezza, e groſſi più che un manico di vanga, s' inneſtino addirittura in luogo proprio, e più alti che ſia poſſibile, nelle due ſeguenti ſtagioni, cioè, dalla metà di Ottobre alla metà di Novembre, ovvero dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo, che ſono i tempi più proprj per l' inneſtatura di queſte Piante. Diſſi più alti che ſia poſſibile, laſciandogli ancora qualche piccola ſortita ſotto l' inneſtatura; perchè tagliandogli baſſo affatto tutto il Fuſto, ſenza laſciarvi niſſuna ſorta di uſcita, o di sfogo, ſi opprime e addormenta talmente la ſorgente; onde è che fiſſandoſi la virtù vegetativa, accade che in molti ſi perdono ſubito affatto i Pedali, o pure s'illanguidiſcono in maniera, che periſcono poi l' anno dopo, o l' altro ſuſſeguente, come ho oſſervato più volte in pratica. S' inneſtino dunque, come ſopra ſi è detto, ſpaccando nel vero mezzo il fuſto, per incaſtrarvi, e inſerirvi validamente due mazzette domeſtiche, una per parte, con gli occhi che guardino al di fuori, di quella razza che più ſi deſidera, e creduta più propria, e confacente alle qualità del ſuolo, e del Clima, per aver le Ciriege di miglior perfezione. Indi ſi leghino con tiglie di canapa pettinata, o altro legame proprio, coprendoli con la ſolita meſtura da Inneſti; e giunti circa alla metà del meſe di Maggio ſuſſeguente, ſi ſciolgano, affinchè poſſano più liberamente agire, e creſcere con maggior comodo.

Toccante poi lo ſtradamento da darſegli col taglio, è da

è da ſaperſi, come nel meſe di Novembre del ſecondo anno dopo inneſtati, ovvero dalla metà di Febbrajo, alla metà di Marzo, ſi rivedano eſattamente, tagliando con diligenza tutte quelle ſortite che andaſſero al di dentro, minacciando confuſione, ed altro, che deſſero certo ſegno di volerſi troppo ingroſſare, e pervertire l' ordine, il più comune, che ſuol tener la natura de' vegetabili nella produzione de' bronchi; affinchè il nutrimento reſti più facilmente equilibrato, e intanto le Piante comincino a guernirſi ugualmente per ogni verſo di rami robuſti, e fruttiferi; coſa che ne' Ciriegi accade quaſi naturalmente per la ragione che la natura è più regolata, e meno capricciosa, che in molte altre Piante. E così ſi ſeguiti ſucceſſivamente, tenendoli ſempre puliti, netti, e diſimbarazzati da tutte le rame inutili, inferme, morte, e rotte nell' atto di cogliere le Ciriege (che è uno de' groſſi mali che accada in queſte piante) maſſime alle mani di donne, ragazzi, ed altre perſone diſavvedute, che non hanno altro in viſta, che di tirare a ſe il frutto.

Uno de' motivi, per cui mi ſono indotto a fare queſto breve trattato de' Ciriegi, è, perchè ho veduto in pratica l' utile molto abbondante che rendono, nè fallirebbero mai, ſe la loro fioritura (che fanno ogni anno copioſiſſima) foſſe meno delicata, e non tanto anticipata, per lo che ſi rende qualche volta ſoggetta alle ingiurie della Stagione di Primavera. Ma contuttociò non potrà mai negarſi che non rendino ragguagliatamente ogni anno un utile aſſai conſiderabile, e per la quantità, e per la ſtagione, in cui matura, appunto in tempo, come ſuol dirſi comunemente, fra la nuova, e la vecchia raccolta, che la maggior parte de' Contadini ſi trova in neceſſità. E quel che forſe non è meno conſiderabile, è che con un poco di avvedutezza, queſte rendite ſi poſſono eſigere da' terreni, ſe non affatto perduti, almeno poco conſiderati; nè aggravano punto i Padroni di maggior ſervitù, nè

di Magazzini , nè di vasi , nè di altre spese per conservarle , mentre vengono subito in contante effettivo , e ne' paesi un poco caldi , in meno di due Mesi ritirate , e assicurate dalle gragnuole , e da altre disgrazie , a cui restano sottoposte molte altre rendite , per il maggior tempo che stanno a maturarsi sopra il Suolo , e sopra le Piante . Nè si mendica mai l' esito , quantunque sieno annate abbondanti , e paesi ben provveduti : mentre non vi sono altre Frutta , ricercate da tutte le qualità di persone , come le Ciriegie ; e perchè vengono in un tempo che ve ne sono di poche altre qualità .

TRAT-

TRATTATO
DEGLI AGRUMI.

Del modo, e del tempo di preparare il terreno, e i vasi per seminarvi i semi degli Aranci forti, e del modo di coltivarli ne' primi due anni.

CAP. I.

SI scelga in primo luogo una pezza di terra sana, leggerosa, pronta, attiva, e in luogo calderno, esposta all' aria di Mezzo giorno a qualche ridosso (1) di muraglia, dove vi sia il comodo di poterla adacquare; e dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo, vangata che sia più di due palmi al fondo, stritolata e pulita dall' erbe, si governi da per tutto spartatamente a sufficienza col nostro solito concime bene smaltito, trito, e sostanzioso, zappato, e mescolato colla terra, e accomodata in piccole porche larghe circa a tre palmi, vi si mettano i semi graniti (2) perfettamente, cavati di fresco dagli aranci forti, che sono i migliori, in distanza di meno d' un palmo uno dall' altro; coprendoli per l' altezza di un dito di terra renosa, leggiera, e sottile, acciò possino facilmente nascere.

Per quelli poi che non hanno la terra in luogo ap-

(1) Che abbia una muraglia per spalliera dal Settentrione.

(2) Ben maturati, e perfetti.

propofito, e col comodo di poterla adacquare, piglino de' vafi di terra ben condotta, forati in più luoghi nel fondo, mettendovi alcuni pezzi di tegoli, o altri rottami d' embrici, o ftoviglie (1), e fopra di quefti vi fi metta della ftipa, o altro legname verde, e minuto: cofe tutte che fervono per facilitare lo fcolo neceffariffimo alla fuperfluità dell' acqua. S' empiano poi i predetti vafi metà del folito concime, e metà di terra fcelta, mefcolata col medefimo concime fenza pigiarla, come ho infegnato nel Capitolo ottavo del trattato delle piante de' Peri, mettendovi i femi degli aranci forti dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo, lontani mezzo palmo in circa uno dall' altro, coprendoli per l' altezza di un dito di terra, come fopra fi è detto, dandoli fubito una fpruzzata d' acqua, acciò la terra s' unifca maggiormente a' femi. Si mettano poi li detti vafi in luogo calderno efpofto al Sole, e all' aria di Mezzo giorno, acciò non fentano la Tramontana; e in tanto fi offervi, fe la ftagione andaffe molto ventofa e afciutta, s' adacquino leggiermente una volta o due la fettimana, fecondo che porta il bifogno, facendolo con la dovuta diligenza, acciò l' acqua nell' atto d' infonderla nel vafo non fmuova nè follevi la terra. E fe al contrario la ftagione andaffe troppo umida e piovofa, fi mettano i vafi al coperto, in luogo afciutto, efpofto al Sole, e all' aria di Mezzo giorno, perchè la troppa umidità raffredda ed addormenta la terra; onde è, che il feme non nafce con tutto il dovuto vigore, poichè le barbe in quella terra così addormentata, fi trattengono, e intanto s' illanguidifcono, traggono, e confumano tutta la vivezza e lo fpirito al feme, che pure s' infiacchifce; nè dilatandofi quelle colla neceffaria celerità per la

(1) Stoviglie fon tutti i vafi di terra, di cui fi fa ufo nelle cucine.

la terra resasi pigra, non può mai risolversi a pullulare sollecitamente colla dovuta necessaria attività nel proprio rampollo: difetto da guardarsene in tutte le piante, ma particolarmente nelle picciole e tenere. Procurisi adunque, che fino da principio prendano una vera e sana disposizione, che è quanto deve desiderarsi nelle piante di quell' età.

Nati poi che siano i semi, si adacquino sempre che ne hanno bisogno quelle piccole e tenere piante, ed a misura del crescimento delle giornate e del caldo, che fattosi molto eccessivo, massime nelli mesi di Luglio, e Agosto; in tempi di estremo asciuttore, può danneggiarle, si adacquino due volte il giorno, cioè la mattina a buonora, e la sera dall' ore ventidue addietro. Ma in altri tempi meno caldi, e meno asciutti si faccia una volta il giorno, ovvero ogni due giorni, o due volte la settimana, secondo che porta il bisogno; che pure in questo ci vuol cognizione, pratica, e avvedutezza.

Passando poi al secondo anno ne' mesi di Giugno e Luglio, si taglino con forbicette, o temperino tagliente tutti i rametti, a riserva della cima maestra, acciò non facciano bivio, nè si perda inutilmente niente di nutrimento; tenendo continuamente la terra sarchiata, e pulita dall' erbe, adacquandola sempre che si vede il bisogno, acciò le piante non patiscano mai l' asciuttore, che le priva tosto del dovuto nutrimento; e intanto si soffermano, e prosciuganſi in maniera, che difficilmente ripigliano la loro perduta attività.

Del

Del modo, e del tempo di coltivare le piante degli Agrumi ſalvatichi, il terzo e quarto anno dopo ſeminate.

CAP. II.

PAſſati due anni dopo che ſiano nate le ſuddette piante, e giunti al principio del meſe d' Aprile, ſi levino dal ſuo primo terreno, o vaſo, in modo che non ſi ſtacchi la terra dalle loro piccole e tenere barbe, e ſi ripiantino lontane mezzo braccio in circa una dall' altra in altri terreni o vaſi più grandi, preparati che ſiano con le medeſime regole deſcritte nel Capitolo antecedente; e toſto ſi adacquino, affinchè la terra s'accoſti, e s'uniſca maggiormente alle barbe. Indi ſi mettano in luogo calderno, eſpoſto all' aria di Mezzo giorno, e quivi s' adacquino ogni volta che ne hanno biſogno, pigliando l' acqua non molto fredda, nè cruda, ma craſſa e corſiva, o riſcaldata dal Sole; cominciando col darne adagio adagio una brocca (1) al primo vaſo, poi al ſecondo, terzo, quarto, quinto, ec. ritornando poi al primo, ſeguitando col medeſimo ordine a tutti gli altri, acciò vi penetri a poco a poco, e in maniera che abbiano tempo di pigliarla, e inzupparſi beniſſimo, replicando fino che non ſi veda uſcire per i fori del fondo; ed in queſto modo ſiamo aſſicurati, che reſtano inzuppati abbaſtanza, e che il caldo ben grande d' un' intiera giornata non potrà mai aſciugarli in modo che le piante patiſcano; di ſorte che cominciano ſubito nella Primavera a godere, ſeguitando tutta la State, e la maggior parte dell' Autunno, ſtando in una continua, uguale, e gagliarda azione, non mai interrotta, nè trattenuta dall' aſciuttore, nemico capitaliſſimo da guardarſene con molta avvedutezza, maſſimamente

(1) *Cocoma*, *Lancella*, dicono i noſtri.

mente nella State. Onde ne ſiegue per neceſſità, che le medeſime piante con tal principio e mezzo, ſi fanno ſubito di un' ottima diſpoſizione, per venire anticipatamente groſſe, robuſte, e durevoli.

Si ſtia poi attenti a tutte le nuove ſortite troppo groſſe, che vengono per il fuſto, tagliandole immediatamente, acciò non ſiano di pregiudizio alla cima maeſtra. E veduto, che queſta eccedeſſe troppo in altezza, ſi ſpunti un palmo in circa ſopra al luogo, dove ſi vuole inneſtare, affinchè non ſi dilunghi ſoverchiamente, nè ſi perda inutilmente niente di nutrimento, obbligandolo a ſtar ſempre riconcentrato in giuſta lontananza, acciò più facilmente circoli, e ricircoli ben d' appreſſo, e a vicenda dal pedale alle barbe.

Paſſando poi agli ultimi giorni del meſe di Novembre, ſi mettino per tutto l' Inverno, e parte della Primavera nelle ſtanze ſane, aſciutte, ed arioſe, che abbiano le fineſtre grandi, voltate all' aria di mezzo giorno, dove ſi adacquino qualche volta anche nell'Inverno, ma ſempre in tempo dolce, e piovoſo. E vedranno i Giardinieri in capo a quattro ſoli anni di tempo le ſuddette piante tutte uguali, belle, vegete, robuſte, e tanto groſſe, da poterſi francamente inneſtare; laddove ſeminate, e coltivate ſecondo la ſolita loro erronea uſanza, ſi vedono la maggior parte creſcere tanto adagio, illanguidire, e venire così ſtentate, che finalmente vengono a faſtidio; e non potendoſi più ſoffrire, ſi piglia per eſpediente di buttarle.

Reſtino adunque perſuaſi i Giardinieri, che la maggior parte di queſto diſordine deriva dall' adacquarle alla peggio, dandoli ordinariamente una brocca d' acqua per vaſo molto in furia, facendola traboccare a ſpropoſito, ſenza che abbiano tempo di poterla pigliare, e inzupparſi bene da per tutto; dimanierachè reſtano ſolamente adacquate in apparenza, ma non in ſoſtanza; e a far de' conti giuſti, è ſicuro, che nella State è più il tempo, che penuriano d' acqua, patiſcono, e

ſtan-

ſtanno vizze (1), che non è l' altro, in cui godono, ſi ricreano, e creſcono: ovvero le adacquano troppo, marcendoli facilmente le barbe, maſſime a quelle mutate e meſſe ne' vaſi con poca avvedutezza; dove i Giardinieri ordinariamente ſerrano e pigiano molto più del dovere il concime e la terra; quando l' eſperienza inſegna, che vorrebbero eſſere, il primo ſcelto ſoſtanzioſo, bene ſmaltito, trito e ridotto in minutiſſime particelle; e la ſeconda ſpiritoſa, leggiera, pronta, attiva, e nulla affatto pigiata; acciò la ſuperfluità dell' acqua poſſa liberamente e immediatamente paſſare; poichè fermandoſi e trattenendoſi troppo, è coſa certiſſima in pratica, che opprime e addormenta il concime e la terra in maniera che perdono ſubbito la loro naturale attività con tanto pregiudizio delle barbe delle piante, che facilmente ſi illanguidiſcono tanto, che non concludono mai nulla, quando non periſchino affatto.

Paſſati poi due, o tre anni dopo coltivate, e allevate, come ſopra ſi è detto, ſi ſpiantino, e ſi ripiantino in altri vaſi, dove ſi dovranno inneſtare, come dirò nel ſeguente Capitolo.

Del tempo, e del modo di coltivare, e inneſtare le piante degli Agrumi ſalvatichi.

C A P. III.

QUando le diviſate piante avranno tre, o quattro anni, già trapiantate dal primo nel ſecondo vaſo, ſi ſpiantino con tutto il ſuo pane della terra attaccato alle barbe, e ſi ripiantino di nuovo al principio del meſe d' Aprile una ſola per vaſo, già preparato colla ſolita terra ſcelta, e concime beniſſimo trito, e ſmaltito, ſenza pigiarlo (2), e all'uſato modo s'adacqui-

(1) I noſtri, *arreſinate*.
(2) Peſtarlo.

dacquino ſubito fermate, e poſte, perchè il concime, e la nuova terra s' accoſtino, e s' uniſcano più facilmente alle barbe. Indi ſi mettano in luogo calderno guardato dalla Tramontana, adacquandole, e coltivandole colle dovute neceſſarie regole preſcritte nel Capitolo antecedente; e giunti al principio fino alla metà del meſe di Settembre del medeſimo anno dopo piantate, ovvero al principio del meſe di Maggio dell' anno venturo, che ſono le due ſtagioni più ſicure, e più proprie per inneſtare gli Agrumi, ſi facciano addirittura di quella razza, che più ſi deſidera; facendo l'inneſtatura in luogo di buccia liſcia, e pulita, alta più di tre palmi ſopra la terra alla pianta da tenerſi in vaſi: ed eſſendo Cedrati da piantarſi in Boſchetti, o altre piante deſtinate in piana terra, s' inneſtino alte quattro palmi e mezzo in circa; poichè i Giardinieri in queſto modo poſſono liberamente ſcalzarle, e governarle, e zappare, o vangare la terra all' intorno, e farli tutte l' altre neceſſarie faccende, ſenza che ſi guaſtino nè rame, nè fiori, nè frutti.

In quanto poi al modo più ſicuro, e convenevole per inneſtar queſte piante, tra le molte e varie maniere, che ſi praticano, tre ſole a mio giudizio ſono le più ſicure, e migliori. La prima a ſcudetto col ſuo legno attaccato alla buccia; la ſeconda a penna, o coronetta; e la terza a ſpacco, o feſſolo.

Per quelli adunque, che ſi vogliono fare a ſcudetto, ſi ſcelga una mazza (1), venuta dell' anno avanti, che abbia l' occhio compiutamente pieno, groſſo, e rilevato, non valutando nulla, che abbia lo ſpuntoncello (2); perchè queſti ancora ſi attaccano, e mettono francamente forſe meglio degli altri per la ragione della maggior quantità del nutrimento chiamato, e impegna-

(1) Virgulto, *pungolo*.
(2) Quella ſpina, che ſortiſce dagli occhi.

pegnato nell' occhio dal medesimo spuntoncello, purchè questo non sia tanto grosso e lungo, che abbia pregiudicato all' occhio, resolo piccolo, e troppo imprigionato; cosa da me osservata chiaramente più volte in pratica. Si faccia lo scudetto lungo circa alla grossezza di due dita, lasciando alquanto legno attaccato alla buccia dalla parte dell' occhio scarnito in maniera, che dalla parte che dee restare al di sotto finisca in nulla, votandolo rotondamente col temperino tagliente, che abbia il petto rotondo, e rilevato; che facilita molto, acciò commetta, e abbracci validamente il fusto salvatico, al quale si tagli un poco la buccia per il traverso; ed un altro taglio più corto dello scudetto si faccia per il lungo del fusto, di modo che i due tagli facciano la figura di un T, staccando, e alzando da ambe le parti un poco la buccia dal fusto, servendosi per ajuto di una piccola stecca d' osso bene schiacciata, stretta, sottile, e tagliente; mettendovi poi destramente lo scudetto con l' occhio voltato all' insù, spingendolo a basso tanto, che entri sotto al primo taglio fatto per il traverso; e se la buccia salvatica fosse tanto grossa, che coprisse l' occhio dello scudetto, se ne levi tanta, che resti bene scoperto, affinchè possa uscirne felicemente la sortita senza nissuna sorta d' impedimento.

Per quelli, che si vogliono fare a penna, o coronetta, si scelgano le mazzette domestiche, come sopra si è detto, facendole con un solo occhio; e s' appuntino, tagliandole solamente da una parte in maniera, che facciano quasi la figura d' una penna temperata (1). Si tagli poi per il lungo un poco la buccia del fusto salvatico, dove si metta subito la mazzetta, con l' occhio al di fuori, e più basso che sia possibile, e scarnita

(1) Onde è questa maniera d' innestare detta *a penna*.

nita in maniera che commetta e abbracci validamente il ſalvatico.

E per quelli, che ſi vogliono fare a ſpacco, o feſſolo; ſpaccato che ſia il fuſto, ſi facciano le mazzette domeſtiche con un ſolo occhio, e s' appuntino, tagliandole da due parti in modo, che meſſe nella ſpaccatura, l' occhio reſti al di fuori e più vicino che ſia poſſibile all' eſtremità del fuſto; e accomodate che ſiano in maniera che le buccie commettino, e s' uniſcano bene inſieme, ſi leghino ben ſerrati tanto queſti, che gli altri fatti a ſcudetto o a penna, con fila di tiglie di canapa pettinata (1); e finalmente ſi pratichino le molte altre diligenze, che ho più minutamente deſcritte per gl' inneſti de' peri.

Paſſando poi agli ultimi giorni del meſe di Maggio, ovvero al principio di Giugno, ciò che depende dal clima e dalla ſtagione più o meno calda, ſi riconoſchino eſattamente tanto quelli inneſti di Settembre, che gli altri fatti al principio di Maggio, ſciogliendo a tutti la legatura; ed eſſendovene de' non attaccati, s' inneſtino toſto di nuovo un poco più baſſi; ed intanto ſi ſtia attenti, tagliando tutte le nuove ſortite che naſcono per il doſſo del fuſto ſalvatico, affinchè il nutrimento cominci fino da principio a far tutta la ſua forza verſo l' occhio dell' Inneſto, acciò poſſa ſollecitamente, e vigoroſamente riſolvere, e dilatare i ſuoi pori, e dar maggior compleſſione alle fibre, facendo più ampli i canali, e le trachee (2) capaci di ricevere non ſolo tutto il nutrimento e virtù, che lor tramandano le poche barbe dell' anno preſente; ma quel ch' io più conſidero, è, che ſi diſpongono, e ſi fanno capaciſſimi di ricevere andantemente l' altro, che in maggior copia

(1) Perchè ſiano più durevoli.
(2) Condotti del ſucco.

copia li tramanderanno le molte, grosse, e più attive barbe dell' anno avvenire.

Attaccati poi che siano gl' Innesti, e vedute le nuove sortite domestiche lunghe circa a mezzo braccio, due sole se ne lascino, le più robuste, e meglio situate, purchè guardino una a destra, e l' altra a sinistra; nè mai ambedue dalla medesima parte; e perciò s' abbiano i dovuti necessarj riguardi, quando si fanno gl' Innesti, di mettere gli scudetti, e le mazzette ben ripartite in giusta lontananza una dall' altra, massimamente sopra a i fusti grossi, dove si sogliono mettere per il meno due scudetti, e due mazzette.

Cresciute poi le suddette nuove sortite domestiche, circa a tre palmi, si spuntino tal volta anche il primo anno all' altezza di un palmo e mezzo, e più e meno, secondo la forza della pianta, l' altezza del suo fusto, e la robustezza delle medesime sortite, col dovuto riguardo, che gli ultimi occhi guardino questi ancora uno a destra, e l' altro a sinistra; acciò non facciano della confusione, e se ne possa successivamente cavare ogni anno con bello, e buon ordine le necessarie rame, e da legne, e da frutto; ed ecco appunto ciò che vado a trattare nel seguente Capitolo.

Del tempo, e del modo di coltivare le piante degli Agrumi passato il primo anno dopo innestate, fino che non avranno dieci o dodici anni.

CAP. IV.

SUbito passato il prim' anno dopo innestate le piante degli Agrumi, nel mese d' Aprile, veduta la stagione rimessa, e dati i più veri contrasegni di una sicura e bella Primavera, si cavino dagli stanzoni, mettendole ne' Giardini, o in altri luoghi per loro destinati in tempo di State; scalzandole bene all' intorno,

e al

e al fondo più che ſia poſſibile, ſenza cavarle del vaſo, e ſenza offenderli nè lacerarli le barbe. Indi ſi governino, riempiendo tutto il voto della ſcalzatura col diviſato concime beniſſimo ſmaltito, trito, ſoſtanzioſo, e poco o niente pigiato, facendo con altro concime più groſſolano un orlo all' intorno della pianta, che ſopravanzi quello del vaſo; e meſſe a i loro poſti, s'adacquino ſubito, ſeguitando poi tutta la State, come ho inſegnato nel Capitolo ſecondo; coll' avvertenza, che non patiſcano mai l' aſciuttore, nè la ſuperflua umidità, perchè tutti gli eſtremi ſon vizioſi, e cattivi. Eſſendo adunque queſte piante così trattate, e ben coltivate, ſiamo ſicuri, che facciano ogni anno gettate belliſſime.

Staremo adunque bene attenti, e avvertiti per deſtinarli preventivamente la qualità, e il numero delle rame, quelle che più ſi ſtimano neceſſarie, e proprie per comporre ſaviamente la pianta; e queſte ſole ſi laſcino tanto da legno, che da frutto, tagliando ſovente tutte l' altre ſuperflue, mal ſituate, inutili, e dannoſe: e intanto ſi raccorcino dottamente le rame buone da legno ad una giuſta, e ragionevole altezza, acciò ſi facciano anticipatamente, e proporzionatamente robuſte, raccolte, e fruttifere, e non eccedano, nè ſi dilunghino troppo dal centro, che è il vero mezzo del tronco.

Finalmente ſi oſſervi, che le piante non abbiano mai Branchemadri, nè da legno, nè da frutto, più di quelle, che giuſtamente può comportare, e ſoſtenere la loro robuſtezza, e compleſſione; e queſte ſi tengano col taglio ugualmente corte, raccolte, e riconcentrate da tutte le parti, ciaſcheduna a miſura della ſua forza. Nè pure ſi laſcino nè troppo piene, nè troppo vote di rami, acciò ſieno viſtoſe, e compoſte di rame robuſte, e fruttifere, e non come molte ne ho oſſervate con diſpiacere in diverſi Giardini, di figura gobba, ſcompoſta, villana, e piene di un ſoverchio, confuſo, e in-

tricato numero di rame inutili, e dannose; e quel che è peggio, quasi infruttifere affatto.

Si mettano poi ogn' anno le dette piante negli stanzoni circa alla metà del mese di Novembre, sempre in belle giornate, ed in tempo, che le piante siano asciutte, adacquandole leggiermente subito messe alli loro posti, facendolo qualche volta anche nell' Inverno, ma sempre in tempo dolce, e piovoso, e che non vi sia pericolo del ghiaccio.

Passati che siano tre anni dopo innestate, si mutino, cavandole dal vaso con tutto quanto il suo pane attaccato alle barbe; ciò che dovrà farsi ogni tre, o quattro anni, rifacendo loro nuova fogna cogli usati rottami di tegoli, stoviglie, ec. colla solita stipa, o altro legname minuto, mettendovi sopra il divisato concime a sufficienza senza pigiarlo; purchè resti nel mezzo del vaso tanto di voto da potervi rimettere la pianta, in maniera che resti altresì collocata nel vero mezzo, nè troppo al fondo, nè troppo a galla, considerato l'abbassamento di più d' un palmo, che fanno dopo mutate, e rimesse ne' vasi. Ma prima di ripiantarle si spuntino delicatamente le barbe, sollevandoli d' ogn' intorno le laterali, e le superficiali, nè mai si tocchino le maestre, o le complesse, particolarmente quelle di fondo; che in questa maniera si rende di figura bislunga il barbicone, che è di non ordinario vantaggio per l' agire delle piante. Non si taglino mai le barbe grosse, nè si allentino dalla terra, o concime, come malissimamente vien praticato da molti Giardinieri, che non riflettono al grave danno e sconcerto, che è per le piante, tagliando loro le barbe grosse, con colpi alla peggio, e con ferri poco taglienti, che strappano, smuovono, e scompaginano affatto tutto il pane, restando le barbe tutte smosse, e staccate dalla terra; onde è che rimesse poi ne' loro vasi così strapazzate nelle barbe, ci vogliono quasi due anni prima che ripiglino forza, e vigore; di maniera che tornando il

ter-

terzo, o quarto anno a mutarle alla peggio, se saranno bene i conti, confesseranno anche i Giardinieri con tutta giustizia, che da questo pessimo modo, più che da qualsivoglia altra cosa dipende, che le piante soffermansi (1), rendendosi languide, vizze, e senza frutti; poichè in vece d' agire colla dovuta prontezza e celerità, sù tramandando alle rame copioso il necessario spiritoso liquore, acciò spuntino fuori per tempo dalle seconde gemme i fiori, si trattengono per risarcire se medesime; e intanto, o non fioriscono, o i fiori sono sì languidi, e difettosi, che non s' allegano; o se pure si annodano i frutti, sovente cadono prima di stabilirsi perfettamente; e quei pochi serotini (2), così giovani, teneri, e delicati, restano alla discrezione dell' Inverno.

Del tempo, e del modo di coltivare le piante degli Agrumi, passato che avranno l' età di dieci, o dodici anni fino a che durano.

C A P. V.

QUando le piante degli Agrumi così tenute, come abbiamo detto, avranno passata l' età di dieci, o dodici anni, si mutino pure al solito nel mese d' Aprile ogni tre, o quattro anni, senza toccar loro punto le barbe grosse di fondo, e pochissimo le laterali; anzi di tutte facendo gran capitale, massimamente pas-

(1) Non crescono più: restano assiderate.

(2) Tardi. Si rideranno alcuni di certe di queste noterelle. Ma sappiano, che questo libro non si è stampato per quei, che si pascono di quintessenze Fenicie, Greche, Latine, Metafisiche, Teologiche: ma per quei, che mangiano pane, frutta, carne, e bevono vino.

ſati che ſiano i primi tre anni, a fatica ſi ſpuntino, laſciandole liberamente, e a ſuo talento creſcere, e dilatarſi per ogni verſo; poichè ogni ſette anni (ciocchè ſuppongo neceſſariſſimo, e francamente preſcrivo), ſiccome vedremo in queſto tempo creſciuto notabilmente il tronco, il barbicone, e il pane; così dovremo darli proporzionatamente un vaſo alquanto maggiore, capace di dare ampiezza alle barbe, e proporzionalità alle rame. Per meglio ſpiegarmi, e per facilitare queſta bella pratica, dico, che ſi prenda la pianta di dodici anni, cavandola diligentemente dal vaſo, e meſſovi il ſolito concime, ſi ripianti all' uſato modo nel medeſimo vaſo, ſollevandole alquanto le piccole barbe laterali, e delicatamente ſpuntate, ſi laſci quivi agire per tre anni; e dopo ſi ricavi; e ſenza toccar punto le barbe, nè pure le laterali, ſi ripianti per l' ultima volta nell' iſteſſo vaſo, meſſovi prima il ſolito concime ſoſtanzioſo, beniſſimo ſmaltito; laſciandola poi per quattro anni in queſto medeſimo vaſo, di modo che in queſto tempo fattaſi piena, e ben guarnita di barbe, e cominciato il venteſimo anno, merita per le ragioni ſuddette un vaſo alquanto più grande, e maggiore; e così ſucceſſivamente, dopo il ſolito compito turno di ſette anni; che è quanto dire il venteſimo ottavo anno, avrà biſogno di nuovo vaſo, e maggiore; e così ſi faccia a tutte fino che durano.

E quì prima d' inſegnare ciò che ulteriormente biſogni alle rame, ſtimo bene di dire qualche coſa di alcuni, che troppo arditi, o confuſi, sfatano (1) vanamente ciò che abbiamo preſcritto e fermato, per ingrandire con ſicurezza, e celerità le noſtre piante; nè punto vogliono conſiderarlo, giudicandolo toſto arbitrariamente, ſe non del tutto impoſſibile, almeno impraticabile affatto, incapati, ed oſtinati, come credo, di mantenere

(1) Farſi beffe.

nere ſempre vane , e poco fruttifere le loro piante , ciò che pur troppo rieſceli con quel taglio ſpropoſitato, che ogni tre anni forzatamente le fanno nelle barbe , e nel pane , per confinarle ſempre nel medeſimo vaſo, quando le mutano : impauriti poi di non trovare terra a propoſito, nè fornaci da fabbricarne, e cuocere i vaſi sì grandi, imbrogliandoſi inoltre per la difficoltà del traſporto , e viepiù ſgomentandoſi per gli ſtanzoni; e molte altre difficoltà ſognate per negar tutto, e non far nulla che abbia garbo; e intanto reſtando colle ſolite ſtentate piante ordinarie dell' Avo , e Biſavo , tali le laſciano ancora a i figli , a i Nipoti , e a i diſcendenti . Lo dico ancora io, che grave è la ſpeſa, non minore la briga , e che forſe non torni , che i privati Cavalieri debbano andare in cerca , e pretendano di avere tutte le loro piante ſimili agli ſmiſurati cedri del Libano , rifabbricare gli ſtanzoni , indebitarſi ; ma ſolamente parlando di propoſito a quelli , che veramente vogliono , e poſſono agevolmente farlo, non ſo ſe non lodarli ; e prometto loro con ſicurezza, che avranno effettivamente e vaſi , e fornaci , e traſporti , e ſtanzoni , e finalmente piante che metteranno in gioja e contento i Padroni ; in ammirazione , ed in voglia , ſe non in invidia , chiunque le mira . Si ſono pur vedute poco fuor di Firenze , alle Panche , Villa de' Signori da Verrazzano , le ſei famoſiſſime annoſe piante di Limoni , groſſe , ed alte quanto un comodo Ulivo , ſopra i cui rami abbriccavanſi (1) francamente i Giardinieri , o per potarle , o per coglierne i frutti di mezzo , e ſolamente riſpetto a i vaſi che non precipitino, ſervirſi delle ſcale per coglier quelli di fuori alle prode ; tenevanſi pure queſte ne' vaſi di terra a propoſito cotti nelle fornaci , capaciſſimi di ſoſtenere, e alimentare quelle groſſiſſime piante , le quali

(1) Quì arrampicavanſi per montar ſu.

pur nell' Inverno trasportavansi con sicurezza, per guardarle da' ghiacci, negli stanzoni adagiati per riceverle, e ben custodirle. Si vedono pure tra Firenze e Prato a Travalle delizioso ampio giardino alla moda de' Signori Conti Zefferini, sebbene non tante avanzate di grossezza e grandezza, di numero però maggiore, giovani, belle, agguagliate, robuste, e vegnenti, capaci pure i loro rami di reggere un uomo, poste anch' esse ne' vasi di terra cotta ben cerchiati, o per meglio dire, legati col tondino di ferro, tanto grandi, che tre uomini non arrivano ad abbracciarli. Ma quando non si troverà più modo di poterli far maggiori, ciò che finalmente ha da succedere, vogliam noi dire, che metta conto a quei Padroni abbandonarle sul meglio, guastandole ne i rami, e nelle barbe, ordinando a i giardinieri di digrossarli alla peggio il pane delle barbe, perchè non entrano ne' sottili vasi o stanzoni? Dovremo dunque consigliarli a qualche simile sproposito?

In quanto a me, è tanta la stima, ch' io fo di simili piante, che in vece di traccheggiarle (1) col solito taglio, di abbandonarle, o in altro modo disfarsene; loro persuaderò più tosto a tenerne più conto che mai, come di singolarissima cosa, e da farsi anche presto quasi unica; avanzandomi a prometter loro due maniere sicure per ajutarle, e viepiù condurle alla loro più possibil grandezza, e quasi dissi perpetuarle. L' una si è di fabbricare tanti robusti vasi di legname di Quercia ben purgato, capacissimi di sostenere, ed alimentare per molti anni così eccelse piante, venute ormai sì magnifiche, sì adorne di grossi rami, e sì copiose di buone barbe, che disordine sarebbe a guastarle, cerchiandoli stabilmente di ferro, e mastiettandoli (2) in modo, che quando si vogliono ogni quattro anni mutare,

(1) Intrattenerle; pigliar del tempo.

(2) Mastiettare è congiungere insieme le parti di che che

tare, ſi aprano con tutta facilità, come ſi fa alle gabbie, in cui ſi ſtringe il vino, e l' aceto : vi ſi facciano in fondo i ſuoi neceſſarj ſcoli, ſognandoli all' uſato modo, ſi ſtipino con più ſodezza, ſi comincino più copioſamente, ec.

L' altra maniera ſarà di prepararli capaciſſimo ricettacolo nel terreno, ſcegliendo un ſito a qualche ridoſſo di muraglia, guardato dalla Tramontana, eſpoſto all' aria di Mezzo giorno, ſpazioſo otto braccia di larghezza, e di lunghezza quanto comporta il numero delle piante, mettendole ſette in otto braccia lontane una dall' altra; ridico di terra graſſa, paſtoſa, e attiva, ſcavandolo tutto andantemente quattro braccia al fondo, dove ſi facciano ſtabilmente due ſogne con groſſi e buoni ſaſſi, che abbiano il dovuto eſito; riempiendo con ſaſſi più piccoli i vani reſtati fra una ſogna e l'altra, acciò continuamente ſgrondino la ſuperflua umidità dell'acque; mettendovi ſopra ſtipa groſſa tagliata di freſco, o altro faſciname verde e groſſolano da per tutto andantemente per l' altezza di un braccio. Di poi ſi riempia per l' altezza di un altro braccio con tritume di calcinacci ſmurati, e renoſi, meſcolandovi ceneracci avanzati da' bucati, e carbonella trita e ceneroſa avanzata dalle fornaci. E per l' altezza di un altro braccio da per tutto andantemente ſi riempia con terra leggeroſa, ſottile, ſciolta, e attiva, meſcolandovi corna bovine e pecorine, agnelli di tutte le ſorte, ritagli di calzolari, concime buono, e ſoſtanzioſo per un terzo almeno, meſcolato il tutto alla rinfuſa. E l' ultimo braccio ſi riempia di terra ſcelta, ma più ſoſtanzioſa della prima, meſcolandovi da per tutto, per un terzo almeno, de' concimi più ſottili e ſpiritoſi, già preparati e ſmaltiti di qualche tempo.

che ſia con maſtietti, o anelli, e cappi, o arpioncini. Affibiare con cignoni di ferro.

Adunque nel vero mezzo, alquanto a galla, nel mese d'Aprile si ripiantino con tutto il rispetto sì degne piante, lontane sette in otto braccia una dall' altra; sollevandole con piacevolezza d' ogn' intorno le piccole barbe, ajutandole ad abbracciare, e farsi proprio quel terreno spartato, dove saranno vote naturalmente nell' atto di collocarvele, acciò possino da per se stesse agire liberamente, dilatandosi a dirittura ciascheduna per il suo vaso, valendosi di tutto quel sito e sugo, che vi sarà sotto, ed intorno; e in capo all' anno ci daranno chiaramente le rame ciò che abbisognili, e più cel diranno gli anni avvenire, mostrandosi a suo tempo distintamente quali stanche, quali troppo robuste, e ridotte quasi contro l'ordine della natura; e tutte queste dovremo opportunamente e saggiamente scortare o levare affatto; dando campo a tutte l' altre di buona speranza e complessione, e sopra il tutto si tenga conto de' vecchi robusti rami, e de' nuovi vigorosi ben situati getti, e rampolli, che presto presto arricchiranno, aumentando per ogni verso, e in tutte le sue parti viepiù salde, robuste, e fruttifere queste fortunatissime piante. Da tutto questo, che pure stabilmente si regge da per se stesso, onde non stimo di più minutamente giustificarlo, vado altresì persuaso, che le persone sensate, e avvedute possano meco volentieri concorrere, concludendo di doversi trattare assai prodigamente le barbe, saviamente le rame da legno, e da frutto, e proporzionatamente allevarli il suo tronco, o pedale; ridendosi di coloro, che nel travasare le piante, e più nel fabbricare i nuovi giardini o boschetti di cedrati, vanno in cerca di ristringerli in tutte le sue parti, come se dovessero capivoltare una corta mazza di fico, o di altro frutto, per averlo sempre nano in un piccol vaso, in cambio di dilatarli come dovrebbero, almeno quattro braccia per ogni verso, tanto sotto terra, che sopra; dandosi in questa forma il dovuto campo alle barbe che agiscano liberamente

con

con tutta vivezza, ed un ſimile ſpazio alle rame, acciò ſi ſtendano agiatamente, e gradatamente, ſenza confonderſi e contraſtarſi inſieme; ſoſtenendoſi gagliardamente da per ſe ſteſſe ſopra il ſuo ſaldo tronco, o pedale, alto da terra circa due braccia; diradandoli ſubito allegati i troppo numeroſi frutti, laſciandovi ſolamente i primogeniti, i più ben formati, e vegnenti; poichè è coſa chiariſſima in pratica, che chi laſcia da primo ſulle deboli ramette tutti i frutti allegati per averne molti, a raccolta reſta troppo ingannato, non ottenendone in fatti che pochi, e cattivi; laddove chi preſto ne laſcia un ſolo per polluzzola, tutti ſi ſalvano, e vengono più belli, e di maggior perfezzione.

Ma è tempo ormai di tornar d'onde partimmo, dicendo, come abbiamo promeſſo, ciò che abbiſogni alle rame delle noſtre piante, che avremo mutate, ogni ſette anni; e quelle pure a ſuo tempo dovremo tagliare, o che ſaranno reſtate troppo aſciugate, o indebolite dalle molte frutta, o ſtorte, o confuſe; o che diano ſegno di troppo addormentato letargo; tenendo continuamente col taglio aperte, e sfogate tutte le piante, particolarmente nel mezzo. E quì mi avvedo che tornerei a ridire ciò che ho detto abbondantemente in più luoghi, e competentemente a queſto propoſito, nel trattato degli Ulivi, e più propriamente in quello de'Peri.

Non mi reſta altro da ſuggerire iu queſto Capitolo, ed a queſto propoſito, ſe non che ſi ſcarichino ſovente, ed a ſuo tempo, maſſimamente prima di riporle negli ſtanzoni, l' affaticate piante dal ſoverchio frutto dell' anno precedente, pregiudicandoli molto quel peſo, e mantenimento; onde è che io deteſto coloro, che non levano lor ſubito maturati tutti gli allegati di Maggio, a riſerva di alcuni pochi Settembrini attaccati a rami groſſi, e robuſti, che tuttavia danno ſegno di aumentarſi; conſigliandoli piuttoſto a tener conto delle rame, acciò poſſano, così ſcariche, e ripoſate, germogliare poi ne' primi tempi, e fecondarſi ſicuramente.

TRAT-

TRATTATO
DEGL' INNESTI
E
Delle Stagioni più proprie per innestare.

CAP. I.

NOn è da porsi in dubbio, che gl' Innesti non s' attacchino di tutti i tempi, e di tutte le stagioni, che vale a dire nella Primavera, nella State, nell' Autunno, e nell' Inverno: ma è altresì verissimo, che in questi tempi vi sono delle stagioni più, e meno proprie, secondo la qualità delle piante.

Parlando dunque in primo luogo delle piante de' Peri, Meli, Susini (1), Miliachi, o Albicocchi, Peri Cotogni, Nespoli, Razzeruoli (2) bianchi e rossi, Ulivi, che s' innestano a fessolo, ec. per questa sorta di piante, benchè alcune mettino più presto, ed altre più tardi, le migliori e più sicure stagioni si stringono a due; la prima da' venti d' Ottobre fino a' dieci di Novembre (3); la seconda da' quindici fino a' trenta di Marzo; e prima e dopo, avuto riguardo a' paesi più caldi, e più freddi, e alle correnti stagioni anticipate,

(1) Prugni.
(2) Noi *Lazzeruole*.
(3) Credo bene, che questo tempo possa allargarsi di alquanto o strignersi secondo i climi, al corso delle stagioni.

pate, o posticipate; dimanierachè non si può descrivere, e limitare appunto il tempo. Ma è da sapersi, che la prima è assai migliore e più utile della seconda; poichè le mazzette domestiche innestate nella prima stagione hanno tempo tutto l' Inverno, e intanto si attaccano stabilmente, disponendosi alla vegetazione, in modo, che venuta la Primavera cominciano subito a mettere, come se non fossero nè pure state tagliate dalle loro madrebranche, facendo tosto il primo anno risolutissime, robuste, e belle gettate. E caso che qualche innesto non si attacchi (cosa che non dovrebbe accadere) vi è subito il vantaggio di poterlo innestare più basso nella seconda stagione di Primavera: laddove gli altri fatti di questa medesima stagione non risolvono subito così francamente; e restandone senza attaccarsi, non si possono altrimenti innestare in quell' anno con esito tanto felice e vantaggioso.

Parlando poi degli agrumi, la vera e sicura stagione per innestarli è dal principio fino alla metà di Settembre; ovvero dagli ultimi giorni d' Aprile fino alla metà di Maggio, come si è detto nel Capitolo terzo del trattato degli Agrumi: e se parliamo de' Gelsi, è da' dieci fino a' venti d' Aprile. Per i Fichi e Castagni, da' venti d' Aprile fino a' dieci di Maggio; e per i Persichi, Noci Persichi, Ceragi Persichi, e simili, dal principio fino alla metà di Settembre; facendoli a scudetto col suo legno attaccato alla buccia, come si è detto per gli Agrumi; che in questo pure bisogna dipendere dal Clima, e dalle stagioni. E assicurati, che siano attaccati validamente, si tagli con destrezza al principio del mese di Gennajo tutta la parte superiore per la grossezza di due dita più alta dell' innesto; e veduto che le legature strigano troppo, e recidano la buccia, come suole accadere ne' Persichi per ragione della loro attività e prontezza di crescere e ingrossare più presto dell' altre piante, si sciolgano immediata-

men-

mente (1). Si osservi finalmente, quando si fanno gl' innesti, che le giornate non siano piovose; ma asciutte, dolci, e temperate; e sarebbe bene farli nel declinare del Sole, e del giorno; e resti ognun persuaso, che quelli che non si attaccano, e altri che attaccati non vengano bene, non vi è altra ragione, che quella di esser fatti male, e con poca avvedutezza.

Dell' osservazioni da praticarsi nell' atto di scegliere dalle piante domestiche le mazzette per innestare.

C A P. II.

LE mazzette, che si scelgono dalle piante domestiche per innestare, è necessario primieramente, che siano di quelle sortite dell' anno precedente, che sono le migliori; tagliandosi dalle rame più fruttifere, che ne i Peri massimamente sono quelle col bottone da fiore in punta, che restano al di fuori delle piante, particolarmente dalle parti di Oriente, e Mezzo giorno; poichè queste sono prima dell' altre dominate dal Sole, che le feconda, e asciuga più presto dalle guazze e dall' altre umidità della notte; concorrendo anche le barbe a tramandarli maggior quantità di nutrimento; e perciò sono le più sane, ubertose, robuste, e fruttifere dell' altre. Si osservino inoltre quando si scelgono le dette mazzette, se la pianta è molto vigorosa e gagliarda, di prenderle dalle rame deboli, acciò

(1) Mi viene quì un pensiero, che si stima far male alle tenere piante colle legature, e forti, e strette; e poi si fasciano così crudelmente i teneri bambini, senza temere di guastar la complessione; donde poi si vedono quei storpj d' uomiciatti. Felici Islandesi, che non conoscono fascie?

ciò ſiano più fiſſe, conſolidate, e atte alla vegetazione, perchè ſcegliendole dalle rame troppo gagliarde, dove la maggior parte delle mazzette ſono troppo floſce, hanno gli occhi piccoli, e imprigionati, e ſi attaccano e riſolvono più difficilmente. Al contrario, dalle piante deboli, e di poco vigore, ſi ſcelgano dalle rame più gagliarde; perchè pigliandole dalle rame deboli di queſta ſorta di piante, le mazzette ſono così languide, poco robuſte, e attive, e s' attaccano così debolmente, che concludono poco o nulla. E di quì è, che ſi vedono molti inneſti che attaccano, e non riſolvono che ſortite ſottili e miſerabili, da farne pochiſſimo o nulla di capitale. Si oſſervi ancora di non pigliare le mazzette ſortite ſopra il doſſo di alcuni rami groſſi e gagliardi; eſſendo queſte venute contro il buon ordine della natura, e conſeguentemente di falſo legno, e poco o niente fruttifere; chiamate comunemente da i Giardinieri, e da i Contadini *dannoſi ſucchioni*, ovvero *inutili puppajoni*.

Dell' oſſervazioni da praticarſi, quando ſi ſcelgono gli occhi dalle mazzette domeſtiche per fare gl' inneſti.

C A P. III.

QUando ſi ſcelgono gli occhi dalle mazzette domeſtiche per fare gl' inneſti, ſi piglino ſolamente quelli di mezzo; perchè quelli di cima ſono la maggior parte cattivi, per eſſer le mazzette in quella parte troppo tenere, e non conſolidate, nè ben formati i loro occhi; e gli altri vicini alla madrebranca delle mazzette, che è quanto dire nel piè delle medeſime, ſono queſti così piccolini, poco rilevati, e tanto imprigionati, che poſſonſi chiamare quaſi ciechi, e affatto ſterili ed infecondi; avendolo io veduto molte volte coll' eſperienza, fatta anche appoſta, che le mazzette

zette innestate con questa sorta di occhi non risolvono, nè fanno mai gettate, che siano buone a nulla, con tutto che si attacchino felicemente. E la ragione è chiarissima, perchè non avendo il nutrimento dove fare liberamente la sua uscita, è l' istesso che far l' innesto con un pezzo di mazzetta senza occhi. Si trovano però molte volte, massime sopra le rame più grosse, e più gagliarde delle piante deboli, alcune mazzette non molto lunghe, che hanno la cima piuttosto grossa, chionsa (1), e consolidata, dove sono gli occhi ben formati, fecondi, capaci, e buoni per fare gl' innesti, anche quelli della vera cima; ma non è così nel piè delle mazzette, dove non vi è mai neppure un occhio, che non sia imprigionato, e quasi affatto cieco, e incapace di ben vegetare.

Dell'osservazioni da praticarsi quando si fanno gl'innesti sopra le piante domestiche, per renderle più fruttifere, ovvero per migliorarne il frutto.

CAP. IV.

PRima di fare gl' innesti sopra le piante domestiche per renderle più fruttifere, ovvero per migliorarne i frutti, essendo difettosi, si esamini minutamente di dove possa derivare la causa, per poterla opportunamente rimovere; e sappiasi in primo luogo, che le piante domestiche poco fruttifere, si vedono ordinariamente più ne' frutti dall' Inverno, che in quelli dalla State, e dall' Autunno. S' innestino adunque sopra di queste piante poco fruttifere altre pere dalla State, e dall' Autunno, che fruttano felicemente quasi ogni anno;

(1) Quì, pronta.

no; come ſono le Giugnoline, che maturano al principio di Giugno; Moſcadelle tonde e lunghe, che maturano paſſata la metà di Giugno; Giugnolone, che maturano alla fine di Giugno; Zuccherine, che maturano al principio di Luglio; Bugiarde, che maturano prima della metà d' Agoſto; Santa Maria, che maturano pochi giorni dopo le bugiarde; Angeliche, e Garoſanine, che maturano al principio d' Ottobre; ſimili, ec. Per l' altre piante poi non bene appropriate al Clima, e al ſuolo, che fanno, come accade facilmente, le pera imperfette, e di cattivo ſapore, cioè troppo ſciapite, acquoſe, e poco durevoli, s' inneſtino d'altre razze più dure, e meno ſugoſe; e facendole troppo legnoſe, nodoſe, aſciutte, ed aſpre, s' inneſtino di qualità più umide, e delicate, per emendare e correggere, ſe non in tutto, almeno in parte, e più che ſia poſſibile, i difetti tanto del ſuolo, che delle pera non bene appropriate. E reſtino perſuaſi tanto i Padroni, che i Giardinieri, che ho più volte trovate delle piante di diverſi frutti avanzate con l' età, robuſte, ſane, gagliarde, e non facevano neppure un frutto; e dopo inneſtate d' altre razze più proprie, hanno fruttato copioſamente quaſi ogni anno; ſiccome ne ho trovate altre, che facevano i frutti così inſipidi e di cattivo ſapore, che non erano buoni a nulla: e dopo inneſtate d' altre qualità, hanno fatti i frutti di tutta perfezione: eſſendo veriſſimo, che la buona cognizione, e l'arte praticata ſaviamente, ſuppliſcono a molto in tutte le coſe.

Del tempo, e del modo d' Inneſtare le Viti.

C A P. V.

IL più vero tempo d' inneſtare le Viti, è da' venti del meſe di Febbrajo, fino a' dieci di Marzo, avuto riguardo alle ſtagioni anticipate, o poſticipate, a' paeſi

paesi più caldi e più freddi, e alle terre più e meno leggieri e attive, dove le Viti mettono più presto di quel che facciano ne' paesi freddi, e nelle terre forti; siccome mettono più anticipatamente le Viti deboli, ed altre di diverse uve, che fanno i capi sottili, e maturano presto; di maniera che bisogna dipendere dalle Stagioni, dal Clima, dalle qualità delle terre, e de' Vitami, e fare gl' innesti prima che le Viti entrino gagliardamente in azione. Si scelgano adunque i Vitami di buona razza, che siano proprj per il Clima, e per il suolo, scegliendo i Sermenti di mediocre grossezza, sodi, e ben formati, che abbiano gli occhi spessi, grossi, e rilevati; facendosi gl' innesti a spacco o fessolo; mettendo il sermento nella spaccatura, scarnito in maniera che commetta benissimo da ambe le parti; che abbia un occhio solo voltato al di fuori, nel medesimo modo già descritto per le piante de' Peri, e degli Agrumi; praticandosi tutte l' altre diligenze sopradette: e attaccati che siano, si potino, e si coltivino come l' altre Viti nella maniera che si stima più utile, e propria.

TRAT-

TRATTATO

DI ARARE, E SEMINARE LE TERRE.

Del tempo, e del modo di arare le terre, dove ha da seminarsi il Grano, Vecciato (1), e Segalato.

CAP. I.

IL vero tempo di arare le terre, dove si dee seminare il grano, il vecciato, ed il segalato, in particolare nelle nostre pianure di Toscana, dove ogni anno si semina nel medesimo terreno, egli è subito segato il grano, che è quanto dire alla fine del mese di Giugno, ovvero al principio di Luglio. Questa lavorazione, chiamata comunemente da i Contadini fendere, o rompere le terre, si faccia sempre in tempi asciutti, acciò secchino più facilmente tutte le barbe dell' erbe; facendo coll' aratro ben grande un solco nel vero mezzo della porca (2), più al fondo, e più dritto che sia possibile, acciocchè la terra resti bene,

(1) Usano i contadini di seminare le veccie o sole, o miste col grano, e ne fanno del pane, siccome di minor costo; ma di cattivo gusto.

(2) Porca è quello spazio di terra piana, che resta tra solco e solco, nel quale si gettano e ricuoprono i semi, quasi *terra projecta*, dice Varrone.

ne, ed ugualmente tutta rotta, smossa, e sollevata da ambe le parti della porca; poichè non arandosi dritto, e nel vero mezzo, nelle tortuosità, che restano, non si smuove, nè si solleva la terra; e restando soda, non può godere nè dell' aria, che la purga e stagiona, nè del Sole, che la concuoce e scioglie, mettendola in maggiore attività, oltre al seccare le barbe dell' erbe; nè può approfittarsi delle rugiade, o guazze, che la fecondano. Si procuri adunque di arare, o fendere la terra col solco più al fondo e più dritto che sia possibile, per le ragioni sopra accennate.

Passati poi venti, o venticinque giorni incirca dopo arata, e rotta la terra come sopra, si erpichino (1) i campi sempre per lo traverso con l' Erpice grave e pesante, che abbia i denti lunghi, e vicini un palmo l' uno all' altro, appianando e stritolando minutamente le mezzane e grosse zolle della terra, acciò si distacchino, e secchino tutte le barbe dell' erbe; capace poi così stritolata, di ricevere più facilmente tutto il benefizio possibile dell' aria, del Sole, e delle guazze, ec.

Si torni poi di nuovo a lavorare questo medesimo Terreno circa alla metà del mese d' Agosto, facendosi col solito aratro grande due solchi per porca, cioè uno per costa, o, come altri vogliono, uno fra il solco nuovo e il vecchio, più al fondo e più dritto che sia possibile, ciò che i Contadini chiamano costeggiare, o incigliare.

Indi si seminino in ogni coltra (2) di terra sempre sopra

---

(1) Erpicare è l' *occare* de' Latini: spianare le terre arate coll' Erpice, la *viminea crates* de' Latini, che in alcuni nostri luoghi dicesi *rastello*, e l' azione *rastellare*.

(2) Coltra e coltre è una misura di terreno fatta a rettangolo. *Rasola*.

ſopra il lembo (1) più groſſo quattro ſtaja di lupini almeno, chiamati comunemente roveſci, che ſervono poi per governo del grano. Seminati adunque queſti lupini ſopra il diviſato lembo più groſſo, che è quello, che reſta ſopra il ſolco vecchio, dove dovrà eſſere appunto il vero mezzo della nuova porca; acciò queſta reſti ogni anno mutata di ſito, nè mai ſempre nell' iſteſſo luogo. Si ſpiani poi ſubito ſeminati i lupini il ſopradetto lembo col ſarchio, o colla marra, formandone la nuova porca, ſtritolando tutte le groſſe e mezzane zolle, appianando la medeſima porca dalle inuguaglianze, ed altre ſcabroſità, in modo che ella reſti altresì rotonda, colma, e rilevata in mezzo; e nel medeſimo tempo ſi addrizzi pure col ſarchio, o colla marra l' altro lembo, che reſta in piedi, chiamato il nuovo, da tutte le tortuoſità, ed altre inuguaglianze; acciò il medeſimo lembo reſti più ſottile, agguagliato, e dritto, che ſia poſſibile; poichè dovendo in ſuo luogo tornarvi il ſolco per uſo dell' acque ſuperficiali, dopo ſeminato il grano, ne ſegue, che le porche reſtano più larghe, ed agguagliate; di maniera che eſſendo così ben fatte, e appianate, ſeminandoviſi ſopra il grano, queſto reſta appunto in luogo, ove cade dalla mano di chi lo ſemina, e naſcono poi i grani in giuſta, e debita lontananza uno dall' altro; onde è che tutte le fila vengono comodamente, e agiatamente a perfezione, conducendo francamente tutto il loro ſaldo, e copioſo frutto; laddove nelle terre lavorate alla peggio, e poco appianate, reſta il terreno in alcuni luoghi quaſi affatto voto di fila, ed in altri troppo pieno, attribuendo ciò la maggior parte de' contadini alle formiche, ed altri animaletti, i quali per verità ſono quaſi ſempre innocenti; non volendo perſuaderſi, che nelle terre poco appianate, il grano non può far

(1) *Lemmete*, i noſtri.

di meno di non nascere a mucchietti; perchè sopra le zolle, ed altre scabrosità della terra non vi si possono mai fermare i grani del seme; calando immediatamente nel più basso, e nelle bucherelle, massimamente nelle terre grosse e forti, mentre i Contadini non vi abbiano tutta la necessaria avvertenza in bene ed ugualmente appianarle, stritolando minutamente le zolle.

Adunque il grano, che nasce a mucchietti, oltre al gran pregiudizio di non poter godere tutte le fila agiatamente il benefizio delle guazze, dell' aria, e del sole, nè pur le barbe possono approfittarsi del terreno, e del sugo, per esser quasi tutte in un gruppo troppo serrate, ristrette, ed intrigate insieme; ne segue intanto, che molte di quelle fila, che nascono nelle bucherelle, marciscono dalla troppa umidità, che ivi si ferma; ovvero se non marciscono, non possono almeno subito cominciare colle loro barbe ad agire colla dovuta vivezza, e celerità; e se pur cominciano per il benefizio dell' asciutta stagione, quale poi cambiatasi in troppo umida e piovosa, ne segue, che fermandosi più che altrove, l' acqua e superflua umidità nelle bucherelle, le fila del grano, che ivi ritrovansi, si raffreddano, s' illanguidiscono, e soffermansi tosto, e non cominciano che nella Primavera, molto più tardi dell' altre veramente sane, a ripigliare, ma adagio, e lentamente qualche poca di vivezza, e di spirito; e intanto avvicinandosi il tempo, che debbono fiorire, allegare, e condurre il suo frutto, essendo così languide, e troppo serrate insieme, il caldo della stagione in pochi giorni forzatamente le stringe, e le secca, senza che abbiano tempo di condurre a perfezione il loro, benchè pochissimo, frutto; restando poco granito, poco pesante, e facile a guastarsi.

Si conclude adunque, che le terre vogliono essere molto ben pulite e nette da tutte le barbe dell' erbe, lavorate al fondo a' tempi proprj, benissimo appianate prima di seminarvi il grano, governate prodigamen-

te

te nell' atto di feminarle, oltre a i lupini chiamati rovesci, con altri concimi sottili, e sostanziosi (1); non rilavati dall' acque, nè spolpati dal calore del sole, che è uno de' grossi mali che possino patire i concimi; ed allora resteranno per tutto ugualmente piene di fila di grano, nè troppo rade, nè troppo spesse; approfittandosi tutte della terra, del sugo, dell' aria, del sole, e delle guazze; e saremo certi, che renderanno quasi ogni anno sicure, sollecite, perfette, e copiose raccolte; essendo verissimo, che le tanto scarse e miserabili, non si vedono che alle mani delle persone trascurate.

Delle qualità, che dee avere il seme del grano, e del modo più proprio di conservarlo.

C A P. II.

PRimieramente è da sapersi, che non solo il seme del grano, ma molti altri semi, è bene che sieno nuovi, che è quanto dire del medesimo anno, perchè son più sani, pronti, attivi, e fecondi, e nascono con maggiore attività e sollecitudine quasi tutti in un medesimo tempo, purchè sia scelto, ben granito, pesante, e fatto in terre non frigide, nè troppo umide, nè adombrate, e vangate del medesimo anno, chiamate comunemente da' Contadini terre novete, o rinnovate. Ed in altri paesi più vasti, d' aria cattiva, e

(1) Quando il letame non è bene smaltito, o divenuto terra anch' esso sottile, oltre a non dare nessuno soccorso alle piante, genera di molti vermi, che le danneggiano crudelissimamente; cosa sperimentatissima, e avvertita dal Signor Blandley membro della R. S. di Londra nel suo *Calendario Agrario*, opera, che meriterebbe di essere più cognita tra noi.

ſpopolati, dove per mancanza d' uomini non poſſonſi ſeminare ogni anno le medeſime terre, nè vangarle ogni tre anni una volta, come anderebbe fatto; in queſti paeſi dico, ſi ſcelga il ſeme del grano fatto nelle terre ſmaggeſate, chiamato grano di maggeſi; eſſendo queſto pure buoniſſimo, peſante, e ſano forſe più dell' altro fatto nelle ſuddette terre novete; non perchè venga da una terra ſtata due o tre anni ſenza lavorarla, e ſenza ſeminarla, perchè laſciandola così ſoda, invece di ripoſarſi, come vien creduto comunemente, è coſa certiſſima, che ſi ſtracca, ſi opprime, s' addormenta, e perde la ſua attività (1), non potendo approfittarſi dell' influſſi celeſti; e intanto s' empie di diverſe erbe, roghi, ſpine, ec. che la sfruttano, e indeboliſcono molto; non potendo farle ſtrapazzo maggiore, che laſciarla ſoda ſenza lavorare, ſiccome non le ſi può fare il maggior benefizio, che lavorarla ſpeſſo profondamente, tenendola ſmoſſa, ſollevata, e pulita dall' erbe, ſpine, ec. Ma queſta ſuddetta terra ſmaggeſata fa il grano molto buono, ſolo perchè eſſendo più volte ben lavorata e ſmoſſa coll' aratro ne' meſi di Aprile, Maggio, e Giugno, (ciò che vuol dire ſmaggeſare), e poco, o niente adombrata dagli alberi, gode e s' approfitta validamente con tutto il comodo del gran benefizio dell' aria, e del ſole, delle piogge, e delle fecondiſſime guazze d' Aprile, Maggio,

(1) E' uno degli errori volgari, e indelebile dagli animi de' Contadini, il credere, che le terre migliorino, col reſtare *a ſpaſſo*, come dicono. La coltura delle vicinanze di Napoli, dove le terre non ripoſano mai, e ſon perciò più feconde, potrebbe ſmentir queſto dannevole errore. Il medeſimo Signor Blandley non rifina di gridare contra sì falſo metodo. Vero ſi è, ch' è d' opinione, che ſi cambino ſemi, di diverſa ſpezie e attività.

gio, e Giugno. E questa è l' unica ragione, che il grano seminato nelle terre smaggesate, rende più sicura, e più copiosa la raccolta, ed è molto migliore, e più perfetto dell' altro, che viene dalla terra, che si semina ogni anno; non potendo questa godere il suddetto vantaggio, mentre non si può cominciare a lavorare che dopo segato, e levato il grano, che vale a dire alla fine del mese di Giugno, ovvero al principio di Luglio; e perciò il grano non è così pesante e perfetto, come quello che viene dalle terre smaggesate; massimamente quando è fatto in terre poco adombrate dagli alberi, e vangate di due anni.

In oltre sarebbe molto bene, che i grani venuti anche da questa sorta di terre così sane, ben lavorate, e pulite dall' erbe, dalle radiche, ec. fossero scelti, come sarebbe, per esempio, se in quel tempo, dove si è già destinato il grano per seme, vi fosse qualche pezza di terra molto adombrata, frigida, e viziosa, il grano, che ivi sarà, non si mescoli coll' altro destinato per seme; essendo questo di sua natura molto imperfetto, e poco fruttifero (1). Si scelga adunque, anche dalle terre novete e smaggesate, solamente il grano delle spighe più alte e gagliarde, che è il più sano, il più attivo, ed il più fruttifero, e facile a conservarsi bene. Essendo anche cosa molto utile, e vantaggiosa il mutarlo ogni due o tre anni almeno, da un luogo all' altro, purchè si migliorino le condizioni

(1) Questi avvertimenti parranno a i nostri coltivatori delle seccagini di cervelli oziosi. Ma sappiano, che se la Fisica ci ha insegnato nulla di certo nelle cose naturali, questo è certissimo, che tanto nell' allevare le razze degli animali, che nel coltivar le piante, la buona, o cattiva riuscita tutta depende dal seme. Dond' è, che non se ne potrebbe prender tanta cura, che soverchiasse.

del ſeme, ſcegliendolo ſempre da terre ſane, ariose, e ben lavorate, come ſopra ſi è detto; avuto riguardo, che le qualità de' ſemi ſiano confacenti, e proprie alle diverſe qualità del ſuolo, e del Clima. Parlando adunque di alcune diverſe qualità di grani, che ſono a mia notizia, dico in primo luogo, che vi ſono alcuni grani, chiamati groſſi, come è quello colla reſta nera, Ravaneſe groſſo ſenza reſta, Bianchetto, Mazzocchio, Mazzocchino, e Civitello, tutti colla reſta. Queſti ſuddetti grani groſſi vogliono eſſer ſeminati anticipatamente; amano il Clima non molto freddo, la terra groſſa, e forte, ben lavorata e governata; perchè altrimenti fanno raccolte molto ſcarſe e miſerabili, e talvolta in alcuni luoghi la maggior parte non fanno nè pure la ſpiga; attribuendolo poi i Contadini alle nebbie, alle brinate, e ad altre lor ſolite coſe ſognate. Queſti ſuddetti grani ſervono ſolamente per uſo di pane ordinario, mentre non ſiano meſcolati con altrettanti grani gentili; che in queſto caſo fanno il pane molto migliore. Il grano duro, bianco, e roſſo con la reſta, che è buono ſolamente per uſo di Paſte, vuol' eſſer ſeminato anticipatamente; ama il Clima, e la terra come ſopra. Vi ſono poi altri grani gentili, come è il Toſetto bianco ſenza reſta, e la Caſcola bianca con la reſta. Queſti vogliono eſſer ſeminati preſto; amano il Clima caldo, la terra di buoniſſimo fondo, mediocremente ſottile, paſtoſa, graſſa, ben governata con lupini cotti, e concimi ſoſtanzioſi, vangata profondamente del medeſimo anno, ſe vogliamo ricavarne copioſe e abbondanti raccolte, di una qualità di grani belliſſimi e molto peſanti, da ſervirſene più per uſo di paſte, che di pane, quando non ſiano meſcolati con altri grani, che facciano buona lega; che in queſto caſo fanno il pane buoniſſimo. Il Toſetto roſſo ſenza reſta vuol' eſſer ſeminato preſto; ama il Clima caldo, la terra mediocremente ſottile, ben lavorata, e governata. Queſto è una qualità di grano molto peſante,

bello

bello e buon per far pane. Il grano Rosso, e la Cascola rossa con la resta, vogliono il Clima caldo, la terra leggierosa e sottile; e fanno ragionevolmente bene, quando anche non sia vangata dell' anno avanti, e tanto governata; ma è da sapersi, che fanno sempre meglio, mentre sia ben lavorata e governata. Queste sono due qualità di grani buonissimi per uso di pane, facendolo molto rilevato, leggeroso, e saporito. Il grano gentile rosso dalla resta, chiamato Montanino alpigiano, che è il migliore di tutti per uso di pane; vuol esser seminato presto, ama il Clima non molto caldo, il terreno piuttosto sottile e leggeroso, ben lavorato e governato.

In quanto poi al modo più proprio di conservare il seme del grano, primieramente è necessario, che egli sia benissimo secco, e stagionato; netto e pulito dalla polvere più che sia possibile; messo in luogo fresco ed asciutto, ed ivi conservato fino al tempo della sementa, con rivederlo, e rivoltarlo sovente. Ed essendo sicuri, che non riscaldi (cosa che procede solamente dall' esser poco secco, e stagionato, ovvero dall' essere stato segato troppo presto, che più difficilmente si secca e stagiona), si metta in arche, o in altri vasi, coprendolo con la rena asciutta per l' altezza di un sesto di braccio.

Arrivati finalmente al tempo della sementa, prima di seminarlo, si crivelli diligentemente col crivello a mano, levando tutti i grani imperfetti, che vengono facilmente a galla, cioè al disopra dell' altro nell' atto di crivellarlo, acciò il seme resti veramente pulito, tutto sano e perfetto; e si faccia il possibile per bene e sicuramente appropriarlo al suolo, e al clima: e siamo certi di vederne poi effettivamente in pratica raccolte quasi sempre sicure, e abbondonanti di grano veramente sano, perfetto e durevole; che farà il pane non solamente in maggior quantità, ma più sostanzioso, rilevato, saporito, e forse più salutifero.

Del

Del tempo e del modo di ſeminare il grano, vecciato, e ſegalato.

C A P. III.

IL più vero tempo di ſeminare il grano, parlando generalmente delle noſtre pianure di Toſcana, egli è dalli 15. del meſe d' Ottobre fino alli 10. di Novembre (1), nè vale a dire, che ſia neceſſario l' aſpettare fino a tanto, che ſia piovuto, in modo che la terra reſti bene inzuppata dopo lavorata l' ultima volta, acciò ſiano nate tutte l' erbe. Io non dico, che l' eſſer nate l' erbe prima di ſeminare, non poſſa eſſer utile per il grano; ma dico altresì non eſſer tanto neceſſario l' aſpettare, che piova prima di ſeminare, per non impegnarſi a far poi la ſementa troppo tardi; la quale in ſoſtanza rieſce ſempre poco fruttifera. Il naſcere dell' erbe, che vengono da alcuni ſemi, dipende aſſolutamente dalla pioggia, a riſerva di altri, che non naſcono mai fino alla Primavera. Dipende pure dalla pioggia il riſorgere le nuove erbe dalle loro barbe; ma quando la ſtate va molto calda e aſciutta, e che le terre ſieno State ben lavorate nelle proprie ſtagioni (2) le barbe ſeccano tutte quaſi affatto, onde non poſſono l' erbe nuovamente riſorgere; e ſe la State va umida e piovoſa, riſorgono dalle barbe, e naſcono da i ſemi molto prima del tempo della ſementa; e andando cal-

(1) Non è regola generale; anzi il credo pregiudizio popolare; potendoſi, ſecondi i luoghi, e le ſorte di grani, ſeminare tutto Aprile, come moſtrerò nella memoria meſſa in fine dell' Opera.

(2) Queſto metodo, dove ſi miete tardi, obbliga poi a laſciare ogni anno delle terre vote; che cambiando metodo potrebbero eſſer ſeminate.

calda, non torna mai conto d'impegnarsi ad aspettare che piova, perchè nascono solamente i semi dell'erbe; poichè la maggior parte non nascono prima che ne' mesi di Marzo e di Aprile; e queste non sono così nocive come l'altre, che nascono subito seminato il grano; perchè essendo il medesimo già impossessato con le barbe, ed assai grandicello, comincia tosto a crescere con tutta vivezza, atteso il benefizio della calda stagione; e intanto l'erbe nate di Marzo e di Aprile restano superate, e per così dire, affogate dalle fila del grano, senza che abbiano tempo di poter crescere ugualmente in sua compagnia. Adunque si faccia tutto il possibile per seminar presto, che vale a dire nella propria stagione, con tutto che la terra sia tanto asciutta che spolveri; poichè è cosa certissima in pratica, che il seminar presto non inganna quasi mai; ed il seminar tardi può produrre una raccolta fallace, cheche dicano in contrario i Contadini inesperti (1). E le ragioni per le quali le semente fatte anticipatamente in tempi proprj sono sempre le più sicure, e più fruttifere, sono in primo luogo: che non essendo anche l'aria fredda, vi è subito da considerarsi il vantaggio, che nel medesimo terreno meno quantità di seme basta; ed in secondo luogo è da valutarsi molto il nascere, che fa tutto il seme facilmente in pochissimi giorni; cominciando immediatamente ad agire con le barbe, che in breve si fanno grosse, allungandosi, e internandosi nella terra; e intanto il grano fa cesto (2) moltiplicando la figliolanza della fila, che tosto si assodano, facendosi complesse e robuste in modo, che venendo poi il freddo eccessivo, e le soverchie umidità, resi-

(1) Vedete la sopraccitata memoria.

(2) Cesto dicono i Toscani quel che noi *boffa*. Onde grano *boffuto*, ben radicato, e pieno di germogli e foglie. *Ceppe*, da alcuni.

resistono più francamente; e passando alla Primavera, risolvono molto più presto, cominciando vivamente ad agire e crescere in maniera, che venendo il caldo e l' asciuttore, le fila sono così avanzate e assodate, e le spighe sono tanto avanti, che più facilmente si difendono dalle nebbie, dalle vampe del Sole, dalla ruggine, ec. Laddove l' altre fatte troppo tardi, sopraggiungendo il freddo, stentano, e stanno molto a nascere, oltre al seme, che si perde, e intanto il tempo fugge, e le barbe (che sono la base fondamentale delle raccolte più o meno abbondanti) non agiscono, nè si fanno proprio il terreno; di modo che venendo la Primavera, ed essendo state le barbe così piccole, e delicate già oppresse, addormentate, e trattenute dalla rigidezza del ghiaccio, e dalla soverchia umidità, risolvono molto più tardi, e così freddamente, che fanno un solo filo debole, miserabile, languido, e affatto incapace di resistere, e difendersi dalle nebbie, dalle vampe del Sole, dalla ruggine ec. cose tutte da me sempre osservate, e vedute ogn' anno accadere molto più nelle semente fatte male e tardi, che nell' altre fatte bene, e in tempi proprj, ec.

Si cerchi inoltre di appropriare le qualità del seme del grano vecciato, segalato, ed altre robe al suolo, e al clima; essendo certo, che quando il caso portasse, che vi fossero de' Padroni, o altri soprantendenti, che avessero poca pratica, possono far poc' altro, che riportarsi a qualche Contadino più intendente, già abitante da qualche tempo nel paese, e pratico delle possessioni; perchè in questo ho veduto coll' esperienza, che se ne trovano qualcheduni, che a forza di pratica sanno bene appropriare al Clima, e al suolo le qualità del seme. Nè si semini mai quando la terra è troppo bagnata, nè in giornate piovose; essendo questo ancora, a mio giudizio, uno de' maggiori disordini, che possa farsi in questo genere.

In quanto poi al modo più proprio di seminare, io dico

dico eſſer coſa molto neceſſaria, che l' uomo che ſemina, ſia sbrigato, e pratico, e lo faccia in maniera, che uſcendoli dalla mano il ſeme, vada un poco in alto, acciò cada in terra a piombo; poichè in queſto modo ſi allontanano più giuſtamente l' uno dall' altro i grani, e più facilmente ſi fermano ſubito tutti in terra appunto nel luogo, ove cadono, in più giuſta e debita lontananza uno dall' altro (1).

Seminato che ſia il ſeme del grano, ſi copra ſubito beniſſimo con la terra, particolarmente nelle terre leggeroſe, ſottili, aſciutte, e ſituate in poſitura ſcoſceſa, e non tanto leggermente, come malamente vien praticato; poichè eſſendo queſta ſorta di terra più ſoggetta dell' altra ad eſſer portata via dall' acque piovane, reſtano poi le barbe del grano quaſi affatto iſolate e ſcoperte; ed oltre al pregiudizio di non potere approfittarſi validamente della terra, reſtano maggiormente eſpoſte a' rigori del ghiaccio, e del caldo; e maſſime il grano, che reſta nelle coſte, o alle ſponde delle porche; il quale ſi vede molte volte quaſi affatto ſtaccato dalla terra. Quindi ſi vedono poi ſpighe di più ſorte, cioè groſſe, lunghe, mezzane, ed altre tanto piccole e miſerabili, che non fanno quaſi nulla affatto.

Facciaſi adunque tutto il poſſibile per ſeminar ſempre in tempo di propria ſtagione, benchè la terra ſia aſciuttiſſima; nè ſi conſideri ormai tanto neceſſario l' aſpettare che naſcano l' erbe per mezzo delle pioggie: ſi pratichi piuttoſto di ſeminar più preſto, e più ſpeſſo ne' paeſi freddi, e nelle terre forti, umide, frigide, ed

(1) Qualunque diligenza ſi adoperi in queſto metodo di ſeminare, non ſarà mai poſſibile, che i granelli ſi ſpargano con egualità. E perciò cadendo a mucchi, ſono d' oſtacolo alla vegetazione, e deludono la ſperanza dell'Agricoltore. Veggaſi l'idea della nuova coltura quì appreſſo,

ed ombrose; e si adatti la qualità del seme alla proprietà del clima, e del suolo; seminando in modo, che i grani restino in giusta lontananza (1), coprendoli subito benissimo con la terra, massime ne' paesi, ove ella è sottile, e situata in positura scoscesa. E resti ognun persuaso, che i grani non saranno tanto soggetti alle nebbie, alle brinate, alle ruggini, ec. e renderanno quasi sempre sicure, copiose, e abbondanti raccolte; essendo verissimo, che questa sorta di disgrazie vengono solamente alle semente fatte male, e tardi.

Del tempo di mietere, o segare; e del modo di abbiccare, o abbarcare (2) *il grano ed altre robe.*

CAP. IV.

IN quanto al tempo di segare, o mietere il grano, ec. questo non è limitato, perchè in alcuni paesi secca, e si perfeziona più presto, ed in altri più tardi; ciò che accade talvolta anche in un medesimo Campo. E perciò avanti di segarlo vadano persone pratiche a visitarlo, e riconoscerlo esattamente affinchè non venga mai segato prima che non sia secco, e ben fatto; il che si conosce facilmente dalla mutazione del colore, che fa la sua paglia, quale di gialla, diventa bianca; e dalle spighe che si torgono molto più acutamente nel collo, piegandosi colle cime all' ingiù a guisa di uncini; ambedue veri, e sicuri contrasegni, che il grano è giunto alla sua perfezione; ed allora si seghi colla maggiore sollecitudine; mettendolo di mano a mano, che si sega, con buon ordine, disteso, ed allargato in terra per il traverso, e sopra il solco, acciò si asciughino, e si stagionino ugualmente presto tanto le spighe, che la paglia. Io

(1) Come farlo, spargendosi a mano?
(2) Ammucchiare, da' nostri detto accasazzare.

Io dico che non si seghi mai il grano, nè altra roba prima che non sia compiutamente fatta; perchè segandosi prima, quando è in latte, o come altri dicono in cera, resta sempre meno pesante, vizzo, grinzoso, ed imperfetto, e più difficile a seccarsi, e stagionarsi bene, di modo che facilmente poi riscalda, si vota (1), e va a male.

Adunque, dopo segato, e disteso in terra, come abbiamo detto, ed alquanto secco, stagionate le spighe, e la paglia, si leghi in piccole manne (2), o come altri dicono mannelli, o covoncelli; facendo subito le barche (3), ovvero biche tonde, sode, e ben serrate, colle spighe voltate tutte al di dentro, in maniera che piovendo, non possa mai penetrarvi l' acqua, nè altra umidità; affinchè il grano, e la paglia possano maggiormente stagionarvisi bene. Nè mai si faccia, come malamente vien praticato in alcuni paesi, dove in vece di fare le biche tonde, fanno le reste (4) lunghe, mettendo le manne del grano per dritto col calcio della paglia in terra, voltate le spighe all' insù, in maniera che s' incrociano quelle di una manna con l' altra; e così seguitando, appoggiano sempre per dritto una manna all' altra, facendo queste reste di figura molto lunga; lasciandole poi ne' campi allo scoperto fino al tempo della battitura; e intanto restano tutte le spighe colla maggior parte della paglia esposte per tutto quel tempo, non solo alle guazze della notte, ma all' estremo caldo del giorno; e quel che è peggio, tal volta alle piogge; di modo che la paglia perde molto del suo sapore, e natural sua bianghez-

(1) Perchè vien polvere.
(2) *Manipoli*, gregne.
(3) *Casazzi*, da' nostri.
(4) *'Nserte*.

chezza; e parimente il grano con quell' inumidirsi, ed asciugarsi sovente, perde il suo bel chiaro e lustro naturale, diventando più oscuro; e di brutto colore. Laddove l'altro bene abbiccato (1) o abbarcato (2) strettamente, si conserva più chiaro, lucente, sano, perfetto, e durevole; e bianca, salda, odorosa, e saporita la paglia. Cose tutte che più chiaramente dimostra la sola pratica.

TRAT-

(1) *Accasazzato*.
(2) L' istesso.

TRATTATO
DE' COCOMERI.

Della qualità della terra atta, e propria per li Cocomeri (1).

CAP. I.

LA terra per uſo de' Cocomeri veramente ſtimabili, come fanno nella noſtra pianura di Piſtoja, vuol' eſſere in pianure di paeſi caldi, e di campagne aperte, dominate dall' aria, e dal Sole, ſana, di buoniſſimo fondo, graſſa, paſtoſa, leggeroſa, che ſtritoli, pronta, e attiva, purchè non ſia troppo arenoſa, nè tanto forte, che nella State per il gran caldo ſi ſerri, e s' uniſca tanto inſieme, che faccia dell' aperture; e col modo di poterla adacquare; e che la ſuperficie del ſuolo ſia in poſitura tale, che abbia per più verſi un poco di declive, per il dovuto, e neceſſario ſcolo dell' acque ſuperficiali.

Del tempo, e del modo di vangare la terra per uſo de' Cocomeri, e del modo di ſeminarli.

CAP. II.

IL più vero tempo di vangare la terra per uſo de' Cocomeri, egli è dal principio fino a' venti del meſe

(1) Melloni roſſi, e d' *acqua*, come da noi ſi dicono.

ſe d' Aprile ; purchè ſia tanto aſciutta da poterſi facilmente travagliare ; vangando , e ſmuovendo minutamente tutto il ſuolo tre palmi al fondo per il meno ; cavando beniſſimo tutta la gramigna , radiche , ed altre erbe , che ſuol facilmente produrre queſta ſorta di terra . Si coſtituiſca la ſuperficie del ſuolo , quando di ſua natura non foſſe in poſitura tale , che abbia un poco di declive per più verſi , acciò poſſano ſcolare , e andarſene ſuperficialmente l' acque piovane , e la terra ſtia in maggiore attività , nè mai addormentata dalla ſoverchia umidità . Paſſati poi due o tre giorni dopo vangata , e pulita dall' erbe , radiche , ec. s' erpichi replicatamente tutta per più verſi , tanto che reſtino bene ſtritolate , e disfatte tutte le groſſe , mezzane , e minute Zolle .

Dopo vangata , erpicata , e pulita la terra ; giunti circa a' ventiquattro , o venticinque del meſe d'Aprile, che ne' paeſi un poco caldi è il vero tempo di ſeminare i Cocomeri , ſi lavori coll' aratro grande , che faccia il ſolco largo due palmi e mezzo all' incirca , compreſoci il lembo , o ſia ciglio , facendo i ſolchi che vadano , per quanto ſia poſſibile , per l' aria di Mezzo giorno , e Tramontana (1) , mettendo , ſubito arata , due ſolchi inſieme , tirando col marrone un lembo , o come altri dicono , un ciglio addoſſo , o per meglio dire appoggiato all' altro , in maniera che vengano a formare una ſola porca , o ſia paſſata , larga cinque palmi all' incirca , in modo che dalla parte di Levante reſti baſſa al pari del fondo del ſolco già fattovi con l' aratro ; e dalla parte di Ponente reſti alta quaſi quanto l' altezza del lembo ; coſa che ſerve non ſolo per facilitare maggiormente lo ſcolo dell' acque piovane ; ma anche perchè i ſemi de' Cocomeri (che di queſta ſtagione tuttavia un poco fredda ſono più toſto difficili a na-

(1) Tirati da Tramontana a Mezzo giorno .

a nascere) possano godere più facilmente il benefizio dell' aria, e del Sole, che mette la terra in maggiore attività, facilitando, e accelerando la nascita a i medesimi semi, che tosto s' internano, e s' assicurano colle loro barbe nella terra.

Subito preparate le porche, o passate, come sopra si è detto, si facciano con la vanga, in mezzo di ciascheduna porca, le buche, due palmi e mezzo all' incirca larghe per tutti i versi, e due profonde, acciò siano capaci di staja uno e mezzo di concime per ciascheduna, e lontane dodici palmi pure all' incirca una dall' altra; avuto riguardo, che non si rincontrino immediatamente, ma vengano sterzate per tutti i versi, o come altri dicono, in quincunce; mettendovi poi il concime nella quantità sopra accennata, senza pigiarlo, per non diminuirli la sua attività; tirandovi poi sopra della terra, benissimo stritolata, senza pigiarla niente affatto; facendo appunto sopra il concime per il lungo della porca coll' occhio del marrone un piccolo solchetto, chiamato comunemente occhiello, profondo per la grossezza di due dita, e lungo circa un palmo; coll' avvertenza che sopra il concime vi resti per l' altezza di quattro dita di terra per lo meno; mettendo poi spartatamente in ciascheduno occhiello otto, o dieci semi di Cocomero, stati prima per tre o quattro giorni a rinvenire nell' acqua dolce, coprendoli tosto leggermente con terra sottile, benissimo stritolata, e un poco arenosa, acciò piovendo non faccia crosta, e impedisca la nascita. Nè si faccia mai questa faccenda, mentre la terra sia troppo bagnata; indugiando più tosto a seminarli qualche giorno più tardi, eziandio che si dovesse aspettare anche a' primi giorni di Maggio. Non potendo nè pure in questo fare una ricetta, attesa l' incertezza della stagione, dalla quale bisogna dipendere onninamente.

Del tempo di cominciare a preparare i concimi per li Cocomeri, e delle sue necessarie qualità.

CAP. III.

IL tempo di cominciare a preparare, e mettere all' ordine i sughi, o siano concimi per li Cocomeri, egli è subito terminato il mese d' Ottobre, tosto che si cominciano a cavare le vinacce dalle Tina, mescolandole con l' altro concime, o sia letame di cavalli biadati, e di pecore, in tanta quantità, che siano metà concime di cavalli, e l' altra metà tra concime di pecore, e vinacce; mettendolo subito in luogo, dove non possa piovere, mescolandolo, e stritolandolo benissimo ogni quindici o venti giorni una volta, acciò si venga a smaltire, tritare, e farsi tutto di una medesima qualità; e caso che restasse troppo asciutto, come suole accadere, e che per questa causa non potesse fermentare, nè pigliare il suo calore per smaltirsi, e tritarsi, in questo caso vi si metta sopra tanta quantità d' acqua, che lo renda un poco bagnato da per tutto, facendo questo subito mescolato, acciocchè l'acqua possa più facilmente penetrarvi, e allargarsi da per tutto; tenendolo sempre ammassato, e unito strettamente insieme. Giunti poi al principio del mese di Marzo, si consideri la quantità del suddetto concime, e si pigli per la quinta parte all' incirca di sterco di colombi, e di polli, ed un' altra quinta parte di lupini scottati in caldaja, mescolando ogni cosa minutamente con la massa dell' altro concime: nè si lasci per quanto sia possibile di pigliare un' altra quinta parte per lo meno di cessino (1), o siano materie grosse, che si cavano dalle cloache delle case, mescolandole col medesimo concime, quale poi si rimescoli per due, o tre volte, tenen-

(1) Concime di cesso, o cloaca. Sterco umano.

tenendolo ſempre ammaſſato ſtrettamente inſieme. Venuto poi il tempo di ſeminare i Cocomeri, ſi metta nelle buche, fatte come ſopra ſi è detto, nella quantità di ſtaja uno e mezzo per ciaſcheduna; e ſaremo ſicuri di Cocomeri molto groſſi, di buccia ſoda, bella, nera morata (1), e di una paſta molto roſſa, ſalda, odoroſa, e ſaporita; purchè il ſeme ſia di buona razza; perchè ve ne ſono di moltiſſime qualità. Ma è da ſaperſi, che i migliori ſono quelli, che fanno la buccia liſcia, nera morata, e il gambo lungo, coll'attaccatura rabeſcata, e di circonferenza grande più di mezzo tollero (2), ed il fiore rotondo, e grande quaſi come un teſtone (3); eſſendo queſti ordinariamente i migliori, i più peſanti, e i più durevoli; ma dall' altro canto maturano un poco più tardi degli altri; e la maggior parte ſogliono eſſere di ſeme nero, o capellino; benchè ve ne ſiano anche di ſeme bigio, ma pochiſſimi ſe ne trovano di ſeme roſſo. Aſſicurando ognuno, che la groſſezza, bellezza, e bontà de' Cocomeri, dipende in primo luogo dalla razza del ſeme, e molto dalla qualità del ſuolo, e de' concimi.

Del

---

(1) Che va al colore della Mora, o Gelſa nera. Il che non mi ricorda di aver tra noi veduto mai.

(2) Moneta Toſcana, del valore e grandezza poco più del noſtro Ducatone.

(3) Preſſo a poco quanto il noſtro Seicarlini, o mezza piaſtra.

Del tempo, e del modo di coltivare le piante de' Cocomeri.

C A P. IV.

IL tempo di cominciare a coltivare le piante de' Cocomeri non si può appunto limitare, poichè dipende dalla stagione, e conseguentemente dalla nascita anticipata, o posticipata.

Sappiasi adunque, che dieci, o dodici giorni dopo nati, vedendo che siano bene assicurati, e di buono e vivo colore da potersi distinguere i migliori, se ne lascino soli due gambi per buca, sempre i più belli, purchè siano un poco lontani uno dall' altro; sbarbando immediatamente tutti gli altri più inferiori, e languidi. Cresciuti poi tanto che abbiano tre o quattro foglie, si zappi, e si smuova da per tutto il campo ugualmente la terra; sollevandola diligentemente all' intorno delle piante; ricalzandole con avvedutezza il gambo fino all' altezza delle foglie, senza pigiarla, nè serrarla niente affatto; pulendola benissimo da tutte l' erbe, che vi fossero nate; appianando un poco le porche per la parte dell' aria di Ponente, in maniera che comincino a fare la figura tanto da una parte che dall' altra, affinchè le piante de' Cocomeri restino sul più alto della porca.

Cresciute poi tanto che abbiano circa a un palmo e mezzo di tralcio, si zappi, si smuova, e si pulisca nuovamente tutto il suolo della terra, appianandola ugualmente, massime intorno alle piante, ricalzandole con avvedutezza, voltando le punte de' tralci sterzatamente per tutti i versi del campo, acciò lo riempino, e coprino da per tutto ugualmente; lasciando due stradelle che s' incrocino, dove s' impedisca che non vadano i tralci, tenendoli spesso voltati colle punte al di

den-

dentro del campo, affinchè ſi poſſa liberamente paſſeggiare ſenza offendere, nè calpeſtare i medèſimi tralci, tenendoli guidati, e ſterzati in maniera che non vi reſti niente di terreno ſcoperto.

Cominciando poi a fiorire, e conſeguentemente ad annodare i Cocomeri, di mano a mano che ſe ne vedono de' groſſi, che peſino due, o tre libre, ſi piglino deſtramente per il gambo, poſandoli in terra dalla parte del fiore, acciò poſſino creſcere con maggior comodo, venendo poi più groſſi, più tondi, e di migliore, e più bella figura, tagliando i tralci piccoli, che nati foſſero da' tralci groſſi e maeſtri, che hanno già prodotti i Cocomeri; e queſti ſi ſpuntino lontani più d'un braccio da' medeſimi Cocomeri. Ma è da ſaperſi, che queſta tagliatura e ſpuntatura di tralci, o, come altri dicono, potatura, biſogna farla per mezzo di perſone pratiche e intendenti; altrimenti ſi corre riſico troppo manifeſto di fare un groſſo male, eſſendo coſa molto facile di tagliare i tralci buoni, e laſciare i cattivi, ovvero ſpuntarli troppo corti, e intanto perder molto frutto. Di modo che non avendo perſone pratiche, io tengo per coſa certa, che poſſa eſſere più utile il laſciarli ſcorrere liberamente ſenza tagliarli, nè ſpuntar li tralci di ſorte alcuna, più toſto che farlo per mezzo di perſone, che non abbiano nè pratica, nè cognizione.

Avanzandoſi poi la ſtagione ſempre più calda, e giunti circa alli venti del meſe di Luglio, e forſe prima; e veduto che le piante de' Cocomeri patiſchino per il troppo aſciuttore, ſi adacquino immediatamente prima che abbiano cominciato a patire e ſoffermarſi, facendo entrare placidamente l'acqua per il campo tanto che lo copra quaſi da per tutto, tenendolo così coperto per una notte intiera, ovvero per cinque o ſei ore da mattina, acciò la terra abbia tempo d' inzupparſi da per tutto ugualmente. Levata poi l' acqua, ſi ſtia per

per qualche giorni, tanto che la terra ſia un poco aſſodata, ſenza paſſeggiare il campo. Praticando poi le medeſime diligenze di rivedere ſpeſſo i Cocomeri, addirizzandoli, come ſopra ſi è detto; poichè una ſola adacquatura fattali copioſamente in tempo opportuno, è capace di condurre perfettamente i Cocomeri alla dovuta maturità.

TRAT-

TRATTATO

De' lavori, ſemente, potature, ed altre coſe, che accadono meſe per meſe,

O S I A

CALENDARIO RUSTICO (*).

De' lavori, ſemente, ed altre coſe da farſi nel meſe di Gennajo.

C A P. I.

IN queſto meſe ſi ſeminano le Fave marzuole, la Scandella (1), l' Orzo, le Vecce, i Ceci roſſi, le Fave Napolitane negli Orti (2), ed in altri luoghi; ſi ſeminano i Mochi (3), le Cicerchie, i Cavoli di più e diverſe qualità, i ſemi delle Pera, Mela, ed altri frutti.

Si

(*) S' avverterà, ſenza ch' io il dica, che sì fatti Calendarj, de' quali ve n' ha di molti altri in Italia, e molti n' hanno i Franceſi, e gl' Ingleſi, ſi vogliono intendere e adoperare con rapporto al Clima, e alle Stagioni anticipate, o poſticipate.

(1) Sorta d' orzo.

(2) Fave late.

(3) Specie di vecce.

Si fanno i Vivaj di puppole, o come altri dicono, d' Uovoli d'Ulivo, i Vivaj d' Ulivaſtrelli ſalvatici, che naſcono dal ſeme, i Vivaj di Gelſi, i Vivaj di Peri, Meli, Suſini (1) ſalvatichi, Pruni bianchi, ed altro.

Si fanno le ſottomeſſe, o ſiano propaggini di Viti di buona razza, i Cannaj, o come altri dicono Canneti, le foſſe da Ulivi, Viti, ed altre piante.

Si piantano gli Ulivi di tutte le ſorte, i magliuoli delle Viti, i Gelſi di tutte le ſorte, i frutti di diverſe ſorte, le Roſe, i Noci, i Nocelli, o ſiano Nocciuoli, gli Ontani (2), le Vetrice, ed altre piante ſimili negli Argini de' Fiumi, ed in altri luoghi, per difeſa de' beni; ſi piantano i Melagrani, le Cipolle, maſſime le bianche, e gli Agli.

Si governano gli Ulivi, magliuoli, Gelſi, ed altre piante piantate del medeſimo anno, quando non ſi ſia potuto farlo di Novembre, e Dicembre, che ſono i meſi molto più proprj per queſte faccende; ſi governano gli Ulivi, le Viti, ed altre piante vecchie.

Si potano gli Ulivi, ed altre piante; le Viti, mentre non ſiano giornate troppo fredde, e rigide; ſi potano i Peri, Meli, ed altre piante di frutti.

Si tagliano i legnami da ſegare per farne travi, ed altri diverſi lavori, le legna per il fuoco; ſi tagliano, e s' appuntano i pali, e le Calochie, eſſendo queſta la più vera, e la più ſicura ſtagione, perchè reſiſtino molto più.

Si rivedono, e s' accomodano i canali e le foſſe, che ſervono per li ſcoli dell' acque, acciò queſte portino via meno terra che ſia poſſibile, maſſime nelle Colline, ed in altri luoghi montuoſi, e ſcoſceſi, dove ſogliono far danni, che portano ſeco peſſime conſeguenze, benchè a prima faccia pajano di poca conſiderazione.

Si

(1) Prugni.
(2) Alni, da alcuni de' noſtri detti *Auſini*.

Si rivoltano, e si mescolano più volte i concimi.

Si ammazzano i Majali, salando i presciutti, e la carne.

Si radunano, e si stagionano i semi di tutte quelle frutte che marciscano, e che si mangiano alle tavole.

Si rivedono più volte l' Uve, e le frutta, esitando sempre quelle più fatte.

Si sentono, e si mutano quei Vini, che ne hanno bisogno, esitando sempre i più fatti e viziosi.

Si riempiono più volte le Botti, particolarmente ne' tempi umidi, e piovosi.

Si rivedono i Bestiami, che tengono alle stalle i Contadini, massimamente le Pecore, pigliando nota di tutte quelle che hanno figliato, e che devono figliare.

Si cominciano a scuotere, raccogliere, e stagionare le Ulive; si tagliano le Canne; si legano le cime dell' insalata per farle bianchire.

Si rivedono esattamente le possessioni, tenendo risvegliati i Contadini, acciò facciano le dovute, e necessarie faccende: si rivedono le case, che abitano i Contadini, osservando se vi siano travi, o altre cose, che minaccino rovina, per rimediarle sempre colla minore spesa; si rivedono i Grani, ed altre robe, esitando sempre le più imperfette; si rivedono minutamente i Boschi, e le Vernacchiaje, o siano Palaje, o Polloneti, particolarmente di questa stagione, in cui i medesimi Contadini sogliono far molti danni; si rivedano i concimi, fieni, paglie, ed altri strami, che hanno i Contadini, acciò stiano con qualche timore, e li vendino più difficilmente.

Si tengono ben serrati, e caldi gl' Oliari, o siano Coppaje, o magazzini, acciò non s' accagli mai l'Olio.

De'

De' lavori, ſemente, potature, ed altre coſe da farſi nel meſe di Febbrajo.

C A P. II.

IN queſto meſe ſi ſeminano le Fave marzuole, la ſcandella, l' Orzo, e le Vecce, i Ceci roſſi, le Fave Napoletane negli Orti, ed in altri luoghi; ſi ſeminano i Mochi, le Cicerchie, i Piſelli, il Grano marzuolo, i Noccioli dell' Ulive, i Noccioli delle Perſiche, i Noccioli delle Prune o ſiano Suſine, i Noccioli delle Ciriege, o ſiano Ciliege, i ſemi delle Pera, e delle Mela, le Noci, e le Nocelle, il ſeme de' Cipreſſi, il ſeme degli Aranci forti, che ſono i migliori, il ſeme delli Sparagi, ſi ſeminano molti e diverſi ſemi d' erbaggi da Orti, le Mandorle, il ſeme del fieno nelle terre prative, ed in altri luoghi.

Si fanno i vivaj d' Uovoli d' Ulivo, i vivaj d' Ulivaſtrelli ſalvatici, che naſcono dal ſeme, i vivaj di Gelſini, i vivaj di Peri, Meli, Suſinelli ſalvatici, Pruni bianchi, altro, ec.

Si fanno le ſottomeſſe, o ſiano propaggini di Viti di buona razza; ſi fanno le foſſe da Ulivi, Viti, ed altre piante.

Si piantano i Canneti, i frutti di più e diverſe ſorte, gli Ulivi, i Gelſi, i Magliuoli delle Viti, gli Alberelli, o come altri dicono, Pioppetti, le ſaliche, le mazze de' ſalci, le mazze delle Pera Cotogne, i Melagrani, gli Ontani, le Vetrice, ed altre piante ſimili, negli Argini de' Fiumi, ed in altri luoghi per difeſa de' beni; ſi piantano le mazze del Roſmarino, i rami della Salvia, gli Agli, e le Cipolle, i Cavoli di diverſe ſorte, ed altri erbaggi; ſi piantano i Caſtagnuoli nelle Selve, le radiche degli Sparagi, le Fraule, le

Flam-

Flambuese (1), o come altri dicono, Lamponi, e le piante del Ribes (2).

Si cominciano a fare gl' innesti di quelle piante, che cominciano a muovere, e mettere più anticipatamente.

Si tagliano le canne, i legnami da segare per farne travi, ed altri diversi lavori, quando non si sia fatto al principio di Gennajo, che è la stagion più propria. Si tagliano, e s' appuntano i pali: ma questo pure anderebbe fatto del mese di Gennajo; e si tagliano le legna per il fuoco.

Si potano, e si cominciano a legare, e piegare le Viti; si potano gli Ulivi, gli Agrumi di tutte le sorte, le piante de' frutti di tutte le sorte.

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

Si riempiono più volte le botti; si sentono i Vini, esitando sempre i più fatti, e viziosi.

Si rivedono più volte l' Uve, e le frutta, esitandosi sempre quelle più fatte.

Si raccattano, e si stagionano i semi di tutte quelle frutta, che si mangiano, e marciscono.

Si rivedono i Grani, ed altre robe, esitando le più imperfette.

Si rivedano al solito i canali, e le fosse che servono per li scoli dell' acque; si rivedano i Boschi, e le Palaje, acciò i Contadini facciano meno danni che sia possibile; si rivedano minutamente le Vigne, ed i filari delle Viti, obbligando i Contadini a riempire i luoghi voti con propaggini, o con magliuoli di buona razza; e si facciano gl' innesti delle viti.

Si pulischino dall' Erbe le porche degli Sparagi.

Si mescolino più volte i concimi.

Si

(1) Sorta di Fraole.
(2) Sorta d' uva Spina.

Si proibiſcano i Beſtiami dalle praterìe, che ſono in luoghi caldi, e conducono preſto il fieno.

De' lavori, ſemente, potature, ed altre coſe da farſi nel meſe di Marzo.

C A P. III.

IN queſto meſe ſi ſemina il Grano marzuolo, il Lino marzuolo, la Scandella, le Vecce, l' Orzo, le Fave marzuole, le Zucche nere; avvertendo che tutte le ſuddette robe ſi ſeminano al principio del meſe. Si ſemina la Canapa, i Cetrioli, il Baſilico, il ſeme della Lattuca dall' Eſtate, il ſeme delle more di Gelſo, il ſeme delle Paſtinache, il ſeme delle Bietole, il ſeme de' Carcioffi, il ſeme di diverſi erbaggi per inſalate, e per odori. Si ſemina ancora il ſeme de'Capperi, de' Porri, de' Cavoli neri di diverſe ſorte, i ſemi degli Aranci forti, il ſeme di diverſe qualità di fiori, il ſeme de' Cipreſſi. Si ſeminano le mandorle, le noci, le nocelle, i ſemi delle pera, e delle mela, e il ſeme del fieno nelle terre prative, ed in altri luoghi.

Si piantano gli Ulivi, i Magliuoli, i Gelſi, i rami di Fichi, le piante de' frutti di diverſe ſorte, a riſerva di alcune, che mettono anticipatamente, come ſarebbero Mandorli, Perſichi, Nocelli, e ſimili frutti da oſſo. Si piantano gli Alberelli, le Saliche, gli Ontani, e le Vetrice (1) negli argini de' Fiumi; ma ſarebbe meglio farlo ne' meſi di Novembre, o di Febbrajo. Si piantano le mazze de' Salci ne' canali, ed in altri luoghi. Si piantano le piante degli Agrumi, le mazze di Roſmarino, le rame della Salvia, diverſe qualità di erbe per inſalate, e per odori. Si piantano le mazze de' Peri, o ſiano Meli cotogni, i Cavoli cappucci,

(2) Sorta di Salci.

pucci, i Cavoli Piacentini, o, come altri dicono, Verzotti, o Lombardelli, i Cavoli neri, le Fraule, le Cipolle, e diverſe qualità d' inſalate.

Si terminano di potare, piegare, e legare tutte le Viti. Si fanno le ſottomeſſe, o ſiano propaggini di Viti di buona razza.

Si potano le piante de' frutti di tutte le ſorte, e piante degli Agrumi, gli Ulivi, i Capperi, i Gelſomini di tutte le ſorte.

Si piantano i Canneti.

Si fanno i Vivaj di Gelſini, i vivaj d' Uovoli d' Ulivo, d' Ulivaſtrelli ſalvatici, che naſcono dal ſeme; i vivaj di Peri, Meli, Suſinelli, Pruni bianchi, e ſimili, ec.

Si fanno gl' inneſti di più, e diverſe ſorte di frutti.

Si ſcalzano, e ſi governano gli Ulivi, le Viti, i Gelſi, frutti, ed altre piante; ma è ſempre più utile, e vantaggioſo farlo ne' meſi paſſati.

Si riconoſcono i Canali, e le foſſe, che ſervono per li ſcoli dell' acque.

Si accomodano le Colombaje, rimettendovi i ceſtini (1) a' loro ſoliti poſti.

Si ſarchiano e ſi puliſcono i Grani dall' erbe, dalle vecci domeſtiche e ſalvatiche.

Si colgano le Pine (2).

Si accomodano, e ſi rifanno quei poggi o cigli caduti nella paſſata invernata.

Si mettono a utile le Cavalle, e le Somare, facendole figliare anche a Muletti.

Si rivedono più volte l' Uve e le frutta, eſitando ſempre le più imperfette.

Si riempiono più volte le Botti, e ſi ſentono (3) più

(1) Spezie di panieri, dove covano i Colombi.
(2) Pigne, frutti de' Pini.
(3) Quì per ſaggiare.

più volte i vini, esitando i più fatti e viziosi.

Si comincia a vangare la terra per seminarla a Saggina (1), ed altre Biade.

Si riconoscono tutti i Bestiami, che tengono i Contadini, ricordandoli che governino più del solito que' vecchi, per poterli esitare a' primi mercati di Giugno; e si proibiscano i bestiami da tutte le praterìe.

Si tagliano e si conservano sotto la terra gentile, ovvero rena fresca, le mazze di Gelso, per cavarne poi gli anelletti per fare gl' innesti; e si scelgono, si tagliano, e si conservano, come sopra, i capi delle viti di buona razza, per farne poi gl' innesti.

Si rivedono i grani ed altre robe, esitando sempre le più imperfette.

Si rivedono i Boschi, terminando di tagliare le legna per il fuoco.

Si mescolano e si rivoltano più volte i concimi.

Si comincia a pensare a trovare le famiglie per quei Poderi, dove si vogliono mutare i Contadini; essendo questa una cosa di somma importanza, ed altrettanto difficile a trovare famiglie che siano veramente buone.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese d' Aprile.

C A P. IV.

IN questo mese si vangano le terre per seminarle a Saggine, Migli, Panichi, Granturci, ed altre biade; e si vangano al fondo più del solito le terre, che devono servire per uso de' Cocomeri, Zatte, Meloni, o siano Poponi, e simili.

Si seminano le Saggine tanto quelle per mangiare, che l' altre chiamate spargole, che servono per uso di gra-

(1) Miglio grande.

granate (1). Si ſemina il Miglio bianco, e giallo, il Panico come ſopra, i Cocomeri, le Zatte, ed i Meloni, le Zucche di tutte le ſorte. Si ſemina il ſeme delle Viglie, che ſervono per Granate grandi per uſo dell' Aje. Si ſeminano i Ceci bianchi, i Fagiuoli di tutte le ſorte, il Finocchio dolce, il Granturco, o, come altri dicono, Formentone, e ſi ſemina il ſeme delle More di Gelſo. Si ſeminano i Capperi, i Piſelli, e molti e diverſi ſemi d' erbaggi da Orti. Si ſemina il ſeme de' Porri, de' Cetrioli, della Canapa, de' Meloni dall' Inverno, il ſeme di diverſe qualità di Cavoli, de' Ravanelli, e delle radici.

Si piantano i Cavoli Cappucci, i Cavoli Piacentini, e diverſe qualità d' inſalate lattughe. Si pianta il Sermollino, o, come altri dicono, peporino, e altre diverſe qualità d' erbe odoroſe.

Si piantano gli Ulivi nelle terre forti, e ſottopoſte alla ſoverchia umidità; laddove nelle terre gentili, ed aſciutte, è ſempre più utile e vantaggioſo il piantarli più anticipatamente che ſia poſſibile. Si piantano i magliuoli delle Viti nelle terre come ſopra, i rami de' Fichi, le piante degli Agrumi, gli Alberelli, i Gelſi, le Saliche, i Peri, Meli, Suſini, ed altre piante di frutti.

Si fanno i Vivaj d' Uovoli d' Ulivo, i Vivaj d' Ulivaſtrelli ſalvatici, che naſcono dal ſeme; Vivaj di Gelſini, di Peri, Meli, Suſini ſalvatici, Pruni bianchi, e ſimili; avvertendo che queſti ſuddetti vivaj anderebbero fatti al principio del meſe, quando non ſi ſiano fatti ne' meſi di Febbrajo e Marzo, che ſono i tempi molto più proprj.

Si fanno gl' inneſti di più e diverſe ſorte di frutti, ſiccome gl' Inneſti de' Gelſi, e de' Caſtagni.

Si mette a naſcere il ſeme de' bachi da ſeta.

(1) Scope.

Si potano i Gelſomini, gli Ulivi, le piante de' Frutti; e ſi potano, e ſi mutano da un vaſo all' altro le piante degli Agrumi.

Si comprano gli Agnelli di razza groſſa per allevarli, e farne Caſtrati, o, come altri dicono, Mannerini.

Si puliſchino i Grani dall' erbe, e dalle Vecce ſalvatiche, e domeſtiche.

Si riempiono più volte le botti, e ſi ſentono i Vini, eſitando ſempre i più fatti, e vizioſi.

Si rivedono più volte l' Uve, e le frutta, eſitando quelle più fatte.

Si rivedono minutamente le poſſeſſioni, chiamando i Contadini, facendo i conti campo per campo delle Fave, Scandelle, Vecce, Orzi, e altro, che hanno ſeminati, per vedere ſe rincontrano almeno all' incirca col ſeme datoli.

Si meſcolano più volte i concimi.

Si rivedono i Beſtiami, e le Pecore che tengono i Contadini, pigliando nota degli allievi nati quell' anno.

Si comincia attendere agli Ortolani (1) paſſata la metà del meſe.

Si ſcoprono i boſchetti degli Agrumi, vangando e governando ſubito il terreno.

Si cavano dagli ſtanzoni le piante degli Agrumi.

Si rivedono minutamente le ſelve, dove ſi ricavano, e s' accomodano gli acquaj; o ſiano rattegni per l' acque intorno al piè de' Caſtagni, eſſendo coſa molto importante, e neceſſaria.

De'

(1) Sorta di uccelli delicatiſſimi.

De' lavori, ſemente, ed altre coſe da farſi nel meſe di Maggio.

C A P. V.

IN queſto meſe ſi ſemina il Miglio bianco e giallo, il Panico come ſopra, i Ceci bianchi, i Fagiuoli di tutte le ſorte, i Cocomeri, i Meloni, e le Zatte (1) i Meloni dall' Inverno, le Zucche di tutte le ſorte, i Cetriuoli, gli erbaggi da Orto di diverſe ſorte, i ſemi delle radici, e ravanelli, il Granturco, o ſia Formentone, la Saggina, anticipando più che ſia poſſibile, non ſolo per queſta, ma per tutte l' altre coſe ſuddette; poichè paſſati dieci o dodici giorni del meſe, ce ne andiamo troppo nel tardi, e ſi fanno più ſcarſe le raccolte.

Si piantano i Cavoli fiori, ed altri di diverſe ſorte; i Porri, i Sedani (2), diverſe qualità d' inſalate, ed altri erbaggi.

Si cavano le foſſe che ſono accanto alle terre vangate del medeſimo anno.

Si comanda a' Contadini che governino più del ſolito i Beſtiami vecchi per venderli a' mercati di Giugno, non oſtante la perdita.

Si toſano le pecore.

Si ſcacchiano, o, come altri dicono, ſi sbaſtardano le Viti, levando tutti i capi ſenz' Uve, ed altri baſtardi, inutili, e dannoſi.

Si ſcacchiano le Piante de' Peri, e degli Agrumi, levando tutte le nuove ſortite, ſuperflue, inutili, e dannoſe.

(1) Sorta di Meloni colla ſcorza a fette. Da noi *Meloni pane fellati*.

(2) Erba da inſalata.

S' inneſtano gli Ulivaſtrelli ſalvatici, cominciando al principio del meſe, pigliando ſempre le mazzette domeſtiche da Ulivi gagliardi, e di buona razza.

Si rivedono minutamente i Beſtiami, che tengono i Contadini, e ſi vendono ſubito tutti quelli che moſtrano di voler far poco buona riuſcita, per non tenerli (come ſuol facilmente accadere) tutta la ſtate con poco o niente d' utile.

Si puliſchino i Grani dall' erbe, e dalle Vecce ſalvatiche; ſi puliſchino i Lini, e le Canape come ſopra.

Si cominciano a ſarchiare, e diradare i Granturchi, e le ſaggine.

Si ſarchiano, e ſi diradano i Cocomeri, Zatte, Meloni, Zucche, Cetriuoli, e ſimili, laſciando ſolamente un gambo, o due per buca; ſi comincia a diradare, e ſarchiare il Miglio, Panico, Ceci, Fagiuoli, e ſimili.

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

Si rompono, o, come altri dicono, ſi ſmaggeſano le terre per ſeminarle a Grano nel medeſimo anno (1).

Si preparano, e ſi mettono all' ordine i vaſi chiamati bugni (2) per i nuovi ſciami dell' Api.

Si cominciano a zappare le Vigne ed i filari delle Viti, tagliandoli ſempre tutte le barbe che ſi trovano fra le due terre; e nel medeſimo tempo, ſi levano (non ſolo per il fuſto vecchio, ma anche per il capo piegato di quell' anno) tutte le ſortite che ſi vedono ſenz' Uve, ed altre ſuperflue, inutili, e dannoſe.

Si potano, e ſi puliſcono i Gelſi ſubito colta la foglia, cominciando a coglierla ſempre alle piante più giovani.

Si

(1) A' ſuoi meſi.
(2) Noi, *Cupi*, Alveari.

Si cercano i Prugnoli (1).

Si trasportano le legna alle Città.

Si marchiano i Cavalli.

Si castrano i Bestiami.

Si tende agli Ortolani.

Si mescolano più volte i concimi.

Si riempiono più volte le botti, e si sentono i Vini, esitando i più fatti, e viziosi.

Si rivedono più volte l'Uve, e le frutta; si fanno gl' Innesti degli Agrumi, e de' Castagni ne' Paesi alti.

Si tagliano le piante de' Carcioffi al pari della terra subito terminati di cogliere, e si tagliano le piante delle Fraule subito terminate di cogliere.

Si rivede spesso, rivoltando e stagionando il formaggio, acciò si conservi bene; perchè non tenendolo ben custodito, facilmente si guasta.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Giugno.

C A P. VI.

IN questo mese si sbarbano, si seccano, e s'ammucchiano i lini, vangando subito quel terreno per seminarlo a miglio, e fagiuoli dall' occhio, che sono le cose più proprie per questa sorta di terreni scelti per i lini.

Si sarchiano, e si ricalzano i Granturchi, e le Saggine, i Migli, Panichi, Ceci, Fagiuoli, e simili; si sarchiano, e si ricalzano i Cocomeri, Meloni, Zatte, Zucche, Cetriuoli, ec.

S' innestano gli Agrumi, Peri, Ballococori (2), o siano meliachi, ec.

(1) Sorta di fungi.

(2) Spezie d' Albicocco, da noi detti tutti *Crisommole*.

Si cava il ſeme delle more de' Gelſi, che ſiano perfettamente mature.

Si zappano le Vigne, ed i filari delle Viti, tagliandoli ſempre tutte le barbe che ſi trovano fra le due terre, e ſi ſtrappino, o ſi taglino tutte le nuove ſortite inutili e dannoſe.

Si meſcolano, e ſi rivoltano più volte i concimi.

Si vedono i beſtiami Vaccini, maſſime i vecchi, non oſtante la perdita.

Si potano, o, come altri dicono, ſi ſpuntano i tralci de' Meloni, Cocomeri, Zucche, e ſimili.

Si ſegano, ſi ſtagionano, e ſi ripongono i fieni, facendoſi prima e dopo, ſecondo che ſono i paeſi più caldi, o più freddi, e le terre più o meno pronte, e attive.

Si cominciano a ſegare, abbicare (1) o abbarcare i Grani, Vecciati, Segalati, ed altre robe.

Si licenziano i Contadini, facendoſi prima o dopo, ſecondo che porta il coſtume del paeſe.

Si potano, e ſi puliſcono i Gelſi, ſecondo che richiede il loro biſogno.

Si riempiono più volte le botti, ſentendoſi i Vini, eſitando ſempre i più fatti, e vizioſi.

Si rivedono l' Uve, e le Frutta, quando ve ne ſiano.

Si diradano, o, come altri dicono, ſi ſcannellano i Cannai, tagliando ſolamente qualcheduna delle cannucce più ſottili e minute, che non vengono mai buone da nulla, con l' avvertenza di non tagliarne mai una ceppaja tutta affatto, ancorchè ſiano piccoliſſime; ma ſolamente ſi diradano, non levandone mai più che la terza parte, e le più miſerabili.

Si cominciano a rompere e lavorare le terre ſubito abbicato, o abbarcato il Grano per ſeminarle a Miglio, Fagiuo-

(1) *Accaſazzare*, da noi.

Fagiuoli, e Sagginelle per i Beſtiami.

Si ſarchiano i vivaj d' Ulivi, di Gelſi, di Caſtagnuoli, e di altri frutti, tenendoli ſempre beniſſimo puliti, e netti da tutte l' erbe, e pér quelli che foſſero inneſtati e attaccati, è neceſſario rivederli eſattamente una volta o due la ſettimana, levandoli tutte le ſortite ſalvatiche, ed altre ſuperflue, e dannoſe, venute ſopra il domeſtico.

S' allacciano, e ſi legano leggermente i capi delle Viti, obbligando i Contadini a farlo prima che comincino a ſegare il grano, ed altre robe.

Si travaſa, o, come altri dicono, ſi muta l' Olio da un vaſo all' altro, cavandolo dalle ſue fondate, e depoſizioni, quali ſi reſtringono tutte inſieme, in uno, o più vaſi, come ho detto nel ſecondo Capitolo del trattato dell' Ulive, e dell' Olio.

Si cominciano a cavare le cipolle, e le radiche de' fiori, oſſervando però, che ſiano compiutamente perfezionate, mettendoſi ad aſciugare in luogo ſano ed arioſo, ma non eſpoſto al Sole.

Si coglie il ſeme delle Rape, del Trifoglio, o ſia erba Lupina.

S' obbligano i Contadini, che mentre ſegano, ſcelgano, e mettino da parte il grano neceſſario da ſerbarſi per ſeminare il medeſimo anno; eſſendo queſta una coſa di ſomma importanza (1).

Si coglie il ſeme de' Cavoli dall' Inverno.

Si rivede ſpeſſo, rivoltando, e ſtagionando il Formaggio, acciò ſi conſervi bene; perchè non tenendolo ben cuſtodito, facilmente ſi guaſta.

(1) Anzi l' unica importante. Se ſi vuol ricogliere: dipendendo la buona o mala raccolta principalmente da queſta operazione.

De' lavori, ſemente, ed altre coſe da farſi nel meſe di Luglio.

C A P. VII.

IN queſto meſe ſi terminano di ſegare, abbicare, o abbarcare i Grani, Vecciati, Segalati, Fave, Orzi, Scandelle, ed altre robe.

Si lavorano, o, come altri dicono, ſi rompono quelle terre, che devono ſeminarſi a Grano vecciato, e ſegalato per le raccolte dell' anno venturo.

Si ricalzano i Migli, Panichi, Ceci, Fagiuoli, e ſimili prima di cominciare la battitura delle robe.

Si battono i Grani, Vecciati, Segalati, ed altre robe, cominciandole a pulire, ſeccarle, e ſtagionarle perfettamente ſubito battute.

Si tagliano le piante de' Carciofi, e delle Fraule, adacquando ſubito l' une, e l' altre.

Si piantano le Cipolle Porraje, o, come altri dicono, i cipolloni, ed alcune cipolle di razza piccola, chiamate ſcalogni.

Si ſeminano le Sagginelle per i Beſtiami, purchè ſi faccia al principio del meſe; ſeminando nel medeſimo terreno rape, ramolacci, e ravanelli, meſcolate con la Saggina.

Si fanno gl' Inneſti di miliache, o ſiano ballacoore.

Si potano i tralci de' Cocomeri, Meloni e ſimili.

Si mettono a utile le Vaccine.

Si rivedono, e ſi ſciorinano (1) i panni lani per liberarli dalle tarme.

Si

(1) Si battano bene. Uſano quì di eſporgli all'aria. Metodo falſo; perchè vi ſi appiccano ſubito l' uova delle moſche, che generano delle nuove tarme. E biſogna

Si cominciano a ritirare gli affitti, e le mezzanità delle raccolte beniſſimo pulite e ſtagionate; avvertendo che i Contadini mezzajoli (1) diano conto di tutte quelle robe che hanno già preſe, e conſumate per loro vivere, e per pagare i loro debiti, taſſe di Compagnie, ec.

Si cominciano a ricomprare i Beſtiami per riempire le ſtalle già vote, non aſpettando che i Contadini ne facciano loro l' iſtanza; perchè la maggior parte nè pur vi penſano, e intanto ſtanno quaſi tutta la State con poco o niente di Beſtiame, perdendo inſieme l' utile, e il concime.

Si rivedono le Caſe, che abitano i Contadini, oſſervando ſe vi ſiano coſe che minaccino rovina, per rimediarle ſempre colla minore ſpeſa; eſſendo veriſſimo che di queſta ſtagione è molto più facile il traſporto de' materiali, e de' legnami.

Si travaſa l' Olio di fondi verſo la fine del meſe, ſeparando il buono venuto a galla; e l' altro torbido ed inferiore ſi riſtringa in uno, o più vaſi poſti in una ſtanza più calda, come ho accennato nel ſecondo Capitolo del trattato dell' Ulive, e dell' Olio.

Si rivede ſpeſſo il Formaggio, rivoltandolo, ungendolo (2), e ſtagionandolo, acciò ſi conſervi bene, perchè altrimenti facilmente ſi guaſta.

De'

ſogna battergli bene, e poi conſervarli coverti di panni lini; e ſe foſſero Cerati ſarebbe meglio.

(1) Parzionarj.

(2) Con dell' Olio.

De' lavori, ſemente, ed altre coſe da farſi nel meſe di Agoſto.

C A P. VIII.

IN queſto meſe ſi fanno i Vincigli di fraſche di Quercia, d' Albero, o ſia Pioppo, che ſono i migliori, e d' altre qualità d' alberi per uſo de' Beſtiami.

Si ſegano, e ſi ſtagionano le Felci per far letto alle pecore, ed altri beſtiami, facendo queſte il concime molto migliore, e più ſoſtanzioſo, e attivo della paglia delle foglie, e di qualſivoglia altra coſa.

Si cominciano a ſeminare i Lupini, l' Orzo, il Trifoglio, ed altre erbe, che devono ſervire per paſtura de' beſtiami; ma ſarebbe bene, che il terreno foſſe bagnato.

Si erpicano, e ſi cominciano a rompere la ſeconda volta le terre, cominciandole a preparare, e mettere all' ordine per le ſemente de' Grani, Vecciati, Segalati, ec. pulendole beniſſimo dalla gramigna, ed altre erbe, radiche, ec.

Si colgono, ſi battono, e ſi ſtagionano i Migli, Panichi, Ceci, e Fagiuoli ſeminati di Aprile e Maggio.

Si sbarbano, ſi battono, e ſi ſtagionano i Lupini.

Si mettono a macerare i Lini e le Canape.

Si fa l' Agreſto, o, come altri dicono, l'Agreſta, prima della metà del meſe.

Si cavano i foſſi, maſſime ne i luoghi padulinghi, e molto umidi.

Si fanno, e ſi cavano i foſſetti, che ſervono per lo ſcolo dell' acque delle terre prative; coſa molto utile, e neceſſaria.

Si terminano di pulire, ſeccare, e ſtagionare i Grani, ed altre robe.

Si pianta l' inſalata detta Indivia.

Si cominciano a cogliere, e vendere l' Uve primaticce.

Si

Si mettono a utile le Vaccine.

Si cominciano a ſeccare, e ſtagionare i Fichi.

Si rivedono, e ſi mettono all' aria i panni lani.

Si ſemina il ſeme dell' Inſalate, Lattuche, Cappucce, i Ramolacci, e Ravanelli.

Si trapiantano i Sedani in ſolchetti, adacquandoli ſubito.

Si cominciano a ſeccare, e ſtagionare le Mela, Perſiche, Suſine, ed altre frutta.

Si ſentono i Vini, eſitando ſubito tutti quelli che non ſi trovano totalmente ſani, e perfetti.

Si rivedono tutte quelle piante piantate nel medeſimo anno; e trovando che patiſchino l'aſciuttore (come ſuol facilmente accadere), ſarebbe beniſſimo fatto l' adacquarle copioſamente, almeno i Gelſi, ed i Fichi, che ſono più ſoggetti a patire dell' altre piante.

Si rivedono minutamente i poderi poſti in Colline, ſollecitando almeno i Contadini mezzajoli, che rompino le terre, zappandole più al fondo che ſia poſſibile, purgandole dall' erbe, e dalle radiche, mettendole all' ordine per la ſementa del Grano ed altre robe. Queſta coſa è molto neceſſaria in quei poderi, che ſono alle mani di Donne, e di Garzoni.

Si rivedono le Vigne, ed i filari delle Viti, alzando un poco i capi piegati nel medeſimo anno, per alzare un poco l' Uve dalla terra.

Si piantano le Cipolle porraje, o, come altri dicono, Cipolloni.

Si rivede, e ſi rivolta ſpeſſo il formaggio, ungendolo, e ſtagionandolo, perchè altrimenti riſcalda, e ſi guaſta, particolarmente in queſto meſe.

De'

De' lavori, ſemente, ed altre coſe da farſi nel meſe di Settembre.

C A P. IX.

IN queſto meſe ſi rimondano, e ſi cavano le foſſe, facendovi i dovuti rattegni, affinchè l' acque delle groſſe piogge non portino via molta terra; coſa molto utile, e neceſſaria nelle poſſeſſioni poſte in Colline.

Si rivedono le vigne, ed i filari delle Viti, alzandoſi l' Uve che toccano la terra, ſcoprendo quelle troppo adombrate da' pampani.

Si ſemina il Lino, i Lupini da ſeme, la Vena, ed altre erbe per paſtura de' Beſtiami.

Si rivedono, s' accomodano, e ſi mettono all' ordine le Tina, Tinelle, Bigonge, ed altri arneſi per uſo della Vendemmia.

Si comincia a ſeminare il Grano nelle terre forti, che ſono in paeſi un poco ſoggetti al freddo, non trattandoſi delle montagne alte, dove è neceſſario ſeminarlo di Luglio, e Agoſto.

Si ſegano, ſi battono, e ſi ſtagionano i Migli, Panichi, Saggine, Faggiuoli dall' occhio, ſimili, ec.

Si rompono, o, come altri dicono, ſi sbroccano, s' accomodano, e ſi preparano quelle terre, dove erano già ſeminati i Migli, Saggine, ed altro, per ſeminarle a Grano, Vecciato, Segalato, ec.

Si colgono, ſi ſeccano, e ſi ſtagionano i Fichi.

Si cominciano a cogliere verſo la fine del meſe le frutta dall' Inverno, che ſono in paeſi caldi, e moſtrano d' eſſer fatte.

Si colgono le Zucche da ſerbarſi all' Inverno, mettendole per qualche giorno al Sole, ed all' aria aperta.

Si viſitano eſattamente le ſtalle de' Contadini; e trovandovi Beſtiami incapaci di buona riuſcita (che ſi conoſcono facilmente), ſi vendano, benchè comprati nel me-

medeſimo anno, e che vi ſia della perdita; ricomprandoli ſubito più ſcelti, e capaci di migliore, e più ſicure ſperanze; non laſciandoſi perſuadere in contrario dalle ſognate, e falſe ragioni de' Contadini di corta viſta, già affezionati a quella ſorta di Beſtie; e benchè forſe conoſchino la perdita, o il poco utile, ſi luſingano vanamente, e intanto ſi perde inutilmente il tempo, e le fatiche.

Si terminano di comprare tutti quei Beſtiami Vaccini, ed altri che mancano alle ſtalle.

Si rendono le Pecore per ſtima da' Contadini vecchi a' nuovi.

Si contraſſegnano tutte quelle Viti, dalle quali ſi vogliono ſtaccare i Magliuoli.

Si cominciano a cogliere verſo la fine del meſe l'Uve da ſerbare, che ſono in paeſi caldi, e moſtrano d' eſſer fatte.

Si accomodano, e ſi cominciano a tendere alla fine del meſe l' Uccelliere, o, come altri dicono, boſchetti, o fraſconaje.

Si rivedono alla fine del meſe eſattamente i poderi, oſſervando Contadino per Contadino quanto terreno abbiano preparato e meſſo all' ordine per ſeminarlo a Grano, Vecciato, Segalato, ec. per vedere la qualità del ſeme, che può biſognarli, acciò le coſe vadano a dovere. E queſto è ſolamente per quei Contadini mezzajoli, alli quali il Padrone è obbligato a dare la metà del ſeme; coſa che non ſarebbe mal fatta, anche a Contadini affittuarj, maſſime a quelli un poco pigri, e che poco l' importa il pagare, o no.

Si colgono le Mandorle, le Noci, e le Nocelle, mettendole a ſeccare, e ſtagionare, acciò ſi mantenghino buone.

Si trapianta l' inſalata Indivia (1) per l' Inverno, e ſi tra-

(1) Sorta di cicorea

ſi trapiantano i Cavoli neri dall' Inverno.

Si ſeminano le Bietole, gli Spinaci, l' inſalate lattughe cappuccie dall' Inverno, quando non ſi ſia fatto nel fine d' Agoſto.

Si ſeminano le Fave Napolitane negli Orti, ed in altri luoghi, i Piſelli ne' ridoſſi caldi per averli anticipati.

Si colgono l' Ulive per indolcire.

Si ſalano, e ſi ſeccano i funghi.

Si toſano le Pecore.

Si trapiantano le Fragole ne' Giardini, ed in altri luoghi, adacquandole ſubito piantate.

Si contraſſegnano, ovvero ſi ſcapezzano tutte le Viti di cattiva razza, per inneſtarle a ſuo tempo; o pure sbarbarle, e tirarvi delle propaggini di altre viti, o mettervi de' magliuoli di buona razza.

Si rivedono i Grani, ed altre robe, eſitando ſempre le più imperfette.

Si raccattano (1) i ſemi di tutte le frutta, che ſi mangiano alle tavole, mettendoli ſeparati ſorta per ſorta.

Si meſcolano più volte i concimi.

Si caſtrano i Vitelli, ed altri beſtiami.

Si travaſa la ſeconda volta l' Olio di fondi, ſeparando il chiaro e buono dal torbido e cattivo, come ho inſegnato nel ſecondo capitolo del trattato dell'Ulive, e dell' Olio.

Si piantano le Cipolle, e le radiche di diverſi fiori.

Si piantano le Cipolle porraje, o, come altri dicono, i Cipolloni, e le Cipolle del zafferano paſſata la metà del meſe.

Si rivolta, s' unge, e ſi ſtagiona il Formaggio, facendolo ſpeſſo, perchè altrimenti facilmente riſcalda, e va a male.

Si

(1) Si raccolgono.

Si piantano le talle, o, come altri dicono, i tralci delle Viole di tutte le ſorte.

S' inneſtano i Perſichi a ſcudetto, al principio del meſe, ovvero alla fine d' Agoſto.

Si ſtallano, e ſi piantano i Carcioffi, e ſi piantano i mazzocchi per inſalate.

De' lavori, ſemente, ed altre coſe da farſi nel meſe d' Ottobre.

C A P. X.

IN queſto meſe ſi colgano le frutta dall' Inverno, purchè ſiano compiutamente fatte; non potendoſi limitare appunto il tempo; perchè un anno ſi fanno più preſto, e l' altro più tardi; eſſendovi anche la ſua differenza da una qualità all' altra; neppure ſi fanno tutte in un tempo quelle che ſono ſopra un' iſteſſa pianta, benchè di una medeſima ſpecie; e perciò anche in queſto ſi ricerca qualche ſorta di pratica, e di cognizione, come ho inſegnato nel Capitolo del Trattato delle piante de' Peri.

Si colgono l' Uve da ſerbare.

Si vendemmiano l' Uve per fare i Vini.

Si coglie il Zafferano verſo la fine del meſe.

Si ſalano, e ſi ſeccano i funghi.

Si ſemina il grano, il Vecciato, e Segalato, il Farro, le Lenticchie, la Vena, la Spelda, il ſeme dell' Indivia, Lattuga, ed altri erbaggi; ſi ſeminano le Fave Napoletane negli Orti, ed in altri luoghi, i Piſelli, le Fave Vernine.

Si rivedano, e ſi puliſcano beniſſimo le Cantine, mettendo all' ordine tutte le botti, oſſervando eſattamente quelle che aveſſero cattivi odori, o che vi fuſſe marcito il Vino; empiendo ſempre le migliori, e più ſane di quei Vini più nobili, e delicati, che devono ſervire per le tavole de' Padroni, e di quelle che

ſi vo-

ſi vogliono ſerbare alla State, mettendo queſte botti ſempre nelle migliori Cantine.

S' imbottano i Vini, facendo i dovuti neceſſarj aſſortimenti, deſtinando i più deboli e fiacchi, per eſitarli nell' Inverno; i mediocri per la Primavera; ed i migliori, e più ſani per la State, e per l' Autunno.

Si piantano le Cipolle, i Cavoli neri, l' inſalata Indivia, e Lattuga, le piante delle Fragole, le talle delle Viole, le radiche degli Sparagi, le mazze del Roſmarino, e della Salvia.

Si ſtallano (1), e ſi piantano i Carcioffi.

Si raccolgano le Caſtagne.

Si cominciano a ſeminare le Caſtagne ne' vivai.

Si rivedono i Grani, ed altre robe, eſitando le più imperfette.

Si raccattano i ſemi di tutte le frutta, che ſi mangiano alle tavole, e che marciſcono.

Si cominciano a comprare i majali piccoli per allevare.

Si fanno gl' inneſti di frutti di diverſe ſorte.

Si meſcolano più volte i concimi.

Si rivedono, e ſi crivellano i Grani ed altre robe, che ſi danno per ſeme, oſſervando che ſiano di tutta perfezione, eſſendo queſta una coſa di ſomma importanza.

Si vende il Miele, e la Cera, che fanno l'Api nelle caſſette, o, come altri dicono ne' bugni.

Si piantano i mazzocchi per Inſalate.

Si rivede il Formaggio, tenendolo ſpeſſo rivoltato, e ben cuſtodito, acciò non riſcaldi, e vada a male.

De'

(1) Si concimi la terra da piantarvigli.

De' lavori, ſemente, ed altre coſe da farſi nel meſe di Novembre.

C A P. XI.

IN queſto meſe ſi colgono le Sorbe, le Neſpole, le Mela, e le Pera cotogne, quando non ſi ſia fatto alla fine d' Ottobre.

Si ſemina il Grano, il Vecciato, il Segalato, le Lenticchie, la Spelda, la Vena per ſeme, la Scagliola per le Canarie, le Fave vernine, anticipandoſi più che ſia poſſibile; perchè ſeminandoſi le ſuddette robe, paſſata che ſia la metà del meſe, difficilmente ſi poſſono fare copioſe raccolte. Si ſeminano le Caſtagne ne' Vivaj, i ſemi delle Mela, e delle Pera, i noccioli, o ſiano oſſi delle Perſiche, delle Cerage, delle Prune, delle Meliache, o ſiano Ballacocore, o Albicocche, le Noci, le Nocelle, e il ſeme degli Oppj.

Si fanno gl' Inneſti di frutti di diverſe ſorte, fino alli dieci o dodici del meſe, affinchè ſi attacchino più validamente.

Si cominciano a piantare i magliuoli; ſi piantano gli Ulivi, i Gelſi, i Perſichi, i frutti di diverſe ſorte, purchè non ſiano in terre troppo forti, e atte a ritenere in ſe ſteſſe della ſoverchia umidità. Si piantano le Cipolline, l' Inſalate Indivie, e Lattughe, i Nocelli, gli Alberelli, o, come altri dicono, Pioppetti, gli Ontani, e le Vetrice dentro agli argini de' Fiumi per difeſa de' Beni; ſi piantano i Ceragi, le Roſe di tutta ſorta, e ſi trapiantano le Rape, i Ramolacci (1), e Ravanelli per ſeme.

Si fanno i vivaj di Peri, Meli, Suſini ſalvatichi, Pruni bianchi, e ſimili, ec.

(1) Ravanelli tondi.

Si ſentono i Vini, e ſi travaſano quelli che ſi vogliono dolci.

Si ſtringono le vinacce per cavarne l' aceto.

Si puliſcono, e s' aſciugano beniſſimo tutte le Tina, cavando le Vinacce, meſcolandole ſubito con il concime che deve ſervire per uſo delle piante de' Cocomeri.

Si comincia a potare le Viti, facendoſi ſempre dalle più deboli; e ſi cominciano a potare le piante de' frutti di tutte le ſorte, principiando in queſte pure ſempre dalle più deboli.

Si cominciano a ſeccare, e ſtagionare le Caſtagne, dando loro il fuoco adagio, e più temperato che ſia poſſibile.

Si raccolgono le Ghiande.

Si coprono i Boſchetti degli Agrumi, e ſi mettono i vaſi negli ſtanzoni.

Si rivedono le Cantine, e ſi riempiono le Botti per il meno ogni due giorni una volta.

Si comanda a i Contadini che paſſato queſto meſe, non ſeminino più Grano (1), nè Vecciato, nè Segalato.

Si rivedono tutte le terre ſeminate, poſſeſſione per poſſeſſione, oſſervando ſe corriſpondono alla quantità de' ſemi dati a' Contadini, e ſe queſti abbiano fatte le dovute, e neceſſarie foſſette per li ſcoli dell' acque.

Si meſcolano più volte i concimi.

Si ſcalzano, ſi governano, e ſi ricalzano tutti gli Ulivi, Magliuoli, Gelſi, Frutti, ed altre piante, piantate nel medeſimo anno, tagliando loro tutte le barbe, che ſi trovano troppo alte fra le due terre.

Si piantano le piante del Roſmarino, e le rame della

(1) Noi ſeminiamo, anche in Puglia, pur di Gennajo.

della Salvia; ma è da ſaperſi, che è meglio farlo nel meſe di Febbrajo, quando non ſi piantino in terra molto leggiera, e ben ſanata dall' acque.

Si fanno le foſſe per gli Ulivi, Gelſi, Magliuoli, ed altre piante.

Si piantano i Caſtagnuoli nelle Selve, oſſervando ſeriamente a i Canali, ed alla poſitura del ſuolo; rimediando a tempo a quei danni che potrebbero far l' acque, portando via la terra.

Si fanno le propaggini, o, come altri dicono, ſottomeſſe di viti di buona razza.

Si rivedono minutamente le Coltivazioni fatte nel medeſimo anno, mutando tutte quelle piante che non ſi ſono attaccate, ed altre che non danno certa ſicura ſperanza di far buona riuſcita.

Si comprano i majali piccoli per allevare.

Si tagliano le Canne de' Canneti fatti nel medeſimo anno; indi ſi governano, e ſi cavano le foſſe, coprendo colla terra i quadrati, in maniera che ſpiovino da per tutto nelle foſſe.

Si piantano le piante de' Lamponi (1), o ſiano Flambueſe, le piante del Ribes; ſi piantano ne' vivaj Meli, e Peri ſalvatichi, ed altri frutti.

Si comanda a i Contadini che rivedino minutamente tutti i Confini delle loro poſſeſſioni, e che tenghino obbligate l' acque ne' loro ſoliti vecchi letti; e trovando mutazioni, o altre coſe di nuovo, ne diano ſubito avviſo.

Si cominciano a potare i Caſtagni, ſubito cadute le Caſtagne.

Si cominciano a cogliere gli Aranci dolci da ſerbare verſo la fine del meſe, purchè ſiano compiutamente fatti.

Si coglie il Zafferano.

(1) Sorta di Fragole di Montagna.

Si rivede il Formaggio, tenendolo ſpeſſo rivoltato, e ſtagionato.

Si cavano i ceſtini dalle Colombaje, e ſi ſcuotono, e ſi puliſcono beniſſimo dallo ſterco de' Colombi.

De' lavori, ſemente, ed altre coſe da farſi nel meſe di Decembre.

C A P. XII.

IN queſto meſe ſi cominciano a ſeminare le Fave marzuole; ſi ſemina l' Orzo, le Vecce, e i Ceci roſſi.

Si piantano gli Agli, i Magliuoli, gli Ulivi, i Gelſi, i Mandorli, i Perſichi, i Noci, i Nocelli, le Roſe di tutte le ſorte, gli Alberelli, o, come altri dicono, Pioppetti, gli Ontani, le Vetrice, le Saliche, e le mazze de' Salci. Si piantano i Peri, Meli, Ceragi, Suſini, Melagrani, ed altri frutti.

Si fanno i Vivaj di Peri, Meli, Suſini, Ceragi ſalvatichi, e ſimili.

Si piantano gli Oppj nelle Coltivazioni.

Si cominciano a tagliare i legnami per ſegare, e ſarne travi.

Si meſcolano più volte i concimi.

Si raccattano (1), e ſi ſtagionano l' Ulive.

Si ſentono, e ſi travaſano i Vini, eſitando ſempre i più ſatti, e vizioſi.

Si fanno le propaggini, o, come altri dicono, ſottomeſſe di buona razza.

Si fanno, e ſi rivedono le foſſe, che ſervono per gli ſcoli dell' acque, acciò portino via meno terra che ſia poſſibile.

Si rivedono minutamente le poſſeſſioni; e trovando delle

(1) Raccolgono.

delle terre già ſeminate, dove non ſiano nate da per tutto ugualmente le robe, e che ſiano troppo mancanti di ſila, ſi facciano riſeminare di Fave, Orzo, e Vecce; nè ſi ſtia alle relazioni de' Contadini, che ſi luſingano al ſolito vanamente.

Si fanno le foſſe per gli Ulivi, Gelſi, Viti, ed altre piante.

Si ammazzano i Majali, ſalando i Preſciutti, e la Carne.

Si riconoſcono i Grani, ed altre robe, eſitando le più imperfette.

Si ſcalzano, ſi governano, e ſi ricalzano ſubito gli Ulivi, le Viti, Gelſi, ed altre piante di frutti, piantate nel medeſimo anno, tagliando loro tutte le barbe, che ſi trovano troppo alte fra le due terre.

Si potano gli Ulivi, Peri, Meli, ed altre piante di frutti, Viti, e Caſtagni, cominciando ſubito cadute le Caſtagne.

Si piantano i Caſtagni nelle Selve, riparando a quei danni, che potrebbero far l' acque, portando via il terreno.

Si cominciano a tagliar le legna per uſo del fuoco.

Si vedono l' Uve, e le frutta, eſitando quelle più fatte.

Si ſtringe la Vinaccia per cavarne l' aceto, quando non ſia riſcaldata, e inforzata tanto da poterlo fare nel meſe paſſato.

Si cominciano a far picchiare le Caſtagne ſecche, ritirando ſubito da' Contadini la parte dovuta al Padrone, interrogandoli minutamente, ſe ne abbiano conſumate per loro vivere, ovvero ſe ne abbiano date via, o vendute, o mangiate in quantità delle freſche, e ne diano conto.

Si cominciano a far macinare le Caſtagne ſecche, ſubito ritirate da i Contadini, acciò non piglino l' umido, coſa che ſuol facilmente accadere, particolarmente quando non ſi hanno luoghi bene a propoſito per conſervarle.

Si colgono gli Aranci dolci da ſerbare, purchè ſiano compiutamente fatti.

Si riempiono più volte le Botti.

Si rivede il Formaggio, rivoltandolo, e ſtagionandolo ſpeſſo.

APPEN-

APPENDICE.

IDEA

DEL NUOVO METODO DI AGRICOLTURA INGLESE.

DELL'

ABATE GENOVESI.

§. I.

LE antiche Nazioni ebbero in tanta ſtima l'Agricoltura, che non dubitarono di attribuirne l' invenzione alle loro Divinità, ſiccome a Cerere e Minerva i Greci, e ad Oſiri e Iſide gli Egizj: o di mettere nel numero de' Dei gl' inventori, come Trittolemo, Teſeo, Bacco. Ella fu ſotto la protezione di molti Dei, e Dee preſſo i Romani.

Dii, Deaeque omnes, ſtudium quibus arva tuendi. come dice Virgilio nel principio della ſua Georgica. E il vero mai arte neſſuna non fu più degna di eſſere così altamente conſecrata. Imperciocchè ella non ſolamente è il ſoſtegno della vita, e de' piaceri umani, ma il principio eziandio dell' umanità, ſiccome ho altrove dimoſtrato. L' umanità cominciò col domare i buoi ſelvaggi, e con ciò coll' Agricoltura, la quale fiſsò la vagante razza degli uomini. I Romani la riputarono tale e tanta, che non iſdegnarono delle volte prendere dall' aratro i loro Conſoli e Dittatori: e queſti ne preferirono le delizie alla Dittatura medeſi-

ma. Quinzio avendo depoſto la poteſtà Dittatoria, ben volentieri tornò all' aratro. Cicerone, il più ſavio degli antichi Senatori Romani ſtimò degno della ſua eloquenza ſcriverne le lodi nel bel libro della Vecchiezza. Columella gran Maeſtro di queſt' arte tra i vecchi Romani, nella prefazione dell' opera ſua dottiſſima ha ragione di maravigliarſi, che eſſendovi a que' tempi tante Scuole, e tanti Maeſtri di coſe talora inutili, e ſino di alcuni vizj corrompitori della natura umana, non ſi foſſe poi penſato ad aprirne una di Agricoltura.

§. II. Queſt' arte sì lieta, e sì utile, è ſtata trattata poi da tanti grand' ingegni, ed in tanti libri divulgata, che ſarebbe opera non ſolo ſoverchiamente lunga, ma temeraria altresì il pretendere di raccogliere in poche lezioni quelche in tanta copia e dottrina è ſtato ſcritto da sì gran Maeſtri. In vero ella ſi compone di tante e sì diverſe cognizioni, ed eſperienze, e pratiche, di clima, di terra, di venti, di erbe, di alberi, di animali, e del governo di tutte queſte coſe, che il dotto Varrone incominciando i ſuoi libri *de re ruſtica*, non altrimenti che ſi facciano i Poeti, ſtimò di dovere incominciare dalla invocazione de' Dei, ciocchè fece poi a ſua imitazione Virgilio nel principio della Georgica. Degno è, che quì ſi traſcriva il luogo di Varrone, *& quoniam, ut ajunt, Dei facientes adjuvant, prius invocabo eos, nec, ut Homerus, & Ennius, Muſas, ſed duodecim Deos: neque tamen eos urbanos, quorum imagines ad forum erectae ſtant, ſex mares, & foeminae totidem; ſed illos duodecim Deos, qui maxime agricolarum duces ſunt*. Quali ſieno queſti dodici Dei di Varrone preſidenti all' Agricoltura, può vederſi ne' comentarj di Servio ſul principio della Georgica Virgiliana.

§. III. Ma perchè tra tutte le preſenti Nazioni Europee gl' Ingleſi, benchè gli ultimi, che vi ſi ſono occupati, ſono nondimeno ora quelli, che meglio

ſem-

ſembrano intendere e praticare la coltura de' grani, e tra queſti il nuovo metodo di coltivazione del Signor Tul grandiſſima riputazione ſi ha acquiſtato; per modo che Monſieur Duhamel dell' Accademia Franceſe l' ha ſtimato degno di promuoverlo: io in grazia di colòro, i quali non ſogliono troppo leggere sì fatte opere degli Oltramontani, ho impreſo a darne un idea, per invogliargli a sì bella ed utile lettura.

Diviſione dell' Opera.

IL Signor Tul divide l' opera ſua in due parti, la prima delle quali è indiritta a ſpiegare la vegetazione delle piante: e l' altra a diviſare i lavori neceſſarj così a preparar la terra, come a coltivar le piante poichè ſono già sbocciate, e germogliano. La ragione di queſta diviſione è, che dove la vera teoria della vegetazione s' ignora, è malagevole, che la pratica ſia ben governata. In effetto la maggior parte de' pregiudizj in Agricoltura, che non poco ſi oppongono alla di lei migliorazione, derivano dall' ignoranza della vera teoria della vegetazione.

Teoria della vegetazione delle piante.

§. IV. SI ſa, che le piante tutte traggono il lor nutrimento per le barbe; perchè indi i ſucchi della terra, come dal comune loro ventricolo, ſi trasfondono in tutte le parti della pianta. La coltivazione adunque deve principalmente riguardare le barbe: imperciocchè tutti i lavori della terra, ſia in prepararla prima che le ſi commettano i ſemi, o vi ſi piantino le radici, i tronchi, e le tenere piante; ſia dopo aver gittato i ſemi, o meſſevi le novelle piante: o che ſi facciano in raccogliendo le piccole particelle, o ſtritolandole, o ſeparandole, o inaffiandole, o ingraſſandole; tutti queſti lavori, dico, ſono indiritti e ordina-

dinati a preſtare il ſoccorſo alle barbe, e a preparar loro quel latte, che eſſe ſucciano, e per cui le piante creſcono, ſi alimentano, germogliano, e fruttificano. E queſta è la ragione, per la quale Miſter Tul dà incominciamento alla ſua teoria per la conſiderazione, e pel governo delle radici.

Delle Barbe,

§. V. LE radici delle piante poſſono dividerſi in due claſſi riſpetto alla loro direzione: perchè alcune ſono perpendicolari, ed altre orizontali. Quelle s' internano in terra quaſi a perpendicolo; e queſte ſi diſtendono orizontalmente per ogni 'ntorno, e quaſi parallelamente al piano delle piante. Le prime ſon quelle, che primamente sbocciano da' ſemi meſſi in terra: e le ſeconde ſono propagini delle prime. Quando il terreno non ſia ſoverchiamente duro le radici perpendicolari quaſi di tutti i ſemi penetrano bene avanti per molte braccia, trapaſſando a traverſo delle particelle terrene', come ſe voleſſero ſpiare molto addentro nel ſeno della comune madre per trarne del nutrimento. Le barbe orizontali eſcono dalle perpendicolari a guiſa di piccoli e ſottiliſſimi ramoſcelli. Queſte ſogliono eſſere tanto più robuſte e poderoſe, quanto ſono meno lunghe. Quindi è, che le più gagliarde ſon quelle, che ſi aggirano più dappreſſo alla ſuperficie della terra, e dentro quello ſpazio, che già è ſtato coltivato o dall' aratro, o dalla vanga.

§. VI. Ma quì è da oſſervare, che queſte barbe ſi diffondono delle volte in grandiſſima diſtanza dal tronco, e occupano di molto ſpazio di terreno: ſebbene allora diventano sì gracili, e ſottili, che appena ſi ſcernono coll' occhio; conciosiachè tutte prendano il colore della terra. Eſſe traggono del ſucco da tutto quello ſtrato terreno, pel quale orizontalmente ſi ſpandono. E di quì è, che ogni coſa, la quale impediſca

il

il loro libero corſo, ſcema il nutrimento delle piante, come ſi può dimoſtrare per molte eſperienze. Di tutte queſte la più corta e la più bella inſieme è quella, che ne fece il noſtro Autore. Si prenda adunque un pezzo di terra ben coltivato della figura di un triangolo iſoſcele, o di una faccia di piramide, che ſia lungo intorno a venti braccia, e largo nella ſua baſe quattordici piedi in circa. Il terreno d' intorno a queſto ſpazio triangolare ſi batta bene, e ſi faccia diventar duriſſimo, per modo che ſia poco atto a ſomminiſtrare alimento neſſuno. Il triangolo ſi coltivi bene, cioè ſi ſtrituri e inumidiſca la terra quanto meglio ſi può. Vi ſi piantino poi delle carote, o delle rape, o tali altre piante che ſi vorrà. Si vedrà, che quelle, le quali naſcono verſo la punta di queſta piramide, ſaranno le peggio nutrite, e le più piccole e magre; e l' altre a proporzione che ſi anderanno ad accoſtare al largo del terreno coltivato, ſi vedranno belle, ben nutrite, e rigoglioſe. Queſta ed altre molte eſperienze dimoſtrano aſſai chiaramente, che le barbe orizontali ſon quelle, onde ſi deriva la miglior parte del ſucco nutritivo: dond' è che il coltivatore debbe per quelle avere de' grandi riguardi.

§. VII. Per confermare quel che è detto, ſi vuol' inoltre oſſervare, che quando ſi tronca una radice, e principalmente la perpendicolare, ella non creſce più per lunghezza, ma bensì getta di molte barbe d' ogni 'ntorno, le quali avendo di molte boccucce per ſucciare, danno di gran forza alle piante. Si poſſono leggere ſu queſto propoſito l' eſperienze di Monſieur Duhamel nel primo tomo della *Fiſica degli alberi* della edizione di Parigi *in quarto*. Quindi è, che la pratica di quei Agricoltori, i quali coſtumano di troncare le punte delle radici perpendicolari ad alcune tenere piante, quando le mettono in terra, è ſoſtenuta dalle ragioni fiſiche: perchè multiplicandoſi le barbe orizontali, vengon le piante meglio a nudrirſi, e creſcono con

mag-

maggior preſtezza, e danno migliore e più gran frutto.

§. VIII. Egli avviene in queſto alle radici quel, che al tronco ed a i rami, i quali troncati per le punte non continuano a creſcere in altezza, ma gettano d' ogni 'ntorno di copioſe vermene, ſiccome vedeſi nelle Olive, Caſtagne, Tiglie, Salci, Olmi, Aranci, e in moltiſſimi altri alberi. Per la qual coſa una ſimile operazione ſulle radici giova mirabilmente a moltiplicare le vene lattee, per così dire, delle piante.

§. IX. A che ſi vuole aggiungere, che le vecchie radici per la lunga età diventano talora oſtrutte, e poco atte a nutrire. La corteccia diviene oſſea, e dura l' epiderme: e ſi oſtruiſce la tela celluloſa, e le fibre lattarie, per cui paſſa il ſucco. Onde non è che giovevoliſſima coſa il poterle rinnovare e ringiovenire. Su di queſta teoria è fondata l' operazione di molti Agricoltori e Giardinieri, di piegare, o, come dicono, ſottomettere, non ſolo le Viti, ma i Peri, i Meli, gli Aranci, e molti altri alberetti vecchi, perchè quivi gettino di nuove radici, e ſi ringioveniſcano. La quale operazione ſe ſi poteſſe fare con tutti gli alberi, mirabile vantaggio recherebbe all' Agricoltura.

§. X. Il Signor Tul ci propone ſu queſto medeſimo ſoggetto un' altra ſua oſſervazione belliſſima anch' eſſa. Io ho veduto, dic' egli, che eſſendoſi cavata una ben grande e profonda foſſa da uno de' lati di un viale di Olmi, affinchè le loro radici non penetraſſero troppo avanti con danno del terreno coltivato, gli Olmi cominciarono ad appaſſire, e ſi temette forte non inaridiſſero. Ma avendo poi gettato delle barbe orizontali nella terra ſmoſſa dentro del cavamento, e quivi appigliateſi, queſte radici riſalirono dall' altro lato della foſſa, e ſi diffuſero avidamente per la terra coltivata. Così gli Olmi dello ſtradone ben preſto ſi rinverdirono, e ripreſero la prima loro giovialità. Ho dippiù oſſervato, ſoggiunge il medeſimo Autore, che ſe ad una piccola diſtanza da un Olmo ſi cavi una foſſa, e poi ſi

ri-

ricuopra di buona terra e ben macerata, quasi tutte le barbe di quest' Olmo prendono la loro direzione verso della terra nuova e smaltita, come quella, la quale essendo più succulenta è altresì più atta a nudrire.

§. XI. Dalle cose fin quì dette segue primamente, che le barbe delle piante per potersi ben nudrire vogliano occupare bastante spazio di terra ben lavorata, e specialmente in larghezza: e che il metodo ordinario di piantare troppo affollatamente sia contrario alla teoria della vegetazione, e all' utile che si spera dalle piante. Questa conseguenza è ancora conforme alla teoria della perspirazione de' vegetabili. Imperciocchè essendo la più verisimile opinione, che le frondi siano gli organi della perspirazione, secondochè ha dimostrato il Dottor Hales nella sua *Statica de' vegetabili*; seguita che per mantenere in vigore le piante, e per farle crescere, quanto la specie di ciascuna richiede, sia necessario, che la somma delle superficie delle barbe, strumenti di vegetazione e di nutrizione, sia presso a poco eguale alla somma della superficie delle fronde. Egli è vero, che le fronde succiano anch' esse dall' aria una parte di nutrimento, come per esperienza ha dimostrato Duhamel nel tom. I. della Fisica degli alberi: ma questo è tanto poco, che senza una gran quantità di latte ascendente per le radici, niuna pianta potrebbe non dico fruttificare, ma neppure vivere.

§. XII. Seguita secondariamente, che l' agricoltura delle terre debba principalmente essere indirizzata ad apprestare il convenevole nutrimento alle barbe delle piante. E perchè il nutrimento di tutti i vegetabili non è che la terra dilattata, siccome poco appresso farem vedere; egli è manifesto, che quella sia l' ottima maniera di coltivare, per la quale meglio si stritolano, pestano, e spolverizzano le particelle terrene, e si rendono non solo meno resistenti alla forza progressiva delle radici, ma sì fine, che sieno atte ad essere succiate

ciate dalle boccucce delle barbe, e tramandate al corpo della pianta, che debbono nudrire. E' una verità confermata dalla cotidiana ſperienza, che la ſterilità di molte terre ſpeſſo non naſca dalla natura del ſuolo, ma dalla poca diligenza che ſi prende nel coltivarlo, cioè nell' aſſottigliare, raffinare, e dilattare le particelle terreſtri. L' Egitto è per queſto appunto fertiliſſimo: imperciocchè il Nilo ogni anno ricuopre quelle campagne di profondo limo, che non è ſe non che terra finiſſima. Ma niente meglio ciò dimoſtra, quanto il vedere nel contorno del noſtro Veſuvio, che quella terra, la quale è vomitata da sì ſpaventevole voragine, non è ſul principio che arena ſterile e bruggiante; e pure dopo alquanti ſecoli ſtritolata e affinata diventa fecondo nutrimento di erbe ed alberi (1).

Delle Frondi.

§. XIII. IL medeſimo Signor Tul dopo aver conſiderato le radici delle piante, paſſa alla conſiderazione delle frondi e del loro uſo, e alla cura che ſe ne deve avere. Io ho tolto, dic' egli, tutte le frondi ad una pianta, ed ella ſi è incontanente inaridita. Ho fatto più d'una volta queſta ſperienza, e mi è riuſcita ſempre ad un medeſimo modo. Donde io conchiudo, che le frondi ſono organi neceſſarj alla vita delle piante. Egli è il vero intanto, ſoggiunge egli, che molte piante ſpogliate affatto di tutte le loro frondi dagl' inſetti, ſiccome avviene ſpeſſo degli Olmi, e delle Querce, non ſolo non periſcono, ma

(1) Ho voluto a queſt' anno addietro nutrire in un bel teſto certe pianticelle di ſol' acqua torbida portata dalle correnti delle pioggie; e dove mancava, l'ho preparata artificialmente con della terra. Era una maraviglia a vederne il rigoglio el verdone.

ma anzi verſo l' Autunno mirabilmente ſi rinverdono e germogliano. Al che riſponde il noſtro Autore, che la differenza può naſcere da che gl' inſetti non conſumino le frondi degli alberi tutte ad un tratto, ma a poco a poco. Oltre di ciò eſſi laſciano di molti occhi e gemme intatte.

§. XIV. Ma a qual uſo ſervono eſſe le frondi? Ella è una queſtione piuttoſto fiſica, che di Agricoltura. Pure non ſarà diſcaro, credo io, accennare brievemente le congetture di molti grandi Uomini. Il Dottor Grew dice, che oltre alla tela delle fibre longitudinali, che formano l' orditura delle frondi, egli ha oſſervato di più alcune veſcichette ripiene d'aria. Quindi crede eſſer le frondi organi di reſpirazione. Papin conferma queſta opinione con alquante ſperienze, ch'egli ha fatto in una campana di vetro vota d' aria. Egli ha oſſervato, che ſe ſi rinchiudano dentro di una campana vota tutte le foglie di una pianta, e ſi laſci il tronco al di fuori ben ſugillato, affinchè non vi penetri dell' aria, queſta pianta inaridiſce. Per contrario ſe ſi rinchiudano nella campana le barbe e 'l tronco, e ſi laſci all' aria aperta la cima colle ſue frondi, queſta pianta ſi nudriſce perfettamente bene, e conſerva la ſua vita.

§. XV. Ma il Signor Mariotte, il Dottor Cudwort, e 'l Dottor Hales ſoſtengono, che le frondi ſieno gli organi della perſpirazione. Io non iſtò quì a narrare tutte le ſperienze, per cui queſto ſi conferma; perchè oltrecchè mi menerebbero troppo a lungo, elleno ſi poſſono leggere nella Statica de' Vegetabili del Dottor Hales, quì gli anni addietro in volgar lingua tradotta e ſtampata, la quale merita bene, che ſia fralle mani de' curioſi delle coſe della natura. Intanto il Signor Duhamel nella Fiſica degli Arbuſti crede per molte ſperienze, che le frondi poſſano eſſere organi e della perſpirazione, e del nutrimento. Certa coſa ſtim' io, che le frondi ſuccino molto dell' umido aereo,

dell'

dell' aria, del fuoco elementare, e di tutte quelle particelle ſottili, di cui l' aria è impregnata.

§. XVI. Finalmente vi ſono di certi altri Fiſici, i quali opinano, che le frondi ſieno organi deſtinati a maturare il ſucco nutritivo; e perciò preparatorj alla vegetazione e fruttificazione. Ma queſta ſi tiene per mera imaginazione; di che pare che la ſperienza medeſima ci convinga. Concioſiachè ſe voi ſopra di un arancio a tempo proprio inneſterete un frutto di cedro tuttavia acerbo, queſto cedro verrà a perfetta maturità, e acquiſterà il ſuo proprio e natural ſapore, odore, e colore, non altrimenti che ſe aveſſe ſucciato il ſucco della ſua propria madre: il che non pare che poteſſe eſſere, ſe queſta opinione foſſe vera.

§. XVII. Comunque ſi ſia, egli è ſempre certo, che le frondi ſono da riputarſi parte importantiſſima delle piante. Quindi il noſtro Autore diſappruova il metodo da alcuni Agricoltori uſato di far mangiare a degli animali le frondi delle biade, quando elleno ſono più creſciute che non comporta la ſtagione. Queſto metodo, dic' egli, è contrario alla natura, e alla ſperienza. Imperciocchè priva le piante di una parte eſſenziale della loro vita; e non laſcia venire a perfetta maturità i ſemi. Ma queſta parte della Teoria del Signor Tul ha biſogno ancora di maggiore eſame. Rimando perciò i curioſi alla ſpeſſo citata Opera di Duhamel.

Nutrimento.

§. XVIII. PAſſa poi queſto dotto Ingleſe a conſiderare il nutrimento delle piante. Molti errori ſi commettono in Agricoltura appunto per queſto, che generalmente non ſi hanno giuſte idee del nutrimento. Si ſa che il nutrimento di tutto quel che naſce e creſce in terra è preſo da i quattro volgari elementi, acqua, aria, fuoco elementare, e terra; inten-

tendendo quì per terra non già quel che i Chimici chiamano capomorto, ma bensì un composto di tutti i corpi fisici, che il globo terraqueo abbraccia. In effetto se si analizzi un corpo di un animale, o di una pianta, oltre all' aria, al fuoco, ed all' acqua, se ne cacciano de' sali di diversi generi, delle particelle ferree, e di molta terra così propriamente detta. Non si può dunque mettere in dubbio, che le piante non si nudriscano di tutti i corpi, che loro sono intorno.

§. XIX. Ma ancorchè questo sia in generale l' alimento de' corpi vegetabili, nondimeno il nostro Autore, messa da parte ogni sottigliezza fisica, riguarda la terra ben macinata, e ridotta in sottilissime particelle, e quasi dilattata, siccome il principal nutrimento delle piante. E nel vero tutte le piante, che imputridiscono, si convertono principalmente in terra: onde pare, che gli altri principj di nutrizione non servano ad altro, che a dare alla terra la preparazione necessaria per renderla propria a poter nudrire l' erbe e gli alberi. Per cagion d' esempio, i sali possono servire per dividere e assottigliare le particelle terrene: l' acqua per dilattarle e renderle scorrevoli: l' aria e 'l fuoco per dar loro dell' elasticità e attività: ma la terra sembra essere la base e 'l fondo di tutte queste preparazioni.

§. XX. A questa Teoria si oppongono non solo dal comune degli Agricoltori, ma da parecchi nuovi Fisici altresì, le cottidiane sperienze, le quali sembrano di mostrare, non essere possibile, che una medesima sorta di terra possa essere atta a nudrire tante e sì diverse spezie di vegetabili, e modificarsi in tante e sì diverse maniere. Risponde egli primamente, non aver già detto, che la sola terra sia il nutrimento delle piante, ma bensì la base e 'l fondamento. Perciocchè è assai certo, che gli altri principj sono anch' essi necessarj, qualunque siasi la loro operazione e forza. Risponde in secondo luogo, che la medesima terra va-

 riamen-

riamente modificata dagli altri principj e dalla forza elastica delle piante, può ben somministrare del nutrimento a tutte le sorte de' Vegetabili.

§. XXI. Alcuni Fisici han creduto, che le sostanze nutritive delle piante sieno così diverse, come le piante stesse, e che ciascuna tragga dalla terra quella sostanza, che le conviene meglio: non altrimenti che non tutti gli animali nudrisconsi della medesima sorta di erbe, o di semi, o di carne, ma di varie e diverse. Il nostro Georgofilo attaccato al suo sistema sostiene deliberatamente, che la sostanza nutritiva di tutte le piante sia la medesima. Oltre agli argomenti di sopra mentovati, arreca la seguente osservazione. Se diverse piante traessero dal medesimo suolo diverse specie di succhi, dovrebbe seguitare, che quando fossero piantate in un istesso suolo e vicinissime, l' una non dovesse nuocere all' altra: il che è contra la sperienza. Una lattuga verbigrazia in mezzo delle cicoree si sterilisce per mancanza di nutrimento. Aggiungasi che se l' openione di questi Fisici fosse vera, gl' innesti in su delle piante di diverso genere non si nutrirebbero bene; il che anch' esso ripugna alla sperienza.

§. XXII. Da questa Teoria deduce, che non sia necessaria la comune pratica agraria, di variare di tanto in tanto i semi, che si seminano in un medesimo suolo, affine di dar tempo alla terra di preparare i succhi diversi. Sogliono alcuni in un anno seminar del Grano, in un altro del Grano d' India, in un altro del Miglio, della Saggina, Vena, o altri sì fatti semi, per dare, com' essi dicono, del respiro alla terra. Pratica falsa, dice il nostro Autore. Perchè se tutti i vegetabili di qualunque sorta che sieno, si nudriscono delle medesime sostanze, cioè di terra ben dilattata e animata dagli altri attivi principj; seguita che la medesima terra, quando sia ciascun anno così coltivata, come fu il primo, è sempre atta a nudrire le medesime piante, e a dare il medesimo frutto, poste tutte le altre cose eguali.

§. XXIII.

§. XXIII. Del resto egli non niega, che nel metodo ordinario di seminare non vi sia del gran vantaggio per la coltivazione de' Grani. Ma sostiene nondimeno, che questo vantaggio si potrebbe avere col nuovo metodo senza lasciare in riposo le terre. Tal vantaggio non proviene già, dic' egli, da che le sostanze, per cui nudrisconsi le diverse piante, sieno anch' esse diverse, o che il succo nutritivo si consumi coll' andar del tempo, ancorchè resti la medesima quantità di terra; ma si deriva dalle due seguenti cagioni. Prima, dalla diversa costituzione delle piante, per la quale alcune richieggono maggior quantità di alimento, e altre minore. Seconda, dalla quantità maggiore o minore de' lavori, che secondo la diversa natura delle piante si vuole adoperare.

§. XXIV. E primieramente non tutte le piante traggono dalla terra la medesima quantità di nutrimento. Di questo è chiaro argomento, che nelle terre magre e leggieri vi vengono assai bene certe erbe, siccome è il Miglio, le Felci, ed altre, e certe vi languiscono, come il Frumento, la Vena, il Canape ec. Secondariamente vi ha delle piante, le cui radici hanno la forza di penetrare anche nelle terre le più dure, e nutrirvisi bene senza di molti lavori: e al contrario vi sono dell' altre, le barbe delle quali non così facilmente vi penetrano; onde ò che richieggono delle terre ben coltivate. Del primo genere è la Vena: del secondo il Frumento e l' Orzo. Questa robustezza di radici è la ragione, perchè veggiamo alcun' erbe ben nudrirsi ne' calcinacci delle mura, infra le pietre, e le terre arenose, come sono la Parietaria, l' Issopo, il Fico, la Vite, l' Ulivo, i Lecci, i Mirti, ec. Altre per l' opposto non prendono nutrimento che nelle terre fangose, qual' è il Riso; e ciò per la fiacchezza delle barbe. Di più seguita, che diversi generi di piante han bisogno di più lungo, o più brieve lavoro. Nel metodo adunque ordinario di semina-

re il Grano manca il tempo ai dovuti lavori, dove si voglia seminare ogn' anno il medesimo suolo. Per la qual cosa cambiandosi metodo, e potendosi dare alla terra il medesimo lavoro, sarebbe vano il timore de' Contadini.

Lavori.

§. XXV. DA ciò, che è detto si può facilmente conchiudere, che egli sia possibile di ricogliere ogn' anno dalla medesima terra la medesima quantità di grano, purchè i lavori si facciano con tal metodo, che il terreno si trovi ogn' anno così ben preparato, come nel primo. L' opera del Signor Tul, e le sperienze proccurate in Francia da Monsieur Duhamel, non si aggirano, che a sciogliere questo gran problema, e di tanta utilità per lo genere umano, quanta ognuno vede; cioè per quali lavori e in che maniera, e con quali istrumenti si debba la terra sì bene sminuzzare, e preparare, e mantenerla costantemente preparata, che vi si possa ogn' anno seminare, senza timore di perdervi le fatiche e 'l seme. Per intendere questi lavori e questo nuovo metodo, si vogliono premettere alcune generali considerazioni.

Diversa natura delle terre.

§.XXVI. LA forza progressiva, che hanno le barbe, fa, che elle penetrino attraverso de' pori, o sia de' piccoli spazj, li quali sono tra le particelle terrene, e che vi vadino succhiando l' alimento. Ma può essere, che le particelle terrene sieno così l' una all'altra legate e strette, che le radici trovando maggiore resistenza, che esse non hanno forza, non possano attraversarle. Queste terre son dette troppo forti. Per l' opposto vi sono delle terre, le cui particelle son troppo l' una dall' altra divise, per guisa che lasciando

do degli ſpazj aſſai larghi, le radici vi ſi diſperdono per così dire, e non ne traggono quel ſucco, che è neceſſario a nudrirle. Queſte terre ſon dette leggiere.

§. XXVII. Le terre forti o leggiere ſi vogliono conoſcere al peſo. Perciocchè ſe la gravità è proporzionevole alla quantità di materia terreſtre, ſecondochè i Fiſici inſegnano; ſeguita che la terra più grave abbia ſotto egual volume maggiore quantità di materia, e minore quantità la più leggiera. Come le terre forti ſi curano e coltivano con quelli mezzi, che le diſciolgono: così le leggieri colla meſcolanza di quelli corpi, che le rendono più gravi.

Preparazioni.

§.XXVIII. LE terre forti ſono da conſiderare in due ſtati; uno de' quali è quello quando ſono ſtate a ſpaſſo lungo tempo; e l'altro è quando già ſi trovano lavorate nel precedente anno. Le prime ſi vogliono un poco più e meglio coltivare delle ſeconde, per eſſere più compatte e dure, e perciò meno abili a dare del libero paſſaggio alle barbe, ed a nudrire le piante, che non ſono le terre della ſeconda maniera. I lavori conſiſtono o nell' arare e vangare, o nell' uſo del fuoco, o nella ſtercorazione; tre mezzi uſati ab antiquo in tutti i luoghi dove è ſtata agricoltura.

§. XXIX. L' arare, lo zappare, il vangare operano rompendo, dividendo, e ſminuzzando le particelle terrene: rivoltando, e ſpingendo in ſu le parti inferiori, ed eſponendole ai raggi del Sole, e alle piogge, che ajutano ad aſſottigliare e dilattare. Il fuoco opera calcinando, la quale operazione è potentiſſima, e più che tutte le altre atta a dividere in piccoliſſime e ſottiliſſime parti la terra. La ſtercorazione finalmente opera per fermentazione, la quale non altrimenti aſſottiglia le particelle terrene, che ſi faccia il fuoco, ſebbene un poco più lentamente. Opera eziandio nel-

le terre magre ingraſſandole, cioè frammiſchiando tra le parti arenoſe, che non ſono atte a nudrire, di quelle particelle terreſtri bene ſmaltite, che poſſono dilattarſi, e ſervire di nutrimento.

§. XXX. Di tutti queſti mezzi, per i quali ſi prepara la terra e ſi feconda, il terzo, benchè precettato da tutti i Maeſtri di Agricoltura così antichi, come moderni, nondimeno è quello, che ſi vuole meno commendare a coloro, i quali amano avere de' ſemi, delle frutta, e dell' erbe ſenza veruna alterazione delle loro naturali qualità. Imperciocchè egli è certiſſimo, che il concimare le terre, ancorchè dia maggior frutto, altera con tuttociò e cambia le naturali proprietà delle piante. Maſſimamente ſe i concimi non ſieno bene ſmaltiti. Ho veduto per eſperienza il vino, ch'era aſſai gentile, odoroſo, ſaporoſo, per eſſerſi concimata la vigna con concime di pecore, aver cambiato natura, e diventato da ottimo, cattiviſſimo.

§. XXXI. Il fuoco poi è un grande e potente mezzo da preparare, e forſe il migliore, non eſſendovi niun' altra cagione naturale di tanta attività: ma è un mezzo non troppo facile e di grandiſſima ſpeſa. Monſieur Duhamel riferiſce, che i Contadini della Brettagna in Francia comprano le legna, le ſpargono ſu per i campi, e le inceneriſcono per così concimare le loro terre. Biſogna credere, che in Brettagna le legna vi ſiano a buoniſſimo mercato. Il medeſimo Autore narra, che in alcuni luoghi di Francia ſi coſtuma preparare le terre con della calce. Queſta ſi laſcia prima ſtagionare in molti e piccoli monticelli ben coverti di terra: poi ſi ſparge per la campagna miſchiandoſi col terreno. Si ſa, che la calce è un iſtrumento cauſtico, vale a dire brucciante ed aſſottigliante. Ma di queſto mezzo altresì è a dirſi, che egli non è fatto, che per quelli luoghi, dove la calce ſi ha a boniſſimo mercato. Si aggiunga, che queſto metodo porta almeno due anni di ripoſo per quelle terre,

che

che ſi vogliono per sì fatta maniera preparare. Or queſto non è di poco danno così per il Contadino, come per lo Proprietario.

§.XXXII. Per la qual coſa di tutti i mezzi di coltivare il più proprio, e quel che ſi può adoperare ſempre e in tutti i luoghi con minore difficoltà e ſpeſa, e moltiplicarlo quanto ſi vuole, è il primo. Aggiungete, che queſto metodo non ſolo non nuoce alle naturali qualità delle piante e de' ſemi, ma loro giova mirabilmente. E' nondimeno da variare ſecondo la natura delle terre. Le leggieri, dove la profondità del terreno detto *ortenſe*, cioè atto a nudrire le piante, è piccola, richieggono iſtrumenti, che non troppo s' internino; perchè altrimenti la terra nutritiva ſi miſchierebbe con della rena, la quale è pel diſotto, e a queſto modo s' impedirebbe il nutrimento. Queſte ſorte di terra in Francia e in Inghilterra ſi coltivano con degli aratri leggiermente condotti dagli Aſini. Uſano in Inghilterra da non molto tempo in quà ingraſſare di sì fatte terre con frammiſchiarvi della creta bianca, della qual maniera è quì da dire qualche coſa.

§. XXXIII. Adunque queſta coltura ancorchè foſſe ſtata qualche altra volta uſata in quell' Iſola più addietro, e antichiſſimamente in Francia, come atteſta Varrone nel primo libro de *Re ruſtica*, nondimeno non è ſtata promoſſa, che intorno al principio di queſto ſecolo. Hanno gl' Ingleſi diverſe ſorte di crete, ch' eſſi adoperano in varie maniere di terreno, con quel metodo, che ſi può leggere negli Elementi di Commercio del Signor di Forbney tom.1. all' articolo dell' Agricoltura. Ma la miglior creta per queſta operazione è la creta bianca, o che ſi accoſta al color bianco, e che ſia ſcevra di ſabbione. Eſſi ne ſpargono da quaranta a quarantaſei carrette per ciaſcun Acre. L'Acre Reale Ingleſe, cioè miſurata ſecondochè la legge ordina, è intorno a 100. pertiche quadrate: e la pertica è 18. piedi. Queſte terre mi-

ſchiate con tal creta rendono tre e quattro volte di più, che non rendevano. La creta vi ſi ſparge di ſopra, e laſciaſi ſeccare: quindi ſi frammiſchia con della terra per mezzo de' lavori. Il terreno così impaſtato ſeminaſi nel primo anno di navette, che ſono una ſpezie di rape: il ſecondo vi ſi ſemina dell' Orzo o della Vena: il terzo ſi pone a Grano, e ſi continua poi.

§. XXXIV. I libri Ingleſi di Economia ci aſſicurano, che dove le terre ſieno a queſto modo coltivate, non vi è biſogno, che ripoſino. Aggiungono, che queſto ingraſſamento duri intorno a 50. anni. Conſigliano nondimeno, che ogni 30. anni vi ſi replichi l' operazione, benchè in minor doſa, cioè con iſpargervi da 20. in 25. carrette di creta. Ma perchè non tutte le terre leggiere ſono egualmente leggiere, ma altre più, altre meno, queſta ricetta riceve una moderazione proporzionevole alla leggierezza de' terreni.

§. XXXV. Venghiamo alle terre forti. Ve ne ha alcune, che non hanno che pochiſſima profondità, come di mezzo piede, o lì intorno, ſotto le quali ſuol trovarſi di una certa terra roſſa inetta al nutrimento. Queſte terre ſi vogliono lavorare come le leggiere, affinchè la terra inetta non ſi rivolti al diſopra. Il Signor Duhamel nel capitolo 8. della ſua Coltivazione, tom. 1., ci dà la deſcrizione eſattiſſima, e le proporzioni delle diverſe ſorte di aratri, che ſi conviene adoperare ſecondo la varietà delle terre, e de' modi di adoperargli. Queſto luogo merita di eſſere conſiderato da i Georgofili.

Strumenti.

§.XXXVI. L'Oggetto della coltivazione è, ſiccome è detto più d' una volta, di ridurre la terra in piccole e ſottiliſſime particelle, e oltre di queſto di sbarbicare tutte l' erbe ſtraniere, che rubbano il nutri-

trimento. Di quì ſeguita, che il migliore iſtrumento per conſeguire queſto fine ſia la vanga, e non già l'aratro, ſiccome l' hanno bene avvertito i noſtri Toſcani Maeſtri di Agricoltura. Imperciocchè queſto iſtrumento entra più innanzi nella terra, che non fa l' aratro: rivolge l' erbe molto al di ſotto, per modo che non poſſono rialzare il capo: finalmente rompe meglio le zolle, e le riduce in minute particelle.

§. XXXVII. Il Signor Tul ci fa conſiderare, che l' aratro comunemente adoperato, porti ſeco tre gran difetti, i quali ſono di oſtacolo alla fecondità. Primamente queſti aratri non penetrano molto al didentro nelle terre forti. Secondariamente laſciano delle molte zolle dure e intatte. Finalmente non coprono l'erbe sì fattamente, che molte non reſtino al diſopra, e alcune non riſorgano poco tempo appreſſo. Egli adunque ne immaginò uno a quattro punte, con due ſoli pollici di ſpazio tra quelle. Queſto vomero, credo io, non è buono, che per le terre non molto dure, o per i ſecondi e terzi lavori. In fatti i Franceſi non ne han tenuto gran conto.

Della ſemina.

§. XXXVIII. FInalmente venghiamo a quello, che è ſtato il fine di queſta idea. Il metodo comunemente ricevuto di ſeminare con iſpargere la ſemenza a mano, e poi coprirla coll' aratro, era ſempre ſtato tenuto come malvaggio dal noſtro Autore. Certo eſſo è ſoggetto a di molti inconvenienti, che ſono di oſtacolo alle copioſe ricolte. Primieramente ſi getta in terra maggior copia di granelli, che la forza del terreno non può alimentare, contra la Teoria di ſopra eſpoſta. Secondariamente i granelli non ſi diſtribuiſcono ad eguale diſtanza, ma a caſo, ſicchè è forza, che alcuni ſieno di molto affollati, ed altri ſoverchiamente larghi. Quindi è, che

molti

molti per la ſpeſſezza delle piante non ſi nudriſcono bene, e non danno quel frutto, che ſe ne potrebbe ſperare. In terzo luogo gran parte de' granelli non reſtano coverti, o non ſono a quell' altezza ſotto terra, che loro ſi conviene, altri andando più diſotto, che non è biſogno, altri eſſendo di poca terra ricoverti: de' quali i primi non germogliano, e i ſecondi non ſi nudriſcono.

§. XXXIX. Per meglio intendere quel, che è detto ſupponghiamo, che ogni granello non germogli, che quattro ſoli polloni, i quali ci diano quattro ſpighe, ciaſcuno avente 30. granelli. Da queſta ſuppoſizione ſeguita, che noi dovremmo ricogliere il 120. per uno; ora nelle terre piucchè mediocri, e ne'mezzani ricolti, noi non raccogliamo nelle buone terre, che il 10. e 'l 12. per uno, vale a dire la decima, o la dodiceſima parte di quello, che ſi dovrebbe ricogliere; dunque è neceſſità che ſi perdino 9. o 10. parti de' ſemi. Io convengo, che qualche parte della ſemenza ſia di per ſe guaſta, nè atta a germogliare, e che un' altra ne divorino gl' inſetti della terra. Ma queſto ordinariamente non arriva, che appena alla decima parte. Dunque il reſto ſi perde per cattivo metodo. In effetto nella ſemina del grano d' India, i cui granelli ſi piantano col piuolo queſto non avviene mai.

§. XL. A queſte coſe conſiderando il noſtro Autore, s' ingegnò di rimediarvi con nuovo ingegnoſiſſimo iſtrumento, il quale ritrovato già in Iſpagna nel ſecolo paſſato da un certo Lucatelli, e andato in dimenticanza, ſolo ſe ne trovava fatta menzione nelle Tranſazioni Anglicane. Queſto iſtrumento può chiamarſi Seminatojo. E' una certa carretta, la quale nell' iſteſſo tempo ara, ſparge il grano da una torretta, che è in cima, e il cuopre. Con eſſo ſi poſſono fare de' ſolchi di quella profondità, che richiede il terreno, e 'l ſeme. Col medeſimo ſi diſtribuiſcono i ſemi con perfetta egualità di diſtanza: e finalmente ſi cuoprono di

quella

quella terra, che loro si vuol dare. Come questo primo Seminatojo riuscì soverchiamente difficile, il Signor Lullin Magistrato Genevrino ne ideò, e compose uno più esatto, sebbene più composto: uno ancora più semplice ne ha fabbricato Monsieur Duhamel: ed altri sempre più facili e semplici ne sono stati lavorati a quest' ultimi anni da coloro, che sono invogliati del nuovo metodo. Le delineazioni di questi strumenti, e l' esito, possono leggersi nella bell' Opera sulla Coltivazione di Monsieur Duhamel.

Questioni sulla semina destinate a spiegare il nuovo Metodo.

§. XLI. SEguono quì alcune questioni importantissime per intendere meglio l' accennato nuovo metodo. La prima è, a qual profondità si vogliono piantare i semi del grano, perchè possano essere ben nudriti? Il nostro Autore per esplorare qualcosa di certo su questa materia, fece cavare una fossa di 12. piedi lunga, e proporzionevolmente larga. Questa non aveva la medesima profondità dappertutto, essendo scavata a foggia di un piano inclinato. Da uno de' capi aveva due piedi di profondità, e andandosi a scemare appoco appoco, la perdeva quasi tutta dall'altro de' capi. Egli seminò al fondo di questa fossa per tutta la sua lunghezza e larghezza, e ricoprilla di buona terra. I granelli, i quali erano alla profondità di più di nove pollici, non germogliarono affatto: alcuni germogliarono assai bene e si nudrirono a sei pollici. Quei, che non avevano, che due o un pollice di altezza, germogliarono veramente, ma ben tosto languirono, e finalmente seccarono.

§. XLII. Nel far però queste sperienze non solo si vuole avere innanzi agli occhi la profondità, alla quale si gettano i semi, ma oltre di ciò si hanno a considerare i lavori, per cui la terra si è preparata: e appres-

presso è da notare la distanza de' semi infra di loro. Conciosiacosachè possa avvenire, che le terre delle quali si fanno tali sperienze, sieno meglio coltivate, che non è il resto della campagna, ove s' intende seminare. Inoltre può accadere, che la distanza de' granelli in sì fatti saggi sia maggiore, che non è nel resto della comune semina. Dove non si pone mente a queste circostanze, si possono dedurre delle false conseguenze sul forte, e debole delle terre, che ingannino l' Agricoltore. E perciò a voler ben fare questi saggi si richieggono uomini accorti, e minuti calcolatori, e oltre di questo uomini, che possono spendere sicuramente quello, che non possono i Contadini.

§. XLIII. La seconda questione è non meno importante della prima, cioè quanta debba essere la quantità de' semi, che si possono seminare in un dato spazio di terra, come in un piede quadrato, in un passo quadrato ec. Alla quale si può rispondere brevemente, che questo è da essere regolato colla sperienza. Non si deve seminare in un dato spazio di terreno, nè più di quel, che possa essere alimentato dalle particelle terree di questo spazio, per non perdere il seme e le fatighe: nè meno, per non perdere quel frutto, che se ne può raccogliere. Nelle terre forti si può allargare un poco più la mano: ma nelle leggiere si vuole stringere. Il Coltivatore deve sempre ricordarsi delle due verità dimostrate di sopra, cioè che la sostanza del nutrimento de' vegetabili non è, che la terra dilattata e animata dagli altri principj: e che questo nutrimento non perviene nel corpo delle piante, se non succiato dalle barbe orizontali. Quindi adunque deve conchiudere, che si voglia lasciare tanto spazio tra l' uno e l' altro seme, che le barbe non s'impaccino molto, e quelle di una pianta non rubino il nutrimento all' altra.

§. XLIV. Secondo le sperienze proccurate in Francia per opera del Signor Duhamel, si è conosciuto, che

che la diſtanza de' granelli non debba eſſere minore di cinque o al più quattro pollici. Queſto ſpazio ſerve, perchè le barbe non s' impediſcano ſcambievolmente. Nelle terre forti quattro pollici poſſono baſtare: ma nelle leggiere conviene che lo ſpazio ſia ancor maggiore. Ma come dare queſta eguale diſtanza nel metodo ordinario? e queſto moſtra aſſai chiaramente di quale importanza e quanta ſia l' uſo del nuovo Seminatojo. Concioſiachè con eſſo, oltrechè ſi dà a i ſemi quella profondità, che conviene, ſi ſparga la ſemenza con perfetta egualità, e in quella diſtanza, che ſi vuole.

§. XLV. Accade delle volte, che molte piante manchino, per eſſere guaſti alcuni de' granelli, nè atti a generare. A queſto difetto ſi può rimediare, purchè ſi conoſca, quanta è la porzione difettoſa; perchè conoſciuta queſta, ſe ne può ſoſtituire altrettanto di nuovo. Ora per conoſcere quanta ſia la porzione difettoſa ſi prendano alla rinfuſa dalla maſſa del grano deſtinato per ſemenza 100. granelli diligentemente numerati, e ſi ſeminino in un poco di terra. Se naſceranno tutti quanti, ſarà argomento, che il ſeme ſia perfettiſſimo. Se ne germoglieranno 95., allora la venteſima parte del ſeme debba eſſer tenuta per guaſta: e la decima, ſe non ne germoglieranno, che 90. Queſta ſperienza replicata più volte ne accerterà della quantità del ſeme guaſto. Allora alla maſſa deſtinata per ſemenza ſi aggiungerà di nuovo grano tale porzione, quanta coſta eſſere la difettoſa.

§. XLVI. La terza queſtione è, quanto intervallo ſi convenga frapporre tra ſolco e ſolco. Queſta operazione di agricoltura è di non piccola importanza, affinchè non ſi perda terreno per laſciarne ſoverchio, nè ſi tolga il nutrimento alle piante, con laſciarne poco. Ma queſta queſtione non ſi può, nè ſi vuol definire ſenza replicate ſperienze; così perchè non tutte le piante richieggono una medeſima quantità di nutrimento, come perchè non tutte le terre ſono egualmente gagliarde e ſuccoſe.

§. XLVII.

§. XLVII. Credono intanto gl' Inglesi e i Francesi, che generalmente parlando della coltura del grano possano bastare otto o nove pollici d' intervallo tra l'uno e l' altro solco. Nel nuovo metodo si costuma di seminare in due maniere, secondochè Duhamel attesta. Perchè alcuni gettano il grano in due solchi paralleli otto o nove pollici l' uno dall' altro distante. Dopo questi due solchi segue l' intervallo di tre piedi e mezzo in quattro, quanto basti, perchè una piccola carretta con degli ordigni da rialzare la terra a destra ed a sinistra possa liberamente passarvi. Questa spezie di aratro è condotto da un cavallo o da un bue. Altri sono che seminano tre solchi paralleli, e lasciano poi presso a poco il medesimo spazio di terra vota. La prima maniera è preferibile alla seconda. Questo spazio voto si coltiva per servire di campo da semina l' anno seguente.

Saggio delle nuove sperienze fatte in Francia col nuovo Metodo.

§. XLVIII. QUesto è in sostanza il nuovo Metodo di Agricoltura del Signor Tul per quel, che riguarda la coltivazione de' grani, primo e principal sostegno della vita umana. Ma perchè Monsieur Duhamel per le sue cure, e per quelle di molti altri Francesi, i quali si sono studiati d' imitarlo, gli han dato un nuovo splendore, e proccuratogli un nuovo grado di applicazione; per compimento di questo discorso intendo di far comprendere per la storia di uno o due di questi nuovi tentativi, che ci possiamo compromettere di questa nuova scoverta. Consiglio però coloro, che amano di leggere le cose più a minuto descritte, di proccurarsi l' opera medesima dell' Accademico Francese, e studiarla attentamente; perocchè io non ne potrei mai dir tanto, e talmente, che non si leggesse meglio nell' Autore, il quale ha

fatto

fatto egli medesimo queste esperienze, o le ha fatte tentare da altri sotto la sua direzione.

§. IL. Questi fatti sono, come seguono. Perchè le sperienze del nuovo metodo (dice il Signor Duhamel) fosser fatte con prudenza, noi non ardimmo d' intraprenderle in grande, non essendo ancora certi, se quel, che la Teoria dimostra, fosse per succedere egualmente bene in pratica. Quindi è, che noi ci ponemmo a sperimentare sì fatta Teoria in piccole porzioni di terreno, e quasi a mano, per non incominciare, che con piccola spesa. Adunque in quest' anno 1750, aggiunge egli, noi scegliemmo un campo di mediocre terreno, e di due arpenti di estensione. Dividemmo questo campo in due mettà, le quali erano di una eguale bontà e forza. Una mettà ben prima preparata e stercorata fu seminata con dieci boissò, misura Francese di grano secco pesante 122. libre. Ma questo grano essendo prima stato bagnato nell' acqua di calce (cosa che comunemente usano in Francia) crebbe sino a dodici boissò.

§. L. L' altro arpento, che gli era allato, e il quale, benchè fosse stato preparato e coltivato con eguale diligenza, non era però stato concimato, fu seminato secondo il nuovo metodo. E primamente noi lasciammo per tutto intorno i confini quattro piedi di terra vota: appresso seminammo tre solchi paralleli, che occupavano due piedi di larghezza, e quindi lasciammo quattro piedi di terra vota: seminammo tre altri solchi, come i primi, e lasciammo appresso a questi quattro altri piedi voti, e così facemmo per tutto il resto dell' arpento. La distanza de' granelli era di 4, 5, e 6 pollici. Non vi si sparse più, che due soli boissò di grano, ma prima passati anch' essi per l' acqua di calce.

§. LI. Per tutto l' Inverno e nel principio di Primavera nel campo seminato alla nuova maniera appena si vedeva del verde, benchè il campo, che gli era alla-

allato, ſeminato all' antica, foſſe tutto coverto di verdeggiante grano. Avendo noi in queſto tempo di Primavera viſitato il noſtro campo, facemmo ſvellere tutte le piante di grano, che erano l' une all' altre più vicine di quattro pollici. Bello era a vedere, come il Contadino fremeſſe a queſto barbaro fatto. Appreſſo facemmo dare il primo lavoro negli ſpazj voti, incominciando a riaccalzare le piante.

§. LII. Queſto lavoro fece mirabile effetto. Il grano divenne ſubito di un verde cupo, e gittò delle gran foglie. Poco ſtante incominciò a tallire: verſo la metà di Maggio non gli ſi vedeva più terra di ſotto: era molto più elevato del grano dell' altro arpento, il quale in paragone del noſtro ſembrava eſſere giallaſtro. Qual foſſe la maraviglia de' Contadini per sì repentina metamorfoſi, il può imaginare chi legge. Quando cominciarono i cannelli, il noſtro grano era per la metà più alto del vicino. Allora ſi diede il ſecondo lavoro, e le piante continuarono ſemprepiù ad innalzarſi.

§. LIII. Il grano ſeminato ſecondo il metodo antico non avea mandato fuori, che dove due, dove tre, e in pochiſſimi luoghi quattro rampolli, e talora nullo. I calami erano graciliſſimi, e tutte le piante al paragone delle noſtre ſembravano tiſiche. Per contrario il noſtro grano aveva germogliato da otto fino a 20. polloni tutti belli e robuſti. Loro ſi vedeva in faccia il pieno nutrimento, e il rigoglio.

§. LIV. Quando il campo ſeminato all' antica maniera era già tutto ſpigato, nel noſtro non compariva pure una ſpiga: ma in contracambio il grano era ben tallito, e nudrito, e verdiſſimo. Quando incominciò a gittare delle ſpighe, gli ſi diede il terzo lavoro. Egli ſi ſollevò ancora molto, fiorì aſſai bene, e incominciò aſſai felicemente ad ingranire. Ma non eſſendo ancora le ſpighe ben mature, ſoggiacque ad una repentina calamità; imperciocchè ſopravvennero de' caldi

di eccessivi, che il fecero immantinente giallire, e maturare tutto ad un tratto.

§. LV. Il campo coltivato all' antica con tutte le possibili diligenze diede 98. boissò di frutto, il nostro con tutte le disgrazie ne diede 70. Adunque il divario fu di 28. boissò. Se ne vogliono intanto togliere dal primo prodotto otto boissò di semenza, che vi fu di più impiegata, e il divario resta di 20. boissò di grano. La stercorazione del primo era per appunto costata il valore di 20. boissò di grano. Dunque il fruttato dell' uno e dell' altro arpento è fin quì eguale. Ma fra di noi (è sempre il Signor Duhamel che parla) non si semina, che all' antica maniera in grano un medesimo campo, cioè di tre in tre anni, e ne' due anni intermezzi vi si semina della Vena, il cui frutto si valuta un terzo del ricolto del grano. Dunque in tre anni il campo seminato col metodo antico dà il valore di 130. boissò in circa; dovechè nel nuovo metodo, perciocchè vi si semina ogni anno del grano, la rendita di tre anni è di 210. boissò, vale a dire presso a poco la metà dippiù: vantaggio grandissimo per l' Agricoltura.

§. LVI. L' anno seguente l' arpento seminato all' antica maniera fu di nuovo seminato nel mese di Marzo di quel grano, che chiamasi marzatico. Ma noi seminammo a suo tempo il nostro arpento col nuovo metodo negli spazj voti lasciati l' anno addietro. Questo anno non fu per noi più felice dell' antecedente, anzi infelicissimo a tutta la campagna; perchè le acque fredde e nevose di tutta la Primavera e di quasi tutta la State guastarono in Francia, quasi universalmente, il ricolto. Contuttociò noi avemmo sempre del vantaggio sul metodo antico: imperciocchè noi raccogliemmo 40. boissò di puro e netto grano, e più grande dell' ordinario: e nell' arpento vicino se ne raccolsero $38\frac{1}{2}$ di piccoli granellini e sparuti, ne' quali ve n' era più di un terzo neri e *busonati*, siccome quì usiam di dire.

§. LVII. Il 1752. una fiera gelata non ci lasciò ricogliere cosa alcuna. Il 1753. il ricolto fu come il primo anno. Il 1754. noi ricogliemmo 79. boissò di bellissimo e sopra ogni credere maraviglioso grano. Le spighe erano la più nuova cosa a vedersi per la loro straordinaria grandezza. La novità di questa sperienza avendo tirato da ogni parte nobili e curiosi spettatori di ambedue i sessi, non ve ne fu pur uno, il quale volesse ritornarsene colle mani vote. Questo ci tolse buona parte del ricolto. Con tutto ciò noi raccogliemmo, come è detto, settantanove boissò.

§. LVIII. In altri luoghi di Francia queste sperienze sono ancora meglio riuscite, siccome il medesimo Autore distintamente ci narra. Mi era dimenticato di avvertire, che tra i vantaggi di questo nuovo metodo è da riporsi la paglia, la quale è del doppio più grande e più lunga, che non è quella delle comunali messi. Una di quelle cose (dice di nuovo il Signor Duhamel) che ci si opponevano prima che incominciassimo queste nostre sperienze, e la quale tuttavia spaventa moltissimi, è, ch' essendo nel nuovo metodo le piante del grano più rare, e come isolate, sieno più soggette ad essere buttate a terra da i venti forti, e dalle procelle acquose. Ma noi ritrovammo col fatto tutto l'opposto; perchè vedemmo, che i grani seminati all'antica maniera erano semprepiù sottoposti ad essere rovesciati. La ragione di questa differenza crediamo essere, perchè essendo i calami nel nuovo metodo più robusti e più battuti dal Sole, che non sono quelli della comune maniera di seminare, debbono in conseguenza maggiormente resistere al peso delle acque, e alla violenza de' venti. E in verità ne' campi medesimi seminati all' antica è rado il vedere, che le piante del grano isolate, o che sono ne' termini de' campi, sieno gettate a terra; e ciò per la medesima ragione, ch' essendo più battute dal Sole, sono ancora più dure e più robuste.

ME-

MEMORIA DI AGRICOLTURA.

AI 4. di Aprile di queſt' anno 1764. ſeminai in un caſſettino di terra tre granelli di un grano alquanto piccolo e ſottile, e forſe della peggior ſorte di grano, che quì ci abbiamo.

Il Caſſettino è ſedici pollici lungo: otto largo. La profondità della terra era dapprima intorno a ſei pollici. Poi avendovene meſſa dell' altra, divenne d' intorno a dieci pollici. Come i granelli furono meſſi più a caſo; che con animo di far neſſuna ſperienza, la loro diſtanza fu intorno a due pollici.

Nacque aſſai ſottile. Verſo i 25. di Aprile vedderſi i germogli. Un granello ne produſſe nove: gli altri due otto per ciaſcuno.

Aveva cura di adacquarlo di tanto in tanto, avuto riguardo alla pochezza della terra, la quale era leggeriſſima, e facile a prender l' aſciuttore; e al ſito, poſando il caſſettino ſu d' un verone alto, e a mezzo giorno, e battuto perciò continuamente dal Sole.

Verſo i 20. di Maggio vedderſi le matri pregne, e alquanti giorni dopo anche i germogli.

Il principio di Giugno ebbi 25. ſpighe. Dieci vennero due pollici ſcarſi lunghe: otto alquanto più corte: ſette intorno ad un pollice: coſa meſchina a vederſi.

I tre di Luglio le ſegai. I cinque ne ſgretolai i granelli. Erano piccoli, ma alquanto meglio nutriti e graniti di quei, che erano ſtati ſeminati. Il numero eſattamente contato fu di ſeicento e ſei: il peſo poco più d' un oncia.

A dir vero maraviglioſa ricolta fatta nello ſpazio di tre meſi per appunto, e in poco più di mezzo piede quadrato di terra.

Da queſto fatto mi par di poter ricavare le ſeguenti e utiliſſime conſeguenze.

I. Che ſi poſſa ſeminare anche di Marzo, e fin di Aprile, dove ſi è ſolito di aver la Primavera piovoſa:

metodo non ignoto nel noſtro Regno, ſebbene non troppo generalmente avvertito.

Queſta conſeguenza fa vedere, che noi potremmo avere più tempo, che non crediamo, da preparar le terre per le ſemine, e con ciò da perder meno di terra, che non ſi fa nell' ordinaria Agricoltura.

II. Che è falſa la maſſima, che ho udito da alcuni Agricoltori, che i grani non germogliano bene, nè ſi barbicano, che leggiermente, ſe non ſeminati per tempiſſimo; e che le piante non ſi nutriſcono bene.

III. Che ne' luoghi, dove è acqua da inaffiare le campagne, ſi potrebbe ſeminare di Aprile, e dove ſi ha poca terra, col piuolo, come ſi fa del grano d' India: e la raccolta ſarebbe incomparabilmente più copioſa, che non è d' ordinario. E queſto principalmente per coloro, che, com' è detto, hanno piccola porzione di terra, un moggio, due, e molto biſogno.

Ho calcolato, che a queſto modo, noi potremmo ricogliere per moggio per lo meno 38 tomoli, raccolta, che ſupera ogni noſtro preſente credere. In fatti ho raccolto un oncia in circa a mezzo piede quadrato di cattiva terra. Eſſendo un moggio 32400 piedi quadrati, potrebbe darci ſopra 60000 oncie di grano, cioè ſopra 1800 rotoli, e perciò 36 tomoli di 50 rotoli l' uno.

E' vero, che le operazioni a minuto non rieſcono poi con la medeſima felicità in grande; ma egli è perchè mancano alcune di quelle diligenze. Adoperate a proporzione, dovremmo anche a proporzione ricogliere più, e meglio. Quel, che ci gabba, è il volere afferrare il grande. Il precetto del Poeta è divino: *Laudato ingentia rura, exiguum colito*. Se ſi adoperaſſe nella coltivazione de' grani il terzo delle diligenze, che adoperanſi nella Provincia di Lecce per le piante del Tabacco, voglio ſcommettere dieci contra uno, che noi potremmo avere le ricolte duple e triple ciaſcun' anno.

Que-

Questo pruova, che se gli Uomini mancano spesso di grano, è più tosto effetto della loro ignoranza, e della pigrizia, che della natura. Nel mondo vi ha più falsi pregiudizj di quel, che si crede.

Nel metodo ordinario la maggior parte de' granelli gettati a mano resta scoverta, ed è per gli uccelli, e per gl' insetti. La poca distanza tra granello e granello, gli fa germogliar poco; perchè mal si nutriscono molte piante in piccolo spazio di terra. I granelli son piccoli: dovechè potrebbero essere la metà più grandi.

I poveri si lamentano di aver poco terra, quando n' hanno cinque, o sei moggia. E questa sperienza mostra, che due moggia di buona terra, e ben coltivata, sono un gran fondo. Se io avessi tempo, tenterei delle sperienze: ma comincerei dal poco, e andrei avanzando a misura, che mi riuscissero.

Avendo comunicata la presente sperienza a Sua Eccellenza il Signor D. Carlo di Marco, Segretario di Stato di S. M., Ministro, la cui alta intelligenza, e il zelo della felicità della comune padria, non lascia nulla, di quel che possa giovare al comune; assicurommi, che il metodo di seminare di Marzo e di Aprile sia comune in Avignano, e procurommi la seguente memoria da un savio e onorato personaggio pratico di quel paese.

Eccellenza.

Egli è pur troppo vero, che ne' due terzi del Lavangore gli Aviglianeſi ſemnino del grano volgarmente detto Minutolo, *il quale raſſomigliaſi alla Roſſia, che noi diciamo* Saragolla, *avvengachè i granelli ſieno alquanto più minuti. Queſta ſemenza ſi ſemina di Marzo e per tutti i primi giorni di Aprile; e raccogliesi poi pochi giorni dopo la comune raccolta. E' altresì veriſſimo, che queſta ſorta di coltivazione uſaſi dagli Aviglianeſi indi-*

ſtintamente in ogni luogo ; poſciachè ſi ſemina con queſto metodo in Capopeſcoli , in queſti Demanj , in Ruoti , nel territorio di Pietragalla , di Atella , di Bella , e ovunque gli Aviglianeſi ſi ſono ſtabiliti . In queſt'anno 1764. eſſendo ſtata la Primavera piovoſa , la raccolta è ſtata fertiliſſima , eſſendoſi raccolto fino a ſedici per uno . Ho l' onore ec. ..

IN-

INDICE

DE' CAPITOLI.

TRATTATO DELLE VITI.

TRATTATO DELLE UVE, E DE' VINI.

CAP.

TRATTATO DE' GELSI.

CAP.

TRATTATO DEGLI ULIVI.

TRAT-

TRATTATO DELLE PIANTE DE' FICHI.

TRATTATO DELLE PERA.

CAP.

TRATTATO DE' CIRIEGI.

TRATTATO DEGLI AGRUMI.

TRATTATO DEGL' INNESTI.

gono

TRATTATO DE' CASTAGNI.

Tanto per uso delle Selve, che de' Polloneti.

TRAT-

TRATTATO DI ARARE, E SEMINARE LE TERRE.

TRATTATO DE' COCOMERI.

TRAT-

TRATTATO

De' lavori, ſemente, potature, ed altre coſe, che accadono meſe per meſe, o ſia Calendario ruſtico.

APPENDICE