



Fra carestie e alimentazione

Saverio Manetti,
Delle specie diverse di frumento e di pane
siccome della panizzazione

Firenze, nella stamperia Moücke, si vende da Giovacchino Pagani, 1765

Note di storia e di filologia testuale

di
Lucia Bigliuzzi – Luciana Bigliuzzi

Firenze, 2011

16 Ottobre 2011 Giornata Mondiale dell'Alimentazione
XXI Settimana della Cultura Scientifica in Toscana (17-23 ottobre 2011)

INDICE

Premessa	pag. 4
Edizione ed Opera	“ 6
Evoluzione del testo	“ 26
APPENDICE	“ 49
Giovanni Targioni Tozzetti, <i>Cronica Meteorologica della Toscana per il tratto degli ultimi sei secoli, relativa principalmente all'Agricoltura</i> (<i>Alimurgia</i> , pt. III)	

Premessa

Gli anni sessanta del Settecento segnarono per la Toscana, l'Italia ed anche buona parte dei paesi Oltramontani un periodo di estrema difficoltà a causa della carenza di farina di grano e quindi di pane, alimento principale della popolazione e particolarmente di quella più povera.

Il clima irregolare di quegli anni contraddistinto da estati caldissime, da piogge frequenti ed impetuose, da inverni gelidi con abbondanti neviccate e ghiaccio persistente, unitamente ad altre “meteore” (improvvisi grandinate, fulmini, tempeste) aveva favorito lo svilupparsi di alcune patologie nei cereali provocandone la distruzione.

Uomini di scienza si misero al lavoro per indagarne le cause ed opporre alla grave situazione i rimedi ritenuti più opportuni per alleviare il disagio di tanta parte della popolazione.

L'Accademia dei Georgofili fu attiva protagonista in tale contesto e le Memorie conservate nel suo Archivio Storico ne sono testimonianza: dagli studi sulle malattie del grano a quelli per diffondere altre coltivazioni (essenzialmente la patata) che ben avrebbero potuto sostituire il pane nell'alimentazione, a quelli inerenti ai rimedi per migliorare la qualità della farina.

Fra gli studi di maggior rilievo di quegli anni ricordiamo l'opera di Saverio Manetti, *Delle specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione*, pubblicata a Firenze nel 1765 (oggetto del presente lavoro) e *l'Alimurgia, o sia Modo di rendere meno gravi le carestie* di Giovanni Targioni Tozzetti, uscita sempre a Firenze due anni più tardi (1767).

Scopo comune ad entrambe le opere quello di indicare possibili alternative al grano, tali da sopperire ai bisogni alimentari della popolazione.

Quando Giovanni Targioni Tozzetti dava alle stampe il suo lavoro, il trattato di Manetti era già stato pubblicato; pertanto come egli stesso annunciava in apertura alla parte prima del suo lavoro, poteva sembrare che il suo studio fosse mera ripetizione di quello del suo illustre predecessore, “ma poi leggendo con sommo piacere la bellissima Memoria del Sig. Dottor Manetti, veddi che sebbene avevamo mirato ambidue al medesimo scopo, pure ci eravamo in maniera molto diversa condotti nell'esecuzione del piano; e che la mia fatica poteva esser'utile ancor'essa al Pubblico, comechè diretta particolarmente a mettere in chiaro la natura del nostro Clima, relativamente all'Agricoltura, e ad istruire i nostri Compatriotti, sopr'a mezzi che il nativo terreno spontaneamente, e largamente loro somministra, per alimentarsi in Annate di Carestia”.

Concepita in un solo volume, l'opera di Targioni Tozzetti era poi lievitata fra le mani del suo Autore e come egli stesso annunciava nella dedicatoria ai lettori aveva ormai ideato un piano che prevedeva la pubblicazione di più volumi; solo uno però vedrà la luce anche se recherà sul suo frontespizio l'indicazione di ‘Primo volume’.

Di interesse la parte terza dell'opera che reca la Cronologia stesa su sei secoli concernente la “meteorologia” con particolare riguardo all'agricoltura: ricorrenti a causa di eventi climatici le carestie.

In Appendice al presente lavoro si pubblicano le notizie estratte dalla Cronologia relative ad esse.

Quanto al trattato di Manetti che vedeva la luce in forma di libro nel 1765, è necessario sottolineare che esso altro non era se non la riunione delle letture da lui tenute alla Società fisico-botanica fiorentina di cui era membro, nel corso del 1764.

L'impegno di Manetti per fronteggiare da uomo di scienza la situazione del momento fu di rilievo e il suo trattato lo documenta ampiamente attraverso il costante riferimento agli autori antichi, medievali e moderni; Manetti dà prova di ampia erudizione ed il suo lavoro oltre ad offrire al moderno lettore il panorama della bibliografia scientifica del tempo, apre uno spaccato sulla società del Settecento, contraddistinta sovente da inerzia ed incapacità di reazione dinanzi agli eventi e ai fenomeni della

natura. E' sufficiente ricordare al riguardo che nella società dell'epoca gli eventi atmosferici erano considerati punizioni divine da dover accettare e subire, piuttosto che reagire per porvi rimedio.

La volontà didattica che fu propria dei Georgofili traspare costantemente dallo scritto di Manetti che ripetutamente puntualizzò aspetti di rilievo concernenti la panificazione, la conservazione, l'alimentazione; pertanto il suo lavoro se da un lato si presenta come opera scientifica di tutto riguardo, dall'altro lascia intravedere il costante impegno del suo Autore per la divulgazione, per far passare cioè nella pratica quanto l'erudizione e la scienza avevano sviluppato. Anche la lingua diviene strumento di questo modo di intendere la conoscenza e la sua applicazione pratica, e ciò è palese nell'uso simultaneo che fa Manetti del vocabolario scientifico e di quello volgare

Il lavoro di Manetti sollecita pertanto interesse e viva curiosità, alla quale si aggiunge, almeno per ciò che concerne l'Accademia dei Georgofili, altro elemento di approfondimento. Nella sua Biblioteca infatti è conservato un volume che costituisce la copia di lavoro di Manetti; il cospicuo tomo raccoglie ben tre esemplari dell'edizione del Moücke tutti ampiamente annotati e corretti da parte dell'Autore probabilmente in vista di una edizione successiva. Numerose sono anche le carte interamente manoscritte interfoliate al testo a stampa.

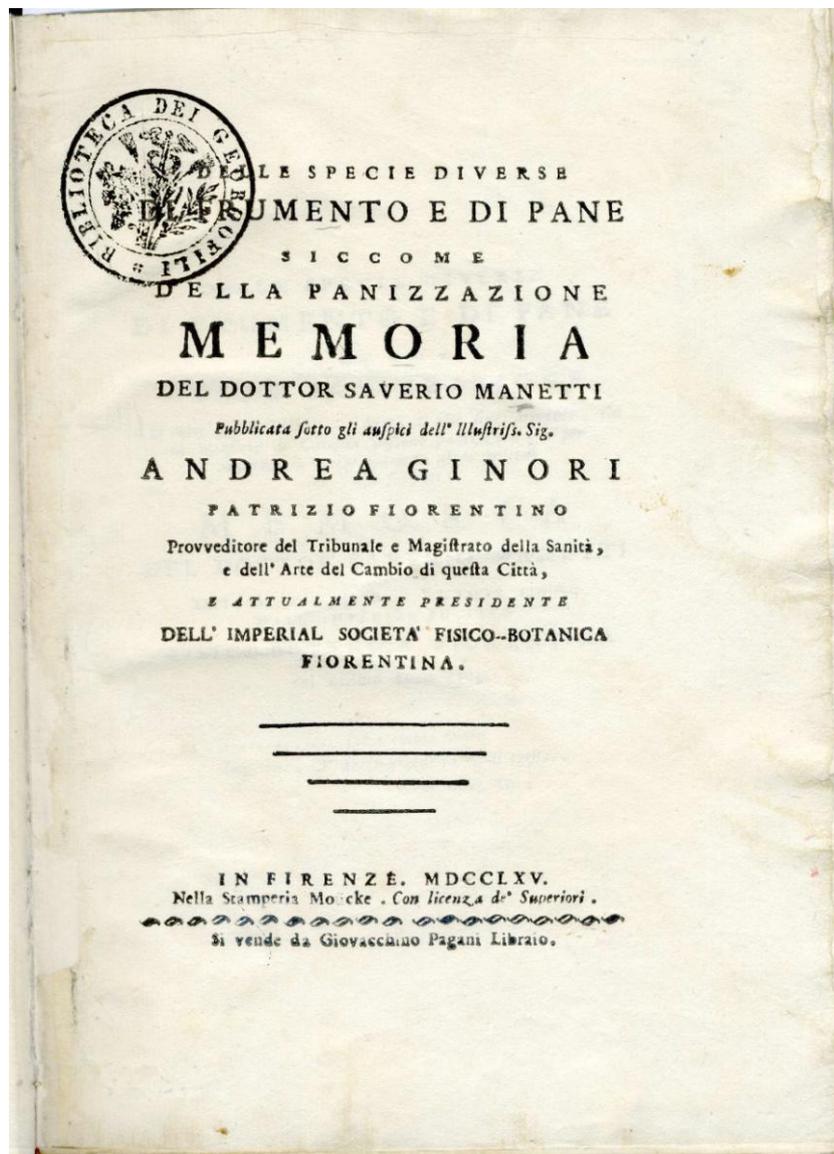
Ciò apre ad un altro campo di indagine, quello cioè che interessa non soltanto il testo, ma quello che attorno ad esso l'Autore stesso ha inteso sviluppare; il presente saggio pertanto oltre ad offrire un approfondimento sul trattato relativo al 'pane e alla panizzazione', intende mettere in rilievo il metodo seguito dal Manetti nella redazione del testo, nel suo prendere forma, stratificarsi e definirsi nell'opera da lui pensata e voluta.

Edizione ed Opera

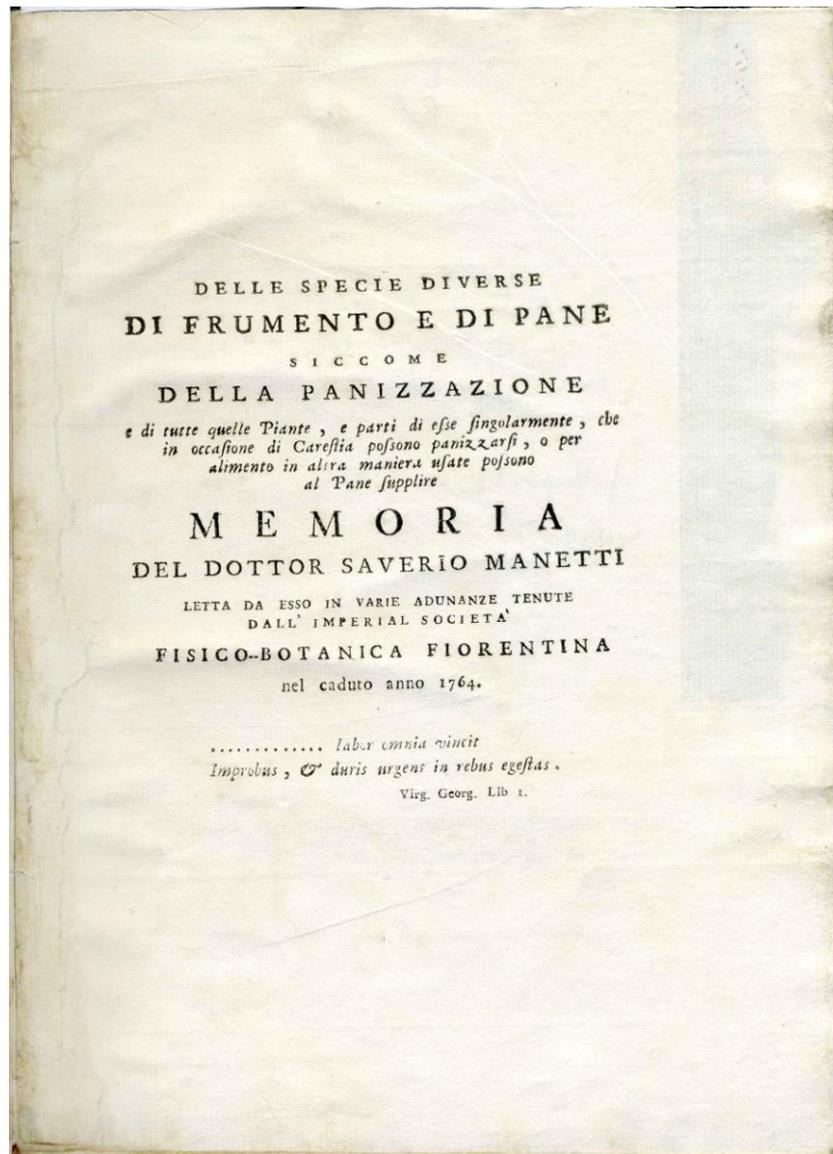
Saverio Manetti, *Delle specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione. Memoria del dott. Saverio Manetti Pubblicata sotto gli auspici dell'Illustriss. Sig. Andrea Ginori patrizio fiorentino provveditore del Tribunale e Magistrato di Sanità, e dell'Arte del Cambio di questa Città, e attualmente presidente dell'imperial Società fisico-botanica fiorentina*, In Firenze, nella Stamperia Moücke, si vende da Giovacchino Pagani, 1765

Così compare sul frontespizio dell'edizione fiorentina; queste informazioni sono tuttavia completate da quanto stampato sul recto della carta successiva (segnata a1). Così vi si legge

Delle specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione e di tutte quelle Piante, e parti di esse singolarmente, che in occasione di Carestia possono panizzarsi, o per alimento in altra maniera usate possono al Pane supplire¹



¹ Saverio Manetti, *Delle specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione. Memoria del dott. Saverio Manetti Pubblicata sotto gli auspici dell'Illustriss. Sig. Andrea Ginori patrizio fiorentino provveditore del Tribunale e Magistrato di Sanità, e dell'Arte del Cambio di questa Città, e attualmente presidente dell'imperial Società fisico-botanica fiorentina*, In Firenze, nella Stamperia Moücke, si vende da Giovacchino Pagani, 1765, c. a1



Il volume, costituito di 248 pagine numerate 1-237, presenta il fascicolo iniziale segnato “a” composto di due carte che, insieme al frontespizio e ad una carta contenente la seconda parte dell’Indice, non rientrano nella numerazione; ugualmente esclusa dalla numerazione delle pagine, il verso bianco della pagina 237 e la carta finale, bianca sul verso, il cui recto riporta invece il registro, la marca (iniziali FM) e le informazioni relative al tipografo.

Le ragioni che avevano sollecitato Manetti alla compilazione della Memoria sono evidenziate nella Introduzione che compare alle pagine 1-3

La penuria grandissima in genere di Frumento d’ogni sorte, e di Biade, e particolarmente di Grano, accaduta in quest’anno per quasi tutta l’Italia, mi ha somministrato materia, sopra cui non poche riflessioni mi è sortito di fare, e nel tempo medesimo mi ha presentato un adattato argomento da trattenerne anco Voi, Illustrissimi, e Virtuosissimi Socj, che in modo particolare dello studio della Botanica, e della Fisica vi diletdate, e che all’osservazione, e spiegazione de’ fenomeni della natura ogni vostra più premurosa attenzione dirigete. Ho scelto quindi ad esaminare le specie diverse di Frumento, e di Pane, che sono state in uso, e che attualmente ci sono appresso i Popoli diversi della terra; e nel formare sopra di ciò una qualche ordinata Memoria, ho creduto utilissima cosa l’aggiungervi la più esatta ricerca con la descrizione più necessaria di tutti i prodotti del Regno Vegetabile, che delle prerogative del Frumento partecipano, e che in mancanza del Pane per nutrimento comune possono ad esso supplire²

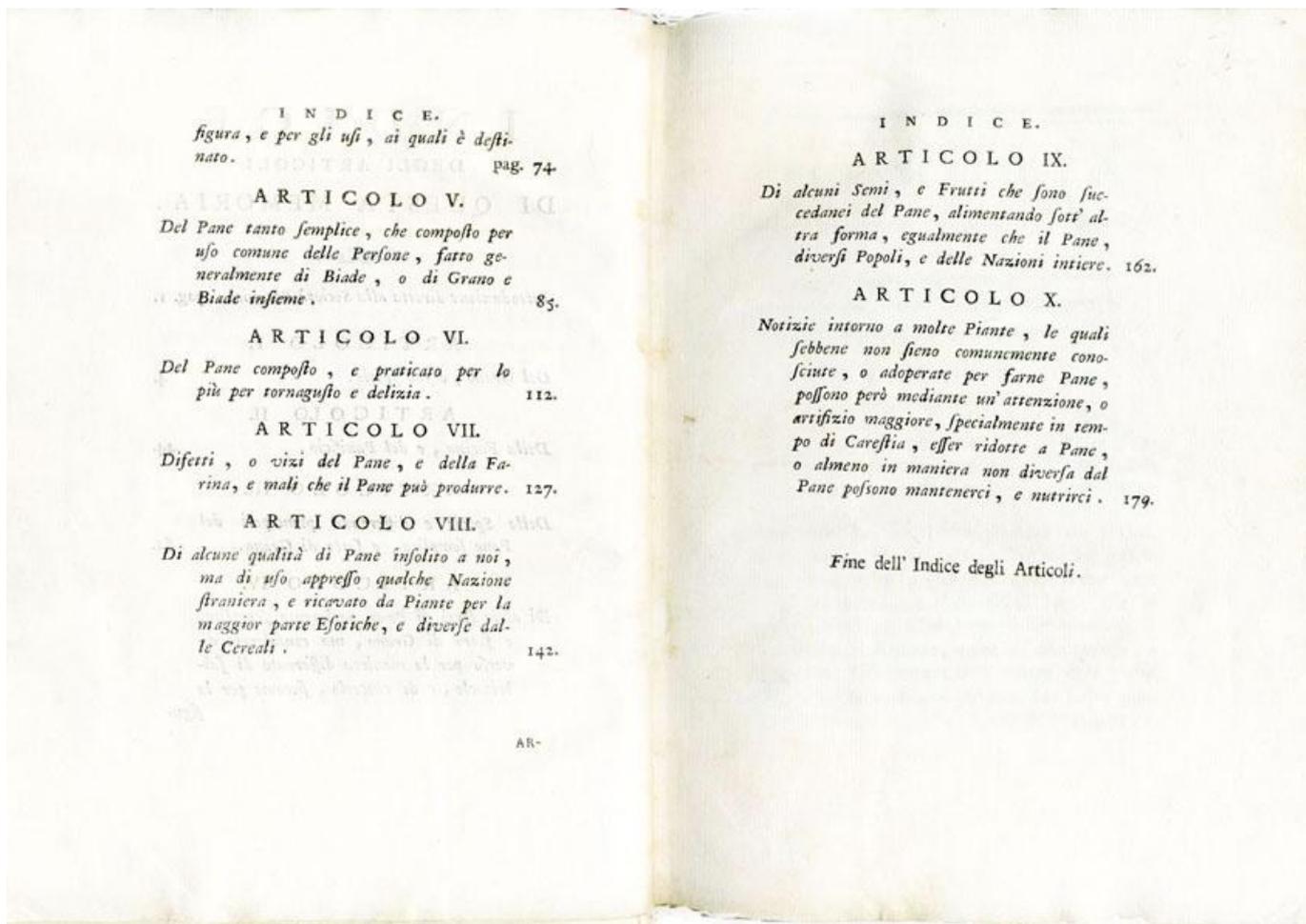
² *Ibid.*, p. 1-2

Se l'opera come più sopra evidenziato, nasceva come risposta dell'uomo di scienza alla piaga della incombente carestia, è pur vero che il Nostro era consapevole che il problema della fame e della popolazione messa in ginocchio dalla mancanza di grano, era anche strettamente connesso alla mancanza di conoscenza delle benché minime regole relative alla lavorazione delle sostanze e alla conservazione degli alimenti. Se molte infatti erano le vittime della penuria di prodotti primari per l'alimentazione, altrettante erano quelle causate dalla scarsità di igiene e di cura con cui erano trattati i prodotti della terra e degli animali.

Lo studio del Manetti insiste molto pertanto anche sulle tecniche di lavorazione e conservazione e se da un lato si pone come un trattato sugli alimenti sussidiari o alternativi al pane fatto con grano, dall'altro si presenta come un manuale dal quale apprendere la corretta metodologia per ottenere pane buono, durevole e giovevole alla salute dell'uomo.

Dall' "Indice degli Articoli di questa Memoria" che compare premesso al testo, emerge la struttura dell'opera; suddivisa in dieci "Articoli", essa affrontava i seguenti argomenti: "Del Grano, e sue specie"; "Della Farina, e del Panificio"; "Delle Specie e differenze principali del Pane semplice, e fatto di Grano"; "Di altre sorti di Pane parimente semplice, e fatto di Grano, ma considerato diverso per la maniera differente di fabbricarlo, e di cuocerlo, siccome per la figura, e per gli usi, ai quali è destinato"; "Del Pane tanto semplice, che composto per uso comune delle Persone, fatto generalmente di Biade, o di Grano e Biade insieme"; "Del Pane composto, e praticato per lo più per tornagusto e delizia"; "Difetti, o vizi del Pane, e della Farina, e mali che il Pane può produrre"; "Di alcune qualità di Pane insolito a noi, ma di uso appresso qualche Nazione straniera, e ricavato da Piante per la maggior parte Esotiche, e diverse dalle Cereali"; "Di alcuni Semi, e Frutti che sono succedanei del Pane, alimentando sott'altra forma, egualmente che il Pane, diversi Popoli, e delle Nazioni intiere"; "Notizie intorno a molte Piante, le quali sebbene non sieno comunemente conosciute, o adoperate per farne Pane, possono però mediante un'attenzione, o artificio maggiore, o specialmente in tempo di Carestia, esser ridotte a Pane, o almeno in maniera non diversa dal Pane possono mantenerci, e nutrirci"

I N D I C E	
DEGLI ARTICOLI	
DI QUESTA MEMORIA.	
❦	
<i>Introduzione diretta alla Società Botanica . pag. 1.</i>	
ARTICOLO I.	
<i>Del Grano , e sue specie .</i>	4
ARTICOLO II.	
<i>Della Farina , e del Panificio .</i>	44
ARTICOLO III.	
<i>Delle Specie e differenze principali del Pane semplice , e fatto di Grano .</i>	61.
ARTICOLO IV.	
<i>Di altre sorti di Pane parimente semplice, e fatto di Grano , ma considerato di- verso per la maniera differente di fab- bricarlo , e di cuocerlo , siccome per la figu-</i>	



ARTICOLO PRIMO: *Del Grano, e sue Specie*

Per la voce *Grano*, nel nostro senso s'intende comunemente, e come per eccellenza, la sorte migliore tra tutti i semi, o granelli delle varie specie di Frumento, sotto del qual genere di Frumento molte diversissime Pianta, e le Biade tutte restan comprese³

Appellandosi agli Autori antichi, Manetti aveva ritenuto opportuno dare avvio al suo lavoro facendo "una particolare, e più dettagliata menzione" di "a questa pianta"

Accennando non solo i caratteri del genere, e le specie di questa pianta secondo i migliori Botanici, ma aggiungendovi ancora qualche sinonimo, e nome volgare; siccome, per intelligenza maggiore d'ognuno, qualche parere di diversi scrittori, specialmente antichi, che di simili materie hanno trattato⁴

Dopo aver dato sommaria descrizione del grano, il Nostro passava ad enumerare le sue varietà secondo Linneo, Turnefort e Morison e concludeva il dotto primo "Articolo" del suo trattato con l'elenco delle "*Specie, e varietà di Grani da noi conosciute, con i nomi loro volgari, secondochè sono intese, o nominate da' nostri Agricoltori, o da' nostri Scrittori delle Cose di Campagna*".

La struttura data da Manetti a questa prima parte del suo lavoro intendeva corrispondere all'intento di conciliare quanto elaborato dai più moderni botanici con le più modeste conoscenze della gente comune. Ben ventidue erano le varietà indicate.

Troviamo così segnalato il "Grano gentil bianco" che trovava "specialmente nelle pianure di terra gentile" terreno particolarmente favorevole per la sua crescita, come la piana di Sesto, il Mugello o il

³ *Ibid.*, p. 4

⁴ *Ibid.*, p. 5

Valdarno di sopra; il “Grano gentil rosso” seminato in collina e nei “terreni stracchi”. Anche questo grano produceva “ottimo pane, e bianchissimo, poiché la sua sostanza, o farina è bianchissima” e il color rosso da cui derivava il suo nome non influenzava il “biancore” della farina, poiché -come scriveva Manetti- “non passa che a colorare la buccia del granello, che resta nella crusca”.

Era ugualmente segnalato il “Grano gentil rosso con la resta” e il “Grano gentil bianco con la resta”, quello “gentile di spiga bianca, col granello che pende al rossiccio” volgarmente chiamato “Calbigia” dal quale si otteneva “un pane della sorte migliore, e bianchissimo”.

“Grano conico bianco, e conico bigio”; “Grano di spiga moltiplicata, o ramosa, detto *Grano di Smirne*; *Grano d’Egitto*”; “Grano duro” propriamente detto “Grano forestiero, che ci vien portato per via del mare, specialmente dagl’Ingesi” e utilizzato per farne pasta, farro e semolino; “Grano duro rosso, e bianco”; “Gran farro” distinto in “naturale, e artefatto”; “Grano grosso comune, o nostrale detto volgarmente ravanese”; “Grano italico, o italiano”; “Grano marzuolo” dalla “spiga lunga e grossa con lunghe reste a somiglianza dell’Orzo”; “Grano mazzocchio”; “Grano mazzochino”; “Grano nominato andriolo, o grano rosso di Maremma”; “Grano nominato bianchetto, bianchetta, civitella, e corrottamente anco citella” dal quale si produceva “un pane bianchissimo, e leggero quanto si possa fare con altro miglior grano gentile”, coltivato - annotava Manetti- nella zona attorno a San Casciano, “in più luoghi del *Valdarno di sopra* da Figline sin verso Arezzo”, così come nelle vicinanze di Certaldo e di Lucardo. Ed ancora: “Grano nominato Calbigia” nome derivatogli “forse dalla calvizie della spiga”, raccolto in più luoghi della Toscana, “ma in specie nel Valdarno di sopra”; “Grano nominato Cascola” utilizzato quasi esclusivamente per la paglia per ricavarne cappelli; “Grano Ravanese”; “Grano Tosetto bianco, e Tosetto rosso”; “Scandella, e orzuola, ovvero orzola”; “Spelda, e spelta”.

Così chiudeva l’ “Articolo”

Con questo piano di notizie, e con le riportate conciliazioni d’Autori potrà ciascheduno con molta facilità conoscere, e verificare quelle specie, e quelle varietà, che più gli occorrerà distinguere, non avendo avuto il tempo, nè l’occasione di farlo
io di tutte, come avrei voluto, con i vivi esemplari alla mano⁵

ARTICOLO SECONDO: *Della Farina, e del Panificio*

L’ “Articolo II” affrontava il processo della panificazione

Il Pane, cibo più comune e sostanziale per mantenimento degli uomini, non solo si fabbrica, come vedremo in seguito di questa Memoria, in forme e foggie diverse, ma si ricava da sostanze anco fra loro molto dissimili, e insolite, almeno per noi, come sono i semi, le foglie, i fiori, e le radici di tante e tante piante, molto diverse dalle Biade, e dalle Piante dette Cereali, o Frumentacee⁶

Quattro erano le operazioni attraverso le quali si otteneva il pane: “Mediante la separazione del puro dell’impuro” con l’uso dello staccio atto a separare la farina dalla crusca; “Mediante la mescolanza, e unione del puro (o sia della Farina) con l’acqua, a forza di braccia”; “Con la fermentazione” grazie alla quale si attenuava “la troppa viscosità delle sue parti” ed infine la cottura mediante la quale tale “cibo” diveniva più digeribile “sano, e di buon gusto”.

Manetti prima di entrare nel dettaglio di ciascuna di queste operazioni, richiamava alla cura necessaria per ben eseguirle; sottolineava ad esempio come spesso la farina non venisse ripulita dalle sue impurità, oppure quanto fosse necessaria per la conservazione dei “granelli” la loro tostatura. Ricordava inoltre che anche le pietre delle macine spesso si sfaldavano e i frammenti si mischiavano alla farina con gravi ripercussioni sulla salute di coloro che poi si alimentavano con il pane con essa prodotto. Manetti segnalava alcuni casi anche mortali occorsi a persone che si erano nutrite con farina impura

Le pietre che in Toscana risultavano essere le migliori per fare macine, erano “i ... Gabbri o Serpentine di Monteferrato sopra a *Prato*”, quelle fatte con talco invece si sminuzzavano.

⁵ *Ibid.*, p. 44

⁶ *Ivi*

Altro pericolo alla salute dell'uomo derivava poi dalla adulterazione della farina mischiata a "cenere stacciata e ... gesso"; tale "biasimevole" e "ingiusto" metodo era praticato solitamente dai mugnai e dai venditori di farina per aumentarne il peso e renderla anche più bianca

Per quanto a prima vista comparisca ciò difficile a esser praticato, tanto grande però è in alcuni la malizia, la sete di guadagnare, e l'inclinazione all'inganno, che raramente passerà un anno, particolarmente di penuria, senza simili esempi⁷

Manetti non giustificava tale pratica anche quando veniva usata fra le armate "per danneggiare unicamente il nemico".

Mescolare poi la farina con acqua e lavorare l'impasto era operazione cui nelle famiglie attendevano solitamente le donne, nei forni invece dove la produzione era molto più abbondante, si lavorava la pasta con i piedi; questa solitamente veniva sistemata "in una pulita, e calda stanza soprapposta ... al forno" e vi si passeggiava sopra, la si rivoltava e la si pestava fino a che l'impasto non fosse risultato omogeneo e perfetto.

Alla "bontà" maggiore o minore dell'acqua era dovuto pane di migliore o peggiore qualità: l'acqua di Prato era risultata essere una delle migliori. Firenze -scriveva il Nostro- non era ancora riuscita a fare del pane "del gusto e della bellezza di quello di Prato".

Manetti ricordava ancora che per ottenere un pane di miglior sostanza era abitudine mescolarvi acqua di bollitura della crusca; anche il latte e la decozione di riso erano utilizzati in luogo dell'acqua, ma il primo provocava "viscosità e tardità negli umori", la seconda dava al pane un sapore dolciastro che incontrava poco il gusto. Ottima, oltre che più sana, invece la decozione di orzo.

La lievitazione che aveva lo scopo di far diminuire la quantità di glutine e "la viscosità naturale di simil cibo", rendeva il pane poroso, leggero e digeribile. Il lievito era fatto dal grano e doveva essere conservato "in luogo naturalmente caldo, e coperto con panni", veniva anche ottenuto dalla birra

Il lievito nostro di Grano, e nel nostro clima ben conservato coperto dalla farina si mantien buono per tre o quattro mesi. Un fermento pure molto durevole è la ... fondata di Birra rasciugata bene dalla parte più umida che conteneva⁸

La cottura poneva fine alla fermentazione, liberava l'impasto dall'umidità "e rendeva il Pane leggiero, facile alla digestione, e saporito"; quindi il pane molto cotto "o ricotto addimandato Biscotto" si rivelava il più sano, mentre quello fresco "o mal cotto" era poco digeribile.

Il forno doveva avere temperatura costante ed uniforme. Per ottenere "Pane molto bianco e delicato" era necessario che il forno non fosse tanto riscaldato, contrariamente al calore che invece era necessario per ottenere il "Pane ordinario, o casalingo"

ARTICOLO TERZO: *Delle Specie e differenze principali del Pane semplice, fatto di Grano*

Il migliore fra tutte le specie di Pane, almeno secondo il gusto di noi Europei, è quello di Grano; e questo può considerarsi distinto in due specie totalmente diverse, cioè in semplice, o puro, e in composto, o addobbato con ingredienti, e condimenti diversi⁹

Il "pane semplice" risultava ottimo "per uso quotidiano, e per mangiarsi in zuppe, o minestre, ovvero unitamente con altri cibi e vivande", mentre il "pane composto" era utilizzato esclusivamente "per tornagusto e delizia" e non giornalmente.

Sei erano i tipi di pane che Manetti descriveva in questo "Articolo", di ciascuno indicandone la composizione e il metodo di lavorazione, nonché le qualità.

Del primo tipo faceva parte il pane "*Sopraffine*, o *Buffetto*" fatto con fior di farina, che risultava essere più bianco e delicato di altri. Gli "Appaltatori del Pan fine" ne producevano uno che per la sua forma

⁷ *Ibid.*, p. 52

⁸ *Ibid.*, p. 56

⁹ *Ibid.*, p. 63

veniva chiamato “Pan tondo” che non era prodotto come altro pane di qualità “in piccie, o filari”, ma bensì uno separato dall’altro. Soltanto le specie di “*Gran gentile*” (“*Marzuolo ... Calbigia ... Civitella*”) erano adoperate per produrre questo tipo di pane, che risultava “il migliore per leggerezza, e per gusto” se consumato appena cotto.

I medici inoltre lo consigliavano per le capacità nutritive e risultava particolarmente indicato per le persone sedentarie e di stomaco debole. In Toscana la migliore qualità era prodotta nell’area fiorentina, a Prato, Pisa e a Colle Val d’Elsa dove era costume produrlo “formato a coppiette, o sia a due pani insieme attaccati”.

Manetti ricordava poi il “*Pan bianco* comune, e venale, detto anco *Pan tondo*, e *Pan fine*” realizzato utilizzando farina di qualità inferiore a quella usata per il pane *Sopraffine*, sebbene depurata dalla crusca. Ne risultava un pane delicato, bianco, leggero

In alcune delle nostre case più comode, e particolarmente in molti Monasteri si fa un Pane totalmente di questa sorte, e solo diverso nella grandezza, o cottura, e qualche volta nell’esser di farina non tanta raffinata, ma sempre più bianco, e leggero di quello che si fa dalle famiglie in generale, e che si dice comunemente *Casalingo*. La differenza principale consiste nell’esser fatto il primo di Grano scelto, e gentile, l’altro di Grano grosso¹⁰

Il pane cotto “a filari di più pani insieme attaccati” costituiva il terzo tipo, detto “*Pane ordinario venale*” per la cui confezione veniva utilizzata farina non completamente “ripurgata dalla Crusca”

Questo Pane pubblico o venale è detto in Francese *Pain de Boulanger*, ed è sempre poco cotto in forno, e per conseguenza poco rasciugato dall’umido della pasta, o midolla, per artificio dei Fornai, che devono mantenerlo del peso destinato dalle leggi, per avervi maggior vantaggio o guadagno¹¹

Dalle specie di grano “da noi dette *Ravanese*, *Mazzocchio*, e *Mazzocchino*” veniva prodotto il quarto tipo di pane: il “*Pan Casalingo*”, ossia “quello che si fa comunemente nelle nostre case e per uso della famiglia”. Questo pane “domestico” si differenziava dal “venale ordinario” poiché era più bianco internamente e “più cotto, e rasciugato in tutta la sua sostanza, e perciò più colorito all’esterno”. Rispetto al “*Pane ordinario*”, il “*Casalingo*” era anche di forma più grande.

Il pane fatto dai contadini toscani, che costituiva il quinto tipo, molto si avvicinava secondo l’Autore al pane detto dai Latini “*Confusaneus*”, quello cioè “fatto con tutta la sostanza della farina senza esser separata porzione alcuna di crusca e tritello”. Tale pane risultava “assai bruno, specialmente nella superficie”, questo per il fatto che dovendo durare a lungo, era ben cotto. Solitamente i contadini producevano pane il cui peso oscillava dalle 15 alle 20 libbre, sì da poterne fruire almeno per una quindicina di giorni.

Questo tipo di pane realizzato con farina “grossamente depurata per mezzo di un largo staccio” era stato chiamato da qualche “Toscano scrittore” “*Inferigno*”.

Il pane detto dai Latini “*grossus*” corrispondeva -scriveva il Nostro- a quello che a quel tempo veniva prodotto e consumato nel nord Europa; un pane “molto nero, e grosso”, ma di grande nutrimento ed apportatore di molti benefici all’uomo, dal soddisfarne la fame al depurarne e fortificarne il corpo. Anche i medici consigliavano di fare uso di questo pane in caso di costipazione. Produrlo anche in Toscana non sarebbe stata cosa difficile: bastava aggiungere della crusca alla farina

Il sesto ed ultimo tipo di pane era quello di “Tritello, o di Crusca”; era il pane solitamente distribuito fra i soldati (il cosiddetto pane “*di Razione*”) e in quell’anno di grave carestia era stato anche prodotto nelle città “per sovvenimento della Campagna vicina”.

Pane “carico di Tritello” era poi quello destinato alla alimentazione dei cani.

Manetti ricordava infine anche il pane realizzato con farina non depurata dalla crusca e composta anche dalle spighe macinate e dai gusci dei granelli. I Latini lo avevano chiamato “*Armatus*” e continuava ancora ad essere prodotto “negli anni più sterili” presso alcuni popoli dell’Europa settentrionale

¹⁰ *Ibid.*, p. 67

¹¹ *Ibid.*, p. 67-68

ARTICOLO QUARTO: *Di altre sorti di Pane parimente semplice, e fatto di Grano, ma considerato diverso per la maniera differente di fabbricarlo, e di cuocerlo, siccome per la figura, e per gli usi, ai quali è destinato*

Ben trenta erano i tipi di pane che Manetti enumerava in questo “Articolo”.

Si iniziava con “Pane ben lievito”, seguiva quello non lievitato, quello cotto sopra carboni accesi detto dai Latini *Carbonarius* e dai Greci *Acropyros*; ed ancora: pane per uso dei soldati, cotto “generalmente sopra la brace o al carbone”; il “Biscotto per i viaggi di Mare” (cioè cotto per due volte in forno “acciò si prosciughi meglio dall’umidità, e si possa conservar buono per mangiarsi anco nei viaggi molto lunghi”); il “Biscotto a piccole fette per uso delle famiglie” che era di qualità assai superiore al “Biscotto per i viaggi in mare”. I Latini chiamavano questo pane “*Buccellatum*, ovvero *Panis Buccellatus*”, da cui era derivato il termine “*Buccella*” per identificare non soltanto questo pane biscottato, ma anche un’altra specie di pane “composto e dolce” “tagliato in piccole porzioni, che non eccedono l’apertura della bocca, tali sono i nostri *Cantucci*”.

Manetti segnalava inoltre: “Pane prosciugato, o secco dal tempo”; “Pane troppo prosciugato, o secco in forno”; “Pane appena cotto” che veniva adoperato soprattutto nell’Antichità “come medicamento cosmetico”; “Pane troppo lievitato”; “Pane cotto sotto le ceneri calde” che Galeno giudicava il più deleterio per la salute dell’uomo; “Pane cotto sotto le ceneri, e rivoltato acciò riesca più stagionato e cotto”; “Pane cotto sopra la brace”; “Pane cotto sopra la gratella”.

Il Nostro ricordava che gli Antichi quando ancora non disponevano di forni, cuocevano il loro pane in un vaso “espressamente fatto per tale effetto da essi addimandato *Artopta*”; il pane che era distinto con il nome di “*Artopticus*” era di impasto molto leggero, con lievito grossolano, ma grazie alla cottura si prosciugava molto e la sua cortecchia diveniva “rigida splendente” e restava “buono a mangiarsi anco dopo molti giorni”.

“*Testaceus*” era detto dagli Antichi il pane cotto nei testii di terra; “*Clibanites*” quello cotto nei fornelli a mano o nelle teglie di terra, poi di ferro ed infine di rame; “*furnaceus*” era detto quello cotto in forno.

“*Pane gramolato*” era il pane il cui impasto non era stato “lavorato a forza di mani, e braccia”, ma per mezzo della gramola (“ordingo di legno, o stanga addimandata *Gramola*). La forma di questo pane solitamente era conica o rotonda o cilindrica con profondi solchi “e con dei cornetti rilevati”; più saporito del toscano “Pan fine”, il “pane gramolato” mal si adattava al palato dei toscani se non consumato senza companatico al di fuori dei pasti, poiché assunto insieme ad altri alimenti ne attenuava il gusto.

Lo strumento con cui si lavorava la pasta del pane era detto dai Latini “*Maetra*”, dove si lavorava era detto “*Madia*” e dove si conservava *Arca panaria*.

I Greci erano usi lavorare il pane facendo uso dell’aceto; ne risultava un pane dal sapore acido che era chiamato “*Oxylepes*”.

“*Pan fresco*” e “*Pan caldo*” erano detti rispettivamente il pane dello stesso giorno e quello appena uscito dal forno. Ricordava ancora il “Pane a schiacciate della grossezza di un dito” largamente usato in Germania e nei paesi del nord Europa; questo pane aveva caratteristica, specialmente se “ben cotto e tostato” di conservarsi per lungo tempo (“per un anno intiero”) e Manetti aggiungeva

Il Biscotto purchè non sia bruciato, senza controversia alcuna, come altrove abbiamo avvertito, è il più sano di tutte le altre specie, e perciò a tutte le altre dovrebbe essere anteposto¹²

In Svezia -segnalava inoltre il Nostro- era consuetudine di produrre quel tipo di pane che i Latini avevano chiamato “*Spatharius*”, cioè pane che appena tolto dal forno veniva avvolto in “panni inzuppati nell’acqua” affinché si bagnasse, era poi posto sulla brace ed acquistava così miglior sapore; era gradevole anche alla vista poiché questo procedimento di cottura lo faceva ricoprire “nella cortecchia di un’efflorescenza di gallozzole”.

¹² *Ibid.*, p. 80

Il pane detto dai Latini "*Panis placentatus*" altro non era che il "Pane a schiacciate" comunemente prodotto nei forni domestici e buono per essere mangiato il giorno stesso della sua produzione "Si fa pure nelle case, il giorno del pane fresco" altre piccole schiacciate, volgarmente dette "*Quaccini*"

e tali si fanno dalla bassa gente, e particolarmente dalle donne, e dai ragazzi, staccando una porzione di pasta dai Pani destinati al Forno distendendola fra le mani in più e diverse figure, ma generalmente in foggia ellittica, e la pongono a cuocere sotto la brace, o cenere calda, ovvero sul piano arroventato del focolare¹³

Solitamente i "Quaccini", che avevano cottura più breve del pane, erano gustati "in tempo di refezione", cioè al di fuori dei pasti o in attesa di sfornare il pane.

Quanto alla forma, Manetti segnalava il pane "in forma maggiore, tonda, e alta, come costumano i nostri Contadini"; il "*Pan tondo*", pane cioè dalla forma circolare, ma di dimensioni ridotte e di qualità migliore del precedente; "il Pane in forma quadrata", usuale "in diversi paesi, e particolarmente in Olanda, ed in alcuni luoghi della Francia". Ed ancora: il "Pane grande e piccolo in forma circolare, e forato nel mezzo a guisa di anello da potersi infilare con una corda, con le braccia, o altro, secondo la grossezza dei Pani"

Di questo se ne fa oggi in Firenze, fine, bianco, ma più cotto del bianco comune, di maggior corteccia, e più sapore ancora essendo salato, a differenza di tutte le altre sorti che si costumano in Toscana. Da noi si dice "*Pan Francese, e alla Lorenese*, essendo stato introdotto da persone di tali nazioni¹⁴

In Toscana veniva poi prodotto altra specie di pane di

qualità soprafine fatto a piccie piccolissime, o sia in varie porzioni bislunghe debolmente insieme attaccate, e più gonfie, o grosse verso l'estremità, che si addimanda, *Cacchiatelle*. Questa sorte pure è tra le qualità venali, e si vende per comodo del Pubblico intiero, o diviso, al tenuissimo prezzo di un quattrino per ciascheduno sgonfietto, o *Cacchiatella*¹⁵

"Tale specie di Pane" era consumato fresco soprattutto da chi non amava "nel Pane molta midolla" e veniva anche adoperato "dal Popolo per farne le pappe ai fanciulli, venendo queste delicate insieme e saporite". Stesso tipo di pane, ma di forma più linerare ("perchè le nostre *Cacchiatelle* verso il mezzo ... assai si angustano") era prodotto a Roma.

Manetti esponeva a conclusione del suo Articolo le "specie migliori di Pane, costumate a Parigi": ben 9 erano le qualità prodotte; lievito di birra, latte, burro, uova "entravano" fra gli ingredienti.

Molto sarebbe stato ancora da scrivere -notava Manetti- sulle "specie di pane" determinate dal suo uso: così il pane destinato per le cerimonie, quello che gli Antichi chiamavano "*Ortostrate*"; quello distribuito al popolo per ordine del principe o del governo detto "*Panis civilis*", quello destinato agli scudieri ("*Panis Armigerorum*"); quello offerto al sacerdote nelle Calende (detto "*Calendarius*"). Rinviava al glossario di Charles Du Cange, alla storia dei riti ecclesiastici del Durand, al dizionario delle Sacre Scritture di Augustin Calmet, alle Dissertazioni sulle origini ecclesiastiche di Joseph Bingham: tutti strumenti e autorevoli fonti egli aveva consultate per la stesura del suo trattato.

Quanto a consuetudini più vicine ai tempi del Manetti, così egli ricordava

Appresso di noi nelle Congregazioni di devoti dette Fraternali si dispensano nei giorni delle Solennità titolari a tutti i Fratelli che intervengono delle Piccie di piccoli Pani bianchissimi, o sopraffini, di figura tonda, attaccati e disposti in forma di Rosa, o stella, e volgarmente diconsi *Panellini delle Compagnie*¹⁶

ARTICOLO QUINTO: *Del Pane tanto semplice, che composto per uso comune delle Persone, fatto generalmente di Biade, o di Grano e Biade insieme*

¹³ *Ibid.*, p. 81

¹⁴ *Ibid.*, p. 82

¹⁵ *Ibid.*, p. 83

¹⁶ *Ibid.*, p. 84-85, nota 1

In questo “Articolo” Manetti trattava sia del “pane semplice” che del “composto”, prodotto da farine miste, cioè farina di grano mescolata con quella ricavata da “biade” diverse

Del Pane dunque ricavato da non poche di queste Biade si terrà discorso adesso, e particolarmente delle più note o adoperate per tal effetto¹⁷

Segale, avena, orzo, sorgo, miglio, panico, mais: questi alcuni dei cereali la cui farina era utilizzata per la manifattura del pane. La segale per qualità veniva subito dopo il grano

La *Segale*, o *Segala*, Lat. *Secale*, per parere di non pochi Autori, dopo il Grano, per materia di Pane è stata considerata al primo posto¹⁸

In alcuni paesi -aggiungeva il Nostro- come ad esempio la Francia, il pane confezionato con farina di segale aveva ormai raggiunto un ottimo livello di qualità e risultava anche di “buonissimo sapore”. Siccome però tale pane risultava “grave” si usava “mescolar la Segale con una porzione di Grano, e così costumano appresso di noi” -notava Manetti- “molti dei migliori, o più comodi Contadini”.

Era così che veniva prodotto anche in Francia dove veniva chiamato “*Pain de mèteil*” e “*Pain de brassé*”; anche nelle “migliori case” se ne faceva uso, in specie “per le persone di servizio”; in Italia il grano mischiato a segale era detto “*Gran segalato*”

Il Pane di tutta Segale, o quasi di tutta Segale, è praticato dagli abitanti delle Alpi, e delle Montagne in molte provincie dell'Europa¹⁹

Manetti passava poi ad enumerare le diverse specie di segale, alcune delle quali (soprattutto quelle che vegetavano in Oriente) sebbene descritte dai botanici, non erano mai state adoperate nella panificazione. Al riguardo tuttavia il Nostro scriveva

E' vero che queste ultime specie non sono state adoperate per Pane, almeno per quanto io sappia, e sono a noi esotiche, ma siccome sono del medesimo genere, potrebb'essere che coltivate, e attentamente sperimentate apportassero non piccolo vantaggio²⁰

Quanto detto per la segale ovviamente doveva estendersi anche a molte altre piante che erano trascurate e il cui vantaggio per l'uomo non era sufficientemente valutato.

Dei 14 tipi di “biade” atte alla panificazione, l'avena “addimandata da noi semplicemente anco *Biada*”, era al secondo posto; solitamente essa era destinata a cibo per i cavalli ed era utilizzata per la panificazione, mescolata con grano o orzo, soltanto in caso di penuria di grano

Il Pane fatto con essa è bruno, grave, e poco gustevole al sapore, ma per altro molto nutritivo, e adattato alle persone di gran fatica²¹

Le specie di avena atte a produrre farina per “Pane, Schiacciate, e Polente” erano la “*Sativa nera, e bianca, la nuda, e la fatua*”; Manetti segnalava infine la specie “detta da Linneo *Avena elatior*” la cui radice veniva consumata dagli uomini “in più maniere” alla stregua della “Batata”.

Anche l'orzo contribuiva alla panificazione: il pane che se ne otteneva era bianco, ma inferiore “per nutrimento a quello fatto di Grano” e di difficile digestione; la farina d'orzo tuttavia se mischiata a quella di grano e di segale produceva un pane di gusto più gradevole.

Inoltre aggiungendo latte alla midolla del pane d'orzo, si otteneva una “Polenta di molto nutrimento”. L'orzo “*volgare*”, l’ “*esastico*”, il “*distico*” con tutte le sue varietà e lo “*zeocrito*” erano “le specie” buone per la panificazione; lo “zeocrito ancora, detto da altri *Orzo di Germania*, e anco *Farro bianco, o candido*” era

¹⁷ *Ibid.*, p. 87

¹⁸ *Ivi*

¹⁹ *Ibid.*, p. 88

²⁰ *Ibid.*, p. 89

²¹ *Ibid.*, p. 90

“fra tutte le specie ... il più nutritivo, e grato per sapore” e veniva per lo più consumato “in minestre, in farinate, e cotto come il Riso con l’aggiunta del latte”.

Manetti ricordava ancora che in francese l’ “orzo volgare” era indicato da più vocaboli, fra i quali “*Escourgeon*” corrotto in “*Secourgeon*, e anco ... *Sucrion*” oppure “*secours des gens*” poiché “seminandosi in autunno, e raccogliendosi ai primi di giugno” portava prima di ogni altro cereale “gran’utile e sollievo ai poveri e sprovvisti Contadini”.

Ed ancora: il sorgo, “detto in Toscana *Saggina*, e in altri luoghi d’Italia *Melica*, e *Melega*” era “un ingrediente molto comune” del pane dei più “poveri Contadini in Toscana”; era raro tuttavia - sottolineava Manetti - che il pane fosse interamente confezionato con farina di saggina e solitamente ad essa veniva aggiunta “una porzione di Fave, e di Grano, o di Grano e Vecce, e Grano e Segale”. Il pane che ne risultava era “assai denso, nero, e grave, e da persone molto robuste, o esercitate”.

Il miglio “tanto il *bianco*, che il *giallo*” produceva una farina ottima per la panificazione anche se veniva solitamente utilizzata nella preparazione di polenta, minestre ed altre pietanze mediante la cottura in “acqua, brodo, o latte secondo il gusto, e l’uso di varie genti, e nazioni”. Dopo aver segnalato il largo uso fatto in Francia di pane confezionato con farina di miglio (ricordava le “*Micques*”, pagnottelle cotte in acqua, vendute a prezzo modestissimo, comunemente consumate dai ragazzi per colazione), il Nostro sottolineava che in Toscana era uso consumarlo quasi esclusivamente in minestra; in questo caso si utilizzava il “*Miglio brillato*”, ripulito cioè “dalle sue spoglie” facendo uso di una macchina apposita.

Anche il panico era cereale largamente utilizzato là dove scarseggiava il grano; non era questo il caso della Toscana dove accanto al grano vegetavano altri cereali dai quali si traeva farina di ottima qualità. Il panico veniva pertanto utilizzato quasi esclusivamente come alimento di polli ed altri volatili.

Il mais: un cereale introdotto dagli spagnoli e largamente utilizzato dagli indigeni dell’America centrale. Manetti al quale erano note attraverso la letteratura cinquecentesca ed anche successiva le antiche usanze di quei popoli e gli svariati metodi di preparazione, ne metteva in rilievo le virtù terapeutiche: la polenta di mais, reputata “digeribile, e sana” era prescritta dai medici a quelle popolazioni in caso di febbre, consunzione, debolezza

Dai nostri contadini si mescola molto il Mais non solo col Grano, ma con la Segale, e con le Fave, delle quali particolarmente corregge il sapore amaro che sole avrebbero. In Lombardia, e particolarmente nel Milanese ne fanno delicatissime polente, e nel Veronese piccole schiacciatine ancora cotte in forno, e accomodate con diversi ingredienti, addimandate ivi *Zalletti*, e così calde le vendono comunemente per le strade della Città in tutti i tempi²²

Nel Regno di Napoli, benché ve ne fosse in abbondanza, il mais non era utilizzato per la panificazione ed era adoperato invece per farne minestre, oppure fritto in padella dopo essere stato ridotto in “Pasta alquanto soda” e tagliato “a mattonelle”

di questo cibo se ne vede gran masse appresso i pubblici Friggitori che sono molti, e in tutti i posti più abitati della Città, e il Popolo tutto fa grand’uso di questo cibo trovandolo buono al sapore, e di gran nutrimento²³

Farina buonissima quella che si otteneva dal “*Fagopiro*” o “*Formento Saraceno* o *Saraceno*, e *Formentone nero*”; il pane che ne risultava era “leggero, non scuro, e di buonissimo sapore”. Il “suo seme” si rivelava ottimo non soltanto per farne pane, ma anche per preparare polenta e minestre. Il fagopiro era inoltre pianta di “gran profitto” per i contadini poiché si seminava e si raccoglieva due volte l’anno (a luglio e ad ottobre). In Lombardia, citava Manetti, era costume accompagnare la polenta detta “*Polenta nera*”, con burro e formaggio lodigiano: ne risultava un alimento dal “grato, e particolare sapore”.

Un’altra specie, buona per il medesimo uso era il Linneano “*Polygonum Tataricum*”, coltivato con ottimi risultati nel giardino botanico fiorentino. Manetti ne consigliava la coltivazione estesa nei campi.

Anche i legumi si rivelavano utile alimento dell’uomo e degli animali, sia consumati freschi, sia ridotti in farina e mischiati ai cereali per fare pane. Le fave primeggiavano, le migliori per la panificazione erano le “*Fave Vernine*”.

²² *Ibid.*, p. 103-104

²³ *Ibid.*, p. 104

Vecce, piselli, ceci, lenticchie, fagioli erano ugualmente utilizzati. Fra questi, le vecce erano le migliori, in particolare la “Veccia ... *Sativa*”. L’“Articolo” si concludeva indicando fra i legumi la “*Lente volgare*” (Bahuin, “*Evo Lente* di Linneo”), “i di cui semi volgarmente da noi si dicono *Moschi*” i quali risultando “offensivi dello stomaco, e del capo” dovevano essere preliminarmente lessati in acqua per ben due volte e consumati “addolciti”

ARTICOLO SESTO: *Del Pane composto, e praticato per lo più per tornagusto, e delizia*

Numerose e varie “le composizioni del Pane stato fatto dagli Uomini per tornagusto e delizia”. Soffermarsi su questo aspetto esulava almeno in parte dallo scopo primario del Manetti, quello cioè di offrire un panorama a tutto raggio sulle piante che potevano utilizzarsi per la panificazione in luogo del grano. E’ pur vero però che il trattato aveva preso una tale estensione che giustificava il tentativo del Nostro di offrire agli studiosi e ai pratici una visione complessiva attorno alla panificazione. Pertanto anche il pane prodotto per esclusivo “tornagusto” rientrava a pieno titolo fra gli argomenti da affrontare. Ne deriva un interessante e curioso spaccato sulle consuetudini alimentari ai tempi del Manetti. Impresa impossibile -dichiarava il Nostro- elencare e commentare tutte le “composizioni” fatte per “tornagusto e delizia”; ne enumerava tuttavia ben 31.

Un Pane nella composizione del quale entri Zucchero, Droghe, Burro, Latte, Uova, Frutti preparati, e simili cose che lo rendono dolce, o molto saporito, non è praticato che per delizia, tornagusto e lusso, essendo in primo luogo troppo dispendioso per farne un uso continovo; secondariamente mangiandolo solo ... incomoderebbe, e sturberebbe lo stomaco²⁴

Questa la definizione del “Pane composto per tornagusto” data da Manetti al punto 1 dell’ “Articolo”. Ingredienti che caratterizzavano questo tipo di pane erano dunque uova, birra, burro, latte, zucchero, scorze dei cedri ed altri agrumi canditi, droghe, in particolare pepe, cannella, noce moscata, uva passa di Corinto, croco, semi di coriandolo, carvì, cumino, finocchio, uva, fichi secchi, mandorle, nocciuole, pistacchi, noci. Molti di questi ingredienti costituivano la base per la preparazione del “*Pane impepato*”, pane di gusto squisito, tipico in Toscana del territorio senese. “Se ne fabbrica del simile anco a Firenze” -scriveva Manetti- ma nessuno uguagliava quello di Siena “e distretto”.

Del panpepato vi erano poi tre qualità diverse: “sopraffine ... di una bontà di mezzo, e ... inferiore”. Il sopraffine oltre che ad essere realizzato con ingredienti di qualità superiore, aveva la caratteristica di essere “impastato con Zucchero bollito e chiarito” ed essere guarnito “con pasta di marzapane in varie fogge lavorata, e ghiacciata con Zucchero”. Era il pane che i francesi chiamavano “*Pain d’épice*” e gli inglesi “*Spicebread*”. Il pane di qualità media, era lavorato “più dozzinalmente” ed aveva ingredienti di qualità inferiore; era tuttavia impastato con miele; corrispondeva al “*Nasti Panes*” degli Antichi che era lavorato con miele, uva passa e “droghe” diverse.

Nell’impasto del panpepato di qualità inferiore vi erano soltanto noci, pepe e fichi secchi; la farina, di grano non era depurata dal tritello. Questo pane “robusto”, a Firenze -scriveva il Nostro- era detto “*Pan forte*”.

I Contadini toscani erano usi confezionare in primavera per proprio “tornagusto” delle schiacciate di farina di grano o di mais e fave alla quale aggiungevano fiori freschi di sambuco; in autunno in luogo dei fiori era consuetudine mettere acini di uva appena colta.

Manetti ricordava che gli antichi Egizi avevano costume di unire all’impasto i semi della nigella, semi che polverizzati ancora al tempo di Manetti, venivano utilizzati in cucina per insaporire ed aromatizzare alcune vivande, particolarmente pesci ed erbaggi.

Il Nostro ricordava ancora quelle schiacciate in uso presso gli Antichi realizzate con farina fritta con “Olio, e Cacio”; spesso vi aggiungevano anche del miele; questo composto ricordava quello di una schiacciata prodotta a Firenze che veniva comunemente chiamata “*Migliaccio*”.

²⁴ *Ibid.*, p. 113

Dalle schiacciate alle torte: questo il lento cammino che aveva visto l'impasto preparato per confezionare le prime, arricchirsi di erbe, frutta, burro, uova "e altri condimenti".

Ed ancora per citare gli Antichi, si menzionava: la schiacciata sottile condita con "Cacio, Pepe, Zafferano, e Cannella" ("*Laganum*"); quella realizzata solo con farina ed acqua e che veniva consumata calda ("*Sclibita*"); quella solitamente più spessa delle precedenti offerta agli Dei nei sacrifici ("*Popanum*"). Manetti citava ancora quella "specie di Farinata, o Minestra ... fatta di Farro, e condita con Miele, e Olio" ("*Libum*"), così come quella che utilizzava il farro tritato o pestato ("*Minuta*"), oppure la schiacciata in forma di ruota ("*Sumanalia*") e le cialde con sopra effigi di personaggi illustri o di fanciulli ("*Gaioli, e Lagunculi*").

Il pane fatto con fior di farina e con mosto detto "*Mustaceus*" da cui erano derivati i più recenti "*Mostaccioli*" anche se nell'impasto di questi ultimi figuravano anche zucchero e spezie varie.

Agli Antichi era noto il "Biscotto dei Marinai" (da essi chiamato "*Mazza*"), così come le cialde ("*Panis obelius*"); Manetti ricordava ancora

Si fanno dai nostri certi lunghi e stretti Pani in qualche maniera addobbati, e alcuna volta anco semplici, tagliati a fette, e rimessi in forno perchè si prosciughino meglio, e prendano maggior sapore, che diconsi *Cantucci*, come son quelli detti da noi *Cantucci di Prato*, i quali vengono a corrispondere al *Buccellato* specie di Pane praticato dalle persone di Città, o di Terra²⁵

All'epoca di Manetti, era costume confezionare nell'inverno e soprattutto durante il carnevale delle schiacciate fatte con pezzetti di "Lardo nuovo di Maiale" precedentemente arrostiti nella padella, detti "*Siccioli*"

Schiacciate così fatte si praticano comunemente in tal tempo anco dalle persone ordinarie, e dai Contadini, e diconsi volgarmente *Stiaciat'unte*²⁶

Quelle che venivano fatte da cuochi oppure nelle cucine dei monasteri o nei negozi per essere vendute al pubblico, solitamente sostituivano la salsiccia ai siccioli.

Se poi nell'impasto, tolta la salsiccia, figurava soltanto burro e zucchero si aveva la "*Pasta frolla*".

Di "bianchissima Farina impastata con Olio" nel quale era stato soffritto ramerino e uva passa nera, era fatto il "*Pan di Ramerino*" che si consumava durante la Quaresima e in "tempo di digiuno"; sovente nei pani di "forma maggiore" e "considerati meno ordinari" era aggiunto dello zibibbo. "La figura di questi Pani" era sempre "tonda, e sono più cotti del Pan fine solito venale". Manetti assimilava questo tipo di pane al *Conos* degli Antichi nel cui impasto oltre all'uva passa figuravano anche le mandorle.

Sempre in tempo di Quaresima era consuetudine nel territorio fiorentino produrre le "*Scuole*", cioè un "Pan fine o bianco semplicemente mescolato con Anaci, e salato, in figura della *Spuola* da tessere". Lo zafferano sostituiva talvolta gli anaci, come si usava nella città di Prato

In tal luogo le costumano tutto l'anno, d'onde le portano altrove, restando buone, a chi piace il loro sapore, anco non tanto fresche, e si distinguono, oltre alla vista, col proprio lor nome di *Scuole di Prato*. Sono più piccole delle comuni, o nostrali, e sono molte insieme attaccate in giro dalla metà loro fino alla punta interna, o inferiore, onde vengono a formare una ruota dentata a guisa di stella, e vuota nel mezzo da potersi infilare²⁷

Da mangiarsi fuori dei pasti erano le "*Ciambelle*" fatte con fior di farina ed uova a cui talvolta erano aggiunti zucchero e burro. Più grandi o più piccole, la loro forma era sempre "in figura circolare"; le più semplici solitamente accompagnavano la cioccolata e venivano gustate dopo averle intinte nella gustosa bevanda, altre venivano fritte e servite a tavola ed erano inzuppate nel brodo e uova sbattute.

Manetti ricordava ancora le schiacciate nel cui impasto gli Antichi ponevano il sesamo dopo averlo tostato in padella: ne risultava un alimento "di grand'utile e comodo per quelli" che dovevano fare "lunghi viaggi, e per luoghi disabitati" poiché erano molto nutrienti e saziavano molto. In Toscana però

²⁵ *Ibid.*, p. 119

²⁶ *Ibid.*, p. 120

²⁷ *Ibid.*, p. 121-122

-notava il Nostro- la coltivazione del sesamo altro tempo assai florida, soprattutto nella Lucchesia, era caduta in disuso e pertanto ormai questo antico tipo di pane era caduto nell'oblio.

Fra i dolci che si consumavano alla fine dei pasti, Manetti ricordava ancora il “*Pan di Spagna*”, una “composizione di fior di Farina, torli d’Uova, e Zucchero” formata “a piccole pagnottelle”. Si trattava dello stesso impasto della “*Pasta reale*”, soltanto che questa era “formata a Pani alti, e grandi, o lunghi, per dispensarsi tagliata a fette”.

La “*Pastareale* più carica di zucchero” e ridotta a piccole strisce “o girellini”, disposta su carta e messa in forno oppure in teglie di ferro sui fornelli, dava origine alla “*Pastina*”, dolcetti anche questi da consumarsi a fine pasto.

Mandorle, zucchero e tuorli d’ uova erano gli ingredienti della “*Bocca di Dama*”, una pasta delicatissima e molto dolce.

Con “mandorle, ma anche nocciuole, pistacchi e pinocchi”, fin dall’Antichità si produceva il marzapane in schiacciate, torte o in piccole forme. Più che pane, questo dolce alimento apparteneva però - sottolineava Manetti- al genere delle confetture.

L’ “Articolo” si chiudeva ricordando un altro tipo di pane consueto presso gli Antichi: “*Panis Picentinus*”

un Pane fatto con le granella di quella specie di Grano, o di Zea secondo il Cesalpino, che nettate, e in certe maniere accomodate, o preparate, prendevano il nome di *Halica*, ovvero *Alica*²⁸

Dopo una macerazione durata nove giorni, l’alica veniva impastata con mosto “o sugo d’Uva passa”

ARTICOLO SETTIMO: Difetti, o vizi del Pane, e della Farina, e mali che il Pane può produrre

Dopo aver ampiamente trattato dei cereali, dei diversi tipi di pane ed averne indicate tutte le forme, le caratteristiche e le differenti qualità, Manetti passava in questa parte del suo lavoro ad analizzare gli aspetti connessi alla conservazione ed all’igiene, aspetti questi che avevano influenza diretta sulla salute dell’uomo.

Riporre il pane ancora caldo o cibarsene o non aver cura della conservazione della farina, o usare farina non purificata da sassi ed altre scorie, o cibarsi di cereali degenerati ancor prima di essere ridotti in farina, o ancora la poca cura nella preparazione del forno, erano tutte cause di gravi pregiudizi per l’uomo.

Il pane riposto ancora caldo oppure conservato in luogo umido muffava e risultava di cattivo sapore oltre che disturbare la digestione di coloro che se ne cibavano “Il pane muffato è altrettanto cattivo quanto la Carne vieta”; consumare pane ancora caldo provocava invece indebolimento dei denti, flatulenza, indigestione.

Questa pessima abitudine era assai diffusa nella popolazione delle città; i contadini al contrario dovendo produrre molto pane per il consumo della famiglia erano usi cuocerlo molto e consumarlo quando ormai era freddo; per i “più Comodi delle Città” era invece considerato “momento di delizia” consumare al di fuori dei pasti pane ancora caldo spalmato di burro.

Scrivendo Manetti che nelle Efemeridi di Germania era apparsa la notizia della morte di tre su quattro giovani deceduti dopo aver sofferto a lungo di inedia, per essersi cibati di pane appena uscito dal forno. I Contadini palesavano altra cattiva abitudine: quella di riporre il pane ancora caldo nella stanza dove poi dormivano, con il risultato che le esalazioni alteravano l’aria con gravi ripercussioni sulla loro salute. La poca cura messa nella produzione di farina e nella sua conservazione erano altri due aspetti che potevano provocare alterazioni nella qualità del pane.

Anche il legname con il quale si alimentava il fuoco per il forno poteva provocare danni, anche gravi, all’uomo: la Gazzetta medica di Venezia aveva dato notizia nel numero 9 del 1762 del decesso di alcuni individui che si erano alimentati con pane cotto con legname “tutto colorito di bianco, cioè carico di

²⁸ *Ibid.*, p. 126

Gesso, e di Cerussa volgarmente *Biacca*". Questa infatti, essendo un preparato di piombo, si rivelava tossica per l'uomo.

A conclusione dell' "Articolo", Manetti segnalava la malattia che colpiva coloro che si erano cibati di segale cornuta. Non gli risultava che né la Toscana, né gli altri Stati italiani avessero riscontrato tale patologia; in Francia invece essa, nota con il nome di "*Ergot*", era assai diffusa.

La causa sembrava derivare da eventi atmosferici: calde giornate a cui erano seguite notti più fresche e brinate di prima mattina; ciò aveva provocato una degenerazione all'interno dei granelli che erano anche mutati di forma, erano cioè divenuti assai più lunghi ed erano "torti a foggia di cornetti" (da qui il loro nome). Coloro che se ne erano alimentati venivano colpiti da forti dolori muscolari ed ossei e divenivano in poco tempo "stupidi, macilenti, deboli, e gialli"; gli arti si atrofizzavano e molti non sopravvivevano. E concludeva

Sarei portato a credere che questa malattia dipenda da un veleno introdotto forse da qualche Insetto nei nominati granelli di questa Biada, piuttosto che da altra cagione, dandone molto indizio la poca mutazione di sostanza interna di essi granelli, e la variata figura e grandezza di essi, cosa solita a succedere nelle piante, e nei frutti per danno e puntura d'Insetti²⁹

ARTICOLO OTTAVO: *Di alcune qualità di Pane insolito a noi, ma di uso appresso qualche Nazione straniera, e ricavato da Piante per la maggior parte Esotiche, e diverse dalle Cereali*

La compilazione di questo "Articolo" che Manetti riteneva necessario inserire nel suo trattato scaturiva dalla vastità delle sue letture e dalla sua notevole erudizione.

Scrivere di piante 'esotiche', scarsamente o assolutamente note alla Toscana e all'Italia di quel periodo, significava aver attinto, tramite la pratica allo studio, alle numerose fonti documentarie, manoscritte e a stampa esistenti a quella data. Manetti che era medico e botanico era un conoscitore della letteratura scientifica, dagli Autori classici greci e latini, a quelli medievali a quelli dei secoli successivi .

L' "Articolo ottavo" ne è un esempio. Il Nostro era ben consapevole che le piante di cui avrebbe trattato in questa parte del suo lavoro poco o assolutamente avrebbero potuto sopperire alla mancanza di grano nella Toscana di metà Settecento; pur tuttavia affrontava le piante esotiche preliminarmente per il 'piacere scientifico' della divulgazione, in secondo luogo per offrire una panoramica più ampia possibile sull'alimento che sebbene composto con ingredienti diversi, era il più diffuso sul globo terrestre: il pane.

Così egli segnalava quella "specie di Pane a noi intieramente esotico, e alla maggior parte degli Uomini sconosciuto, fors'anco di nome" prodotto nelle Indie orientali, con farina ottenuta dal "*Sago*", la "*Palma farinifera*" che Rumfio aveva descritto nel tomo primo del suo Erbario d'Amboina.

Traendo notizie dagli autori che avevano trattato dell'utilizzo di questa farina, Manetti spiegava come essa si otteneva e come si utilizzava poi sia per la panificazione, sia per ricavarne una sorta di pasta che veniva bollita nel brodo di pesce

Tagliato dal piede il tronco dell'Albero, o Palma Sago, si fende, e suddivide in varie parti, indi con un pezzo di legno durissimo dagli Indiani addimandato *Nany* radono e staccano tutta la midolla che vi si trova, la quale è bianchissima. Messa insieme di questa bianca segatura la desiderata quantità la pongono in un gran vaso, o filtro, gettandovi sopra dell'acqua e agitandola nel tempo stesso con un bastone espressamente fatto per tal uso. In questa operazione la parte farinacea si scioglie, e passa con l'acqua per il filtro in un altro vaso a quello sottoposto; in questo secondo vaso la Farina precipita al fondo, e per mezzo di un foro a mezzo del vaso, che sturano quando è tempo, resta separata e tutta raccolta nel fondo³⁰

²⁹ *Ibid.*, p. 141

³⁰ *Ibid.*, p. 143-144

La farina si conservava per circa un mese in delle ceste e quelle popolazioni se ne servivano quando occorreva.

Altra palma dalla quale si otteneva farina, sebbene di qualità inferiore, era la “*Vinaria secunda*” del Rumfio dalla quale si produceva anche una bevanda alcolica che portava il nome stesso della pianta.

Infine “capace a far Pane” era anche il “*Saguastro maggiore*” del Rumfio (“*Caryota urens*” di Linneo, “*Palma Dactylifera fructu acerimo*” del Plumier, “*Schunda-Panna* nell’Orto Malabarico).

Nativa delle Indie orientali come le precedenti, la palma detta da Linneo “*Corifa umbraculifera*”, dal cui midollo si otteneva una “buonissima Farina per Pane, e per altre simili specie di cibo”, così come farina si otteneva dai noccioli del “*Borasso flabelli fero*” di Linneo, una volta che fossero completamente asciutti e ridotti in polvere.

Nota nell’antico Egitto ed ancora ai tempi di Prospero Alpino era il pane realizzato con la farina ricavata dalla radice dell’”*Aro*” (“*Arum Colocasia*” di Linneo, “*Arum maximum Aegyptium quod vulgo Colocasia*” del Bahuin e “*Caladium sativum*” del Rumfio). L’uso di questa radice che gli indigeni utilizzavano per alimento anche lessata e condita o addirittura ridotta in pezzi e fritta in olio di palma, era stato introdotto in Spagna dagli Arabi e forse per questa ragione il pane che da essa si produceva era detto “*Pane Etiopico, e Saraceno*”.

In Messico come narravano le antiche cronache e il resoconto dei numerosi viaggiatori, era costume fare una sorta di schiacciata dalla farina di manioca. Questa farina, ben prosciugata poteva conservarsi per anni e veniva utilizzata oltre che per la panificazione, anche per farne minestre, alla stregua della minestra di pangrattato o di semolino, consuetudine tutta toscana.

Farina si otteneva anche dalle radici “dell’Albero del legno Santo, o sia del *Guaiaco officinale*”, da quelle della “*Dioscorea*”, dalla “*Spiraea Filipendula*, o sia Filipendola volgare”, pianta questa assai diffusa nel territorio fiorentino, così come la “*Stachide palustre fetida*” rintracciabile anche lungo i fiumi e i fossi della Toscana.

Ed ancora: la radice della curcuma dalla quale il popolo indiano traeva farina per pane e polenta; il nocciolo dell’anacardo; il frutto dell’albero che produceva la “Gomma Elemi, nominato da Linneo *Hymenaea Courbaril*”, diffuso nell’America meridionale, oppure la “*Spergula arvensis*” della quale si servivano i popoli del nord Europa, diffusa anche in alcune zone d’Italia e della Toscana; il sesamo che mischiato con zucchero e riso dava origine ad ottime schiacciate, cibo prediletto dal popolo indiano.

Manetti ricordava che nel Giardino Botanico fiorentino, ora si coltivava questa pianta esclusivamente “per delizia”.

In India si otteneva farina anche dai semi della “*Lagrime di Giobbe*” (“*Coix*” di Linneo), così come dalla “*Festuca fluviatile*”, nota presso i popoli germanici per la sua raffinata bontà e il suo quasi esclusivo uso per confezionare minestre e polente per la mensa di nobili ed abbienti

Ben 18 sono le piante che Manetti enumera e dalle quali le varie popolazioni del mondo estraevano farina; al numero 16 compare la patata. “*Chunno*” era detto il pane dagli abitanti del Perù, paese di provenienza della patata. Quando il Nostro scriveva ormai anche in Europa si era diffusa la sua coltivazione; quanto al suo uso alimentare se Francia ed Inghilterra vantavano il primato (gli irlandesi ad esempio ne facevano pane, “*Patatoe*”, che talvolta arricchivano con anaci), l’Italia e la Toscana stentavano ad accoglierla sulle tavole.

Il ruolo dei Georgofili anche in questo contesto fu di rilievo: numerosi gli studi, le osservazioni, i resoconti delle esperienze per diffondere l’uso alimentare del saporito tubero.

A conclusione dell’”Articolo”, Manetti ricordava il “Pane bianchissimo” di farina di riso, quello prodotto dai popoli dell’Europa settentrionale fatto con farina di grano (pochissimo poiché difficile a coltivarsi in quel territorio) mista a farina estratta dal dragoncello: pane sottile e poco lievitato; o ancora quello in uso presso i Lapponi ricavato da teneri germogli, scorza ed interno di abete, betulla, pino

Gustavo Harmens trattando della Medicina dei Lapponi, e lo Scheffero nella Lapponia illustrata c’informano che i Lapponi raccolgono le scorze interiori del Pino, o sia quella parte di esse dai Botanici chiamata *Libro*, indi minutamente le tagliano, le prosciugano al Sole, e accomodate in casse fatte pur esse di scorza di Albero le pongono sotto terra facendovi sopra gran fuoco per cuocerle, o tostarle, e servirsene secondo il gusto e bisogno loro. Per tal verso acquistano porosità e leggerezza, si spogliano delle parti più resinose che contengono, acquistano un certo color rosso carico, ed un sapore piuttosto dolce, e

buono. Di esse dunque così preparate si servono alcuni di quelli per ricrescere non di rado il loro Pane, o le impiegano nelle loro Polente, ma più frequentemente le adoprano per addobbo, e in luogo di condimento³¹

ARTICOLO NONO: Di alcuni Semi, e Frutti che sono succedanei del Pane, alimentando sott'altra forma, egualmente che il Pane, diversi Popoli, e delle Nazioni intiere

Dopo il grano, l' "*Orizza sativa* dei Botanici, detta volgarmente *Riso*" godeva il primo posto fra i cereali atti alla panificazione.

Diffuso su molta parte della superficie terrestre del globo, il riso oltre che essere ridotto in farina per farne pane, veniva cucinato in modi diversi secondo le differenti usanze delle popolazioni. In India ad esempio -notava Manetti- solitamente lo si cuoceva al vapore; altri invece dopo averlo fatto cuocere a lungo, lo riducevano in polenta che veniva assunta fredda, poiché calda sarebbe risultata dannosa per la salute

Appresso di noi, che mangiamo molto Pane di Grano, non si usa il Riso che in Minestre, Torte, Frittelle, e simili vivande, delle quali per altro ne facciamo un uso che può dirsi non tanto scarso, e ne coltiviamo, e raccogliamo non tanto poco in Lombardia, in Toscana, e altrove in luoghi bassi e umidi, ma facilmente regolabili sulla quantità delle acque che v'influiscono, o vi devono andare, e diconsi da noi tali luoghi *Risaie*³²

Mescolando alla farina di grano quella di riso, il pane risultava "bianchissimo, e molto sostanzioso", così come se si aggiungeva alla farina di grano, "una decozione sostanziosa di Riso". La penuria di grano in quegli anni aveva portato un più largo impiego di farina o decozione di riso; questo -scriveva il Nostro- particolarmente in Toscana e nello Stato Romano.

Del riso, Manetti tracciava poi una breve storia, indicando come luogo di origine, sulla stregua delle notizie riportate da molti osservatori, l'Etiopia; ne enumerava le specie sulla scorta delle descrizioni date dai botanici.

Dopo aver sommariamente descritto le usanze alimentari presso altri popoli così come narrato nelle cronache dei viaggiatori (a titolo di esempio che gli abitanti del Brasile si alimentavano quasi esclusivamente della Batate, "dette dagli Spagnoli Camotes"; che la popolazione della California, dove era quasi totalmente assente il grano ed altri cereali, si cibava del frutto di un albero, ancora poco noto ai botanici, ma assai simile all'ippocastano), Manetti si soffermava sulla castagna, uno dei prodotti di più largo consumo presso gli abitanti delle montagne, sia in farina, come in polenta o "in altre forme cotto, o accomodato"

Troppo è nota a chiunque dei nostri l'istoria di questo frutto, e l'uso di esso, perch'io debba trattenermi a darne un circostanziato ragguaglio. Il Castagno detto da noi *sativo*, o di *nesto*, in Francese *le Marronier*, produce i frutti più grossi addimandati da noi *Marroni*, i quali son mangiati freschi, tostati in Padella, o lessati nell'acqua, e cotti sotto la cenere, o la brace, o in forno ancora. I cotti nell'acqua, o lessati si dicono *Succiole*, gli altri *Bruciate*, e questi son tutti dai Montanari esitati per le vicine Città, e da noi mandati per Mare anco lontano, essendo mangiati per delizia e per gusto³³

Il silvestre, "detto dai Franzesi *le Chataigner*" produceva un frutto più piccolo, poco diverso "per bontà" detto "*Castagna*"; le castagne generalmente venivano seccate, poi ridotte in farina per polenta e per confezionare "certe specie di migliacci dai nostri addimandati *Castagnacci*, e *Necci*".

La polenta fatta con farina di castagne era detta dai montanari toscani "*Pattona*".

In alcune zone montuose della Toscana, particolarmente nel pistoiese e in Casentino gli abitanti si cibavano esclusivamente di castagne, e nonostante l'uniformità dell'alimentazione, risultavano -dichiarava Manetti- in buono stato di salute e robusti "e tra essi non pochi ve ne sono che prolungano la vita loro oltre i cent'anni".

Nei "luoghi più disabitati, o alpestri", la natura aveva poi dispensato all'uomo altro albero i cui frutti potevano costituire un alimento: la querce e le sue ghiande

³¹ *Ibid.*, p. 161

³² *Ibid.*, p. 164-165

³³ *Ibid.*, p. 169-170

La Ghianda si è quella, che certamente in quest'Istoria di Piante non merita l'infimo luogo, posciachè da essa unicamente sono alimentati, e sostenuti diversi Popoli, nella maniera stessa che sostenuti sono dalle Castagne non pochi dei nostri³⁴

Non tutte le varietà di querce si prestavano all'uso alimentare; Manetti segnalava fra quelle atte a sfamare l'uomo la "Farnia" ("Querce-Cerro" di Linneo, "Quercia di calice ispido, e Ghianda minore" del Bahuin) ed ancora migliore la "Quercia-esculo", che vegetava "nelle parti più calde d'Europa", il cui frutto dolce era mangiabile "come quello delle buone Castagne". Ugualmente buon frutto dava la querce che vegetava nelle Molucche ("Quercus Molucca" di Rumfio); Manetti suggeriva anche la "Quercia nostra comune, o "Quercia Rovere"

Essendo il suo frutto realmente amaro, astringente, ostico, e duro, sarà trascurato ... ma quando la penuria del resto fosse grande, e urgente, si dice che si potrebbe valutare, e praticare, specialmente torrefatto, e in qualche maniera addolcito, ed in specie mescolato con Spelda, o Grano, o Biade. Se per mezzo di una ranno forte di calce si addolciscono gli amarissimi frutti dell'*Ippocastano*, o Castagno d'India ... con l'istessa preparazione si potrebbero avere anco le Ghiande della Quercia comune o dolci, o non ingrata, mentre con la tostatura, con bollitura, e nuova prosciugazione, con la macinatura, e con la mescolanza delle altre accennate cose convertir si saprebbero in leggiere, porose, friabili, facilmente solubili nell'acqua, e per conseguenza più nutritive, e facilmente digeribili³⁵

ARTICOLO DECIMO: *Notizie intorno a molte Piante, le quali sebbene non sieno comunemente conosciute, o adoperate per farne Pane, possono però mediante un'attenzione, o artificio maggiore, specialmente in tempo di Carestia, esser ridotte a Pane, o almeno in maniera non diversa dal Pane, possono mantenerci, e nutrirci*

Questo "Articolo", posto a conclusione del trattato, in qualche modo assolve il compito che Manetti si era posto all'inizio del lavoro, quello cioè di offrire al lettore e all'uomo di scienza notizie attorno alle piante che, sebbene non usate solitamente per la panificazione, avrebbero ben potuto rispondere a questo scopo quando il grano e gli altri cereali fossero risultati insufficienti.

Ben 65 erano le piante di cui Manetti discorreva in questa parte del suo lavoro: ricordava nuovamente la patata largamente utilizzata per la panificazione dalle popolazioni dell'America latina; ugualmente ottima per l'alimentazione e per ricavarne farina per pane e polenta il tubero del "Doronico Americano" (ossia "*Rudbeckia laciniata*" di Linneo).

Anche "le radici" dei "*Tartufi bianchi*, e *Tartufi di Cannà*" cotte e "addobbate" in più maniere si erano dimostrate essere una buona pietanza "a cagione di esser grosse, tubercolose, e buone"

Per tal ragione si coltivano da non pochi dei nostri Contadini, e si portano a vendere al Mercato, essendo gradite anco a quelli di Città. Siccome questa Pianta meravigliosamente sussiste e propaga appresso di noi, tanto per seme quanto per le radici, andrebbe di vantaggio coltivata, e di vantaggio stimata ... avuto riguardo all'uso e profitto che può produrre alla povera gente di Campagna in tempo d'indigenza³⁶

Le radici che costituivano di per sé ottimo cibo, potevano ridotte in farina sostituire quella di grano nella panificazione. Manetti suggeriva pertanto di favorire presso i contadini la coltivazione di questa pianta ("*Eliantemo Indiano tuberoso*", Bahuin) a stregua di canneto, oppure come siepe.

Anche i semi di girasole potevano "servire per alimento in vece di Pane"; le cronache narravano che in Messico venivano utilizzati anche i "gambi teneri" delle foglie; raschiati e puliti, erano cotti sulla gratella e conditi con olio e sale.

In "tempo di urgenza" poteva essere utilizzata la radice dello "Scirpo Marittimo", pianta che abbondava nei terreni umidi. Dalla radice si estraeva farina per farne pane, polenta ed anche cotta in brodo come minestra. Diverse erano le varietà della pianta che in Toscana vegetava particolarmente nella piana di Signa "nei prati paludosi della Villa Stufa" e nella zona "ai Ponti di Stagno tra Pisa e Livorno".

³⁴ *Ibid.*, p. 172

³⁵ *Ibid.*, p. 174-175

³⁶ *Ibid.*, p. 182

Ed ancora: Il “*Cippero* esculento del Linneo Spec. 7” produceva radici “globose, e grosse alcuna volta quanto le Avellane”; queste dette in Toscana “*Bacicci*”, nel territorio veneziano “*Dolzolini*” e nel genovese “*Ginggiole terrestri*”, avevano sapore dolce ed inoltre essendo di sostanza farinacea, erano particolarmente adatte ad essere utilizzate per ricavarne farina; consumate fresche costituivano un’ottima pietanza “per delizia”

Ci son portate alcune volte da Livorno da dei Bastimenti procedenti da Levante e particolarmente dalle Coste d’Affrica, e alcuna volta trovansi coltivate appresso di noi negli Orti³⁷

Stesso utilizzo -notava Manetti- avrebbe potuto avere la radice del “*Cippero rotondo*” (Linneo Spec. 6) così come quella di altre specie “di *Cippero*, di *Scirpo*, e di *Carice*”.

Queste piante vegetavano abbondantemente in Toscana specialmente nei luoghi umidi e lungo il litorale e si rivelavano di grande utilità a fronte dello scarso lavoro che richiedevano da parte dei coltivatori.

Gramigna, panico sanguinale(essenzialmente adoperato per polenta), loglio, “*Poligono di foglia larga*” (volgarmente detto “*Coreggiola, Centinodia*”): tutte piante che abbondavano in Toscana e pertanto facili da reperire e da utilizzare per realizzarne pane o pietanze diverse.

Così ad esempio, il Nostro scriveva sulla gramigna

Le radici di questa, ripulite, lavate, pestate, e ridotte in Farina, negli anni di carestia posson servire per materia di Pane, come son servite in più altre e simili occasioni. Per gli Ortolani e Contadini non vi è Gramigna più molesta di questa per la facilità, e prontezza, con la quale i terreni tutti ricopre. I Contadini arando ne svelgono molta, e intorno i Campi, e lungo le vie mettono insieme masse assai grandi delle sue radici, che lasciano in abbandono. Sappiamo adunque che in tempo di Carestia queste posson loro servire di un utile grande, ed esser migliori, e più sane di altre molte cose³⁸

Anche i semi della “*Pianta Bel di notte, e Gelsomino di bella notte*” farinosi all’interno, potevano essere ridotti in farina per la panificazione, come recentemente era stato dimostrato in una tesi sostenuta a Strasburgo.

Anche mandorle, nocciole, pistacchi, preventivamente tostati, potevano essere ridotti in farina; con lo stesso procedimento potevano essere trattati i noccioli di albicocche e pesche.

Farina poteva essere ugualmente ricavata dalle “radici” del “*Bulbocastano, o Enante primo del Mattioli*” (volgarmente detto “*Pancaciolo*”), così come da quelle della “*Filipendola*”, della “*Scorzoneria*”, della “*Pastinaca*”, dell’ “*Astragalo silvestre*”, del “*Radichio, o Cicoria silvestre*”; anche i bulbi servivano allo scopo: l’ “*Ornitogalo bianco volgare*” (volgarmente “*Latte di Gallina*”), del quale venivano utilizzati oltre ai semi anche il bulbo; questo costituiva da lunga data alimento per la gente della campagna sia cotto sotto la cenere che crudo; il bulbo della “*Tulipa sylvestris*”, assai nutritivo e sano che diveniva molto più saporito se cotto e condito con burro e pepe.

Fra le bacche utilizzabili per ottenere farina, Manetti segnalava quelle della “*Marruca bianca*” pianta assai diffusa in Maremma e presente un po’ su tutto il territorio toscano nei boschi, nelle ragnaie e nelle macchie

E’ meravigliosa la quantità delle Bacche che questa Pianta produce, le quali universalmente sono neglette, per la qualcosa tanto maggiore comparisce l’utile che può venirne dal farne quest’uso ai poveri montanari, ed ad altre Persone del Contado³⁹

Anche la pianta nota con il nome di “*Pruno Gazzerino*”, ugualmente diffusa in Toscana poteva servire allo scopo; questa anzi a differenza della precedente, non essendo di natura astringente, non necessitava di mischiare la sua farina con tritello di grano o altri cereali e miele.

Le bacche della “*Rosa silvestre, o Canina*” prosciugate e ridotte in farina potevano avere medesimo utilizzo

³⁷ *Ibid.*, p. 185

³⁸ *Ibid.*, p. 192

³⁹ *Ibid.*, p. 214

Dalle persone di campagna si mangiano fresche e volgarmente si chiamano da alcuni *Capponi di macchia*. Siccome questa Pianta abbonda nei luoghi salvatici, e per tutte le macchie, e produce molti frutti, i quali in alcune varietà sono anco assai grossi, facilmente se ne potrebbe fare una buona raccolta, e per conseguenza potrebbero servire d'un gran sollievo ad alcuni della campagna negli anni di miseria⁴⁰

Ed inoltre: il frutto del faggio ed il "*Lupino bianco*", i fiori del "*Trifoglio pratense*". In Toscana per sedare la fame in quel tempo di carestia si era ricorso anche ad altro

In quest'anno che la carestia del Frumento si è fatta grandemente sentire tra noi, e presso i nostri confinanti, si son trovate delle persone di campagna che hanno ricresciuto in gran parte il loro Pane con i tralci, o *sarmenti* secchi e pestati di Vite, con gli acini delle Uve, da noi volgarmente detti *Vinaccioli*, parimente pestati, o macinati, e perfino hanno fatt'uso delle Bacche di *Ginepro*, e d'*Alloro*⁴¹

I contadini ignari, non avevano provveduto a tostare le bacche prima di ridurle in farina; avrebbero così ottenuto "un cibo meno ingrato, e meno grave" di quello che sicuramente avevano prodotto

Una poca più di previdenza, ed attenzione, o pensiero, e alquanto d'esperienza che i nostri avessero avuta, potevano certamente alimentarsi con cose di sostanza insieme e gusto maggiore, e di miglior nutrimento, poichè tali si potevano scegliere tra le tante in questa Memoria registrate⁴²

Molte altre fra piante, bulbi, steli, radici, avrebbe potuto aggiungere Manetti al suo lungo elenco e il suo trattato si concludeva con questa riflessione

Da quanto fin qui e [è] stato esaminato, o riferito, manifestamente si rileva che ogni sostanza la quale non sia troppo solida, e fibrosa, ma che sia bensì farinacea, friabile, e capace mescolata con l'acqua di produrre una specie d'emulsione o almeno che dotata sia di qualche glutine, purchè non abbia soprattutto qualità veruna alla salute contraria potrà certamente servire per materia di Pane, o per alimento succedaneo di esso⁴³

⁴⁰ *Ibid.*, p. 217-218

⁴¹ *Ibid.*, p. 221

⁴² *Ibid.*, p. 222

⁴³ *Ibid.*, p. 225

Evoluzione del testo

Fu lo stesso Manetti a non considerare conclusa la sua opera con l'avvenuta pubblicazione ed è certo che egli compì un ampio lavoro di revisione del testo, apponendovi correzioni, aggiunte, integrazioni. Da uomo di scienza il suo lavoro non poteva considerarsi terminato poiché la sua indagine non poteva aver fine e l'argomento era di tale importanza che era naturale per l'Autore procedere oltre, mano a mano che nuove informazioni e notizie arricchivano il suo patrimonio di conoscenza.

Allo studioso di oggi è possibile seguire questo lavoro *in fieri* grazie ad un pregiato volume conservato nel Fondo Antico della Biblioteca dell'Accademia dei Georgofili. Si tratta di un libro cospicuo che raccoglie ben tre esemplari del trattato del Manetti (ciascuno mutilo in alcune sue parti) dell'edizione fiorentina del Moücke. Numerose sono le note, le aggiunte, le carte interfoliate inserite dal Manetti; altrettanto di rilievo le espunzioni del testo a stampa; e non solo: i margini in tutte e tre le copie sono fittamente annotati, con rinvii continui al testo pubblicato.

La singolarità, rarità ed unicità dell'esemplare che può considerarsi un manoscritto in buona parte ancora inedito, è il fatto che ciascuna delle tre copie reca nei margini o nelle numerose pagine interfoliate, notizie ed osservazioni diverse; pertanto il lavoro che l'Autore compì, per essere compreso ed analizzato nella sua interezza va letto nel suo insieme.

Per meglio chiarire: se volessimo risalire al testo completo e definitivo così come maturatosi nella mente del suo Autore, dovremmo non soltanto integrare il testo pubblicato con gli inserimenti e le correzioni successive, ma dovremmo compiere anche un lavoro di comparazione e di assimilazione fra quanto compare in ciascuno "Articolo" di ciascuno dei tre esemplari; ma ciò non sarebbe ancora sufficiente a fornire il testo definitivo: occorrerebbe infatti eliminare quelle parti che Manetti espunse in fase di revisione tracciando una riga trasversale ad inchiostro sul testo o addirittura come in alcuni casi, asportandone quella parte che non gli interessava più.

Questa parte del presente saggio è corredata di alcune immagini che intendono mostrare al lettore il *modus operandi* dell'Autore ed offrire un esempio dello stratificarsi ed evolvere del testo attraverso le sue diverse redazioni.

Per concludere possiamo aggiungere che Manetti con questi suoi interventi ci rende chiaro il processo così caro alla scienza biblioteconomica che fa di un'*opera* (l'idea) una *espressione* (cioè la sua realizzazione) ed una *manifestazione* (una edizione), la quale a sua volta può costituire per il suo Autore la base per il concepimento di una nuova *opera*.

granello di questo è minore del comune duro, ed è di color lionato, latin/ *fulvus*, e facilmente si spoglia. Lo stelo, o gambo di questo è tenue, e basso, ma le reste, che porta, sono lunghe, e rigide, a somiglianza di quelle dell' *brzo*. Questa qualità di Grano nasce per lo più nella Spagna, e nell' Isole Fortunate, e generalmente ci vien portato dagl' Inglesi, che ne fanno commercio. Nasce però anco appresso di noi, e vuol esser seminato anticipatamente all' altro Grano, ma facilmente degenera, e bisogna rinnovarne il seme. Si chiama propriamente *Grano duro rosso*, e *Farro*, e serve per PASTE, e per il *Farro*, che si usa tra noi, siccome ancora per *Semolino*; benchè propriamente per *Semolino* si preferisca la specie quinta di sopra descritta, la quale serve pure per fare le PASTE migliori, e più bianche, come sono i *Vermicelli fini*, i *Maccheroni fini*, i *Tagliatelli sottili*, i *Foratini*, i *Semini*, i *Ghianderini*, le *Rottelline*, ec. Per far ciò s' infragne, o acciaccia questa specie di Grano, o Farro naturale, per mezzo d' una macine d' *Alberese*, o d' altra pietra meno dura del marmo, e che si muove lentamente, indi si passa per certi appropriati stacci, che separano il fiore, o sottile, il mezzano, ed il grosso; il

D 2

mez-

(1) Quello specie di pasta detta davoi in Toscana vermicelli altri
 Popoli almen negli a dicto tempo, hanno chiamata na
nam in altri diversi di Bologna l' hanno chiamata
Crasi i Veneziani Minutelli Reggini Fermentini,
ell'antona di San l'altre altri Iri.
Nancardelle

Nel Morifone si notano di vantaggio le specie, o differenze seguenti non state sopra in modo alcuno notate .

TRITICUM TRIPOLITANUM GRANIS NIGRICANTIBUS, stato già nominato dal Parkinsonio , e si dice di foglie larghe , con spiga di un palmo , reſte lunghe , granelli ſimili al comune , ma nereggianti , e cuſtoditi come quelli della Segale .

TRITICUM CALEPENSE HUMILIUS ARISTIS NIGRICANTIBUS .

TRITICUM SYLVESTRE CRETICUM, deſcritto anco dal Bavino , e da Onorio Belli nella Lettera al Cluſio, nominato anco *Agriofari* . Produce ruvide reſte , e corte , ed i granelli più anguſti del Grano comune , dimanierachè molto ſomigliano quelli della Segale . Queſto abbonda in Candia , ma per la copia dell' altro intieramente è traſcurato .

Forſe la ſeconda varietà della ſpecie VIII. di Turnefort ſarà citata a pag: 25.

*Spontaneo
Può per altro molto probabilmente ſe-
verà che ~~da~~ queſta ſpecie traſpor-
tata e coltivata alorve ſi ſcava
la ſpecie madre di più alorve varie
ſà che ora ſi coltivano e ſi conſi-
devano ^{come} ſpecie diſtinte.*

W

ricopiata

del (45) 1800

tal effetto le più simate, e coltivate. Ricavasi dalla midolla, e dalle scorze di alcuni alberi, e perfino dal pesce prosciugato, facendone pane i Popoli dell' Islanda, della Zelanda, gli Ottentotti, e altri molti, che vivono lungo i seni del Mare addimandato Pacifico.

perfino
It

+

La voce *Pane* secondo Cassiodoro (2), e altri deriva dal Dio Pane, che inventò la maniera di servirsi del Frumento e delle Biade, preparandole, e cuocendole in tal foggia; secondo altri è derivata dal Greco *Pan* che significa tutto, perchè serve, o può servire per vitto, e per l'intero sostentamento d' ognuno; altri ancora la derivano dal

+
Dalle spine animali e dalle
Creta o terra
medesima non
parlando di
quelli, i quali
non facendo
uso di specie
alcuna di
A

(1) Gli abitanti dell' Islanda non conoscono frutti, né biade, e d' altro non vivono che di pane di pesce, da essi fatto con tagliarlo in pezzetti, con pestarlo nel mortaio riducendolo pasta, e con farne dopo delle schiacciate che seccano al sole. Si veda intorno a quello l' storia naturale dell' Islanda d' Anderson. Lo stesso pane di pesce era stato in uso appresso altri Popoli, e in tempi antichissimi ancora, come si rileva da più scrittori, ma particolarmente da Plinio nel Libro VI. cap. 22. dicendo *Ichthyophagos omnes Alexander venit piscibus vivere*, e da S. Girolamo nel Libro X. contro Gioviano, trovandovi espresso *Ichthyophagi gens vivunt in litore maris + tri, supra petram solis calore assant pisces, & solo hoc alimento vivunt*. Itiosagi furono chiamati dal greco quelli che non mangiavano altro che Pesce.

Qualche
di
e si
a pag. 10
Staba ma
gaba

(2) *Ceres frumenta dicitur invenisse, Pan autem primus eos, perfas fruges coxisse perhibetur Cassiodorus varia. lib. VI.*

Di Pane vivono solamente. Di certi frutti, altri di vite canne di Zucchero come alcuni abitanti dell' Isola di Ceilan, altri finalmente di soli Insetti salati del genere delle Cavallette come sono certi Popoli che abitano non lungi

✕

la saliva, e a digerirsi. In vece di eccitare tal fermentazione con il lievito comune di pasta inacidita si produce con la parte superiore, o fiore della Birra, o sia Cervogia, Lat. *Cerevisia*, egualmente che con la sua parte inferiore o precipitata, chiamata *Feccia*, o *Fondata di Birra*, come usano altri. Nell' una, e nell' altra maniera riesce ottimo, molto poroso, e leggero fermentando bene, ed acquistando sapore. Didimo nel secondo Libro dell' Agricoltura ci accerta farsi un Pane d' ottimo sapore e friabile impastandolo con del Nitro senz' altro lievito. Non è necessario per la fermentazione della Farina aggiungervi un lievito già preparato, poichè sciolta essa in acqua, e tenuta in luogo caldo fermenta; ma ciò si pratica per guadagnare del tempo, e rendere la lavorazione del Pane più sbrigativa. ¶

Il lievito nostro di Grano, e nel nostro clima ben conservato coperto dalla farina si mantiene buono per tre o quattro mesi. Un fermento pure molto durevole è la detta fondata di Birra rasciugata bene dalla parte più umida che conteneva. Plinio dice che un lievito fatto di farina di Miglio impastata con del mosto sia durevole per un anno. Un lievito ordinario appresso gli antichi

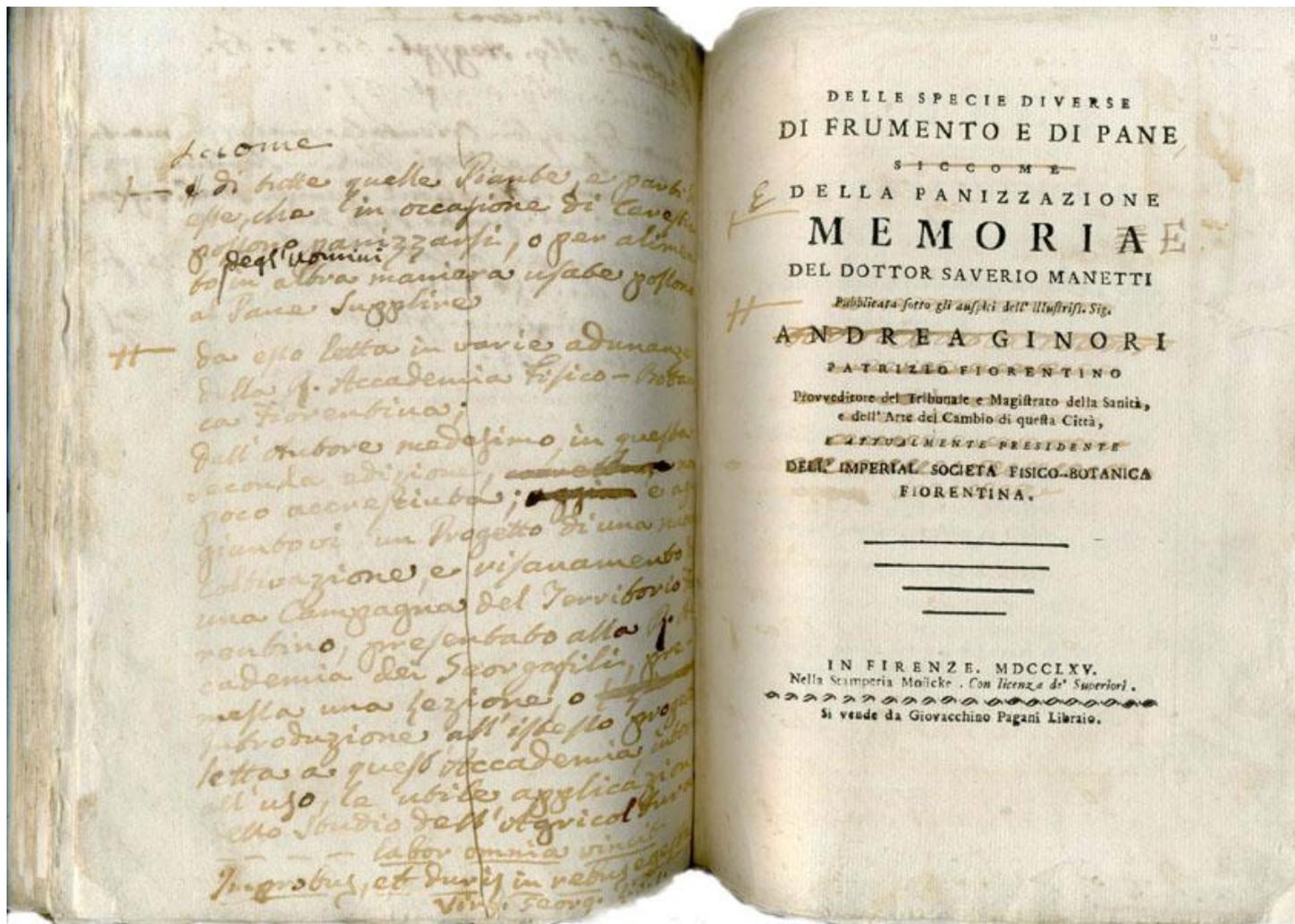
Uso di questo lievito è molto antico, ma non si trova ne Plinio, e Plinio nel libro XVIII. Cap. 7. della sua Storia Naturale, ne fa mentione, dicendo che a quel tempo la bevanda ordinaria dei Galli era la Birra, e che la schiuma di questa loro bevanda si viveva appresso di loro di lievito Spuma.

Questa fermentazione nella pasta del pane non si fa
 guisa come nei liquidi separando le parti resistenti
 in schiuma, o precipitandole al fondo, o ai lati, ma
 il principale e utile suo effetto è quello di aprire ed
 lavare la materia, e le sostanze impiegate in quella
 specie di pane, che si vuol fare, e unisce più stretta-
 mente le sostanze o parti acide con le volatili in
 maniera che restino più facili a ricevere l'ultima fer-
 mentazione nello stomaco, e di essere assimilata
 in maniera di poter esser portata per nutrimento a
 tutte le parti del corpo.

Da non pochi però è stato creduto che il pane lievi-
 tato con la birra sia meno sano di quello fatto con
 il lievito ordinario, o comune. Si veda quanto sarà
 aggiunto in questo particolare a pag. 84. (O)

Il pane quanto è più ordinario, e contiene più tri-
 zello e crusca, tanto meno ha bisogno di lievito, o for-
 mento, di forza di mano, o di lavorazione, e di cura.

Nei diversi tentativi praticati per riesire a fare un buon
 pane, essendosi veduto che il lievito o fermento molto a ciò
 contribuiva; perciò sono state provate altre materie fuori
 della pasta di farina, per vedere se meglio facevano lievitare,
 o gli davano miglior sapore. Tra queste ha ottenuto
 il miglior posto il fermento di birra: questo fermento piuttosto
 che quello di pasta è molto in uso appresso i Fiamminghi. Que-
 sto accelera talmente la lievitazione del pane, che men-
 dante esso si fanno sei infornate di pane nel tempo, che
 facendolo fermentare con il lievito di pasta, non se ne pos-
 so fare che quattro. Quattro once di lievito, o schiuma
 di birra servono a 10. libbre di pasta di 16. once per
 libbra, allorchè sia impiegata schiuma. Essa però è
concreta, dicendo, pro fermento usuntur



dicione

† di tutte quelle piante a panificare, che in occasione di carestie possono panizzarsi, o per alimentare in altra maniera usate possono a pane supplire

† da esso letto in varie adunanze della R. Accademia Fisiocratica Fiorentina;

dell'autore medesimo in questa seconda edizione, ~~con~~ e aggiunto un progetto di una coltivazione, e vivanamento

una Campagna del Territorio montano, presentato alla

Accademia dei Georgofili, per questa una lezione, o

introduzione, all'istesso progetto letto a quest'Accademia, e applicato all'uso, la quale applica

allo studio dell'agricoltura
labor omnia vincit
Improbis, et duris in rebus
Virg. Georg.

DELLE SPECIE DIVERSE
DI FRUMENTO E DI PANE

SICCOME

DELLA PANIZZAZIONE

MEMORIAE

DEL DOTTOR SAVERIO MANETTI

Publicata sotto gli auspici dell' Illustriss. Sig.

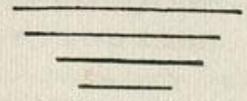
ANDREA GINORI

PATRIZIO FIORENTINO

Provveditore del Tribunale e Magistrato della Sanità,
e dell'Arte del Cambio di questa Città,

ATTUALMENTE PRESIDENTE

DELL' IMPERIAL SOCIETA FISCO-BOTANICA
FIORENTINA.



IN FIRENZE. MDCCLXV.

Nella Stamperia Maticke. Con licenza de' Superiori.
Si vende da Gioacchino Pagani Libraio.

* Qui si deve esser descritta una specie di Pasta da qualche anno in qua nell'Alghaziar ella ne ha il colore qualche specie in un vaso, o padelletta di Ferro sopra il fuoco.

specie di Paste appartengono piuttosto al genere di confettura, che a specie vera di Pane, onde farà più che a bastanza l'aver accennate le qualità sopraddette; oltredichè troppo vi sarebbe da stendersi, se tutte le qualità simili di Pane, e di Paste da noi e dagli Antichi costumate volessimo quivi benchè alla sfuggita avvertire. Chiunque sopra di ciò desidera notizie maggiori può ricorrere al Trattato di Celio Apicio, a quello di Paolo Egineta, al Platina Cremonese, al Nonnio, e ad altri Autori, che circostanziatamente sopra di ciò hanno ragionato.*

particolare alla Marca Anconitana

31. Finalmente chiamarono gli Antichi *Panis Pictinus* un Pane fatto con le granella di quella specie di Grano, o di Zea secondo il Cefalino, che nettate, e in certe maniere accomodate, o preparate, prendevano il nome di *Holica*, ovvero *Alica*. Facevasi precipitamente con mettere a macerare quest' *Alica* per nove giorni, e nel decimo s'impastava con mosto, o sugo d'Uva passa.

Manziale disse di esse Picantina. Tenevano di esse un vestito.

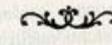
Vo' dire accettata spongia.

AR. Dopo di che di metteva in forno nel sole, e vi di lasciava star tanto che quivi le pentole non di roquere. E il pane non restasse molle e arrostito. Dal pane non di mangiar se non inguggato, e per lo il bolito si ruggavano nel fatto melato.

economicamente stata inventata e pur non ha tutte le qualità della vera Cioccolata. Soprattutto è più nutritiva. Si mette in un vaso di piovra di farina, che si fa tostare o di un uovo così a secco di menandolo bene con un mestolo o spatola di legno. quando questa farina volta al nero dolcemente si unisce una quantità di latte come la neve di una Binta si mescola con la sabbia e si li aggiunge un poco di cannella e una certa quantità di zucchero.

ARTICOLO SETTIMO.

Difetti, o vizi del Pane, e della Farina, e mali che il Pane può produrre.



Intanto il Pane abbia ricevute tutte le trasformazioni in un Insetto nero addimandato da Linneo *Tenebrio molitor*, che avanti di trasformarsi può sussistere Verme da due anni intieri, come sussiste nella Farina ammontata dei Fornai. Quest' Insetto trovasi alcuna volta anco nel Pane, specialmente in quello fatto di Grano Marzuolo, e molto più spesso nel Pane dei Soldati. Vi è poi un altro piccolo Insetto, o Scarabeo, con tutto il corpo esternamente testaceo addimandato da Linneo *Cerambyx fur*, il quale assai spesso alloggia nel Pane secco, e antico (1).

Quest' Insetti quantunque non sieno realmen-

(1) Quest' Insetto è il maggior distruggitore dei Musei perseguitando le carte, le polveri, e particolarmente gli Erbari, o collezioni di Pianta. Consuma e mangia perfino il Tabacco che suol esser velenoso alla maggior parte degli Insetti. Per asserzione del Kramerio si ammazza unitamente con l'Arsenico e l'Allume.

quando essa è così fatta e bollita si li aggiungono due uovi di uovo di vitello e di mezza in bialla come appunto di un uovo mescolata vera o comune.

o di un uovo così a secco di menandolo bene con un mestolo o spatola di legno. quando questa farina volta al nero dolcemente si unisce una quantità di latte come la neve di una Binta si mescola con la sabbia e si li aggiunge un poco di cannella e una certa quantità di zucchero. lo o poco come la cioccolata senza mai trovarla e di agitarla e frullarla, quando

È credibile che quella specie nominata da Plinio *Favagae* la quale la suo tempo seminava nelle *Isola*, come lo attesta Casp. VII. lib. XVIII. fosse questa specie di grano.

(16)

si adopra per Pane, ma raccogliendone vien data ai polli. Il Mattioli la disse *Zea dicoccos* dal produrre i graai congiunti a due a due, che fanno un doppio ordine di granelli. Produce da una radice più gambi, o piedi, detti da' Botanici *culmi*, più bassi del Grano comune, ma più alti dell' Orzo. Il suo seme è lungo, a angolo acuto sul dorso, rosseggiante di colore, e non si spoglia full' aia per mezzo della battitura, ma soltanto sotto la macine. Promiscuamente ne nasce di quella ancora senza resti, e si semina quando il Grano comune.

Specie VI.

Triticum MONOCOCCUM, o sia a granelli solitari, da scritto *Triticum involucris unistoris, floribus aristatis, spica disticha*, e dal Bavino *Zea Briza disticha, sive monococos Germanica*, e dal Turnefort *Hordeum disticum spica nitida, Zea seu Briza nuncupatum*. Il Mattioli nomina questa specie *Zea semplice*, il Celsalpino *Spelta*, e altri *Spelta minore*, e volgarmente ancora da noi *Spelta*, e *Spelta*, in *Francia*, sotto del qual nome è più conosciuta, ed è più comune dell' antecedente nominata *Spelta maggiore*, e *dicocca*.

Il foliato a pag. 19.

In *Francia* è chiamata *Ble locular*, *Froment rouge*, *Froment local*, *Spautre*, e *Epautre*. *Stata* detta da *Plinio* o sia *fabianum*. *monococca* *yanvera* è lo stesso non combinati, come l'altra, ma solitari.

* Questa fa un Pane molto leggero e bianco, da non si disprezzare, in mancanza delle altre migliori specie di frumento almeno secondo il *Deani*, e per questo credo quella varietà di *granello bianco* e nato in Italia, non sia quella che si dice *M. Chomel*, *granello rosso bruno*, e di cui si dice che si semina in *Francia* e in *Italia*, e il marito di questo pane è *pane di casa* e in *Francia* si fa *pane di casa*, e perciò spesso più *adornato* e stimato per farne *Birra*. Quest'ultimo autore dice esser comune in *Egitto*, in *Francia*, e in *Sicilia*.

granello di questo è minore del comune duro, ed è di color lionato, latin. *fulvus*, e facilmente si spoglia. Lo stelo, o gambo di questo è tenue, e basso, ma le reste, che porta, sono lunghe, e rigide, a somiglianza di quelle dell' Orzo. Questa qualità di Grano nasce per lo più nella Spagna, e nell' Isole Fortunate, e generalmente ci vien portato dagl' Inglesi, che ne fanno commercio. Nasce però anco appresso di noi, e vuol esser seminato anticipatamente all' altro grano, ma facilmente degenera, e bisogna rinnovarne il seme. Si chiama propriamente Grano duro rosso, e Farro, e serve per Paste, e per il Farro, che si usa tra noi, siccome ancora per Semolino; benchè propriamente per Semolino si preferisca la specie quinta di sopra descritta, la quale serve ~~pure~~ ^{anche} per fare le Paste migliori, e più bianche, come sono i Vermicelli fini, i Maccheroni fini, i Tagliatelli sottili, i Foratini, i Semini, i Ghianderini, le Rottelline, ec. Per far ~~oid~~ s' infragne, o acciaccia ~~quella~~ ^{specie di Grano, o Farro naturale}, per mezzo d' una macine d' Alberese, o d' altra pietra meno dura del marmo, ~~e che si muove lentamente~~, indi si passa per certi appropriati stacci, che separano il fiore, o sottile, il mezzano, ed il grosso; il

D 2

Nota: Si veda il vantaggio della macinatura economica descritta nella Memoria 11.

Nota

* *

quella specie di Pasta detta da noi in Toscana Vermicelli, altri Fogli, almenò negli altri tempi, hanno chiamata con nomi molto diversi. Dai BoLOGNESI è stata detta Crati. Dai MAGGIORANI Fermentini, dai VENEZIANI Minuselli, dai MANTOVANI Pancardelle, e da altri Tri.

ma perciò appunto altrettanto s' indebolirebbe, come l'esperienza lo fa vedere in quei cavalli cibati con molta farina e cruda, i quali ingrassano molto, ma divengono *inerti*, e deboli. Perciò l'arte umana per mezzo della manipolazione, della fermentazione, e della cottura, ha trovato la maniera di render cotesto cibo leggiero, facilmente digeribile, e sano.

-inguardi

DEL PANIFICIO.

La Panizzazione secondo il Quercetano nel suo *Dieteticon* si eseguisce per mezzo di quattro diverse operazioni, cioè

1. La separazione del puro dall' im-

di Parigi il Sig. Parmenthier, secondo il giornale Enciclopedico pubblicato in Venezia Tom. I. Genn. 1779. presentò all' un Pane di Patate, senz' alcun altro miscuglio, bianco e leggiero come il miglior Pane di Frano.

questo deduce la frequenza del mal di stomaco

Il Pan fine deve esser impastato con maggior dose
 di acqua, perchè il fine di farina tende natural-
 mente a divenir compatto; per questa ragione
 principalmente è da preferirsi l'uso di
 domare la pasta colle braccia, o con i piedi
 a quello di granolarlo, perchè la violenta
 azione della stanga o granola, ed ~~essa~~ anche
 la minore introduzione d'aria che si fa sotto
 la medesima, la rendono più densa.

dalle parti diverse, che ritrovansi in esse, e che
 non si consumano egualmente; quelle del Talco si
 sminuzzano, e consumano assai più presto delle
 parti più dure, e perciò naturalmente, e lunga-
 mente

G 2

(*) I Norvegi per le macini migliori adoprano quella Pie-
 tra detta da Linneo *Sassa alpinus* Spec. 13. che comprano
 dagli abitanti della Dalecarlia, dove sono addimanda-
 te *Pierre carise*, a cagione d'esser d'una densità, e
 materia ineguale, sicchè compariscono come tarmate, o
 cariate.

e quelli che devono lavorare, o come precipamente si dice, spianare una quantità grande di pane, usano alcuna volta lavorarlo con i piedi, ponendo cioè quella gran massa di pasta in una pulita, e calda stanza soprapposta appunto al forno, pestandola, rivoltandola, e dirrompendola con i piedi passeggiandovi sopra, così almeno si usa in qualche luogo a Firenze. A Bologna poi, Venezia, e in quasi tutto il territorio della Lombardia, e della Romagna lavorano, e dirrompono la pasta per mezzo d'un adattato strumento, che dicesi *Stanga*, e *Gramola*, e perciò in tali luoghi un pane così lavorato si chiama *gramolato*, e riesce molto diverso dall'altro, divenendo meno poroso, più duro, e più tenace. Generalmente la manipolazione della pasta fa sì che le parti di essa o della Farina più intimamente fra loro, e con l'acqua statavi aggiunta, si uniscano, ma più ancora contribuisce a distribuire egualmente, e per tutta essa pasta delle masse o bolle di aria, acciò la pasta prontamente, ed egualmente fermenti, perchè diversamente facendo, il pane acquisterebbe una solidità ineguale, diventerebbe facilmente arido, e solido, nelle sue parti disgregato, e sotto il dente dove troppo tenace, dove troppo friabile.

*Betta dai no
vri Caldano,
e dai Francofi
Pébrin,*

* I Romani fino all'anno La 800. dalla fondazione della loro Città non ebbero pubblici Fornai facendo ciascuno il pane nelle proprie Case.

Pa. M.

li pasta riguardare come una delle
 forti cagioni delle ostruzioni e in
 farcimenti delle vicere, delle
 intumescenze, dei paltori, della
 Cachossie, e di tanti altri mali
 incomodi del corpo, che nei corpi
 deboli, spacialmente, delle Donne
 e dei fanciulli, ~~non~~ lungo uso
 di simil pane, e di altri cibi
 cai glutinosi non fermentati
 non frequentemente si osservano
 il lungo uso di simil pane, e di
 altri cibi farinacei glutinosi
 e scorfamante, o niente fer-
 mentati
 Do l'amido o sia la colla, &c.
 Una quantità di gallette
 Parfa e un buon pane, e insieme anche

626 ^{insieme anche}
 fare un buon pane, e dell'istesso
 in mole, ^{calmente} tutta la cognizione, e la
 pratica di tale arte. Il Che ciò
 non vien dimostrato dal vedere
 in alcuni Paesi un pane totalmen-
 te aggroffo quantunque fatto con
 grano della più bella specie. Mi
 armentier, abilitissimo Chimico e
 medico di cognizioni in tale arte
 e che ha ^{comunicati} i repubblicani
 della sua esperienza nell'Arte
 del Magnajo, e del Tornajo, ^{Stato}
 pubblicata a Parigi, non lascia di
 avere ulteriori osservazioni sopra
 quest'oggetto tanto importante
 Autorizzato dal Governo ha per visita-
 to la Sicilia e la Normandia
 esaminare le pratiche difettose
 che vi erano intorno a ciò, per
 dare ad esse la necessaria correzio-
 ne. Se norma che ei prescrive per
 fare un ottimo pane, quand'anche
 il grano non sia della miglior quali-
 tà, è l'aggreffo:
 Si prenda il lievito, ed il recende
 sempre il migliore, e sciolto in acq.

lo stesso
 non si delle paste
 con fermentate, e cotte a dovere, sono
 di sostanza o di un nutritivo cimento, e non
 gravi o tanto indigeste come qualcuno le
 ha volute, perché respirano secondo il Santorio
 (2. 3. H. 9) più di alcuni vegetabili operti.

scritto d'esser consultato il
trattato della Castagna, del sig. Parmenier,
a Parigi 1760. in 8. ^{nel quale} questo Autore esamina
le preparazioni che si possono praticare di questo
prodotto tanto utile, esponendo molte corre-
zioni da doverfi usare fare ai metodi
usati specialmente nel seccarlo, maci-
narlo, ^{per se, non ha no} panificare. ~~Il~~ sarebbe desiderabile
che i ricchi possidenti delle nostre
montagne, dove abbondano le castagne,
come nel casentino, e montagna Pisoijsi
dove sono ~~il~~ il principal nutrimento di quel-
le popolazioni, conoscessero e studiassero
questo opera.

Il nel nostro Annuario dei Contadini ~~il~~ al-
tro di questo mese Anno 1760. Trovansi
molte notizie sopra le castagne, ed in
specie sopra la miglior cultura di quest
albero, e ~~la miglior specie e varietà~~
~~di esso, che trovansi in Toscana, e sopra~~
la descrizione delle varietà allignate
nei nostri monti ~~il~~ sopra accennate

33. ^{Ad} Una specie di tal genere, o meglio di
 per ^{ad} un genere di tale ordine di pasta
~~pana e pasta~~ ^{de' servono} comunemente, e il basso
 popolo, e ~~che~~ servio di uendono, spe-
 cialmente in Inverno, per le pub-
 bliche vie e ^{da} le piazze, sono ^{di} i
Conforcini o Berlicuocoli, specie di
 pane in più e d'ine e sottili e ricco
 le figure, e fatti di farina, giuntato
 ordinaria, intrisa con miele e specie
 rie, o hieno droghe, nella detta manie-
 ra nominati da Conforbo, o sia ristoro
 di lo stomaco, e da Berlicuocoli da Ber-
lingoxxi, quasi Berlingozzoli, o bro-
 lin-

lingozzoletti, per che sono come effi
molto asciutti e propri per far be
re; ~~fabrinamente~~ ~~scribitur~~ far be

34. Berlingozzi, poi differiscono
dagli antecedenti per esser fatti
di farina migliore o più fi
ne, ~~per~~ inbrisa con uova, e ~~che~~
che a alcuna volta con un poco di
zucchero, fatti in forma ritonda
e a spicchi, detti in tal modo a
mio credere, da Berlingare, va
le a dire bere e ciarlare, dopo
già aver mangiato e pieno il ventre
perche tali Berlingozzi si mangia
no per di più, e fanno ~~tanto~~ be
re, essendo molto leggieri e pu
gnosi e asciutti, adattati simili
i bevitori che si vogliono trarre
neve, lungamente a favola in
allegria con bere e ciarlare, spe
cialmente in certi giorni come si
nozze, per la pasta genbe e di far
nevale; ~~per~~ ~~onde~~ ~~u~~ ~~anche~~ ~~avvenuto~~ ~~af~~
presso di noi il nome di Berlingaccio
stato dato all'ultimo giovedì del Car
nevale

nevale, ~~per~~ ~~in~~ ~~tal~~ ~~giorno~~ ~~anche~~ ~~i~~ ~~più~~ ~~poveri~~
di ~~forzano~~ di far buona sera e di man
giare affai. 126h

Il Cuoitore di queste paste dolci in
genere, dette dai fabini Bellavia, per
distinzione da quello che cuoceva ~~la~~
tanto il pane dicevasi da essi Fi
stor Dulciarius, artefici molto enco
miati da Matuziale, ed ~~per~~ ~~quelli~~ a
ho fare e tanto si affaticavano di
lavorare le Api, posciache quanto
noi in simili paste, ~~di~~ ~~tant~~ e noi
condimenti adopriamo di zucchero, effi
impiegavano tanto miele. Quella
persona dunque di servizio appresso di
noi che nelle nobili o più comode
case detto Luadenziere, ed ~~al~~ ~~una~~ a
cui spetta il fare le confetture fra
le altre cose consimili paste, sarà
denissimo detto in fabino Histor Dul
ciarius; mentre il cuoitore o venditore
di Costortini, Beniuscoli e Berlingozzi
sarà egualmente ben detto fabino ~~se~~
Crustularius, o Histor Crustularius. ~~Il~~ *

35. Sotto il sopraddetto nome fabino di
Bellavia N.º 32. Stimo che vada
anche considerata e compresa quella
composizione ormai a tutti troppo
nota

nota a adomandata Cioccolata
 fantomiu che nutrice e ristora
 nibamante chi ne fa uso, e che
 ammette non di rado nella sua com-
 dizione degli ingredienti farinacei
 e triade tostate, e prendendosi quasi
 sempre con inguarniti del Pane del
 Biscotto, della Pasta, altrimenti
 reale, delle Ciambelle &c. Per queste
 ragioni medesime merita che sia qui
 di fatta menzione d'una specie di
 Cioccolata e propriamente economica,
 e stata inventata e praticata
 da qualche anno in qua nell'Al-
 la quale se non gode tutte le qualità
 della genuina e primaria Cioccolata
 ne ha per altro ^{ed il colore} in qualche
 parte il sapore, e poi è di espulsi-
 tribiva, e mettendovi una padelletta
 o altro vago di ferro sopra il fuoco
 o bre cucchiata di fior di farina, che
 di fa tostare e divenir rossa, dimendola
 sempre sopra l'aceto con un mestolo o
 tolo di legno, volbando questa al ne-
 ro, vi si versa dolcemente sopra una
 Botiglia di latte, e sempre come
 rimediando della si si aggiunga una
 quantita di zucchero di un peso di canna
 la, lasciandola indi alquanto bollire
 come se fosse Cioccolata, senza
 lasciarla di agitarla, quando si

e quo bollita vi si aggiungono due o tre
 uovo, si ritira dal fuoco, si strulla come
 la Cioccolata, e si tosta nel sece in un
 fozze.
 e presto (127)

ARTICOLO SETTIMA.
 Memoria VII.

Memoria VII. ^{pane, e della Farina;}
 nuova fatta a ^{ne può produrre.}
 in diversi ^{di}
 diversi MS.
 di quali
 conserva

degl'Animali
 o Insetti che per
 seguitano e sono
 nezziano offe. Fra
 no, tanto nei Fra
 nai avanti di
 esser macinato
 che dopo d'esser
 ridotto in favi-
 na, e dei mali
 che il Pane
 in qualunque
 forma usia
 so suo edgio-
 nare.

cotta, riuocano come si dice Biscotto.
 Anco quello cotto a ragione, come si costu-
 ma comunemente nelle famiglie, per conservarlo
 buono diversi giorni, richiede la sua cura, e que-
 sta poco serve quando si riponga non ben ralcui-
 to, o mal cotto. La cautela che generalmente
 richiede per esser conservato è quella di non lo
 chiudere ancora caldo dal forno, e di non collo-
 carlo in luogo umido. Per migliorare, o correg-
 gere quel Pane che avesse patito d'umido, o che
 fosse troppo secco, per esser fatto di lungo tem-
 po, ottimo expediente è quello di rimetterlo nuo-
 vamen-

Questa Memoria si cominci col titolo
 e con quante segue nel suo devno
 a parte

175
 Dalle storie si fa, che più volte, nelle carestie
 che hanno afflitto la Germania, gli Svizzeri
 la Francia e l'Italia, le Ghiande comuni
 sono entrate a parte dell'umano alimen-
 to, e sono state panizzate. Tra gli esempi

più moderni
 di quò citare
 che nel 1820
 e 1821. i Campi
 quoli d'imbordio
 sione, mancando
 di grano e di
 Biade, si chia-
 mavano felici
 se potevano ave-
 re a sazietà
 del pane fatto
 di Ghiande.
 si veda la sette-
 ra sul Commer-
 cio, le Manifat-
 ture, e la Consu-
 mazione degli
 oggetti di lusso
 del Sig. Courbe
 d'Albon a Ber-
 na e altroue
 Gio. Battista
 con-

Trattato sopra la Carestia, ha insegnato
 come si faccia a addolcire e mescolare
 le Ghiande comuni nostrali per fare
 e moltiplicare con esse il pane di grano.
 secondo questo fatto il pane con la proporzio-
 ne di quattordici libbre e mezzo di Ghiande
 pesate ad ogni do

La pianta detta dagli Inglesi *Ray-grass*, dai altri *Pseudo-triticum*
 in Italiano *Trumento di grano*, o *Grano di grano* e della quale Du-
 Hamel ne ha parlato è più principalmentel praticata
 in Inghilterra e i Prati artificiali, ed è sopra di ogni altra
 apprezzatissima ^{per il suo colore dei bestiami in ogni forma, per la secca}
 non semendo l' alido, né le piogge, né i fiacci e per
 essere di celere vegetazione. Evene una differenza
 con i nodi del fusto o culmo bianchi, e altra con
 i medesimi rossi onde si distingue nelle due varie-
 tà bianca o rossa. Ricome le.

Ella è certamente una specie di Gramine, ed i suoi semi
 o granelli precipitando dall' essere più piccoli di quelli
 del Grano, o Triticum, molto ad esso nella configurazione
 si rassomigliano.

Ricome questa Pianta è una ^{di specie} pastura tanto sana, e molto specie
 di animali credo che per il prodotto almeno dei suoi
 semi, potrebbe esser registrata anch' ^{in questo Catalogo} e tra le
 altre piante, e prodotti di esse panizzabili. Noi
 ne manchiamo intieramente, ma gioverebbe che
 l' ^{per faraggio anche dai nostri} ~~proteggid~~ fosse introdotta, e seminata col trifoglio rosso, e
 con l' altro detto *Luppolino*, come si praticava in Inghilterra.
 non saprei determinarla con nome Botanico, non aven-
 done veduto che una descrizione in Francese, senz'
 altro nome caratterizzata, fuori del volgare Inglese
Ray-gra

Abbruce, il tempo

APPENDICE

Giovanni Targioni Tozzetti
*Cronica Meteorologica della Toscana per il tratto degli ultimi sei Secoli,
relativa principalmente all'Agricoltura (Alimurgia, pt. III)*

Delle carestie

L'Anno 1165. Regnarono nell'Estate certi Venti assai più caldi del solito, quali seccarono molte Piante, per lo che gravissimi danni nella Campagna di Pistoia, e negli Uomini diverse Infermità cagionarono, nè vi fu casa dove alcun malato non si trovasse.

1182. Fu in Firenze gran Caro, che valse lo Staio del grano Soldi 8. I Soldi di quel tempo valevano quanto un moderno Paolo.

1183. Di Gennaio valse in Firenze lo Staio del Grano, un terzo di Fiorino, che fu a quel tempo una grandissima meraviglia, e per questa cagione, di Maremma avevano provveduto Grano, ed ancora del Contado d'Arezzo.

1269. Nell'Aprile inoltrato, per una giornata intera cadde un gran precipizio di Neve, e la notte seguente fu una Brinata, che fece seccare molte viti: Furono dipoi Venti impetuosissimi. Adì 2. d'Ottobre essendo stata molta Piova (che aveva durato due notti e un dì) e i Fiumi cresciuti, fu Arno sì grosso, che allagò le tre parti di Firenze, ove molte persone annegarono, e di fuori molto bestiame ... Nel Senese furono grandissime, ed inusitate Piogge, e crebber tanto i Fiumi per esse, che con incredibil danno Pubblico, per la Carestia che ne seguì ...

1272. Valse lo Staio del Grano soldi 16., e fue gran Caro, e bastoe infino al Giugno. Valutavasi il Fiorino d'oro soldi 29.

1275. Fu grandissimo Caro di tutte Vettovaglie, e valse lo Staio del Grano soldi 15. Valeva il Fiorino dell'oro soldi 30.

1277. Valse lo Staio del Grano in Firenze soldi 10., e fino in 15. e tutte le altre cose furo più care, che elle fossero anche, sicchè per ogni uomo fue tenuto l maggior Caro che fosse mai.

1282. A dì 16. Dicembre(secondo altri a dì 15., per soperchio di Piove) crebbe il Fiume d'Arno tanto, che andò infino a Mercato Vecchio, e fece danno assai, e allagò quasi tutti i vicinati d'Arno; e quest'Anno fu grande Carestia, che valse lo Staio del Grano un mezzo Fiorino, che a quel tempo fu tenuto molto Caro; valse lo Staio del Grano soldi 14. di soldi 33. a Fiorino.

1285. Si fece in Orto S. Michele una Loggia, sotto la quale si dovessi vendere Grano, e Biade, e fecionsi Ufficiali sopra la Biada ... Per lo molto fresco ch'era stato nell'anno passato, fu gran Caro in Firenze, ed in tutta Italia, e valse il Grano più di un Fiorino lo Staio, che fino a quel dì in Firenze non era suta simil Carestia

1286. Valse in Firenze lo Staio del Grano mezzo Fiorino d'oro. Del mese d'Aprile fu gran Caro di Vettovaglia per tutta Italia, e valse lo Staio del Grano alla rasa soldi 18. valea il Fiorino soldi 36.

1298. Fu gran Caro per tutta Italia, che valse lo Staio del Grano in Firenze da 25. soldi e più

1302. Di Gennaio diaccio Arno nel Piano di S. Miniato al Tedesco ... A dì 17. di Marzo crebbe sì Arno per Piova che fu, che allagò una parte di Firenze ... e fece danno grandissimo per lo Contado, e a Pisa maggiore. In quest'anno fu caro in Firenze il Grano, che vi valse lo Staio soldi 23. e più ... Da per la Carestia d'Italia, e per la Guerra, e Piova, valse (in Firenze) lo Staio del Grano lire tre (valutatasi il

Fiorino d'oro soldi 50.) più mai si ricordasse per infino a quel tempo ... Per la Stagione contraria de' tempi, furono nel Senese le raccolte di Grano assai triste, e se dal Magistrato de' Nove di Siena non si fusse usata gran diligenza, in far condor Grandi di Sicilia, era pericolo che una gran parte della Plebe, doppo un lungo stentare, fosse miseramente morta di fame

1309. Fu grande Dovizia: lo Staio del Grano soldi otto, ed il Barile del Vino soldi dieci si vendè. Valutatasi il Fiorino soldi 52.

1310. In Firenze fu gran Caro, e il Grano valse lo Staio mezzo Fiorino e tutto mischiato

1316. Fu gran Caro in Firenze, tale che se de' denari non si fusse argomentato, in Firenze sarebbe stato Fame; ma per li Fiorentini si provide di mandare per esso di fuori; ma pur valse mezzo Fiorino lo Stato

1322. Fu Carestia d'ogni Vettovaglia in tutta Italia, e in ogni luogo maggiore che in Firenze il doppio, per il buono provvedimento fatto: valse due quinti di Fiorino lo Staio in Firenze, e tutti i Poveri scacciati di Toscana, il Comune li raccettava, e niuno in Firenze non morì (di fame) tante furono le Limosine de' Fiorentini.

1328. Fu in tutta Toscana grande Carestia, talchè valse il Staio del Grano Fiorini uno e danari, e in ogni altra parte valeva più che a Firenze, per boni provvedimenti fatti per lo Comune. Lo messe il Comune a mezzo Fiorino lo Staio; e ciò non dava dovizia, perchè non vi era danari: Il Comune deliberò fare Pane d'once 6. per danari 4. l'uno, ma era il terzo Orzo, e con questo ne perdè il Comune, veduta la ragione, Fiorini 60000., o circa; e tutte le Città d'Italia cavavano ogni regola di Religione, salvo i necessarij, & ogni persona che per accatto andassi cercando; & i Fiorentini ricettarono ogni persona, e niuno ne accomiatarono.

Nel 1328. e nel seguente fu grande Carestia di Grano in Firenze, e quasi per tutta Italia, il primo anno a soldi 30. lo Staio (valutandosi [il] Fiorino soldi 66.) Il secondo a Fiorini uno lo Staio, ed anche non se ne poteva avere, per modoche i Perugini, Lucchesi, e Pistolesi, e più altre Terre cacciarono i loro Poveri Mendicanti, che quasi tutti ne vennero a Firenze, perchè mai non vi si cacciò persona, ma con grande spendio si provide in Firenze, con danno più di 60000. Fiorini al Comune, facendone venire di Sicilia, e di molti altri luoghi tanto, che con certo mescolo d'Orzo, il Comune lo dava per mezzo Fiorino lo Staio; ma eravi tanto grande la pressa in Orto S. Michele, dove si vendeva, che non valendo le Famiglie de' Rettori col Ceppo, e colla Mannaia, e tagliare membi, s'ordinò di vendere Pane cotto in molti luoghi di Firenze, e così si supplì al bisogno, ed alla furia del Popolo.

Nel 1328. e 1329. Furono afflitti i Senesi, come quasi tutti i Popoli d'Italia, da grandissima Carestia, e seguirono perciò in Siena grandi sedizioni della Plebe affamata nel dì 27. Aprile. Fu fatto venire molto Grano navigato, per sovvenimento de' Poveri; ma due mesi appresso fu molto maggiore Carestia, che nel Contado si vendea un Fiorin d'oro lo Staio del Grano, e in Siena fu posto il prezzo soldi 50., dei 71 che valeva il Fiorino d'oro, è fu proibito il cavar nè Pane, nè Farina, nè Grano dalla Città. Doppo la Carestia cominciò un'Epidemia grandissima, e micidiale tra la povera gente, per la fame ch'avea patita più nel Contado, che nella Città.

1329. Di Marzo valse il Grano in Firenze un Fiorino, e più, e fu grande Caro, per tanto che per i denari non si trovava Grano. Il Comune di Firenze spese 40000 Fiorini in Grano, in servizio della comune gente, e focene fare Pane, e a ogni bocca ne dava due il dì.

1331. Fu in Firenze sì grande Dovizia, che valse lo Staio del Grano soldi otto; che fu gran fatto, alla grande Carestia era stata i due anni passati

1340. Di Marzo fu in Firenze, e nel Distretto, grandissimo caro di Pane, e Mortalità di Gente, che cadeano morti per Fame, che non se ne trovava per danari; e per Firenze, e fuori delle porte, per li Cittadini si fecere in più logora Canove di Pane a vendere per lo Comune e Popolo, e faceasi Pane

inferigno a ragione di Soldi 50. lo Staio, e non se ne potea avere più che due Pani per persona, avendo denari in mano; e nota che la Compagnia della Misericordia ne sotterrò in questo mese di Marzo 300. Poveri. Le Fave valse lo Staio soldi 9. (credo 29.) lo Staio dell'Orzo soldi 28., la Spelda 16., la Saggina Soldi 8. (credo 18.) e tutti i Poveri e Infermi delle circostanze trassono, e d'Aprile tutta la Città di Firenze si sommosse, rammaricandosi di questa Fame, perocchè le genti cascavano per la via quasi come morti, onde i Mercanti di Firenze ebbono paura di non esser messi a sacco: pure si acchetò il fatto e non fu nulla. E di Maggio fue sì gran Mortalità, che 80. se n'erano sotterrati per un dì, e allora s'ordinò, che perchè la gente non sbigottisse, non andasse Chiamatore a Morti, e non sonasse Campane, e non si stesse all'Uffizio de' Morti.

In Pistoia e nel suo Contado fu medesimamente gran Carestia, e Mortalità.

1345. Per cagione delle lunghe Piove che furono tutto il Verno di questo anno, e gran parte della State, fu in questo anno grande Carestia quasi d'ogni cosa che produce la Terra in tutta Italia, e quasi in ogni Paese, e Provenza, e Borgogna, e Francia. Valse lo Statio del Grano di ricolta soldi 30. e innanzi che venisse l'altra ricolta, valse Fiorini uno; l'Orzo e Fave Soldi 50., e l'altre Biade all'avenante, il Vino di ricolta il Cagno Fiorini sei in otto, l'Olio l'Orcio lire 8., il paio de' Capponi Fiorini uno; e molto maggiore sarebbe suta la Carestia, se non fosse stato il provvedimento che si fece per lo Comune, che ne fece condurre fra di Pelago, e di Romagna, più di 26. migliaia di Moggia, che costò tra di capitale e d'interessi più di 30000 Fiorini. Di principio mettevano gli Uffiziali in Piazza 60. in 80. Moggia il dì, a soldi 40. in 50. lo Staio; dipoi non potendosi durare a questo, fece il Comune fare in su i Casolari de' Tebaldini 10. Forni con chiusure, ed Uomini e Femmine salariati a far Pane cotto, di Farina non abburattata, d'onze 6. l'uno per danari 4., e spacciatasene il dì da 85. in 100. Moggia, e tutto si distribuiva la mattina alle Chiese, e alle Porte pe' Contadini; ed anche non potendosi durare a questo, si cominciò a darne tanto per famiglia, colla scritta, secondo le bocche, e multiplicocci tanta gente che ne davano a circa 94. migliaia di bocche, senza le persone ricche, che n'avevano in casa de' loro, e Religiosi, e altri che vivevano di Limosine, che molte se ne feciono in quest'anno per le persone abbienti, che furono gran rimedio a' nostri peccati; nè mai fu persona accomiatata di Firenze. Fu gran Caldo, e secco, e poi appresso il Settembre e il Dicembre furono grandi Tremuoti in Firenze ... Ma dal dì primo d'Agosto infino al dì 6. di Novembre, non restò mai di Piovere, e quasi poco si ricolse, e quel poco si guastò ...

1346. Fu grandissimo Caro di Vettovaglia, pertanto che molta gente morì di Fame in Città, ed in Contado ... Per S. Giovanni veggente tornò il Grano nuovo a soldi 40. e il vecchio a soldi 22., e per opere e compere che feciono alcuni per mantenerlo caro, montò a soldi 30., per il quale il Popolo ne fu quasi levato a romore, e funne impiccato uno che ne fu principiatore, di che subito tornò a soldi 17. in 20. lo Staio. Fu Fame grande anche in Pisa. Per la grande Carestia dell'anno passato non si potè schifare, che in questo anno verso la fine non fosse anche Carestia, e non ostante molti provvedimenti che si feciono per lo Comune, pure valse lo Staio del Grano un Fiorino, & oltre a questo cominciò grande Infermità e Mortalità nella città, ma fu vera Peste portata di Levante, e perciò non se ne deve riconoscere l'origine dalla preceduta Carestia.

1347. All'uscita di Novembre montò il Grano in Firenze da soldi 22. in 35. e dubitassi di Carestia ... Per la mala vita che si fece per la Carestia stata l'anno dinanzi, fu una Mortalità in Firenze che si stimò fino a Novembre morissi quattromila persone ... Vero è che tal Mortalità essendo stata perfino in Baberia, pare esser dipenduta piuttosto da Pesta contagiosa, che dalla Carestia. In Pistoia medesimamente fu gran Fame, e Moria per la Peste; per sovvenimento de' Poveri fu aperta una Canova di Grano e Biade nella chiesa di S. Maria Maggiore.

1349. Fu in Firenze una Carestia di Vino grandissima, talchè fino a quel dì mai maggiore ne fu veduta; imperocchè 'l Vino che si vendeva a minuto valse so'ldi 8. la Metadella, e lo Cagno valse lire 60., e di Marzo e d'Agosto valse Fiorini 20. ... perchè poco ne fu lo altro anno. E lo dì di San Piero di Giugno, fu gran Tempesta per tutto il Contado.

1352. Del Mese di Giugno, mostrando le Terre dover dare grande Ricolta, vennono sì grandi Tempeste in Toscana, e massime nel Contado di Firenze, che innanzi all'altra Ricolta fu grandissima Carestia, e furono s' sfortunati Venti, che fra l'altre rovine, cadde il Campanile degli Scalzi, ed uccise la Badessa con sei Monache, levò uomini d'in su le Montagne di Pistoia, portandogli in varj luoghi, fece grandissimi danni d'Alberi, e fu pubblica fama, che 43. Masnadieri e Rubatori, furono levati dal Vento d'in sul Giogo dell'Alpe, a mai non se ne sentì novelle.

1353. In quest'anno fu quasi generale Carestia d'ogni cosa per tutta Italia; ed in Firenze montò il Grano a lire 5. lo Staio, le Fave lire 3., ... il Cugno del Vino Fiorini 15., la Carne di Porco la libbra denari 11., il Castrone danari 28., la Vitella 36., l'Uovo danari 6. l'uno, l'Orcio dell'Olio lire 6. Di Gennaio cominciò la detta Carestia, e durò infino a Giugno ...

1360. Di Novembre fu data gran balia agli Uffiziali dell'Abbondanza, per provvedere grano, stante la Carestia.

1367. Dall'Ognissanti, all'Agosto, e all'Ognissanti 1368. furono grandissime Piove, tanto che l'Estate fu sì piovosa, che non potè mietere, che non se ne perdesse delle Biade e Grano; e mietuto quando era un'ora di Sole, innanzi che si potesse fare il Covone o la Bica, era molle per Pioggia, & innanzi che si potesse battere, stette nelle Biche tanto, che vi metteva dentro, ove molto se ne guastò in quell'anno, talchè il secondo veggente ne fu gran Carestia ...

1370. Fu grandissima Carestia in Firenze, perocchè per la gran Piova dell'anno passato, e perchè era stato Guerra, non s'era troppo ricolto; di che convenne che si mandasse Grano di fuori ... E quel medesimo anno di Vino fu gran Carestia, che valse di Ricolta un Fiorino il Barile, e di State Fiorini uno e mezzo; e ancora fu quest'anno Carestia di Carne, perocchè in quell'anno era stata in Lombardia la Guerra, e in Toscana, e in molte logora, per la qual cagione era venuto in Firenze Bestiame; e di Puglia donde ne soleva venire assai, quell'anno v'ebbe mortalità di Bestiame, la qual cosa gittò assai Carestia. Furono nel Senese le Ricolte di Grano manco che mediocri; laonde fu fatto in Siena l'Uffizio del Biado, ovvero dell'Abbondanza ...

1371. A Firenze e nel Contado fu la State grandissimo Seccare, per tanto che tutti i Beni che erano sopra la Terra si seccavano; lande fu portata a Firenze la Tavola della SS. Vergine dell'Impruneta il dì 15. d'Agosto, e la notte venne grandissima d'acqua ...

1372. A Firenze, e nel Contado fu grande Piova, pertanto che e' beni ch'erano sopra la Terra, n'aveano gran danno. Fu fatta portare a Firenze il dì 2. Maggio la Tavola della SS. Vergine dell'Impruneta, e questo medesimo dì il tempo rischiarò ... Nel Senese fu grandissima Abbondanza di ciascuna cosa appartenente al nutrimento della vita de' mortali.

1373. Nel Novembre, e Dicembre furono grandissime Piogge, e perciò la Ricolta del 1374. fu cattiva. La Carestia fu grandissima in Firenze ... ma fu maggiore che a Firenze quasi per tutto il Mondo, salvo che in Romagna.

1375. Per Calen di Maggio valse il Grano in Firenze, lire quattro, e all'uscita di Maggio valse lire cinque; e maggior Carestia fu a Siena, e a Pisa, e a Napoli, e valse a Genova lo Staio a nostro modo Fiorini quattro d'Oro. Il Comune di Firenze rimediò meglio che verun'altra Gente, e fe stare a' Confini a comperare, e non lasciare Grano per denari, perchè la Città non patisse troppa Carestia ... Fu afflitta anche Siena dalla Carestia ... Avendo nella passata Carestia comune e pernicioso per tutta Italia, i Pistoiesi dato gran Soccorso ai luoghi con vicini, e principalmente a Firenze, ne restarono offesi loro medesimi; avvegnachè la loro Città di Pistoia restò così scarsa di Biade e di Frumenti, che in quest'anno non solo i Poveri ma anche i Ricchi patirono l'insopportabile flagello della Fame. Fu per tutto il Mondo gran Fame di Pane, e poche Contrade ricolsero quanto Grano bisognava alla Comunità della Gente

loro. Sicilia non ne ebbe, Sardigna non ebbe soperchio, e ricoverò Genova di gran quantità ... Pisa ricolse assai Miglio, e Grano più che non gli bisognava, ma pure ebbe Fame ...

1392. Fu carestia in Firenze, per la cattiva Ricolta, e costò al Comune il provvedimento del Grano di Pelago e Romagna più di Fiorini 100000 ... e in tutta Toscana fu maggiore Carestia che in Firenze ...

1393. Da Marzo a tutto Maggio, Pistoia fu molto travagliata da Fame, e da Peste, che per tutta Toscana si facevano sentire.

1396. Nel Senese le Ricolte riuscirono triste

1419. La Pioggia smisurata, che nel Senese continuando dal mese di Settembre, fino al Mese di Gennaio 1420, oltre all'aver allagato, per esser traboccati i Fiumi, molti luoghi bassi, e fatti infiniti danni, fu cagione, non essendosi potuto se non poco seminare, d'una grandissima Carestia, che durò più anni, onde sarebbe seguita una miserabil Mortalità de Gente, se dal Pubblico di Siena, con somma diligenza, e grandissima soesa, non si fosse fatta gran provvisone di Grano Navigato, tratto da diverse Provincie.

1430. Di Dicembre in Firenze era Carestia di Vettovaglie, e sarebbe suta ancora maggiore, se non fusse i provvedimenti che si feciono pel Comune di Vettovaglia, per Maree per Terra, con grande spendio, ed anche la Città era maculata di Pestilenza, e morivacene 8. in 10 per dì. Tra la Guerra di Lucca, e per tante tribolazioni di Guerre, venne la nostra Città in tanta strettezza di denari, e di Vettovaglia, e montò lo Staio del Grano a soldi 50. in 52

1431. Di Gennaio giunsono in Porto Pisano ... tre navi cariche di Grano ..., d'Orzo, e Vini, e altre Vettovaglie, che le mandò Dio al bisogno, perchè in Pisa, e in tutto il nostro Territorio era montato il Grano soldi 40., e fu mantenimento di Pisa, e parve che tutto il nostro Paese ne risorgesse.

1433. Del Mese di Gennaio vennero in Porto Pisano due Navi grosse, cariche di Grano di circa 1200. Moggia, delle quali prima s'era fatto compera dal Re d'Aragona, per pregio di Fiorini 11. in 11. ... e non ostante fosse caro, fu pure tenuto buona nuova, per la Carestia che ce n'era ...

1438. Nel Mese d'Aprile facevasi pur'anco danno la Mortalità, e dubitavasi di peggio, & anche si dubitava di Carestia.

1441. Nel Mese di Dicembre ci fu alquanto Carestia di Grano, in gran parte per dubbio di cattivi portamenti del Duca di Milano, e sarebbe suta maggiore se non fusse stato il provvedimento che si fece, di farne venire per Mare.

1456. Del Mese di Luglio ci cominciò alquanto a far danno la Pestilenza, benchè non nè morissero però troppi per giorno, e piuttosto per Contagione di certi Ammorbatì arrivati nella Terra, che per altro. Anco ci fu alquanta Carestia di Grano, e sarebbe stata maggiore, se non fusse il provvedimento che si fece per il Comune d'Ufficiali con denari, che ne condussono per Mare e per Terra, e fece la Signoria per più mesi dare all'Arcivescovo Fiorini 500. per mese per distribuire ai Poveri in Pane, e agl'Infermi in Confetti, e altre cose necessarie, le quali distribuì molto discretamente, e missevi anche le sue rendite dell'Arcivescovado, e fu opera necessaria, perchè i Poveri mostravano star peggio che stessono già gran tempo fa, per non trovar guadagni, per la non buona disposizione della Città, per gli affanni passati, e per il sospetto della Pestilenza

1473. Fu una gran Carestia in Firenze ...

1474. Di Gennaio, in Pistoia, a fine di riparare la Fame che pativano i Poveri, fu fatta aprire un'abbondante Canova.

1494. Adì 20. Gennaio di di S. Bastiano, nevicò in Firenze, cominciò la mattina per tempo, a ore 15. cominciò a rinforzare ... tutto di durò, e infino a ore 5. di notte, con un Vento Greco grandissimo, in modo che alzò generalmente per tutto un braccio, in moltissimi luoghi dove 'l Vento la poneva per la Via, e tetti, e ne' Campi ... Niuno per Vecchio che fu, si ricordava sì gran Nevaia per un dì solo ... A dì 14 Maggio, giorno che partirono per il loro confino Lorenzino, e Giovanni di Pier Francesco de' Medici, sulle 20. ore pioveva quanto si potessi dire gran rovescio d'Acqua ... A dì 26 Maggio si cominciò a segare il Grano ... e a dì 2. Giugno cominciò a Piovere, e piovve infino a tutto Giugno, in modo che a dì 8. di detto, ingrossò Arno a tale ... e istette grosso quasi a quel modo fino a dì 11., e menonne Grani assai legati, e Lini, e Orzi, e fece danni grandissimi, e detto anno fu mala Ricolta.

1495. Per le male Ricolte fu gran Carestia in Firenze, e nel suo Contado, benchè gli Uffiziali della'Abbondanza con ogni studio e diligenza avesse fatto gran provvedimento di Biade, e d'aver di Provenza la tratta di grossa somma di Grano. Il dì 30. d'Ottobre, giorno nel quale fu portata in Firenze la tavola della SS. Vergine dell'Impruneta, venne un Corriere con l'avviso d'essere giunti a salvamento in Livorno diversi Bastimenti, carichi di Grano procedente da Marsilia. Circ'a mezzo Novembre si levarono i Venti libeccì, e con tanta furia e tempesta investirono l'Armata Navale della Lega che combatteva Livorno, che la dispersero. Fu grandissima Carestia per tutta Italia, e massime nel Senese.

1496. Fu il terzo delle Ricolte del Grano per tutto: cominciò la Carestia grande in questi sopradetti di (4. Ottobre) ... di Poveri era venuto in questi due Anni seguenti passati non si dice mai di gran numero di Donne, Fanciulle, Uomini, e Grazonotti del Contado, e della Città, che accattando andavano per la Fame grande, e massimo per poco si lavorava questi due anni detti, tra la Morìa, e la gran Guerra di Pisa e di Monte Pulciano, e tutte l'Arti quasi eran ferme, e non correan danari per la Città, e per lo Contado. Fu nel Verno gran Carestia in Firenze, perciocchè quivi concorrevano l'intere Famiglie de' Contadini, ed altri Mendicanti Forestieri grandi e piccoli, molti d'essi per la lunga fame condotti in tanta debolezza, e in modo consumati, che non si potevano più ristorare. De' quali essendo pieni tutti gli Spedali, ed altri luoghi perciò di nuovo ordinati, non bastavano a ricevergli, sicchè venendosi meno, cadevano morti per le strade, e sopra i muriccioli appresso alle porte delle Case, e nelli sportelli delle Botteghe, intanto che per la Città ne morirono di Fame molte migliaia, non ostante il gran provvedimento fatto dal Pubblico, e le abbondanti elemosine che si facevano da' particolari, non consentendo mai che tali Poveri, ancorchè Forestieri, fussero discacciati, benchè da molti savj questo si giudicasse essere non tanto savio partito

1497. A dì 14. Febbraio furono fatti dal Pubblico di Pistoia certi provvedimenti, per difendersi dalla Peste, e per non patire i durissimi e insopportabili stenti della Fame, furono erette due Canove, una per i Miserabili, i quali pagavano il Pane quasi la metà di quello che valeva, e l'altra per i poveri Cittadini, e per gli Artieri, ai quali era levata una Lira per Staio, ma il Pane era alquanto migliore dell'altro ... Faceva il Comune Pan Migliato, e alla Canova, cioè alla Piazza del Grano si vendeva, e andatavi tanto Popolo, Fanciulli, Donne, e Uomini, che molti ve ne morì più volte; e a dì 10. di Marzo, la Piazza del Grano andò a sacco in Domenica mattina, e infino alle Bigoncie, Farine, Grano, Civaie, e Danari, ogni cosa andò a sacco del Popolo, e se fossi stato un dì di lavorare, che il Popolo minuto fussi istato per Firenze, andava a sacco altro che Pane, ma assai erano alla predica, che era di mattina, e di Quaresima ... Non era per il Contado delle 25. Case una di questi mesi (di Marzo, Aprile, e Maggio) che Pane facessimo, o potessin fare in Casa, per la Carestia grande del Grano, e delle Biade, e molti dicevano che durerebbe parecchi Anni el Caro, perchè per tutto l'Universo eran vuoti e' Granai ... Durò la Carestia grande da Ottobre 1497. per infino alla Ricolta del 1498, e morì in Firenze e per il Contado moltissime gente di Fame, e ogni dì si trovava per le buche delle volte de' morti di Fame; e in effetto si fece infino del Pane della Gramigna, e non se ne trovava; e per ultimo fu data a' Poveri la Sala del Papa, che avessino dove stare, rispetto a' Poveri assai ch'erano corsi alla Città, e ogni mattina vi se ne trovava morti assai, e tutti di Fame, da che Dio liberi ogni Città, e fu cosa mai più veduta, nè udita.

1501. ... In quest'anno fu gran Carestia in Casentino.

1504. Nel Senese, essendo stato l'anno sterile, mancarono di Vettovaglie, e di Strami.

1505. ...Valse in Firenze il Grano un Fiorino largo d'Oro, in Oro, e due Grassoni, ed anche lire 7. e soldi 14. lo Staio, e cominciò detta Carestia di Marzo, e d'Aprile, che se fussi cominciata prima, bisognava che morissi di Fame infinita gente, perchè non si trovava Grano pe' sua danari, e così era per tutta Italia, che mai più si ricorda di simile Carestia universale ... Era Carestia cioè in Sicilia, in Romagna, in Puglia, e in tutti gli altri luoghi vicini ... e il Contado si moriva di Fame ne' Paesi di Ferrara e Bologna, ed in Bologna stessa, dove ... per avere per le Nevi persa la Ricolta, cacciò via tutt'i Forestieri che v'erano accasati da anni 10. in quà colle loro Famiglie e Figliuoli, che infra 8. giorni avessino sgombro. Molta di questa Povera Gente si rifugiò nelle Montagne, e nel Contado di Pistoia, ma anche lì trovarono una fiera Carestia ... e poco aiuto potendo avere, molti furono trovati orti di Fame per la Campagna ...

1511. A dì 15. Gennaio cominciò a Nevicare in Firenze, e di poi a dì 19. venne una Neve ... e stette per infino a 22. detto, e di poi la notte per infino a Nona rimesse Neve di nuovo, e alzò per Firenze per tutto un braccio ... L'Invernata fu Nevai grandissimi per tutta Italia ... In questo tempo fu in Firenze la maggior Carestia che ci fussi gran tempo fa, nè forse mai ... per tutto era Carestia, in modo che per la Carestia ci morì un gran numero di Persone di dentro e di fuori, ed era una cosa crudele a vedere la miseria dell'Universale, andare per la Terra accattando, e per tutto il Contado era il simile; e quando si andava per il Grano o Farina alla Canova, si ammazzavano per affanno, e chi per strette, e chi per diversi luoghi, e modi, e massime si dettono alla Zecca, che gli Uomini Contadini si andavano addosso l'uno all'altro, e salivano in su le Finestre Ferrate in alto le centinaia di persone, delle quali ne erano caduti svenuti e tramortiti un numero grande, e massime delle Donne, che era una cosa crudele de' painti, e delle strida che erano per tutta la Città, e durò questo infino a Ricolta, con assai affanni di chi reggeva e governava ...

1522. A dì 21. Marzo in Sabato, il Grano ... andò in quel Mercato in lire 2. e soldi 6., e in lire 2. e soldi 8., che dette un grande spavento alla Città, e massimo a' Poveri. Venne questa Carestia del Grano, perchè di Settembre (1521.) dettono la Tratta a' Grani del Contado di Pisa, e i nostri Cittadini ne mandarono in Spagna, perchè ve n'era Carestia grande, per modo che votarono tutto quel Paese di Grano. Di che cominciando a mancare a Empoli, un giorno di Mercato non v'era Grano, e ndossene a soldi 40. lo Staio ... e però il Sabato fece il salto sopradetto qui in Firenze ...

1527. ... Pistoia fu angustiata da Carestia. Si ricolse il terzo meno di Vino che l'anno passato, sì ne' Poggi, che ne' Piani ...

1534. Nel mese d'Aprile gli Ufficiali d'Abbondanza feciono mettere bando, che tutti e Cittadini, e Forestieri e Prelati d'ogni sorta, dovessimo per tutto il dì 15. di detto mese aver dato le scritture di quanto Grano e Farina si trovavano in Casa, ed eziandio tutte le bocche avevano in Casa, e ancora chi avesse Grano fuori di Firenze, sotto gravissime pene, per vedere se il Grano che si trovavano gli Ufficiali, era a bastanza per infino al nuovo; e trovato che ne' Religiosi e Cittadini n'era a bastanza, cominciarono a venderlo lire 3. e soldi 10. lo Staio, ed il Comune lo dava a' Fornai ... e altro Grano non potevano comperare, nè macinare, sennon del Comune, e fare il Pane al peso lire 4. soldi 10. piccioli lo staio, in modo che i Poveri Uomini che comperavano il Pane, lo mangiavano a più pregio che chi comperava il Grano ... Nel Giugno il Comune faceva fare a' Fornai Pane piccolo e nero ... e altro Pane non si vendeva a Firenze, nè altro Grano per la Città, che di Comune, ... e i Mugnai non potevano macinare altro Grano che di Comune, per modo che i Poveri no si cavavano la Fame a un Pane di soldi uno e denari 4. piccioli, Pane nero e brutto, che mai si fece il più brutto Pane per Carestia suta mai a Firenze, per modo che tutti e' Cittadini pativano assai a mangiare detto Pane, e durò detta Carestia per infino al dì 9. di luglio 1534 ...

1539. Il Verno fu piovoso ... per lo che i Grani per non aver fatto buon fondamento ... patirono assai ... di modo che la Ricolta fu pessima, e si fu in Firenze, ed in tutta Italia per morirsi di Fame, se Iddio per ... Sua misericordia non ci provvedeva di fuori ... D'Estate e d'Autunno in Firenze, ed attorno per lo Stato, e quasi per tutta Italia fu grandissima Carestia del Grano, e dell'altre cose da vivere, in modo che i Contadini di fuori discosto si condussero a mangiare l'Erbe, in cambio di Pane, e venivano a schiere a Firenze ad accattare, e perchè tuttavia moltiplicavano, acciocchè non crescessimo più, si trattò di ferrare le Porte della Città, perchè non ce ne venisse ... In Pistoia fu tal Carestia, che i poveri Contadini non trovavano Pane alla Piazza co' danari in mano; per lo che il Magistrato dell'Abbondanza di quella Città proibì con Bando, che niuna persona ardisse, facendo il Pane, di cavare il Se morello (il Tritello) onde tanto bene ne risultò, che non pure Pistoia non patì, ma sovvenne in parte le Città di Siena, e Firenze, le quali di penuria, con la Toscana, tanto pativano.

1548. La Quaresima fu scarsa d'Erbaggi, Salumi, e Pesci, perchè la Vernata era stata molto fredda, e non si poteva navigare il Mare, e si vendeva ogni cattivo Cesto di Lattuga due quattrini, e furono in detta Quaresima grandissimi Fredi, e Venti ... La Ricolta nel Luglio fu cattivissima, e andò crescendo la Carestia; e non si sarebbe avuto Vino, se certi Mercanti Ragusei non ne avessero fatti venire 3000. Barili del Forestiero. A dì 2. Dicembre cadde grandissima quantità di Neve ... con orribil nodi di Venti, e d'Acque ... In questo tempo era una grandissima Carestia d'ogni sorta di cosa, dalla piccola alla grande.

1449 [ma 1549]. Di Gennaio andava crescendo la Penuria, e Fame, d'ogni e qualunque cosa nella Città, e nel Contado, e sennonchè il Duca Cosimo distribuì del suo Grano, il Contado si sarebbe morto di Fame. A dì 23 Gennaio cominciò una grandissima Nevata, con grandissimo Vento ... ed era un freddo sì aspro, che poche Persone andavano per le strade ... Morì all'intorno molto Bestiame, e similmente morirono assai Persone, perchè era grandissima Carestia, e non si trovava per denari quasi niente, e peggio per i Poveri si estimava, per esser tanto lontana la Ricolta ... Circ'alli 10. di Luglio furono grandissimi Venti, e Tempeste. Fu cattiva Ricolta d'ogni e qualunque sorta di cose, salvo che fu assai raccolto di Vino ...

1550. ... Si aspettava assai buona Ricolta, per quello che sopra alla terra si vedeva, e per infino ai 24. di Maggio altro non si gridava, che il bello aspetto delle robe; ma vennero quattro giorni di Vento Tramontano, che dell'apparente Ricolta cangiò il nome di buona in cattiva: perciò il Grano alzò subito di prezzo, e la Ricolta fu cattiva per tutto il Dominio ... Agli 8. Novembre cominciò a Piover molto ... che mai restò poco o assai ... Fu gran Carestia d'ogni cosa, e morivano molti Poveri dalla Fame: il Duca Cosimo fece venire alquanto Grano navigato, che fu di gran sollievo al Paese, e fece rabbassare quasi la metà del prezzo ...

1551. Nel Gennaio seguitava grande la Carestia, e grande il patimento de' Poveri fino al dì 19., nel quale principiò una penuria anche di Carni che non si trovavano per quattrini ... Cresceva frattanto la Carestia, e molti morivano di Fame ... il Duca Cosimo ... ordinò, che si distribuissero ai Poveri Sacca 10. di Pane al giorno per Quartiere, e molti ne mandò a lavorare alla Fortezza di Siena, e alle Fortificazioni di Annalena. Ai 4. Aprile crescendo tuttavia la Fame, si distribuì Pane ai Poveri all'Aricescovado, dove per la gran calca morirono soffocate 4. Donne ... Per la gran Carestia che fu del Grano & altre cose da vivere, il Duca Cosimo ordinò che ogni mattina, cominciando il dì 15. di Marzo, si dessi pubblicamente un Pane per uno a ciascuna Povera Persona, che andassi per esso a una certa ora innanzi Terza; che perciò si sonassi la Campana grossa di S. Maria del Fiore, a distesa, e durassi una mezz'ora, e finita la detta Campana di sonare, si dessi il detto Pane in questi quattro luoghi, cioè a S. Spirito, a S. Croce, a S. Maria Novella, e alla Nonziata. A dì 10. di Giugno, essendone venuta la Ricolta, si restò di dare il Pane in Firenze, avendo durato a darsi ogni mattina mesi 2. e dì 25. a gran numero di povere Persone ...

1554. A Calen di Giugno nel Pistoiese cadde sì furiosa Grandine, che fece danni grandissimi, onde ne seguì per il seguente anno una miserabile penuria di Frumenti, Biade, e Vino. In Firenze la Ricolta

essendo stata cattivissima, metteva il prezzo del Grano a lire cinque lo Staio ... ma la misera Gente ben si moriva di Fame per la Città, e per tutto il Dominio, che benchè trovasse la Vettovaglia, non aveva modo alcuno a poter'arrivare a tanto Pane che vivesse, essendo ancora di più in pregio molto alto il Vino, e l'Olio, la Carne, ed ogni altra cosa da mangiare e bere. Condussesi in tanta estrema il Popolo in quella Vernata, che raddotosi nella città 18000 Poveri, che vi andavano accattando, morivano pubblicamente di Fame per le strade, e su' muriccioli, e nelle buche delle volte; sebene il Duca avesse ordinato, che ogni giorno si distribuisse per limosina ottomila libbre di Pane cotto di once 6. per ciascuno in quattro Quartieri ... Si disse che in quell'anno perirono di fame e di Stento, fra la Terra ed il Dominio, 60000 persone: e poi d'una Malattia chiamata le Petecchie, e simile in parte alla Peste, vi s'aggiunsero ancora un gran numero di morti ... Fu meschinissima Ricolta d'ogni cosa ...

1555. Di Gennaio era una grandissima Carestia, e morivano molti Poveri di Fame ... e questo fu fino al dì 13. Gennaio, temendo tutta la Città che prima che venisse la Ricolta, rispetto alla Guerra, e alla gran Pioggia che seguitava, i Popoli non morissero di Fame ... Nel mese di Febbraio morirono molte persone di Fame e fu dispensato il Pane a dodicimila Poveri ... e così in genere ogni cosa fu carissima, e dei Poveri assai ne periva di Fame ...

1562. e 1563. Furono Carestie in Toscana. A dì 4. Luglio 1562, fu pubblicato un Bando proibente l'estrazione di Grani, Biade, & altre Grasce

1569. A dì 27. Agosto fu pubblicato in Firenze un Bando proibente l'estrazione di Grasce, per timore di Carestia.

1579. Fu grandissima Carestia nella Città di Firenze di modo che per tutto il mese di Novembre valse lo Staio del Grano lire cinque, e soldi 16. di piccioli.

1580. Continuando la Carestia In Firenze, per tutto il mese d'Aprile valse lo Staio del Grano lire 5., e soldi 11. di piccioli. Circ'alla fine di Luglio si scoperse in Firenze un Male, il quale lo chiamarono il Mal del Castrone, e di modo se ne riempì la Città, che non vi quasi persona alcuna che non l'avesse, e ne ammalavano le Case e le Famiglie intere, e stavano ammalati otto o dieci dì, e poi rimaneva loro la Tosse, e di detto Male ne morì in Firenze assai buona quantità, ma tutte povere persone, che non avevano da aiutarsi.

1586. Fu grande Carestia ... e nelle Stinche fu gran mortalità di quei Prigioni, e durò più di un mese e morirvene ogni giorno uno o due.

1590. Trovandosi afflitta la Toscana da grandissima Carestia, e non si essendo potuti ottenere Grani dalla Sicilia, dal Levante, dalla Barberia, stante le male Ricolte, che erano state ancora in quei Paesi soliti essere il Granaio dell'Italia, il serenissimo Granduca Ferdinando I. con somma prudenza riflettè, che le medesime Cause Meteorologiche, dovevano aver cagionato una copiosissima Ricolta nei Paesi più Settentrionali di noi. Perciò si voltò alle più remote Provincie verso il Baltico, allora non molto praticate, e spedì per le poste a Danzica Riccardo Riccardi Gentiluomo Fiorentino, ricchissimo e principalissimo Mercante, per incettar Grani e Biade, ed in questa maniera, da niun'altro prima immaginata, gli riuscì di mettere l'abbondanza nella Toscana ... [S]i legge un'informazione circ'ai paesi Settentrionali, donde furono portati in Italia i Grani, per sollievo delle carestie che l'affliggevano verso la fine del Secolo XVI. Nel mese d'Agosto fu pubblicato il ... Bando, il quale fu poi anche ripubblicato nel 1621., ... perchè sarebbe cosa utilissima il rinnovarlo in annate, nelle quali, al serrare delle Ricolte, si preveda Carestia, purchè si pensasse prima ad avere sempre in deposito una sufficiente quantità di Semi di Rape, da potersi distribuire ai Contadini, giacchè essi Semi, in annate nelle quali non bisognassero per seminare, si potrebbero impiegare per far'Olio Questo anno è chiamato anche oggidì dai Vecchi di Pistoia *l'Anno della Canova*, perchè in esso fu la maggiore Carestia che mai si fusse sentita; di sorte che in Pistoia (benchè ella di meno patisse di molte altre Città d'Italia) le persone cadevano morte per terra,

trovandosi a molti de' morti la bocca piena d'Erba, e di Fieno, e quei pochi che scamparono, sempre ebbero in volto il ritratto della morte. Il Consiglio di Pistoia per riparare a tante miserie, fece estrarre da' luoghi Pii 1200. Ducati, a fin di far venire robe Forestiere, e che niuno potesse vendere Roba da vivere, ma si tenesse ad istanza degli Abbondanzieri. Tutte le Biade, o Grani de' Cittadini, si posero in S. Jacopo, e nella Sapienza, senza strepito, o doglianza d'alcuno ... Tre erano le Canove, una in Porta Vecchia per i Cittadini, e due sulla Cantonata degli Orefici, che volge a S. Andrea, e sotto la Loggia del Campanile si fece uno steccato, dove si vendeva la Farina, la quale pure non si poteva avere senza la polizza d'uno Abbondanziere, ed era un gran miseria vede concorrere alla Città tanto Popolo affamato, non ostante che a molti Comuni fosse stato dato Grano e Segale forestiere, acciò non avessero a tumultuare: il Pane era tutto bruno, nè si faceva più di 100. Pani bianchi il giorno, che servivano per Infermi, Vecchi, e Bambini, concedendosi uno il giorno per bocca ...

1592. Fu Carestia grandissima per tutta Italia ... Relativamente alla Toscana non ho trovato altro, che nel Cod. 92. della Cl. 27. dei Manoscritti della Biblioteca Magliabechiana certe Ottave sopra l'anno 1592. travagliato da Fame universale per tutta Italia, e particolarmente per Firenze; ed ho veduto un Bando pubblicato in quest'anno, proibente l'estrazione di Grasce, per timore di Carestia.

1596. Era di questo tempo in Toscana una gran Carestia, poichè il *P. Agostino del Riccio* Domenicano nella sua *Agricoltura Sperimentale* ... dice incidentalmente *in cambio di cantare allegramente, ci bisogna il pigliare il Canto delle Tortole, e gemere, e far fonti di lacrime, & invece di carolare, bisogna porsi a sedere, & a diacere, che non ci reggiamo ritti per la Fame, poichè gli uomini sono tanto avari che lo Staio del Grano vale 10. lire, & è durato circa 10. anni, & ogni cosa è caro, a talchè non si sente più canti ...*

1601. A dì 27 Gennaio si levò una grandissima Burrasca di verso Ponente ... Fu pubblicato un Bando proibente l'estrazione di Grasce, per timore di Carestia ..,

1604. ... Alla fine di quest'anno, e nel principio del seguente 1605, fu Arno Diacciato di tal sorte, che vi si fecero tutte le sorte di trattenimenti: il Giuoco, del Calcio fu il manco, e massimo per le Feste di Natale, vi si fece Cacce, e vi si corse un Palio di Gente ignude, e vi si fecero fuochi continui in più luoghi ... e durò tanto che le gente si stuccarono di trattenimenti, perchè stette tre mesi senza piovere. Il dì 5. Aprile fu pubblicato un Bando proibente l'estrazione di Grasce, per timore di Carestia.

1629. Fu in Pistoia una gran Carestia, cagionata più dall'ingordigia degli'Incettatori del Grano, che dalla sterilità dell'annuale: il Grano mediocre si vendeva lire 8. lo Staio, il Vecciato buono lire 7. e soldi 15., e non se ne trovava per denari, massime essendo concorsa in Pistoia molta Poveraglia del Contado, e perfino del Territorio Bolognese. Successe una sollevazione nel Popolo, e furono istituiti gli Abbondanzieri, i quali fatta la descrizione delle Bocche, trovarono che mancavano 18000. Staia di Grano al bisogno. Per cagione del cattivo nutrimento preso da' Poveri, si risvegliò in Pistoia una Fiera Epidemia di Febbri Petecchiali, e si distese anche nelle persone benestanti.

1630. ... In questo anno calamitosissimo, e di funesta ricordanza per la Toscana, a cagione della Carestia, e della Peste, fra gli altri savissimi provvedimenti, coi quali il paterno zelo del Serenissimo Granduca Ferdinando II. Procurò la sicurezza, ed il sollievo de' suoi Popoli, merita di esser rammentato il seguente Motuproprio. *Convenendo il questo anno penurioso e calamitoso, pensare al sollevamento di questo Contado e Distretto, nè solamente perchè i Terreni non restino sodi, ma si aumentino le Semente, & i Poveri abitatori restino aiutati a guadagnarsi il vitto, per sostentare le proprie famiglie, siccome per quelli che vivono dentro la Città di Fiorenza, ha dato S.A. molti ordini a loro beneficio, così per provvedere a quelli di fuori, elegge ora ... Nicola Capponi, Giorgio Scali, e Vieri de' Cerchi, ai quali vuole che si distribuiscino i luoghi da visitarsi. E dovendo essi non solamente informarsi de' bisogni di esso Contado e Distretto, e della quantità delle Grasce che in presente siano necessarie per suo mantenimento, per provvedersi con più vantaggio e risparmio de' Poveri che sia possibile ...*

1647. A dì 5. di Maggio nel Pistoiese cadde una improvvisa ed abbondante Neve ... dopo la quale per più settimane, non fu un giorno d'aria buona, ed essendosi generata una quantità infinita di Bruchi, de' quali se ne trovava fino nelle Camere, e nei letti, gran timore nella Città apportarono; nè fu senza cagione, imperciocchè occorsero Piogge continue, andò male molto Grano, si guastò molto Vino, e ne successe Carestia, e molte Infermità. Seguirono molte Inondazione di Fiumi e Torrenti della Toscana ... Nei 23. e 24. Giugno furono Piogge grandi e continue in Firenze, che guastarono le solite feste della Città ... essendo molti mesi che non faceva che piovere ... non si poteva battere in Montagna, ed il Grano nasceva nella Paglia; e di più la Saggina, i Migli, e i Panichi andavano tutti male per le continue Piogge, e le Castagne ancora ... Il Serenissimo Granduca, attese le male Ricolte, fece il dì 3. Chiamare a se 18. Mercanti principali di Firenze, e gli pregò a fare loro quelle provviste di Grano di Danzica, o d'altrove, che credessero necessarie per il Paese, volendo lasciare a loro il carico, senza che il Magistrato dell'Abbondanza vi s'interessasse ... A dì 27. Ottobre fu pubblicato un severo Bando, col quale fu concessa facultà ai Soldati delle Bande, di poter visitare le Case di quelli che avessero Grano e Biade, e riscontrate le Portate fatte, e quello che si trovasse di più del notato in Portate, fosse acquistato per i medesimi Soldati ec. Avendo poi il Serenissimo Granduca fatta fare la descrizione dei Poveri di Firenze, per far dar loro certa sorte di Pane per sei quattrini l'uno, che valesse qualche cosa di più, per mantenergli, mediante la Carestia, il d' 4. Dicembre fu trovato ch'essi Poveri ascendevano al numero di 11000 ... Il dì 15. furono aperte in Firenze quattro Canove, dove si vendeva alle povere Persone, per sei quattrini l'uno, assai grosso, mediante la Carestia, e vi assistevano Gentiluomini, acciò non fosse comprato da altri, che da' Poveri ... Intorno alla metà di Novembre, essendo tutto il Piano di Pistoia allagato per le continue Piogge, e la Città afflitta da Carestia, si era piena tutta di Poveraglia, massime di Montagna, e fatta dagli Abbondanzieri diligente descrizione delle Bocche, fu trovato mancarvi fino alla nuova Ricolta 20000. Staia di roba, e quel che aggiungeva spavento, si era il non saper dove voltarsi per provvederla.

1648. Non sorse a' Pistoiesi un anno da molti in qua calamitoso, come questo ... Nel fine di [Gennaio] cominciarono a farsi in Pistoia i Mercati senza Grano, sicchè crescendo la Fame, molti se ne morirono. Il Grano si vendeva lire 14. lo Staio, e i Corpi Umani, essendo pasciuti di varie Erbe, anche Ortiche e Malve, di Giumenti e Cani, si cagionarono gravissime Infermità, con delira menti, e per non dare terrore alla gente, non si sonavano più le Campane a Comunione, nè a Morto, e in due soli mesi morirono più di 700. Persone ... A dì 10. Maggio si cominciò a dispensare in Firenze certa sorta di pane a' Poveri per amor di Dio, mediante la Carestia, che era in tutto lo Stato, e in tutta Italia ancora ... Ruscirono anche in quest'anno 1648. scarse le Ricolte; laonde per rimediare che lo Stato non patisse, il Granduca dichiarò sei gentiluomini Fiorentini per Abbondanzieri, e perchè provvedessero Grani ed altre Grasce di fuori di Stato ...

1649. A dì 1. Gennaio furono aperte in Firenze due Canove, che una dall'Arte della Lana, e l'altra dall'Arte della Seta, per sovvenire i Poveri Lavoranti di dette Arti in questo anno penurioso, dando del Pane che pesava una libbra, per sei quattrini, per via di polizze, e il danno posò sopr'a dette Arti ... Il dì 20. furono dal Granduca deputati alcuni Gentiluomini, che andassero alla case dei Benestanti di Firenze con pregar ciascuno a voler far la carità di obbligarsi a dare un tanto al mese, per a tutto Luglio prossimo avvenire, a loro piacimento, per alimentare i Poveri, che erano infiniti in questo tempo penurioso, ed erano fatti riserrare nei Mendicanti, ed in altri luoghi, dove erano mantenuti, facendosi pigliare per le Chiese, e per le Strade, quelli che non andavano volontarj in detti luoghi destinati ... Il dì 20. Agosto d'ordine di S.A.S. furono precettati 12. Cerusici, per andare nei Villaggi intorno a Firenze, a cavar sangue, e fare altre cure necessarie per i poveri Contadini, poichè erano per la maggior parte malati di Febbre, e ne moriva una gran quantità ... Seguitavano in Pistoia le miserie di Carestia, e malattie principiate l'anno scorso ... si mosse il Vescovo a ordinare, per placare l'Ira Divina, solenni Processioni e Preci pubbliche: seguitando tuttavia la Fame, e le Malattie, si trovò che in otto giorni dell'Ottava di S. Jacopo, si erano ammalate più di 500. persone, nè passava giorno che non ne morissero, e andando il male sempre pigliando forza verso l'Autunno, la Città restò molto travagliata. Crescendo sempre verso la fine dell'anno la Mortalità, si trovò mancare, tra la Città ed il Contado, più

di 12000. Persone, ed essendo la strage stata maggiore ne' Contadini, l'Uva si marciva sulle Viti, non trovandosi chi la Vendemmiasse, e ciascuno che aveva possessioni, era costretto a fare ogni buon patto, a voler trovare chi glie le lavorasse ...

1651. A dì 24. Gennaio in Firenze si scoprì il Corpo di S. Antonino Arcivescovo, per ottenere la cessazione della Pioggia durata quattro mesi, e subito cessò. Per la suddetta Pioggia rovinarono molti luoghi nello Stato ... e ... poi ne fu gran Carestia ...

1664. A dì 15. Maggio fu pubblicato in Firenze un Bando, proibente il vender Grani di mala qualità.

1665. Il dì 24. e 25. Gennaio fu sì terribil Freddo, che il Fiume Arno diaccio a segno, che si andava sopra ... A dì 27. [Luglio] turbassi il tempo di strana maniera, e venne una grandissima Pioggia, accompagnata da spaventosissimi Tuoni e Fulmini A dì 1. Luglio fu pubblicato un Bando, proibente l'incettare Grani e Biade.

1677. Fu grandissima penuria di Grano, e Biade, e a' 17. Dicembre venne in Arno una grandissima Piena, che allagò Borgo Ognissanti.

1678. Nel Gennaio era cresciuta la Carestia, a segno che il Grano si vendeva lire 10. lo Staio, e non se ne trovava. Il Granduca con Bando fissò il prezzo a lire 7., e messe il suo in Piazza a lire 6. Ciò non ostante i particolari non mandavano Grano in Piazza, e di fuori non ne veniva nemmeno un granello, perchè chi lo aveva traghettava in altri Paesi, dove si vendeva più d'una Piastra. Perciò il Granduca fu forzato a mandar fuori gente per tutto lo Stato, con titolo di Commissarj, ai quali dette autorità pienissima di fare ogni diligenza, ed ogni severa perquisizione, per trovare il grano dove ne avevano indizio che ne fosse, e quello trovato mandarlo a Firenze, e castigare rigorosamente chi lo nascondeva; e chi lo trasportava in altri luoghi senza portarlo alla Città, cadeva in pene gravi. La Città era ridotta, che non aveva pane più che per giorni tre, se non che Dio permesse che arrivarono a salvamento due o tre Barche di Grano commesso per Livorno, ed ancora i Signori Lucchesi prestarono all'Abbondanza una buona quantità di Grano, che fu la nostra salvezza. Avvenne questa gran penuria, non tanto per la scarsa ricolta, quanto per aver mandato fuori imprudentemente i nostri Grani, e per non averne fatta la provvisione a tempo, quando li Soprintendenti di duellane scorsero la mancanza. Nel mese di Maggio più volte successe, che non si trovò Pane, nè bianco, nè nero ai Bottegai, nè ai Fornai, e il dì 7. ne fu fatto mescolato con Miglio, Riso, e Grano, che fu un cattivissima Pane, del quale bisognò mangiarne molti giorni.

1682. A dì 4. Novembre non si trovando Olio per la Piazza di Firenze, non ostante che valesse 8. scudi la soma, il Granduca fece aprire la Grascia, e fece condurre molto Olio di detta Grascia che era fuori, e ne comprò 1000. Barili da S. Maria Nuova, e dava Olio a chiunque lo voleva, con ordine che non passasse gli 8. scudi, & anco mandò in Puglia a comprarne gran quantità.

1688. ... A dì 1. Dicembre, sull'imbrunir della sera, si sollevò grandissimo Vento, quale fece danni assai ... A dì 8. venne una gran Piena in Arno ... la qual Piena escì dalla Porticciola delle Muline sul Prato, ed allagò tutto Borgo Ognissanti, e le strade circonvicine ... Allagò similmente la Campagna, e danneggiò le Biade, portò via alcune Case, e a S. Donnino molti Campi. Durò la Pioggia quasi due mesi ... il che fu cagione che la Sementa del Grano andò tarda, e non finita. In Firenze molte Cantine si empierono d'acqua, la quale sollevò in aria quelle Botti, che in esse trovò. Fu fatta scoprire nel dì 11. la Sagra Immagine del Crocifisso delle Monache di S. Jacopo in Via Ghibellina ... la sera circ'all'ore 24. cominciò Arno a dar fuori per la seconda volta dalle Fogne, e per 6. ore durò a crescere ... e arrivò in molte strade ... e la Campagna restò talmente allagata, che da Livorno a Firenze era tutto un Lago, il che apportò un danno infinito al terreno seminato. Perciò il dì 12. fu necessario mandare di Firenze in Campagna molte Carrette cariche di Pane, acciò molti poveri Pigionali assediati dall'acqua, non si morissero di Fame ...

1690. ... A dì 12. Settembre sopr'alle montagne di Pistoia fu una gran Neve, la quale apportò in Firenze gran Freddo. Il Vino nuovo fu assai agro, stante che la Stagione andò sempre contraria e poi guastassi il tempo, e diede nel Piovere, che l'uve non ebbero campo di perfezionarsi, e divenir mature; e il giorno di S. Michele fu una grandissima Grandine ... e percorse molto le Uve. Il Grano fu rincarato, e i Forni scemarono la piccia del Pane once 6.

1691. ... A dì 15. Marzo fu pubblicato un Bando, per conservazione dell'Abbondanza delle Vettovaglie ...

1692. ... Nel detto mese [Agosto] si guastò assai Vino nelle Botti ... la Ricolta delle Castagne fu poca, a segno che tutta la poveraglia delle Montagne venne in Firenze a lemosinare ... La Ricolta dell'Olio fu mediocre.

1693. Nell'Inverno, e nella Primavera fu quasi sempre Aria fredda, con spesse Piogge, non conoscendosi più Autunno, nè Primavera ... Fu scarsità di Bozzoli; la Ricolta del Grano, non fu in quell'abbondanza che si aspettava, e vi fu assai Volpe ... Sentironsi tanto nella Città, che fuori molte Febbri Terzane, ma pochi perirono. Nelle Montagne di Pistoia vi fu qualche malattia, causato dallo stento patito nell'Invernata, mediante la mancanza delle Castagne, e il Granduca vi mandò due Cerusici per assistere quei Malati ... In esso mese di Dicembre si cominciarono a sentire molte Malattie, e gli Spedali si riempirono di Ammalati, sì del Contado, come ancora della Città, e nel Popolo di S. Lorenzo vi furono molte Malattie, e assai di quella Poveraglia morì, mediante i patimenti sofferti.

1694. A dì 2. Gennaio andò un Bando, che ciascuno facesse la Portata all'Abbondanza del Grano, e Biade, che appresso di se si trovava, e la nota delle Bocche, per venire in cognizione come stesse provvisto lo Stato Serenissimo, e se assorta fosse mancato, come in effetti mancò; poichè andò il Grano in prezzo di lire 5. e Grazie 10. lo Staio; e tal novità fu causata, mediante che in Livorno un Custode de' Grani si fuggì, avendo esitato il Grano ai Francesi, e fatto un cumolo di 35000. Pezze. Veduta dagli Abbondanzieri tal novità, per non trovarsi allo scoperto, fu fatto scemare il Pane, e concederono al Fornaio del Guanto di venderlo di Biada, e nei Forni si mescolava con Farina di Biada, cioè due Staia di Farina di Grano, ed uno di Farina di Fave ... Sentivansi gran lamenti per tal Carestia, per le grandi Malattie, e per il morir che facevano i Poveri nelli Spedali, e per la Città ancora. Seguitava la Moria, e si disse che fra gli Spedali, e la Città, fossero morte nei mesi di Dicembre, e Gennaio circ'a 1000. persone, ma però quasi tutta gente attempata, e ancora andava seguitando ... Nell'Inverno di quest'anno furono Freddi grandissimi, e assai patì la Selva, ed in specie la Montagna di Pistoia ... per il qual successo fu duopo mandare da questa Abbondanza quantità di Grasce, fralle quali, oltre alle Biade, vi si aggiunse molta porzione di Risi, fatti venire da Livorno ... Il Serenissimo Granduca per rimediare all'ostinazione di chi aveva il Grano, e non lo metteva in Piazza, si rivolse di farne venire lui stesso ... A dì 1. Luglio fu ordinato per Bando il far le Portate del Grano, e Biade da Macine ... La Ricolta del Grano era stata mediocre ... quella poi delle Biade fu scarsa assai, e quasi punta, cioè di Fave, Saggina, Miglio, e Fagioli ...

1695. ... A dì 1. Agosto l'Abbondanza fece scemare il Pane a' Fornai, mediante la scarsa Ricolta del Grano e cattivo, più nel Piano, che nel Poggio, essendovi assai Volpe ... Nel Mese d'Agosto ripullularono le Malattie in Firenze ...

1696. ... Fu scarsa la Ricolta della Seta ..., a cagione della mortalità de' Bachi, stante li cattivi Temporalì ... La ricolta del Vino fu scarsa, ma d'ottima qualità ...

1697. ... La Ricolta del Grano fu mediocre, ma bensì di buonissima qualità ...

1698. ... La Primavera e l'Estate poco si fero sentire, e l'una e l'altra fu variabile ... La Ricolta del Grano fu alquanto tenue, con molta Volpe, e poca Paglia, il che derivò dalle spesse Piogge nel tempo

della Granagione ... La Vendemmia fu assai tarda ... e perciò la Ricolta del Vino non fu abbondante, nè di quella perfezione come l'anno scorso ...

1699. Essendo corsa da più anni avanti una gran Stravaganza di stagioni, che non si era potuto distinguere il Freddo dal Caldo, l'Inverno dall'Estate, e la Primavera all'Autunno ... [f]u scarsità di Seta, per la moria seguita ne' Bachi ... A dì 9. Agosto fu fatta in Firenze una solenne Processione, in rendimento di Grazie al Signore Iddio, d'averci conceduta la cessazione della Pioggia, la quale incomodava non poco la Battitura del Grano, che facevasi vedere verdeggiante sulle Biche, essendo andata la Mietitura di esso assai fuori dell'usato ...

1700. ... La ricolta del Vino fu tenue ...

1701. ... Nel Marzo prese prezzo l'Olio, che arrivò a valere lire 2. soldi 6. e denari 8. il Fiasco, e lire 73. ed un Pavolo, e poi fino a lire 74. la Soma. Ne fu provvisto una certa somma di fuori, e allora ritornò a valere nella nostra Piazza lire 64. la Soma ... Doppo essere stato per lo spazio di quasi due mesi buon tempo, nel far della Luna del mese di Luglio si guastò il tempo, e cominciò a piovere ... a segno che incominciò a impedire la Battitura del Grano, poichè la Mietitura era andata felice. Il dì 21. Luglio fu sì grand'Acqua ... e ... quasi in tutti quelli Orti ... dissipò e guastò ogni cosa ...

1709. ... Perchè la Neve, ed il Diaccio era così alto in Città, e nella Campagna, non veniva nessuna Bestia carica in Firenze, onde si cominciò a provare una gran mancanza di Fuoco in generale da tutti; perciò il dì 21. Sua Altezza Reale levò la Gabella del Fuoco per tutto questo mese ... per il Freddo talmente eccessivo ... accadde che nella via detta Borgo S. Lorenzo, fu trovato ... un Uomo morto, e intrizzito dal Freddo in uno sportello d'una Bottega. S.A.R. mandò 20. Tollerati alla Cura di S. Lorenzo, per comprare tanto Fuoco, e dispensarlo ai più mendichi, e poi fece venire Brace, e Carbone, e dispensarlo alle Cure più povere ... ed era una compassione il sentire per le Case, Strade, e Chiese tutti tossire, con Tossi secche, e pericolosissime. Fu concessa dal Sommo Pontefice la dispensa per tutto lo Stato nostro, di poter mangiare Uova, e Latticinj in tutta Quaresima di quest'anno, non con altra restrizione, sennonchè questo fosse senza esempio; ed il motivo fu l'estrema penuria che vi era d'Erbe, Legumi, Pesce, e Salumi assai cari, e cattivi ... Stante la gran Carestia di Carni, e d'ogni altra cosa, nel dì 6. Aprile si macellò un Manzo la settimana da tutti i Macellari a 17. quattrini la libbra; l'Agnello andò a 19., il Castrato a 21., la Vitella a 22. la libbra, e il Grano a lire 8. lo Staio: un Cesto piccolo di Lattuga valeva due quattrini, ma di Carciofi nemmeno se ne sentì il nome. A dì 29 fu scemato il Pane once sei per Piccia, e fu per Bando stabilito il prezzo del Grano in lire 7. lo Staio, e fu proibito ai Macellari il taglio del Manzo ... A dì 11. Giugno benchè da molto tempo fossero frequenti le Piogge, e con ammirazione di ognuno non si vedessero perciò patire le Campagne, ad ogni modo temendosi, colla continuazione, quel danno che per anco non vi era, ed essendo il Grano sul maturarsi, fu fatta una divota Processione, e il dì 14. Fu scoperta una sagra Immagine di Gesù Crocifisso, nella Chiesa delle Monache di Monticelli ..., per impetrare da Dio la Serenità dell'Aria ... ma i giorni 28. E 29. di Giugno portarono via Grano, e Vino, di modo che il Grano seguì a valere lire 7. lo staio, ed il Vino d'ogni sorte raddoppiò il prezzo, e non se ne trovava, e dell'Olio non se ne poteva avere dalle Botteghe quanto uno ne voleva coi proprj denari: La Ricolta del Vino fu scarsa, e dalla Porta al Prato ne fu gabellati cinquantacinquemila Barili meno del solito ... Sarà sempre di funesta ricordanza quest'annata dal 1709, poichè per i grandissimi Freddi del gennaio, e Febbraio, si seccò la maggior parte degli Ulivi, con danno immenso de' Padronati, e dei poveri Lavoratori ... A dì 17. Novembre 1709. fu rinnovato il bando, che non si potesse incettare Olio senza licenza della Congregazione della Grascia, e che se ne dovesse fare la Portata.

1710. Sulla fine del Dicembre prossimo passato, i Signori della Congregazione di S. Gio. Batista, per rimediare all'estrema necessità della Poveraglia, cominciarono a far dispensare per tutte le Case il Pane a detti Poveri, e sul principio del presente mese, cominciarono i Deputati delle Cure, cioè Frati, Monache, e Persone Benestanti, a dispensare once 3. Per testa di Riso cotto con acqua, due giorni della settimana

..., cioè la Domenica, ed il Giovedì ... e seguitarono a tutto il prossimo mese di febbraio, e qualche poco di Marzo. Nel Gennaio, e Febbraio, fu fatto venire in Firenze molto Vino Navigato, detto *Pipiona*, stante l'esserci tal Carestia di Vino, che rinterzò il prezzo di tutti i Vini bassi, mentre il Chianti, ed il Carmignano tutto andò in Olanda, ed in Inghilterra ... Di Maggio fu portata a Firenze gran quantità di Grano Forestiero, e fu messo alla prezzo di lire 4. e soldi 16. e denari 8. lo Staio, e ne fu spacciato assai, per esser buono, e far comparita ... Il dì 24. [Giugno] fu ricresciuto il Pane 6. once, e le Ricolte furono mediocri ... L'Olio in quest'anno andò a scudi 10. la Soma, e più ancora sarebbe salito, se la Grascia non ne avesse fatto venire del Navigato ... A dì 23. Giugno comparve nella Pianura di Piombino un immenso nuvolo di Locuste, o Cavallette ... il quale da' fieri Scirocchi era stato trasportato dalla Barberia fino a qua. Essi infausti Animaletti si sparsero poi nelle Maremme Granducali, facendovi guasti lacrimevoli, e vi si mantennero gli anni seguenti fino al 1716, rinascendo verso la metà d'Aprile dalle Uova deposte in terra nell'Autunno ...

1712. ... Le Ricolte in quest'anno furono ordinarie d'ogni cosa, e vi furono pochissimi Fichi. Le Semente furono scarse, e non troppo buone, stante le Piogge che erano continuate per qualche mese.

1714. ... Ci fu in quest'anno scarsezza di Frutti, poco Vino, e Agro, perchè fatto con Uve acerbe, e fradice, a cagione delle Piogge continue, e grandi. L'Olio fu caro, ed anche il Grano.

1715. ... Poche furono le Raccolte del Grano, e pochi Frutti, e cattivi. Si fece crescere il Pane once 8. per piccia, ma Pane bruno, venduto in una Bottega da' Ricci ...

1716. ... Un certo Freddo venuto verso Settembre, portò via quasi tutta la Ricolta dell'Olio ...

1725. Alla fine di gennaio caddero molte nevi. Sulla metà di febbraio furono bellissimi tempi: ma nell'ultima settimana di marzo si provò gran rigore di Freddo, con esser caduta molta Neve ..., che danneggiò assai i frutti della Campagna ...Essendo stata abbondante la Ricolta del Grano ... fu nel dì 22. [Agosto] aumentato considerevolmente il peso del Pane ...

1726. ... A mezzo Febbraio fu diminuito il prezzo del Grano de' pubblici Granai dell'Abbondanza, in sollievo de' Poveri ...

1728. L'Invernata fu assai Piovosa, con gran danno delle Campagne ...

1735. In Lombardia, essendovi bellissima apparenza di Ricolte di Grani, sopraggiunse un vento bruciatore, che seccò le non peranche mature Spighe, ed insieme le speranze de' Mietitori ...

1740. ... Essa piena d'Arno ringorgò per la Gusciana nel Padule di Fucecchio, e danneggiò molto le Campagne del Circondario ...

1745. Il freddo nell'Inverno fu lungo, e grandissimo ... onde si seccarono molte Piante Fruttifere ...

1747. Nel Giugno i Grani furono danneggiati dalla Ruggine ...

1748. Nella primavera la Ruggine fece danni grandi ai Grani

1749. Niuno dovrebbe mai desiderar di godere, o rallegrarsi di aver goduto un Verno placido, e senza Nevi, e Ghiacci ... Non potea essere più placido in Lombardia, ed in altri Paesi il Verno dell'Anno 1749. ... Ma che? Sul fine di Marzo, venne più d'uno scoppio di Neve, ce ... rubò i primi Frutti, danneggiò gli Orti, e la Foglia de' Gelsi, e poco propizia fu a' Grani, che già s'erano mossi ...

1751. nella Maremma d'Orbetello regnò un'Epidemia di febbri putride, originate dagli eccessivi Calori dell'Estate, dagli affannosi Scirocchi che dominarono, dai cattivi alimenti per scarse Ricolte, e dalle Acque cattive bevute da chi si trattenne in que' luoghi.

1753. ... Nella Città e Contado di Siena, alcuni Fulmini fecero del danno; e nel Contado Fiorentino, la Bufera di Neve scoscese parecchi Ulivi e Frutti.

1755. ... Per l'eccessivo Freddo perirono gli Agrumi, gli Erbaggi, ed i Carciofi ... i Gobbi, i Limoni ... e le Uova che ridusse come sorbettate ...

1761. D'estate furono molte Piogge ..., laonde fecero ingrossare le Uve, ma resero i Vini deboli, e di poca durata, e furono di pregiudizio alla preparazione delle Semente de' Grani ed altre Biade ...