

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI



Agricoltura del Seicento ***La Coltivazione toscana* di Vitale Magazzini**

a cura di Luciana Bigliuzzi - Lucia Bigliuzzi

Firenze, 2012

Tipi da biblioteca, ottobre 2012

“In biblioteca. Perché c’è il futuro della tua storia”

Indice

Premessa	p. 2
Dedicatoria ai Lettori	p. 3
La <i>Coltivazione toscana</i> – Capitoli I –XIII	p. 5
La <i>Coltivazione toscana</i> – Capitoli XIII-XXXIII	p. 21

Premessa

L'opera, composta di XXXIII Capitoli, si apre con la "Dedicatoria ai Lettori" a cui segue, a partire dal Capitolo I -che contiene una premessa di ordine generale- fino al XIII, la scansione delle attività agricole da svolgersi mese per mese, offrendo al moderno lettore uno spaccato di tutto interesse sullo stato dell'agricoltura e delle pratiche agrarie nella Toscana di primo Seicento.

Magazzini fu infatti capace con la sua *Coltivazione* di descrivere puntualmente l'assetto del territorio dei suoi tempi, le coltivazioni praticate, le abitazioni, gli alimenti e la loro conservazione, gli usi e costumi della gente dell'epoca ivi compresi i rapporti fra le varie classi sociali.

Terminato il lunario, Vitale Magazzini nei successivi capitoli XIV-XIX passava in rassegna la vita della fattoria da lui descritta minuziosamente come una piccola e strutturata società basata su ruoli e gerarchie precisi.

Il rispetto dell'ordine sociale e l'accettazione incondizionata dell'appartenenza alle singole classi che all'interno vi stavano, costituivano la sola garanzia per la sopravvivenza dell'intero nucleo.

Moralità e buoni costumi rappresentavano l'unico orizzonte possibile entro il quale concludere l'intero complesso dei rapporti fra i contadini ed il padrone, fra questo ed i fattori, gli agenti, i governatori, i camarlinghi, gli scrivani, etc.

Magazzini riservava poi ampia attenzione ai "serui" e agli "inferiori, e sudditi al Principe", suddividendoli in "grandi, detti cortigiani" ed in "piccoli, e vili, detti mercenarij". I primi fedeli e servizievoli, i secondi infidi e bugiardi.

Il tema dei venti, tema importantissimo e strettamente connesso con l'agricoltura, era riguardato da Magazzini con particolare interesse e ad esso dedicava ben tredici capitoli della sua *Coltivazione*, dal XX al XXXII.

Chiudeva poi il suo trattato con l'"Auuertimento al giudizioso Lettore" al quale forniva in fine, quasi a facilitarlo nella consultazione del suo scritto, la "Tavola delle cose piv notabili" contenute nella sua opera.

Il presente lavoro è stato condotto sulla terza edizione dell'opera, stampata a Firenze e a Venezia nel 1669 per i tipi di Antonio Venier.

L'edizione pur modesta dal punto di vista tipografico (dalla veste, ai numerosi errori nel testo, all'uso errato di caratteri nella composizione tipografica probabilmente per carenza di quelli corretti, o per poca cura dell'ordine della cassa di composizione), grazie al suo piccolo formato fu oggetto facilmente trasportabile e consultabile in ogni istante: si trattava cioè di un piccolo "libro da tasca", un manuale pensato proprio per rispondere ad esigenze immediate e pratiche.

Dedicatoria ai Lettori

“A’ benigni e discreti lettori l’Autore”. Così esordiva Vitale Magazzini nella dedicatoria posta all’inizio del suo trattato.

Il deplorabile stato dell’agricoltura in Toscana aveva sollecitato il monaco vallombrosano alla compilazione dell’opera: ozio, ignoranza e pregiudizi erano i mali che affliggevano buona parte della società del suo tempo cui il Nostro si rivolgeva nell’intento di stimolare e sollecitare proprietari, contadini e fattori a perfezionare la loro conoscenza e migliorare la loro attività

Se gli huomini tutti, secondo l’esser loro, fossero ne’ loro affari diligente ... il mondo sarebbe giocondo e felice, e ripieno di ogni bene. Ma perche molti, & la maggior parte, camminano nelle tenebre dell’ignoranza, amano l’ozio, & sono strascurati, & ... infingarditi, e neghittosi; non sanno ne curano sapere, quanto à l’essere, e condizion loro s’appartiene. La onde nasce, che ben spesso, si ritrouano in estrema calamità (p. [V])

Ignorare ciò che era competenza di ognuno, era causa pertanto di disgrazia per l’uomo e questo era tanto più evidente nella attività agricola, condotta ancora secondo “vn certo comune vso” non scevro di errori e manchevole di ogni perfezionamento

Hauendo io dunque ... considerato, che grandissima parte che gl’huomini .. non sanno e non desiderano sapere, quanto a loro s’apparterrebbe: & in particolare in questa vtilissima, & nobilissima arte della agricoltura, che à di tanto rilieuo, & importanza al mondo; ne manco cercano d’impararla; ma solo, malamente seguono vn certo comune vso; mancheuole assai, di quanto più perfettamente, potrebbero operare (p. [V-VI])

Nell’intento pertanto di rimuovere questi pregiudizi e di fornire indicazioni pratiche, semplici da applicare, Vitale Magazzini si era messo all’opera che si rivolgeva a contadini “e lauoratori”, ma anche ai “padri di famiglia”, ai “Ministri, Agenti, Fattori, Gouernatori, e Maestri di Casa”

Ho pensato di giouare al prossimo, & al mondo tutto rendere vtilità insieme; mosso da buon zelo; e far si, , che ogn’vno, (& in particolare i contadini, e lauoratori, oue consiste l’importanza, e nella maggior parte de’ quali è tanta la ignoranza, che essi non fanno, o fanno a caso, & stracuramente) volendo imparare, e seguire i miei ordini e documenti, circa la coltura del terreno, che io scriuo in questo trattato; & anco i padri di famiglia, & i ministri, Agenti, Fattori, Gouernatori, e Maestri di Casa, osseruare quant’ io insegno a coloro, che non sanno, del retto ordine, e buon gouerno della casa, e metterlo in vso (p. [VI])

Redarguiva il monaco vallombrosano ancor più dell’ignoranza, la pigrizia, la “trascuraggine, & l’infingardia”, nonché l’avarizia di chi non voleva “spendere intorno alla coltura di terreni, delle viti, de gl’oliui, e frutti” e per meglio chiarire il concetto il Nostro citava l’antico adagio “che chi fa, & non custode, assai spende, e nulla gode

Che l’industria, la diligenza, & la cura d’esperto, arrecano grandissima vtilità in ogni impresa (p. [VI])

La diligenza nella esecuzione delle attività che gli uomini erano chiamati a svolgere era attitudine morale ed altamente edificatoria; l'uomo era stato creato –scriveva Magazzini- “acciocche egli operassi” ed “iscienza ... industria ... diligenza, e cura” avrebbero portato “vtilita, e vittoria, in tutte le cose”

E l'huomo fù formato da Dio, acciocche egli operassi; Et dopo il lasso della disubbidienza, gli fù deto Che, che douea mangiare il pane del sudore, & fatica. Et l'opera e fatica, va fatta con iscienza, con industria, con diligenza, e cura, che sono quelle azzioni vmane, che apportan vtilita, e vittoria, in tutte le cose (p. [VII])

Nello svolgimento della Dedicatoria, Magazzini ritornava più volte su tale concetto proprio a significare che esso costituiva la base del suo discorso: le attività umane costituivano lo strumento di riscatto dell'uomo di fronte a Dio e pertanto l'uomo era tenuto ad adempierle diligentemente. Lo scopo dell'opera –ribadiva il Nostro- era non soltanto quello di “giouare al prossimo” come più sopra riportato, ma anche quello di insegnare

la Coltiuazione, che s'vsa , e pratica qua in Toscana, & il gouerno della casa, di qualsiuoglia stato, e condizione d'huomini, secondo l'vso, e secondo la pratica (com'hò detto) nostra (p. [VII])

Questa affermazione sollecita nel moderno lettore l'idea che il testo di Magazzini proprio per corrispondere alle intenzioni dell'autore sopra riportate, offra un approfondito e lucido spaccato sullo stato dell'agricoltura toscana del primo Seicento. E questo è ciò che ci ha sollecitate al presente lavoro.

Per la stesura, il monaco vallombrosano si era avvalso degli scritti di autorevoli agronomi del passato, da Columella, Plinio, Virgilio, Pietro de' Crescenzi, Luigi Alamanni, Giovanni Tatti, Bernardo Davanzati, Giovan Vittore Soderini, Pier Vettori, Giovan Battista Tedaldi e molti altri ancora. Allo studio egli aveva però unito la pratica

Ma la pratica lungamente per me hauuta per quarant'anni, & vna particolare incliuatione [sic, ma inclinazione], con diletto ancora, m'ha molto più insegnato, che il leggere tanti degni Autori (p. [VII-VIII])

Il lavoro del Magazzini costituiva pertanto un insieme di ciò che egli aveva appreso dagli antichi testi e di quanto la pratica gli aveva fatto conoscere ed apprendere

Ma io insieme con la pratica lungamente hauuta, & con il lume di tanti degi [sic, ma degli] Autori, hò fatto vn gruppo, vn raccolto, e mazzo de più degni fiori dell'Agricoltura copiosissimo, con aggiungerui molti alti [sic, ma altri] fiori da me ritrouati, e praticati, quali non erano in luce, per far più bello, più vago, e copioso il detto mazzo dell'Agricoltura, come in legendo conoscerete e vedrete (p. [VIII])

La Coltivazione toscana

Capitoli I-XIII

I primi tredici capitoli dell'opera tracciano il quadro generale dell'agricoltura toscana ed indicano mese per mese le operazioni ed attività da svolgere; il primo capitolo è occupato a delineare il rapporto Natura-Uomo e porta titolo *Delle strauaganze, che fà la Natura in se stessa. E di quelle, che le fa fare dall'Arte.*

La Natura operava bene – scriveva Magazzini- e non faceva mancare ciò che era necessario alla vita dell'uomo e degli animali; nessuna cosa esistente in natura era inutile, tutto serviva alla "felicità" dell'uomo ed al suo benessere.

Tuttavia talvolta, casualmente ("per qualche accidente") avvenivano delle "strauaganze" e questo aveva portato molti a ritenere che la Natura avesse in sé qualche difetto. Così accadeva che talvolta il grano si trasformava in loglio, che i "cauoli , & altre erbe" "tralignavano", oppure fra gli animali cavallo e asino che generavano altro animale diverso da entrambi, il mulo, etc. etc.

Magazzini elencava una serie di "strauaganze", la maggior parte delle quali tuttavia non era causata da difetto della Natura, ma dall'opera dell'uomo

Ma di più veggiamo, che vna certa semblea, e couenienza, che hà la natura nelle cose naturali, l'Arte gli fa fare molte cose strauganti, e di merauiglia. E questo nasce dall'ingegno vmano, essendo che l'arte, come dice Hippocrate è vn'appoggio, & aiuto alla natura, ella viene per quell'arte, & appoggio à far cose strauganti fuori d'ordini; come si vede nell'inserire, ò annestare, ch'ella concorre con l'vmore di una pianta all'altra differentissima; à custituire vn'altra specie, come d'vn viuuolo vn'arancio, ò limone, d'vn cauolo vn susino, ò ciriegio ... d'vn pruno bianco un pero, d'vn melo cotogno vn nespolo, d'vn pero vn'azzarolo, d'vn susino vn'albicocco, e simili ... Così anco s'annestano i peri moscadelli con le marze di carouelle nere, e ne viene pere carouelle d'odore, e sapore di moscadello al gusto delicatissime (p. 2-4)

e molte altre le stravaganze che Magazzini segnalava. Curiosa la seguente

Sono alcune pietre, & in particolare, s'vsano à Napoli; che tenendole in cantina all'vmido, & annaffiandole con acqua calda, per occulta proprietà generano funghi delicatissimi; ogni volta, che se ne vuole (p. 4)

Se molte erano le stranezze provocate dall'uomo, molto poteva però egli apprendere per rimediare ad errori commessi e per ben eseguire le attività che era chiamato a svolgere.

A tale scopo il Nostro aveva intrapreso la stesura della sua opera: mese per mese egli avrebbe indicato le attività da eseguire per ben condurre "l'arte della coltivazione".

La dettagliata elencazione delle operazioni da svolgere, unita sovente alla indicazione di luoghi, permette al moderno lettore di delineare una sorta di disegno del territorio della Toscana di quel tempo.

Del mese di Gennaio - Capitolo II

Questo mese era dedicato a preparare la terra con la vangatura; a luna calante poi si seminava "Orzo, Venuccia, Faue grosse, & marzuole, & Vecci, e Ceci primaticci" così come agli, cipolle bianche e scalogni; si seminavano anche cavoli, lattughe, prezzemolo, lenticchie, piselli, canapa, guado, anici e coriandoli; si tagliavano le canne e si ricostituivano nuovi canneti; si piantavano gli ovoli degli olivi, così come aveva insegnato il "Gran Piero Vettori": dopo cinque anni questi andavano "cavati" e messi a dimora, l'anno successivo avrebbero prodotto olive.

A luna calante si poteva preparare il legname da lavoro; a luna crescente invece si uccideva il maiale che doveva essere salato per la sua conservazione.

Si continuavano a raccogliere le olive ed i rami da cui erano state raccolte dovevano essere potati; si governavano gli olivi che aveva fruttificato con pecorino e "corni di Castrone rivolte all'insù"; quelli invece che non avevano prodotto olive venivano ripuliti dai seccumi "co'l pennato" e là dove il terreno non era coltivato potevano essere governati, altrimenti questa operazione doveva essere rinviata al mese di ottobre.

Gennaio era anche il mese in cui si potavano le viti.

Magazzini poi si soffermava a descrivere il trattamento della carne di suino: nei giorni di tramontana si doveva togliere la carne da sotto il sale e la si doveva esporre al vento affinché si asciugasse; non appena fosse stata asciutta doveva essere sottoposta per otto giorni all'influenza del fumo; in questa operazione doveva però essere evitato che la carne subisse l'influenza del fuoco: ciò ne avrebbe pregiudicata la qualità

si tenga otto giorni al fummo (chi puo) senza ch'ella senta il caldo del fuoco, che l'inuieta; & ogni caldo
l'inuieta (p. 7)

Dopo la fumigazione era buona norma conservarla nel miglio o nelle vecce o grano ripuliti dalla polvere

Però leuata dal fummo è ottimo seppellirla (potendo) nel miglio, ò nelle vecce, ò nel grano senza poluere,
non riscaldato (p. 7)

Se non fosse stato possibile eseguire tutte queste operazioni, Magazzini consigliava la conservazione in "un cassone" a strati alternati con "Alloro, ò Mortella"; ogni quindici giorni la carne doveva essere mossa e controllata che non vi fossero vermi

E non hauendo niuna delle sopradette, se ne faccia suola in vn cassone, tramezzandola d'Alloro, ò Mortella;
Et ogni quindici giorni riueggendola dalle marmegge, che la inuacano di quelli vermini bianchi chiamati
salterelli (p. 7)

Un consiglio: non andava risparmiato il sale; la carne avrebbe assorbito soltanto quello necessario. Durante la salatura che doveva essere rinnovata frequentemente, la carne andava rivoltata spesso.

Per consentire alla carne di asciugarsi e scolare il liquido in eccesso, Magazzini scriveva

E mettendolla in sù vna tauola, ò asse larga che penda alla china accioche la salamuoa vada scolando, & à piedi della tauola, ò asse si metta vn vaso per ricoglierla [sic, ma ricoglierla]. Et in questa maniera verrà perfetta (p. 7)

Ai fini della conservazione degli alimenti, raccomandava di approfittare del ghiaccio e della neve, frequenti in questo mese (“Si riponga il Diaccio, e la neue nelle conserue, che è miglior tempo, se il diaccio è grosso”).

Era anche tempo di innesto per azzaroli, albicocchi e mandorli.

Chi avesse voluto poi “olio dolce” doveva porre le olive in caldo, cioè provvedere alla loro raccolta, altrimenti quando l’aria si fosse riscaldata l’olio avrebbe assunto altro sapore. Tuttavia chi avesse raccolto le olive in gennaio avrebbe sicuramente ottenuto dell’ottimo olio, ma in quantità scarsa

Onde ne è nato quel prouerbio che chi vuole tutte l’oliue; non ha tutto l’olio (p. 7-8)

L’olio veniva conservato in orci o “Vettine”, o nelle pile di pietra; queste ultime avevano il vantaggio che potevano essere chiuse anche a chiave e poi l’olio poteva essere misurato utilizzando dei segni da tracciare sulle pile.

Era tempo inoltre per fare lo strutto e il lardo di suino, di vitello o di bue.

Gennaio era anche il mese in cui si cominciava a bere il vino di

Antella, Villamagna, e circoncicini, Careggi, Castello, Settignano, Carmignano Montemurlo alto, San Martin la Palma, e le Verdee di Scandicci, e d’Arcetri che per tutto il mese di febbraio continuava ed essere eccellente (p. 8)

Regola per avere buon vino era tuttavia quella di consumarlo non oltre la Quaresima, altrimenti avrebbe perso tutto il suo gusto

Di Febbraio - Capitolo III

Si continuava a vangare e si preparavano fosse per mettere a dimora olivi, alberi da frutto e viti.

Era questo il mese in cui solitamente il contadino nuovo subentrava nel podere a quello precedente; Magazzini evidenziava quanto spettava all’uno e all’altro

E il lauratore nuouo che tornasse quell’anno nel podere, in alcuni luoghi, ou’è l’uso, piglia per istima il bestiame dal lauratore, che si parte; come buoi pecori, porci Vacche, Vitelli, e Muletti. E la stima fassi da persone intendenti comuni (p. 8-9)

Nell’attesa di sistemazione definitiva al lavoratore nuovo andava tuttavia predisposta una stanza dove poter alloggiare

E si prepara vna stanza al lauratore nuouo, oue possa ricouerarsi il giorno, e la sera quando vò al podere, e poter gouernare il bestiame e seruare i ferri (p. 9)

Nel frattempo il nuovo contadino doveva eseguire alcuni lavori

Et in tanto il lauratore nuouo potrà, palerà, e legherà le viti, e le vangherà, ò zapperà, e farà altri lauori, come fare argini, rimette fosse, e rifar grotte; E cominciare à laurare co’ buoi maggesi, oue hanno à seminare il grano (p. 9)

Quanto ai frutti: quelli delle “pancate, viottole, vigne, & orti” erano di spettanza del lavoratore nuovo, così come anche fagiuoli, miglio, saggina, zucche, poponi. Asparagi e carciofi spettavano invece dal vecchio lavoratore.

Altra attività da eseguirsi in febbraio era quella che concerneva la preparazione di ambienti e cibo per uccelli. La descrizione che ne dà Magazzini sebbene condensata in poche righe, illustra efficacemente l’insieme delle operazioni che dovevano essere eseguite e consente di penetrare in questo mondo antico dove il senso dell’economia familiare, oltre ed al di là delle attività agricole in senso stretto, era forte e di fondamentale importanza per la sussistenza dei contadini

Si gournino le colombaie; E si faccino serbatoi pe’ tordi; e colombacci saluaticchi; dando loro (oltre al bere) ghiande ammaccate, faue, e vliue passe. Et à tordi, coccole di Ginepro, e di mortella, d’Ellera, e stacciatura grassa con fichi secchi, sottilmente triti; E si faccino ben bosco nelle stanze di querciuoli grandi, & vn’ grande stanzone à colombacci, ma à tordi si possono fare molto più piccoli; che è l’uno, e l’altro sono poi dopo Pasqua molto grassi (p. 9)

Curiosa la lista di provviste che Magazzini consigliava di procacciare in vista della prossima Quaresima per la quale egli prescriveva le pietanza di cui cibarsi nel corso di sette giorni che poi venivano ripetute nel corso della settimana successiva

Si faccia prouisione di legumi, come dire fichi secchi, noci, Ceci, lenti, Piselli verdi, e bianchi, Cicerchie, fagiuoli, faua infranta, Riso, e mandorie [sic, ma mandorle]; farro, e miglio brillato; E di salumi, come sorra, Tonnina, Cauiale, Aringhe, Acciughe sermone, sardelle ò simili. Et il Gouvernatore della Casa, dispensi tutti li sette giorni della Settimana nella seguente forma, & ordine. Verbigrazia (p. 10)

Seguiva la dieta quaresimale

La Domenica mattina à desinare; Ceci; ò riso, con sorra ò Aringhe, noci, fichi secchi, e mele; intendendosi questo per la famiglia. La Domenica sera poi, insalata, faua fritta; acciughe; & qualche frutta, come pere, ò mele; o bruciate, ò fichi secchi o noci; il Lunedì, lenti in minestra, Pesce fresco o salato, insalata di lattuga, ò altro, spinaci, e cauiale. Il Martedì fauerella con saluia fritta, insalata d’endiua, o altro, Pesce fresco, ò salato, & frutta &c. Il Mercoledì Cauolo, o foglietta. Et per insalata fagiuoli, o cicerchie asciutte, Pesce fresco, ò salato, e frutta &c. Il Giovedì Riso con mandorle; o senza con olio, e zafferano, Cipolle cotte, o spinaci, Pesce fresco, o secco, e frutta: Il Venerdì, finocchini, Radicchio in insalata, Pesce fresco, o secco, Cauiale, ò funghi fritti, e noci, e mele; Sabato Cauolo, ò broccoli, Piselli verdi, ò cicerchie asciutte, pesce secco ò fresco, noci, & altre frutta sendone. La sera di Quaresima per colazione. Mandorle tagliate, Pinocchi, Vue passere, & anici confetti, in zibaldone, oliue, vna mela, ò pera, e poco pane, che fra ogni cosa non rompere il digiuno (p. 10)

In questo mese la cura degli animali aveva ruolo di rilievo: si nutrivano gli agnelli “nati primaticci” con vecce cotte e farina di castagne, si mettevano alla cova le chioce.

Quanto alla semina, si provvedeva a seminare il grano e il lino marzuolo, così come i legumi, fatta eccezione per i fagiuoli; si seminavano anche “cauoli, lattuga, prezzemolo, cipollini, e porri”. Si innestavano gli alberi da frutto. Una regola: tutti gli innesti dovevano essere fatti a luna crescente

Di Marzo – Capitolo IV

Molti affari in questo mese di Marzo occorrono. E più, che in tutti gli altri mesi dell’Anno;

Cioè Annestare tutte le sorti di frutti à marza, e occhio, e scudisciuolo. Et in particolare le viti, e fichi à marza tengono benissimo ... S'annestano anco le uiti con grandissima facilità tralcio commesso e augnando il tralcio domestico con quello saluatico, ò in fruttifero, ò di trista razza, e specie, d'eguale grossezza, e si legano forte con salciuoli passi, arrendeuoli, o con ginestre buone lunghe, e gagliarde; Et si mette l'annestatura sotto terra vn palmo o più e si caua la marza fuori di terra con due, o tre occhi ... e con vn paluzzo si lega, & il primo anno fa dell'vue.

Si potano le uiti, Vliui che habbiano ... fatto l'oliue quell'anno; E si potano tutti i frutti, eccetto che i ciriegi, e susini, e mandorgli, & albicocchi (p. 12)

Nel terreno lavorato con la vanga si continuava la semina di fave, lenticchie, cicerchie, ceci, orzo, vecce, canapa, guado, avena, lino marzuolo e grano. In Mugello si seminava il panico nei terreni "Zapponati".

Alla fine del mese si dovevano seminare: zucche, sassefica, carote, pastinache, bietole, carote e sui cigli dei terreni smossi si mettevano i crochi. Al riguardo Magazzini segnalava che era buona norma porre i crochi lontani dalle viti poiché il loro umore sparso nel terreno influenzava negativamente la vegetazione delle viti.

In luoghi bassi, freddi ed umidi si potevano piantare viti ed alberi da frutta, così come anche fichi e peschi; una raccomandazione: il fico se posto vicino a sorgenti poteva ostruirle poiché le sue radici cercando terreno umido potevano allungarsi anche molto a rischio di creare delle barriere allo scorrimento delle acque.

Fra le altre incombenze propria di questo mese era la cura delle viti che si dovevano mantenere libere da vermi, ripulendo manualmente se del caso il loro tronco con l'ausilio di un guanto. Si doveva altresì aver cura delle colombaie: era necessario far trovare panico o miglio in abbondanza, altrimenti i colombi si sarebbero nutriti di tutto ciò che potevano trovare con la conseguenza che la prima covata non sarebbe andata a buon fine.

Si seminava saggina, si sarchiava il grano e a luna calante avveniva l'ultimo taglio degli alberi da legname "che sono buone legne senza frasca da fascine, e frasconi"; si trapiantava salvia, ramerino e "persa" e si doveva continuare a raccogliere le olive giunte a maturazione.

Una raccomandazione per la salute dell'uomo

Si guardi chi non è auuezzo fuori alla campagna, di non si scompanare, ò scaldar troppo al sole, che muoue catarri, tosse, infreddagione, e mal petto (p. 14)

E per quella degli animali: "l'acqua di Marzo è uelenosa, & fa rogna à ogni bestiame"; pertanto grande attenzione e cura doveva aversi verso le pecore che non dovevano uscire quando pioveva o vi era guazza.

Quanto al vino, Magazzini segnalava che in questo mese potevano essere bevuti i vini di "Castel franco, Piandi Cascia, & altri luoghi che fanno vini maturi, odorosi e saporiti; che poi al caldo suaniscono". Scriveva che anche i vini del Mugello, Ronta, Pulicciano, Vicchio erano buoni da bere in questo periodo; questi vini però non duravano a lungo, al punto che -notava il Nostro- quando giungevano alle porte di Firenze, avevano già mutato in peggio la loro qualità.

In questo mese era anche prevista la potatura dei fiori posti per abbellimento nei giardini: gelsomino, gimè, agnocasto, sambuco, viburno, lauro, mortelle etc. In terreno umido si piantavano infine le patate "portate nuouamente quà di Spagna, e Portugallo dalli Reuerendi Padri Carmelitani scalzi"; ugualmente si piantavano gli ovoli di canna i quali tolti nel successivo mese di ottobre, avrebbero costituito una ottima pietanza

si mangiano in fette, ò à guisa di trartufi, ò di funghi fritti, & infarinate, ò nel tegame con agresto, e sono aggradeuoli al gusto con sapore di cardoni (p. 16)

D'Aprile – Capitolo V

Si continuavano a seminare poponi, finocchio dolce, cetrioli, zucche, canapa, guado, anici, cocomeri, basilico, croco, saggina, panico, miglio, fagioli, cicerchie.

Essendo il popone “di tutte le frutta il supremo”, Magazzini si soffermava con particolare attenzione su tale prodotto

I Poponi quà in Toscana vengono i [sic, ma in] tre parti, e tre mesi durano ad'esser buone: cioè Luglio, Agosto, e Settembre. Del mese di Luglio vengono le poponelle primatice, e cominciano intorno à San Pietro, e finiscono in calende d'Agosto, L'altra colta è de Poponi, che noi diciamo quà Dommaschini, ò Cornetani, ò rancini, ò Cotignuoli. E questi cominciano in calend'Agosto, e durano tutto il mese ... ; l'altra è de' Poponi dette quà Zatte, ò Turcheschi, che cominciano in calendi Settembre, e durano tutto il mese, & anco più (p. 18-19)

Per paura dei ladri e dei “facidanno”, Magazzini segnalava che spesso erano colti ancor prima che fossero giunti a maturazione; venivano pertanto sistemati nelle cantine dove ultimavano la loro maturazione. Il loro sapore era buono, così come buono era quello delle poponelle che sebbene raccolte per prime, costituivano anch'esse oggetto di commercio, soprattutto in alcune zone del territorio fiorentino: Sesto, Peretola, Castello, la Petraia, Careggi, Montughi, San Gervasio e luoghi simili, cioè di terreno sottile.

Legnaia, Ugnano, Badia a Settimo, S. Colombano, Scandicci, Piano di Ripoli e la zona attorno a San Salvi erano luoghi invece deputati alla coltivazione dei poponi di secondo tipo; le zatte infine, che ben vegetavano in pianura, trovavano terreno favorevole nel Valdarno, Val di Chiana, Valdelsa, Empoli, Fucecchio, Pescia, piana di Pisa e Pistoia.

Intorno al 20 del mese i gelsi iniziavano a mettere la foglia ed allora andava preparato il seme: dopo averlo lavato con ottimo vino, si asciugava e si metteva nel foglio o in pezza di panno sottile e così si teneva sul seno o in altro luogo caldo per farlo nascere: era necessario però che il calore non fosse eccessivo, pena la morte del seme.

La stanza poi dove i bachi si sarebbero nutriti doveva essere calda, meglio se esposta a mezzogiorno ed inoltre alcune raccomandazioni

Che donne lisciate con solimati, ò altri corrosiui velenosi lisci non si appressino loro, & alcune ancora, che hanno qualche mala infezione, non gli maneggino, né segli appressino. Che non sia puzzo, ò fetore di necessarij o altro nelle stanze, oue si fanno, ma odori soau; non già acuti, cioè vna pina su'l fuoco, vn poco d'acquarosa con gherofani, e storace a bollir in vn pignattino (p. 22)

Andavano vegliati la notte e andava loro rinnovato il cibo e ripulito il luogo dove erano sistemati. Magazzini ricordava il forte impulso dato al loro allevamento da Ferdinando de' Medici

Considerando il gran frutto che da ogni sorte d'huomo, ò donna se ne caua, & che di questa arte della seta, tanti, e tanti se ne viuono, e tanti se ne vestono, e tanto s'adopera in seruigio, e honore della Chiesa di Dio, e de' suoi sacrifici, & in adornamento delle case, e palagi di Principi, e Signori. Per agumento di popolo, e per vtilità publica, e per grosso accrescimento d'entrate; ordinò che tante, e tante migliaia, & quasi milioni di mori si piantassero nel suo felicissimo stato, come di fatto sono piantati (p. 22-23)

Di Maggio – Capitolo VI

Si continuava a porre piantoni ed ovoli di ulivo, specie se la pioggia aveva ostacolato nei mesi precedenti tale attività; si proseguiva altresì la semina di fagioli, miglio, panico, saggina. Si ripulivano le viti.

Maggio era però anche il mese in cui si cominciavano a raccogliere i frutti del proprio lavoro

Si colgono fragole e sparagi, e rose per fare acque, e medicamenti, e tutte l'erbe medicinali, per i sciroppi, sughi, infusioni, & altri medicamenti. E si stilla ogn'erba, & ogni fiore odorifero, come Aranci, &c (p. 23)

Per la salute dell'uomo

E buon purgarsi per vrgente necessità, e cauarsi sangue chi n'hà bisogno. Si vada a' bagni, e stufe chi ha pizzicore, o caldezza di fegato, o rogna, e si caua sangue con i cornetti (p. 23)

In giornate di tempo buono si dovevano lavare le pecore "in fiume chiaro, e non crudo", poi si procedeva alla tosatura: la lana sarebbe stata di ottima qualità.

Si castravano vitelli, bufali e suini e si marchiavano.

Molta la cura di cui abbisognavano le api giunte ormai al tempo di sciamare

Si stia auuertito alle pecchie che sciamano, e s'habbia in ordine le cassette o bugnoli fregati di Finocchio, o irrotate [sic, ma irrorate] con buon vino bianco dolce, & con vino anche s'imbriacano, e con vn granatino di ramerino si spazzano dentro, e si pongono in luogo coperto, & asciutto volto o mezo giorno (p. 24)

Ramerino, salvia issopo, gelsomino, aranci, limoni ed altri fiori dal buon odore dovevano esservi piantati attorno, così il miele sarebbe stato di buona qualità.

Molti autori avevano ampiamente trattato delle api e della cura necessaria per ottenere del buon miele; Magazzini non approfondiva ulteriormente l'argomento, raccomandava soltanto attenzione a calabroni, "fuchi, e pecchioni" che avrebbero potuto uccidere le api e distruggere gli alveari; formiche e tarli costituivano un altro pericolo poiché riuscivano ad insinuarsi dentro agli alveari.

Si continuava a zappare la terra e la si ripuliva dalla gramigna.

Ed inoltre

Si fa cacio e ricotte di tutte le sorti. Auuertendo il cacio di Vald'elsa, e Val di Pesa, che si chiama Marzolino, che la donna, che lo preme sia fresca di mani, e non faccia erba, e si rappigli co'l fiore di Cardo, e non con caglio, o ventrucci. E sono alcune erbe come i Curiandoli Saluatichi, l'Aristolocchia

che chiamano Startoggio, e gicheri, e aglietti Saluatichi, che lo fanno gonfiare, e nforzare. Così anco le pasture siano di buon'erbe fresche, e odorifere. Come palei, gramigne, lupini saluatichi, Sermollini, e Citiso; non di fiori di ginestra, o matreselue, e titimali, che fanno gonfiare, e guastare il cacio (p. 24-25)

Quanto alla conservazione del cacio e per fare un ottimo burro

Si tenghino tutti i caci in vna stanza asciutta, e fresca, oue non sia puzzore, o odore troppo acuto, in pezze line pulite: i marzolini riuoltandoli spesso, e le forme in su l'asse riuoltandole, e fregandole con le mani vnte di buon'olio, le caciuciole, & cacetti in su la paglia sfienata, e grossa. Et come tutti li caci cominciano a fare la pelle, e scorza di fuori alquanto sodetta s'vnga con mano (com'è detto) di buon'olio, e riuoltando insino a che sia assodato alquanto. All'ora si metta in orci, o dogli fatti perciò a posta con olio, a sufficienza, & ogni giorno, o due al più si ruotoli, e riuolti, Et oue sia abbondanza di ricotte, si seccano anch'elleno, e son buone. Ma meglio per fare vn'ottimo e delicato burro, se bene fussero forti. Si mettino dunque le ricotte in vn mortaio, & si pestino bene, e lungamente, che la ricotta divenga come vnguento finissimo. E così diuenuta, vi si docci sù acqua fresca a poco, a poco, rimenandola pure, che la parte più leggiere e sottile, facendo separazione dalla grossa, e dal siero, verrà a galla, & quella si ricolga con vna mescola, che sarà vna cosa bianchissima spumosa, & gittato via il siero, e acqua, che

serue per il porco, si ritorni nel mortaio la meteria [sic, ma materia] raccolta, & si meni benissimo co'l pestello, e rinfrescandola d'acqua, di mano in mano mutandola tanto, che s'assodi, haurete vn butiro bianchissimo, e delicato, & eccellente (p. 25-26)

I bachi da seta erano "al bosco" e in questo mese si dovevano anche ripulire le colombaie; nascevano i funghi ("Si cercano li prugnoli")

E se viene acqua abbondante alla fine del Mese con venti Australi, si generano funghi porcini, & vuouoli in copia, e delicati, che sono ottimi per insalare (p. 26)

Si acquistavano o vendevano agnellotti e buoi. Infine si cominciava ad esitare il vino

Si comincia à dare esito ai vini di Pulicciano, Menzano, della Canoua, e luoghi circonuicini, e di Pianfranzese, e vicini in Vald'Arno. Et così di Chianti il Panzano, Lamole, Valdigreue, Verrazano, Sant'Angelo, Campoli, e Passignano, e circonuicini. (p. 26)

Il grano, che cominciava a spigare, non aveva necessità di tanta acqua " e la pratica, ed esperienza ha così insegnato, & e vero"

Di Giugno – Capitolo VII

Si procedeva a lavori di innesto per aranci, limoni, cedri, "limie Ponzini, e spatatore; & ogn'altra specie di questi, à occhio. Et gelsomini di Catalogna, & del Gimè a occhio e marza" e di potatura, soprattutto i rosi che facevano la delizia dei giardini

si come tante, e varie sorti di cipolle, e piante di Narcisi, Tulipani, Giunchigli, Giacinti, Anemoni, Muschi, Grechi, Peonie, & altri assai (p. 27)

Si innestavano inoltre fichi ("a bocciuolo"), salici, olivi ("a buccia, & a marza a Luna crescente"); si ripuliva il grano

Si fa la vena ne' grani, e si dirucchia andando con vn sacco à armacollo, e non si sueglie perche danneggerebbe [sic, ma danneggerebbe] il grano (p. 27)

E qui Magazzini svelava un "segreto"

Et qui è da sapere vn segreto, che il grano quando è seminato nasce felicemente fondo e bello come si vede quando il terreno è alquanto vmido. E se gli auuiene che dopo che egli è seminato vadia la stagion calda, & asciutta molto, il grano ribolle, e si perde, e fa piazze ne' campi, & Arrabbia (p. 27-28)

Quando poi il mese di aprile e maggio fossero stati molto piovosi

il granello del grano, corrompendosi, si putrefà, e diuenta golpato, ò uero non allegra, e di cinquanta camerelle, che hà la spiga, non sono piene uenti, e così n'è poco, & è carestia. Però dice il prouerbio Maggio Ortolano, assai paglia, e poco grano. All'incontro se il Maggio ua asciutto, con uento zeffiro, ò coro, che si chiama marino fresco; granisce copiosissimamente (p. 29)

Giugno era il mese della raccolta dei fieni, dell'orzo, della segale, del lino, del "grano maturo"; una avvertenza: l'erba destinata a cibo per gli animali andava riposta asciutta. Agli animali si dava in

inverno anche la “frasca di Quercia, d’olmo, e d’Albero” che doveva essere riposta in capanne o stanzoni. Alla fine del mese si segava il grano e si trapiantava “bassilico, porcellana, sciamiti, e marauiglie”.

Per San Giovanni si vendevano i trebbiani e vini bianchi

Si uendono i trebbiani, e uin bianchi per San Giouanni, & i migliori quanto a’ trebbiani sono quelli da San Giouanni, e Monteuarchi. E quanto a uin bianchi, e trebbiani ancora di Pescia sono ottimi, di Buggiano, San Miniato al Tedesco, Carmignano; Et in uald’elsa San Gimignano, che non solo i uini bianchi, ma le uernacce sono buone, e delicate assai (p. 29)

In questo mese si cominciavano a vendere alcuni prodotti della terra: piselli, zucche, cetrioli, susine, albicocche, “grisomele”.

In terreni particolarmente fertili si poteva fare una nuova semina di grano ed avere così due raccolti; si rilegavano e spampanavano le viti.

Era anche il periodo in cui si raccoglieva lo zafferano “Si caua il zafferano dopo le tre annate, per ripiantarlo al principio d’Ottobre poi, & quando si pianta si gouerna con pecorino”

Di Luglio – Capitolo VIII

Proseguiva la mietitura; una regola

Et qui è da osseruare vna regola infallibile, quale è, che quando la mietitura vien presto sempre è buona, & abbondante ricolta, mediante la Primavera, che è ita dolce, e calda. Ma quando la mietitura è tarda, e passa S. Giouanni, sarà sempre carestia; percioche la ricolta hà due nimici, vno che la primavera è ita fredda, e piouosa, l’altro, che il grano si stringe, e si serra dal troppo caldo del mese di Luglio (p. 31-32)

Il grano raccolto doveva essere poi steso sull’aia e doveva essere evitato che si bagnasse “percioche poi riscalda, e fa farfallini”. Da luglio fino ad ottobre si procedeva alla macinatura.

Andava messo a macerare il lino in acqua limpida e calda; in quattro o cinque giorni sarebbe stato completamente macero; da evitare però di lasciarlo nel macero se fosse piovuto, in questo caso bisognava “correre à cauarlo presto”.

Era tempo di semina di cipolle, rape, radici, ramolacci, sassefica, carote, pastinache, porri.

Si riforniva la casa di cacio che andava posto nell’olio e rivoltato frequentemente; ugualmente era il momento propizio, dato il basso costo, per acquistare legname per l’inverno.

“nell’entrare del Sol Leone” si potavano aranci, limoni, e si piantavano e trapiantavano ogni sorta di agrumi.

Data la calura estiva, Magazzini dava ai contadini un consiglio

Quando da mezo luglio à mezo Agosto, sono caldi grandi ed eccessiui, dò per consiglio à contadini, e bifolchi, che hanno à laurare alla campagna, di seruirsi tal’ora del fresco della notte, e del lume della luna per qualche ora à laurare, per salute, e sanità di loro, e de’ buoi. E il giorno nell’eccessiuo caldo riposarsi fino alle 21. ora; che l’esperienza ha insegnato, che per il troppo caldo (qual fà bere souerchiamente) si sono ammalati di terzane doppie, e febbri ardenti i contadini, e bene spesso morti, ò andati à pericolo. Et ancho i buoi si scolano, & scarmanano (p. 33)

E ne forniva un altro ancora, avvalorato dagli studi degli antichi agronomi (Columella, Plinio, Palladio, Pietro de’ Crescenzi)

Auertischino i contadini, particolarmente nel vald'Arno, Arezzo, Cortona, e Chiane. & per il Casentio [sic, ma Casentino], e Mugello, & oue sieno terer sabionose, ò renose; di non lauorar mai il tererno, che la terra bagnata, e molle si rimescoli nel lauorare con l'asciutta, che la terra arrabbia, & non vi fa mai nulla, alle volte fino a tre anni (p. 34)

I piccioni erano alla loro seconda covata e i contadini ne avevano di che vendere o nutrirsiene. Si raccoglieva anche frutta

Cominciano le poponelle, e si colgono le pere moscadelle, Bugiardine, Rogge, e diacciuole, & altre. E così anco le susine diacciuole, morose, verdacchie, maglianesi, & altre (p. 34)

D'Agosto – Capitolo VIII

La battitura del grano continuava e prima che comparissero i farfallini era buona norma chiamare dei vagliatori per scuoterlo all'aria o in stanzoni ventilati o sotto le logge. Mano a mano che il grano era stato passato al vaglio andava riposto in sacchi di "canouaccio sodo romagnuolo, con fondi di legname", in tal modo "infallibilmente non mai riscalda"; era consuetudine di riporre il grano anche in sacchi di canne che garantivano ugualmente una buona conservazione, ma sovente il grano era attaccato da "animaluzzi neri", punteruoli, che ne pregiudicavano la qualità.

Quanto ad altra consuetudine, quella cioè di conservare il grano su dei ripiani, Magazzini notava

Il tenerlo in palchi, e saloni, egli riscalda, ed'è esposto à formiche, topi, gatti, vccelli, & occorre tal volta trassararlo, e rimisurarlo, che così non occorre ne' sacchi, oue si può mettere misurato; e segnato il sacco, per sapere quanto ven'è entrato, e quanto tengono per l'appunto. Et così accomodato, e misurato in sacchi, non cala, o non cresce; ma sempre sarà di più peso, & di più prezzo, che quello ammontato, o messo in fosse; che l'ammontato più tosto cala, & quello messo in fosse cresce dieci per cento; tirando sempre il grano l'vmido della terra (p. 38-39)

Se si era soffermato a lungo sul grano e sulla sua conservazione –scriveva il Nostro- era perché esso costituiva l'alimento principale dell'uomo; la sua cattiva qualità o la sua scarsità avrebbero significato fame, per questo era importante seguire delle regole e per questo Magazzini continuava a sottolinearle con particolare enfasi.

Agosto era tempo di semina: dopo la prima pioggia si seminava lattuga, cavolo, indivia (per chi la voleva bianca), terracrepoli, ruchetta, rape, radici, cipolle, porri; si trapiantavano sedani, rinalzandoli fin oltre la metà e si facevano sovesci di fave e lupini.

Nelle montagne si facevano "fornelli per segala, e grano" e si facevano le buche e si cuoceva il carbone e la brace.

Prima che l'uva maturasse si faceva l'agresto

E si fa l'agresto, auanti, che l'vua inuiauoli, e'ntenerisca, e si tiene due, o tre giorni al sole, stumiandolo; poi si cola, s'insala, e serbasi in fiaschi, o'n botticini per vso (p. 35)

Oltre che per il consumo della famiglia, l'agresto, così come l'uva "moscadella, e lugliola" già mature, potevano essere almeno in parte venduti

All'approssimarsi della vendemmia, Magazzini consigliava di dare avvio al controllo di botti, bigonce e tini "E si faccia in questo cerchiare le tina, e botte e segnar barili, e rassetar bigonce" e all'inizio del mese i contadini dovevano proteggere le viti ormai cariche di grappoli da "facidanni" e cani

Nel principio di questo mese i contadini sieno diligenti in turar le vigne, e le siepe per cagion de' facidanni, e de' cani, à quali si metta, mentre l'vua dura, il randello, che non passino alle vigne (p. 39)

Se verso la fine del mese l'uva fosse stata matura, Magazzini consigliava di raccogliarla e pigiata e mischiata con acqua avrebbe fornito una piacevole bevanda per la famiglia contadina

E quando l'vua alla fine del mese fosse matura, come qualche anno auuiene, sendo carestia di Vino, potrai torre vna certa quantità della più matura, e pigiarla mettendoui la metà acqua di fiume non cruda ma chiara, che sarà vna beua aggradeuole, e gustosa per la famiglia (p. 40)

E in tale contesto, un consiglio

Et in questo mi piace dare vn consiglio, & auuertimento vtile e buono, che nel fare gli acquati, ò acquerelli, ò mezi vini, chi può hauere acqua di fiume chiara, e non cruda, farà molto meglio acquati, che fargli d'acqua di pozzo, ò di fontana fredda, e cruda, percioche quella crudezza, e fredezza intorzola la vinaccia, & non caua la sustanza del vino come fa l'acqua di fiume, e massime d'Arno, Elsa, Ombrone, & altri fiumi, che hanno lungo corso. E gli acquati fatti con l'acque di fiumi bollono, e leuano in capo presto; e quelli fatti con acqua cruda sono più tardi à bollire, e leuare in capo, ne s'habbiano da' semplici, e donnicciuole à schiuo l'acque de' fiumi, perche il corso loro le purga, e le fa limpidissime, e non pigliano alcun sapore; Come si vede per isperienza dell'acqua del Teuere, oue si manda tante immondizie, ed è torbida sempre, nondimeno messa in vettine nelle cantine douenta chiarissima, e limpida, & al gusto soauissima, e molto meglio dell'altre acque (p. 40)

In questo mese dovevano essere areate le stanze e le donne di casa avrebbero dovuto mettere al fresco i "pannilani" e pellicce ("e si scamatano dalla poluere"); gli uni e le altre dovevano essere poi riposti piegati negli armadi e cassoni "con suoli di ghiagghiuolo".

Fra i lavori da eseguirsi: la ripulitura di fossi e delle strade di campagna in vista delle prossime piogge; nei fossetti, onde evitare che in presenza di pioggia, la terra smottasse dovevano essere fatter delle "rattenute dette bottacci, per rattenere la terra buona" da spargere poi nei campi. Altra operazione utile per il terreno era quella di raccogliere erba, farne dei "monticini" e dar loro fuoco", pratica questa del debbio di antica origine e nell'esecuzione della quale Magazzini raccomandava di tenere le fiamme lontane da viti ed alberi da frutto e di aver cura di controllare costantemente il fuoco, pena incendi che si sarebbero propagati su tutto il territorio circostante ("In quello di Roma, oue rimane molta paglia, danno fuoco senza altro farui, & abbruciano le campagnate").

Ed ancora: dovevano essere controllate le "ragne per i beccafichi" poiché il periodo del passo degli uccelli si avvicinava.

Si coglievano le "pere del Signore, dette bergamotte" di delicato sapore e se colte un pò "acerbette" sarebbero bastate per tutto l'inverno

E le bugiarde Pistolesi ancora, si vanno si vanno da loro stesse maturando, come anco le Zatte già fatte, e non ancora mature, serbandosi nelle cantine si vanno da loro maturando; si colgono le pesche, e le susine Simiane, e quelle che noi chiamiamo dell'Imperadore, che sono molto belle, e grosse, & di somiglianza alle simiane, ma non sono così buone, nè così gentili; le pernicone ancora sono delicate, ma le abosini, e morose bianche, che pure sono in questa stagione, non sono così grate (p. 37)

Alla fine del mese si cominciava a seccare la frutta, primi fra tutti i fichi; Magazzini enumerava gran varietà di fichi buoni per l'essiccazione

E i veri, e buoni fichi da seccare sono gli albi, i dottati, i lazzari, badaloni, ò bitontoni, e lardaiuoli, e verdoni, che uengono poi nel fine. I Pisani, Picciolluti, e corboli, caualieri sono mediocrementemente buoni a seccare; Ma li brogiotti, Castagnuoli, e piattoli, e Saluatichi neri sono nell'ultimo luogo; E sono molto meglio freschi, che secchi; E si uorebbono seccare al Sole, e non in forno; E perciò si fanno le fornaci, e seccatoie a posta. E nella ualdelsa per fargli stagionati perfetti, gli lasciano appassire su'l fico, e seguono poi seccargli com'è detto (p. 36)

Si seccavano altresì le "susine amoscine"

Si seccano le susine amoscine colte mature bene, e dato loro vn bollire nell'acqua si mettono a seccare al Sole, e con suoli di foglie d'alloro si serbano (p. 40)

"E questo basti intorno a questo mese copioso di tanti frutti", così il Nostro chiudeva il mese di agosto, così intenso di attività e prodotti agricoli

Di Settembre – Capitolo X

All'inizio del mese in "terreno buono esposto al Sole" si seminava il lino, governandolo con colombina o pollina "che la fa resistere à diacci"; si trapiantava endivia e cavoli e si seminavano spinaci, bietole, "atriplice, lattuga cappuccia per la vernata, e Quaresima". A luna calante si seminavano le "faue grosse Napoletane, & piselli gambasini, per hauere i bacceli à buon'ora, e primatecci".

Dovevano essere accomodati "gli vcellari pe' tordi" che cominciavano "à passare intorno alli 20. del mese" e si accomodavano anche i "paretai per gli vcellini".

Era tempo di mettere "in molle le tina, e bigoncie, & altre vasella per accomodarsi alla vendemmia" e poiché –notava Magazzini- "vno de' migliori frutti per il vitto humano per la salute, e sanità nostra è l'vua", di seguito indicava le operazioni necessarie a produrre del buon vino secondo gli usi locali

Con breuità si dirà come ordinariamente secondo il nostro vso s'acconcino i vini, i raspati, l'acquette, i mezi vini, i colati, le verdee, trebbiani. E prima al vino ordinario rosso, si colgono l'vue, s'ammostano in bigoncie, e si portano al tino, oue sopra starebbe bene quello ordingo fatto per pestarlo bene, che si chiama Culla, dentro alla quale con i piedi si pestano, e ripigiano; E così accomodate, il vino non vuole bollire, se non al più otto giorni, à voler che egli sia viuuo, e saporito, e non ismaccato; Ma quando l'vue sono poco peste può anco bollire dieci, e dodici giorni, secondo la diuersità de' paesi; Ma alla Montagna, e nel Chianti, & oue sono li vini sottili, e scarichi, vuole essere imbottato chiaro; si dice ben questo, che oue i viui [sic, ma vini] sono grossi e maturoni, che l'vue sono peste poco, & che poco si lascia bollire il vino, è molto meglio il vino, più gagliardo, e viuuo, ma ne cauerai manco uino almeno la quarta parte, che torna in utilità de' lauoratori, che fanno acquati, che sono mezi uini, massime aiutati dall'uee de' cappellacci, e macchie, e dalli abrostini, che fanno gli acquati coperti, saporiti, e frizzanti. Onde chi uouole del uino la sua parte, usi detta Culla, e faccia bollire il uino poco, che l'harà buono, & harà il suo conto. Si può anco, oue è gran famiglia, far mezo uino, e meza acqua, che risparmia assai, e dura fino à tutto Febbraio buono, e francamente; Ma l'acqua (com'hò detto uorrebbe essere di fiume corrente purgata) Raspati poi si fanno con una parte d'ottimo uino uecchio, con bonissimo mosto, e con uee spicciolate canaiole, o rasone, ò mammolo eletto, non acerbo ò forte: s'imbotti, e si metta al cocchiume, che non isfiati, la sua canna co'l peuerino, e si attende, mentre che ei bolle, à riempire. Il secondo raspato si farà di mosto eletto,

d'vue spicciolate scelte elette

come sopra, e d'acqua bollente quanto vorrai; E questo si bee più presto, e non è così ottimo, e si chiama anco acquetta, e tal volta piglia vn poco del quoio. Il terzo raspato si piglia una botte grossa, e benissimo cerchiata, con due spranghe anco grosse di legname à trauerso, e s'empie di buonissimo mosto, ò bianco, ò nero come vorrai, e d'vue dolci spicciolate quella quantità che vorrai, e si tiene in terra, e si ruotola, e gira spesso, ma vuole soprattutto essere turato fortissimo. E questo viene poi gagliardissimo. Si fa anco il vino d'Amarene in tre modi. L'vno hauendo serbato il vino d'Amarene fatto di Luglio à l'ordinario in buon vaso; E mescolandone poi vn terzo con ottimo vino, e così imbottandolo si tenga ripieno; l'altro modo; Hauere le amarene in mazzetti secche al Sole, e metterle nella botte, quando s'imbotta il vino, in quella quantità, che vorrai. Il terzo è hauere pur dette Amarene secche, e metterle con buon' mosto à bollire, e così cotte darle al vino in luogo d'abrostini, ma il mosto non sia grosso, ma sottile, altrimenti sarebbe vn vino maccherone, e come inchiostro, E questi vini si possono vsare per medicina, più che per bere, perche sono gustosi, & aggradeuoli alla [sic, ma allo] stomaco. Si fanno ancora vini medicinali, mettendo nel vino, mentre ch'ei bolle, sena, scamonea, Eleboro, o altri solutiui, che di questo ne lasceremo la inuentione a' Medici. Il vino colato si fa mettendo il mosto bianco in calze fatte à posta di panno serrato, e sodato bene; E così chiaro imbottarla, e venderlo perche al lungo facilmente inforzerebbe. La Verdea dee essere d'vue dette Bergo ammostate bene, e cauatone il mosto subito imbottarli in botticini fatti à posta di quattro, ò sei barili il più, e mettere il suo peuerino, e canna com'è detto, e tenute ripiene. E se il bergo non fusse così ben dolce, e maturo per dare il morbido alla verdea vi si può mescolare alquanto di vino colato dolce bene; ma meglio è potendo lasciar maturare il bergo bene; Et al medesimo modo si fa il trebbiano. E non solo le verdee, & i trebbiani si possono fare dolci assai, ò poco; secondo che più tardi, ò auaccio si muteranno, perche mutandoli spesso, e presto verranno dolci assai, e così anco li vini bianchi, ma lasciando poi che sono imbottati bollire assai, e mutandoli radamente, verranno più gagliardi, e manco dolci, e questo lo potrai fare secondo la dispositione, e qualità della maturità dell'vue. Peroche in alcuni luoghi si fanno anco vini bianchi, e trebbiani bonissimi generosi, e che hanno il morbido, e'l cotognino insieme, e sono imbottati non essendosi mutati, se non vna sol volta al tardi; E questo auuiene per la dolcezza, e maturità dell'vua. La sapa si fa di mosto cotto bollendolo a certo termine; Ma la mostarda si fa di buon mosto, e bonissime vue dolci nere cotte insieme co'l mosto lungamente fino a che siano l'vue ammassate co'l mosto, e disfatte, a che cominci alquanto a sodare, e si faccia a fuoco chiaro di legne secche, che non pigli di fummo. E però alcune donne diligenti, serbano per far la sapa, e mostarda i pali vecchi leuati dalle viti alla palatura. L'aceto si fa facilissimamente, e forte bene in questa maniera cioè: doue è gran quantità di vino si piglia, cauato il vino del tino, quelle scoperchiature delle vinacce di sopra vn palmo in circa, e si mettono in vna tinella, e le uinacce non sieno tocche da l'acqua; E s'ammassano nella tinella, poi si piglia del mosto,

ò fondate di mosto senz'acqua,

quella quantità, che vorrai farne, e con detto mosto s'annaffia la vinaccia nella tinella, che sia bucata, e cali giù il mosto in vn vaso sotto la tinella, e questo si faccia vna volta il giorno, che a poco, a poco la vinaccia riscaldando piglierà il forte, o dimano in mano annaffiandola farai passare il mosto, che vorrai per fare aceto, sino che tu sentirai, che la vinaccia sia venuta in vltimo feruore di fortezza, e che accostandotela al naso, non la potrai sopportare. All' hora turerai il buco della tinella, e rouscierai sù il mosto, che già per più passate harà preso il forte, e lo rimescolerai bene con la vinaccia inferuorita di fortezza; E così lo cauerai, e lascerai scolarlo, & imbottarlo in palco; E stringi la vinaccia, e metti lo stretto insieme con quello, che verrà fortissimo.

Ma s'auuertisca di non lasciar passare il feruore del forte, perche da la volta, e si volta in fradicio, e manderesti à male ogni cosa, però sia in questo accorto, e diligente. Importa assai hauer buon vasi, però si tenghino le botti pulite, e quando si sfondano lauate di vin buono, e si tenghino, oue non sia puzzone, ò fetore alcuno. E quelle, che non vorrai sfondare, ui terrai dentro al quanto d'ottimo uino, che le mantenga fresche [sic, ma fresche] (p. 41-45)

Per la conservazione del vino, le cantine e la loro corretta ubicazione in rapporto ai venti e alla circolazione dell'aria, erano di fondamentale importanza

Così anco le cantine uogliono hauere le finestre à tramontana, essere asciutte, ne ui sia,

ò n'esca puzzone alcuno di necessarij, ò d'altro. Peroche il uino, e l'olio,
e'l mele pigliano ogni odore, qualità (p. 45-46)

A metà novembre i vini rossi andavano assaggiati, sigillati i contenitori

A mezo Nouembre poi i uini rossi tutti s'assaggiano, e si turino forte, e si suggellino, che saranno fatti, &
haranno finito di bollire (p. 46)

Alla fine del mese si raccoglievano ulive acerbe "per in dolcire "& anco per fare l'olio vergine
onfacino medicinale per le spezierie".

Si salavano i funghi che in quel periodo venivano raccolti in notevole quantità; altro modo di
conservarli era l'essicazione

Se ne possono anco affettare, & infilzati seccarli al Sole, che sono poi molto meglio, che salati, e messi
nell'acqua tiepida, e riuuengono, come se fossero freschi, e questi deon essere vuouoli, e
porcini sodi, e giouani (p. 46)

Si battevano le noci che poi dovevano essere lasciate al sole ad asciugare, in tal modo si
mantenevano bianche e conservavano il loro sapore. Al sole venivano anche lasciate mele, pere
affettate grosse ed uva.

Un compito delle massaie: preparare a tempo asciutto la pasta

Si fanno le lasagne à buon sole, e quieto tempo per tutta la uernata di grano gentile annaffiato, che non sia
riscaldato nè golpato, perche non si distendono, e vengono lucide, e granellose, e grosse, e si
intradino con acqua non calda, ne anco fredda, & in questa stagione, ma nel verno con acqua
calda, ma non bollente (p. 46-47)

Altre attività: la gramolatura del lino e la seconda tosa delle pecore; in montagna si cominciava a
seminare grano e segale e "faue ... vernine"

Di Ottobre – Capitolo XI

Finita la vendemmia, si raccoglieva la frutta da inverno "come pere cotogne, e mele, Melagrane ...
pesche uernine, sorbe, e nespole". Ottobre era mese buono per continuare la semina di cavoli,
spinaci, lattuga, fave, lenticchie, piselli ed ancora grano "al poggio" e per trapiantare "ramerini,
salua, mortella, spigo".

Si piantavano "alberi saluatichi ne' giardini" e si facevano ragnaie e "vcellari".

Dovevano essere potate le propaggini delle viti e si piantava "ogni sorte di frutti", così come anche
aranci, cedri, limoni; si lavoravano i carciofi, gli asparagi e si coglieva lo zafferano

Si lauorano i Carciofi, e gli sparagi, e si piantano, e trapiantano, e si coglie il Zafferano, & ogni tre anni finiti
si muta, e si caua di Giugno, e poi al principio di Settembre si pone (p. 48)

Si raccoglievano fagioli, miglio, saggina, panico e a metà del mese si raccoglievano le castagne e
marroni "e s'ammassano in ricciaia, e si ricolgono i colatij, e si vendono, che non bastano, e
riscaldano". Era anche il mese in cui si smielava; Magazzini raccomandava di lasciare nei bugnoli
un pò di miele per alimento delle api durante l'inverno.

Era necessario procedere alla concimazione del terreno e considerando la produzione di castagne, ghiande, mele e pere era tempo per acquistare suini ed in generale ottobre era il mese di numerosi transazioni di acquisto e vendita di bestiame: “muletti ... lattonzoli ... birracchi ... tempaiuoli”.

Intorno all’8 o al 10 del mese si raccoglievano ulive “per indolcire”

“Intorno alli 8. ò dieci di detto mese si colgono l’vlue per indolcire, che sono in buona stagione, e sono più pastose” (p. 48-49)

Di Nouembre – Capitolo XII

Chi ancora non avesse terminato, si continuava a seminare grano; era necessario tuttavia concludere al più presto tale operazione. Al riguardo Magazzini ricordava l’adagio “ chi prima nasce, prima pasce” ed altro ancora che riguardava “il produrre bene, ò male” che recitava “il seminare à buon’ora fà ben per natura, e tardi per uentura”.

A luna piena si tagliava ogni “sorte di legname”

come habeti, e faggi per opera di Naui, e Galee: Castagni da opra d’asse, botti, Cerchi, e pali, e porrine per traui: Querce, querciuoli, e cerri per fuoco, e per ordinghi di Molini, e gualchiere, fattoi da olio, strettoi (p. 49)

Si pulivano i boschi e si facevano scope. L’acqua, il vento e il freddo che avrebbero caratterizzato i prossimi mesi avrebbero ripulito il legname “Le colonne di quercia così segate si mettono in fosse d’acqua, e’n pozzacce a purgarsi”

E al riguardo Magazzini confidava un “segreto”

Non voglio tralasciare di scriuere vn segreto circa il tagliare de’ legnami da opra come bò [sic, ma hò] detto, il che è, che di questo mese à luna scema è la vera tagliatura. Però che il legname è nel fine del suo vmore, & vmido; & più suzzo, che d’alcun altro tempo, però non tarla, e non si corrompe, essendo l’vmido causa della aorruzione [sic, ma corruzione]; E però quando non è ancora ben suzzo, ò quando comincia a’ntenerire, e mouere, & venire in succhio; se ben si taglia à Luna scema in ogni modo intarla, per il soprabbondante vmido (p. 50)

Le castagne e i marroni venivano liberati dal loro riccio e venivano conservati “nelli stanzoni alti vn palmo distesi, acciò non riscaldino”

In alcuni luoghi si mettono le castagne, e marroni in seccatoie, e graticci fatti a posta, e come son ben secchi, e che non habbino hauuto il fuoco troppo, che sieno bianchi, e non liuidi, si mondano, cosi macinano (p. 50)

Si vangavano i terreni “per orzo, e marzuoli” e si raccoglievano le olive giunte a maturazione, poiché lasciandole a terra troppo a lungo, divenivano cibo per gli animali “e l’acque le portano via”.

Anche le ghiande venivano raccolte e destinate all’ingrasso di suini, buoi e pecore. Le ghiande erano anche ottimo cibo per i colombi se schiacciate (“Et anco son buone stiacciate con vn maglio per dare a’ colombi, che ne sono ghiotti, e ne ingrassano”).

A luna piena andavano raccolti anche arance, limoni, cedri, “lumie, & ponzini” prima cioè di porre le piante al riparo dal freddo e gelo invernale. Solitamente si ponevano le piante, così come anche i gelsomini, in “luoghi terreni esposti a mezo di”

Di Dicembre – Capitolo XIII

Questo mese di Dicembre è molto scarso d'affari, e sono i giorni piccoli, e non nasce in quel mese cosa alcuna, che si semini (p. 51)

Pertanto andavano fatti lavori di manutenzione: fosse, canneti, argini, ma si trattava di lavori da dare piuttosto a cottimo che non tenere personale ad “opra”.

Si continuava la raccolta delle olive.

E poiché il mese era solitamente molto piovoso, Magazzini, consigliava di approfittare dei giorni di pioggia per fare ceste, panieri e gabbie

E quando e' piove si fanno ceste, Panieri, Graticci, Bugnole, e gabbie, e treggiuoli, e ciuee, a' tempi scioperati, e la sera a ueglia (p. 51)

Era anche il momento delle vendite in previsione delle feste natalizie: il “porco grasso” poteva essere condotto e venduto all'oste. Ugualmente era tempo per iniziare a vendere il vino

Si comincia a uendere il uino di Carmignano, dell'Antella, da S. Martin la palma, di Careggi, di Rimaggio, e Settignano, e lor contorni, che e la vera beua, e buona all'hora, perche questo e in perfezione e come sente il caldo s'arrende, e perde; E si vende in fiaschi, o'n barili, come meglio ti torna (p. 52)

Sia nel caso della vendita del “porco grasso” che del vino, Il Nostro consigliava di fare patti chiari con il compratore, che dovevano prevedere che eventuali rincari o rinvilimento del prezzo dell'oggetto della transazione dovessero essere a carico dell'acquirente

E quando si vende a gli osti si mercata d'accordo, e se ne fa scrittura ... & o rincari. o rinuilij sia dell'oste. Et il venditore si faccia dare buona caparra innanzi ... Et in questa maniera non ne nasce lite, o disparere alcuno, frà il venditore e il compratore, ne danno alcuno (p. 52)

Era ancora tempo di vendere “parte di grani, e grasce”

Osseruando, che se sarà stato il verno asciutto, con copia di diacci, e neui; sarà buona ricolta di grani in questi nostri paesi, si che lo potrai vendere a tua posta, se il uerno sarà umido senza freddi e Diacci asciutti, e la primauera anco fredda, & vmida, aspetta infallibilmente carestia (p. 52)

Se vi fosse stato “tempo di tramontana” era il momento buono per ammazzare il suino e provvedere alla sua salatura.

La Coltivazione toscana

Capitoli XIII-XXXIII

Terminato il lunario con il capitolo XIII, Vitale Magazzini nei successivi XIV-XIX passava in rassegna la vita della fattoria da lui descritta minuziosamente come una piccola e strutturata società basata su ruoli e gerarchie precisi.

Il rispetto dell'ordine sociale e l'accettazione incondizionata dell'appartenenza alle singole classi che all'interno vi stavano, costituivano la sola garanzia per la sopravvivenza dell'intero nucleo.

Moralità e buoni costumi rappresentavano l'unico orizzonte possibile entro il quale concludere l'intero complesso dei rapporti fra i contadini ed il padrone, fra questo ed i fattori, gli agenti, i governatori, i camarlinghi, gli scrivani, etc.

Magazzini riservava poi ampia attenzione ai "serui" e agli "inferiori, e sudditi al Principe" per affrontare subito dopo, al capitolo XX il tema "De' Venti, e loro nascimento, e qualità", tema importantissimo e strettamente connesso con l'agricoltura; chiudeva poi il suo trattato con l'"Auuertimento al giudizioso Lettore".

Nel "Capitolo XIII" Magazzini si occupava "De i Contadini e lauoratori"; i quali entrambi costituivano a suo vedere "la prima, e principal cagione dell'entrate e rendite de' poderi".

Pertanto dunque si rivelava fondamentale la scelta dei contadini da parte del padrone il quale in piena coscienza doveva essere in grado di individuare la "famiglia accomodata" capace di fare fruttare al meglio quel determinato potere.

Sollecitudine, accortezza, praticità, ingegnosità era quanto richiesto ai contadini, qualità tutte da mettere a frutto nella potatura di viti ed olivi, negli innesti, nella faticosa opera dell'aratura e nella cura dei bestiami

E soprattutto essere di buona coscienza, e timorosi di Dio. Essere vubbidienti, timorosi, & amorosi del potere, e non infingardi (p. 53)

Gli infingardi, "infidi, viziosi, tavernieri, e bugiardi, giocatori, e'ngannatori", incapaci di far "troppo bene l'arte loro", andavano evitati con le loro famiglie composte solitamente di "molti figliuoli ragazzi, e disutili, e molte donne", i primi facitori di "molti danni", le seconde sperperatrici dei frutti del potere "per comprare loro cosette, e portare all'amica, alla Comare, alla Balia, & a simili persone amiche".

I cattivi contadini mettevano a frutto il potere per la metà delle sue potenzialità, i buoni di un potere ne facevano due; sovente i cattivi contadini d'accordo con il fattore rubavano vino ed olio "della parte tangente al padrone" per rivenderla.

I buoni contadini stavano al "luogho loro": nessuna ostentazione da "gentil'huomo, co' uestimento attillati, e lindi di seta, o panni preziosi con oro"; nessun'altra attività oltre al potere: né altre "arti, o traffichi", né farsi "mercante, o riuendugliolo", né ingerirsi "ne' fatti del Comune" se non tanto quanto interessava il popolo".

Quando un padrone si imbatteva in buoni contadini doveva tenerseli cari, amarli e accarezzarli perché davvero rari

E quando ... sieno sperimentati fedeli, e timorosi di Dio, saranno buoni, e perfetti lauoratori ... da essere tenuti cari, & amati. & accarezzati, peroche di questi se ne troua pochi, e rari (p. 54)

Il padrone era oggetto del successivo capitolo XV, "Del Padrone, ò Oste" e se a questi spettava come primo dovere di ben selezionare i suoi contadini, di pari gli era richiesto un atteggiamento

accorto, benevolo ed amorevole verso di essi per evitare fughe dai poderi e creare con i suoi lavoranti uno stabile legame di cui la terra, la cui ricchezza costituiva oggetto di condivisione, rappresentava il collante.

Stolto quel padrone che offendeva con ingiurie i suoi contadini, li gravava di compiti non spettanti loro finendo per disamorarli al potere

E mi rido di coloro, che oltre che li tengono per lauoratori, gli vogliono anco per vetturali, e per farsi condurre le grasce, oue non è obligo; gli vogliono per ortolani, e giardinieri, per fattori, cacciatori, & vccellatori, e seruitori, e viandanti, senza dar loro altro premio, che le spese, alle volte anco scarse ... o i lauoratori andranno a casa loro con qualche frutta, o altro, & hanno messo in vso in quella casa di non dar loro non ch'altro vn bicchier di vino (p. 55-56)

Meglio far di tutto per mantenerseli i buoni contadini; i nuovi "nel principio di lor tornata" avrebbero abbagliato "l'Oste", ma poi in seguito avrebbero dato segno di poca attenzione ed impegno. Con saggezza popolare, così concludeva Magazzini

tante mute, tante cadute (p. 57)

L'accortezza di un padrone nella scelta dei suoi contadini, doveva replicarsi al momento di quella del fattore, dell'agente, del governatore, del camarlingo, etc.

Questo argomento era affrontato da Magazzini nei capitoli XVI e XVII, trattando nel primo delle qualità di queste importanti figure nell'ambito della vita di fattoria, e nel secondo delle azioni da porre in atto in caso di "ministri infidi, e cattivi"

Sette P. vuole hauere vn buon agente ... accioche egli faccia il suo vfficio ottimamente, e ne risulti grandissimo giouamento, e beneficio al luogo à lui comesso; Et all'incontro sette P. son quelli che mandano in rouina vna grancia, o fattoria o Munistero, o conuento (p. 60)

Prudenza nel saper trattare con gli altri; *praticità*, cioè conoscenza del proprio e dell'altrui lavoro; *presto*, sollecito nei suoi affari, il primo "in piedi la mattina, e l'vltimo la sera a dormire"; *prouido*, cioè "conoscere le occasioni a auuenire di utilità, o danno, o onore, o biasimo"; *padrone*, autorevole e gestore di "tutti li negozij, & affari"; *pazienza*, virtù dell'uomo savio; *pietà*, verso "vn lavoratore, vn pigionale, vn seruo, vn pouero uecchio", una famiglia in stato di necessità o carica di figlioli; pietà ancora verso coloro che erano caduti "in qualche notabile errore di carnalità, di rissa, di furto non grande, d'inganno, di trascurataggine", etc.

Queste le qualità e per contro queste le sette P che squalificavano un governatore e mandavano in rovina la fattoria: *pratiche* di "persone, e donne sospette, e infami", con sperpero di soldi "a palate"; *parenti* che approfittando dell'agiatezza del governatore, vi ricorrevano per ogni loro capriccio, *presenti* i

quali accecano la gente, corrompono la giustizia, placano l'ira, cuoprono le scelleraggini, difendono i rei, offendono i giusti, condannano gli innocenti, ossoluono i malfattori, & in somma fanno parere il bianco nero, & il nero bianco (p. 66)

La *Pigrizia* e fare il *proprio* (bramosia fine a se stessa) erano la quarta e la quinta P squalificanti un fattore. Poco era la sesta riferendosi a quanto il cattivo agente registrava in entrata dalle vendite di vino, olio, biade, bestiame, trattenendosi il resto per cui più era la settima ed ultima P intendendo la smodata prodigalità del cattivo fattore che sperperava in "*spendij quotidiani di vitto, di masserizie, vtensili, o altro*".

Dopo aver puntualmente osservato la vita di fattoria con le sue relazioni e gerarchie (“Qvasi a bastanza s’è trattato nel governo della casa, mese per mese de quanto dee ciascuno di qual si voglia stato, e grado operare”), Magazzini trattava nel successivo capitolo XVIII “Del gouerno de gli inferiori, e sudditi al Principe” affrontando

alcune cose vniuersali, necessarie al buon gouerno dell’essere, e dallo stato di coloro, che viuono sotto l’vbbidienza del loro Principe (p. 72)

Anche in questo ambito la prima regola da rispettare era quella che ognuno doveva stare “al luogo suo”: se il contadino non doveva paventarsi “artiere, con albagia, o panni , o modi all’artiere conueneuoli”, così l’artigiano non doveva atteggiarsi a “Cittadino, ò Mercante co’l suo modo di viuere, et vestire” ed il “Cittadino mercante” doveva astenersi da tener “modi, stato; e vita di Gentil’huomo”, il quale a sua volta doveva bandire atteggiamenti da signore valutati da Magazzini sconci e sconsolanti.

I servi, oggetto del capitolo XIX (“De’ serui”), si distinguevano per Magazzini in “grandi, detti cortigiani” ed in “piccoli, e vili, detti mercenarij”; i primi servivano “con amore, e desiderio” il proprio padrone, i secondi, spinti esclusivamente dalla necessità, “per mercede, & salario” odiavano il loro lavoro e rifuggivano più che potevano comandi e servizi.

Paragonando i servi mercenari al cane, Magazzini asseriva che

di cinque proprietà che hà il cane, ne hanno quatro cattie, e la buona non l’hanno altrimenti (p. 75)

La proprietà del cane di abbaiare si traduceva nei servi mercenari in quel loro parlare e sparlare del padrone, “con qualche confidente”

& oue vâ, oue stâ, come si viue in casa, che difetti v’è, o della moglie, o de’ figliuoli, e fratelli, e famiglia (p. 75)

E poiché nel cane “dopo l’abbaiare ne segue il mordere”, con lingua biasimevole e denti acuti, i lavoranti mercenari laceravano il padrone con chiacchere e giudizi.

Rispondevano poi all’insaziabile voracità del cane con un identico spasmo verso il cibo e le bevande, interessati solo a

la colazione ... il desinare, la merenda, il beruzzo auanti cena, la cena poi, e se punto vi corre di tempo dopo, non restano, se possono, e fare anco il pusigno, che cosi lo nomano (p. 75)

La quarta proprietà del cane era sottaciuta, ma Magazzini ben faceva intendere che nei servi si traduceva in atteggiamenti lascivi che fin dentro la casa del padrone contaminavano le donne “con occhi, o con cenni, o con gesti”, e spesso queste finivano “a seruir per balie a gl’Innocenti”.

La quinta proprietà del cane, la fedeltà verso il padrone e la sua casa non esisteva nei servi completamente disinteressati sia dell’una che dell’altro.

Infingardi e maligni, costringevano talvolta lo stesso padrone a zittirsi e a non ordinar loro altre faccende oltre le consuete, come ad esempio lavorare nell’orto, aiutare il cuoco, “il canouaio, o credenziere”, pena offese insolenti.

Tuttavia Magazzini stigmatizzava anche quel padrone superbo, villano, disumano che portava i suoi servi a malamente comportarsi; discrezione, pazienza, benignità, allegria dovevano essere invece le caratteristiche di un buon padrone, le quali equilibrate con una sana e decisa autorevolezza, avrebbero senza dubbio invogliato i servitori a ben operare.

Quanto ai buoni servitori, nove erano le caratteristiche che li distinguevano: essere veritieri; confarsi alla natura ed umore del padrone assecondandolo senza mai contraddirlo (cioè “legli l’asino oue vuole il padrone”); mostrarsi amorosi verso il padrone e le sue cose; essere riverenti; essere fedeli; vigilare sul proprio operare; essere puliti; servire con sveltezza ed infine avere discrezione, grande qualità che impreziosiva il servo che la possedeva.

Trattati gli uomini e completata l’analisi della struttura gerarchica della società, sia di quella gravitante intorno alla fattoria, sia quella maggiormente legata alla vita di città, Magazzini affrontava altro tema importantissimo per l’agricoltura e non solo

Il saggio Agricoltore, e’l diligente, & accorto gouernatore della Casa, e padre di famiglia, bisogna che sappiano, & conoschino i uenti, e lor natura, e proprietà. Peroche ci predicono, & cagionano, pioggia, sereno, secchita, umido, freddo, caldo, & altre qualità di stagioni, e tempi. Et però hò uoluto anco d’essi trattare secondo l’esser loro, e secondo gli effetti che fanno quà a noi (p. 85)

L’argomento che Magazzini trattava nel capitolo XX era infatti quello “ De’ Venti, e loro nascimento, e qualità” di cui basilare ne era la conoscenza per chi operava secondo le cadenze delle stagioni e la cui ignoranza poteva compromettere il duro lavoro compiuto. Inoltre la conoscenza dei venti e dei loro effetti poteva permettere a chi operava nei campi di organizzare le proprie attività.

Disegnando un quadro complesso ed articolato con venti contrapposti l’uno all’altro ed imparentati ognuno con altri posti a destra e a sinistra di ciascuno, Magazzini si limitava a trattarne da un’ottica tutta toscana secondo ciò che l’esperienza aveva insegnato agli attenti osservatori della natura

Di dodici venti ... adunque tratteremo conosciuti quà da noi, e del restante ne lasceremo la scienza a’ marinari, e nocchieri. Quattro principali, & otto accosti ... Ora diremo la natura loro, e lor qualità secondo, che quà ne’ nostri luoghi Toscani l’esperienza ci ha insegnato, e dimostrato per lunga pratica (p. 86-87)

I principali erano il Levante, “detto anco Subsolano”, vento da est; il Ponente, “o Fauonio”, contrario al primo; il Settentrione “o Tramontana ... dalle sette stel[l]e che formano l’orsa maggiore”; contrario a questo era Austro “e mezzogiorno”.

I venti, opera anch’essi di Dio, in loro stessi freddi ed umidi (“posciache son generati dall’acque”) acquisivano, “per il loro viaggiare” qualità dei paesi e dei luoghi per i quali passavano.

Nei capitoli XXI-XXXII il nostro Autore esaminava uno ad uno i dodici venti iniziando la sua trattazione con “Del Vento Leuante, detto Subsolano”.

Questo vento “sempre a noi freddo, & umido”, non troppo “gagliardo”, ma costante, generatore solitamente di pioggia piccola e fredda, diveniva fastidioso nei mesi estivi con quel suo fresco che pareva penetrare nelle ossa. Nell’inverno portava nevischio sulle montagne caricandole “a poco a poco ... di neue”. Buono “per i seminati delle montagne, e spiagge, percioche le bagna, & umetta sottilmente senza portar via la terra”, era però considerato generalmente “non troppo sano per la sua gran freddezza, e vmidità”.

“Del Vento di Ponenete, detto Fauonio”, Magazzini trattava nel successivo capitolo XXII. Freddo ed umido quando spirava in estate, questo vento portava pioggia grande e violenta e nell’inverno alte nevi sui monti anche della Corsica e della Sardegna. Arrivava in Toscana carico dunque del freddo di quei luoghi e se perdurava fino all’estate, portando cielo sereno e aria fresca, era “buono a’ corpi, & alle campagne nostre”, ma in altre parti d’Italia tuttavia, (“alla Romagna, alla Marca, e Bologna), non si dimostrava “così fresco, e salutifero”.

“De Settentrione, e Tramontana” costituiva argomento del successivo capitolo XXIII

Questo Vento è sommamente freddo, venendo à noi di verso la Suetia, & il Marghiacciato; Et è secco per cagione del lungo viaggiare sopra la terra onde si scarica della vmidità, & acquista secchità; fà l'aria serena, e spesso s'accozza con Aquilone, che gliè à sinistra; E tal' hora dura vn giorno, & quando tre, quando noue, quando quindici, e quando quarantacinque (p. 89)

Portatore di ghiacci in inverno "e bufere e neuai alle montagne" era riconoscibile il suo arrivo, a detta di Magazzini, in quanto che "da quella banda, ond'egli viene" alzava "nugolette piccole, e rossegianti".

Nessuna opera di agricoltura doveva essere compiuta quando questo vento soffiava: né innesti, né porre vigne o frutti, né sarchiare il grano"; ottimo invece per "lauorare i terreni, & vangare, e cogliere ulive, e far legne".

Vento sano in inverno, ma quando soffiava in estate bruciava la campagna toscana ed i suoi raccolti, offendeva la salute degli uomini arrecando loro mal di testa, "mal di castrone, e tosse", e generava sete. Nemmeno buono in primavera in quanto alleandosi con altri venti, diveniva "tempestoso, e procelloso". In Romagna era chiamata "Borea", da "Noi vent'auolo, e Rouaio".

"Del Mezzo giorno, Australe, ò Scirocco" trattava il capitolo XXVIII e nel ragionare intorno a questo vento

quasi sempre caldo per cagione delle regioni nelle quali soffiando egli trapassa, com'è l'Etiopia, la Libia, l'Affrica che sono paesi caldissimi (p. 90)

Magazzini ne descriveva le conseguenze in Toscana dove apportava "piogge grandi, e smisurate", diluvi impressionanti come se la pioggia venisse giù "a bigonce, e non a gocciolate".

Buono però per le campagne e per gli orti tanto che esisteva il detto

lieuati Aquilone, e vieni Austro, soffia nel mio orto, e renderanno odore le sue odorifere piante (p. 90)

ed in effetti Aquilone portava sereno e sole, Austro umidità e tepore, "onde dal Sole caldo, e dall'umido" crescevano, fiorivano e godevano "le erbe e le piante".

Malefico per le persone se spirava a lungo in estate, perché apportava flemma e "compleSSIONE"; buono invece se soffiava in settembre perché regalava ai boschi "infinita quantità di funghi".

Apportatore di "pessima aria", spesso carico di puzzo di "zolfo, vetriuolo, allume", Austro era anche denominato in Toscana "vent'aquaio" e "Noto".

Alla fine del capitolo Magazzini introduceva gli otto venti "accosti" iniziando dal Vulturno grecale che stava alla destra "di Leuante", mentre alla sua sinistra era posto "Euro Leuante".

"Di Vulturno Grecale" (capitolo XXV) Magazzini sottolineava la maggiore freddezza rispetto al suo vento principale, la sua gagliardezza ed impetuosità apportatrici sovente di neve sui monti e brinate nelle valli. Per il freddo e l'umidità che lo caratterizzavano, spesso questo vento comprometteva la salute degli uomini.

Dell'altro "accosto", "Euro Leuante" Magazzini ne parlava nel breve capitolo che seguiva (XXVI): umido anch'esso, ma meno freddo del Vulturno, apportava quasi sempre piogge minute ed insistenti e se spirava in primavera nuoceva "assai al bestiame tutto".

Il capitolo XXVII trattava "Del Vento Garbino, ò Libeccio" posto alla "destra di Ponente, o Fauonio". Vento dalle pessime qualità, a dire di Magazzini, sia "in mare quanto in terra", provocando nel primo "procelle" tempestose e violente che mandavano a picco le imbarcazioni ancorché ancorate e rompendo con la sua furia sulla terra i frutti, scoperciando case, portando danno a pecore e

maiali, agli orti, alla campagna tutta. Si manifestava “pestiferissimo” in Romagna dove bruciava ogni cosa ed apportava malattie fra la gente. Chiamato in quelle contrade “Corina” era conosciuto in Toscana anche con il nome di “Affrico” a significare il luogo donde proveniva.

Tutto diverso il vento “accosto” a sinistra di Ponente di cui Magazzini trattava nel capitolo XXVIII, “Del Vento Coro, Zeffiro, ò Altino ...”.

Se si impossessava della Primavera rendeva “giocondo salubre il cielo, e la terra”, beneficiava gli uomini ed aiutava a granire e maturare tutte le biade ed allegare i frutti. Se si alzava in maggio e giugno rendeva lieta l’aria con il suo dolce movimento; in estate era talvolta apportatore di burrasche e piogge, ma “con la sua freschezza soave” confortava, rallegrava e faceva bene “alle creature, & alle piante”.

Era chiamato anche Agreste “quasi, che sia gioueuole molto a’ campi”.

“Del Vento Circio, ò Maestrale, alla destra Di Tramontana” era ciò di cui Magazzini trattava nel successivo capitolo XXIX.

Questo vento freddo e molto secco, portava inverni sereni “e diaccio assai”: gelavano i fiumi, la terra, le erbe e le piante e tutto si risecchiva. Da qui la sua denominazione di “trauersone, ò mangiafango”, perché da solo con il suo impeto e la sua furia scompigliava tutto. Se poi spirava con altri venti a lui contrari (“in particolar de’ venti Australi”), scaricava sulla terra “tuoni smisurati, e tempeste grossissime, & procelle”.

L’incontro di venti australi con Circio, gli uni più caldi, esso freddo, condensava la pioggia che ricadeva sulla terra in pezzi di ghiaccio facendo danni grandissimi “alla terra, alle piante, a le erbe, & a gli animali”. Le nuvole portatrici di ciò, erano a detta di Magazzini ben riconoscibili anche da lontano

quelle nugole ... si conoscono, e veggono benissimo da lontano, percioche fanno fra nugoli verghe, e strisce bianche, e lunghe. E guai a coloro sopra i quali elle vengono, che infettono il terreno ancora, & i frutti, e le piante per qualche anno, oltre al frutto presente, che leuano, e magagnano (p. 94)

Aquilone costituiva oggetto del capitolo XXX, “Del Vento Aquilone a sinistra di Tramontana detto Greco”.

Vento freddo anch’esso, ma accostandosi a Volturmo, “uento leuantino umido” non provocava seccore alle campagne e se spirava in primavera con Tramontana, portava il sereno nel cielo. In inverno dava un freddo asciutto “salubre, e sano a’ corpi” disseccando umori ed apportando appetito.

Il nome Greco con il quale era anche conosciuto, dava a Magazzini lo spunto per soffermarsi sulla denominazione dei vari venti, dovuta sia a ragioni oggettive, ma anche sovente all’esperienza e fantasia popolare

Et perche i nomi sono a placito, non sia marauiglia al lettore della varietà de’ nomi de’ venti, perche per diuersi, e varij nomi son chiamati, secondo che è piaciuto di mano in mano a coloro, che li hanno nominati. Ma gli si vede, che per la più hanno denominazione dalle prouincie, e regioni, verso le quali a noi soffiano, come Tramontana dalla Tramontana, Subsolano dal leuar del Sole, Affrico da quella regione, Greco da quella parte della Grecia, Libonoto vento caldo dalla parte della Libia &c. E noi diciamo Ponente vento Marino per la propinquità, che habbiamo del mare Mediterraneo, ond’egli spira (p. 95)

“Del Vento Austro” era il titolo del capitolo XXXI, vento posto alla destra “di Mezzogiorno, ò Noto, ò Scirocco”.

Apportatore di piogge grandi e continue e maggiormente spirante in autunno, Austro ingrossava i fiumi ed allagava le pianure; tuttavia, per la sua umidità e la sua mitezza si rivelava salubre per gli uomini e per le campagne, per primi temperando la calura dell’estate, per le seconde, facendo

nascere le erbe dette “guaime” (da cui si traeva “vn’ ottima sementa”) e portando a maturazione uva ed altra frutta autunnale.

In alcuni luoghi toscani era conosciuto con il nome di “Volterrano” considerato il suo provenire da quelle zone che sovente lo caricavano del “puzzo di quelle miniere Maremmane”.

A sinistra di Mezzogiorno risiedeva l’“accosto” Austro Affrico: il capitolo successivo infatti (XXXII) trattava proprio di questo vento conosciuto anche con il nome di “Libonoto”, molto simile al suo vento principale “ma alquanto men caldo”.

Buono per la terra fecondata dal suo calore e dalla sua umidità, ma se troppo carico di pioggia, danneggiava i frutti e rendeva insalubre l’aria.

Grande viaggiatore, questo vento acquistava caratteristiche dei luoghi dai quali proveniva ed attraversava, ma ne rilasciava anche assai molte e per questo giungeva in Toscana stemperato dal lungo viaggio

Peroche uenendo à noi dalle parti della Libia, ond’è detto Libunoto, e dalla Etiopia paese caldissimo sarebbe pestifero, e mortale, ma l’acque, com’è detto, tanto, ò quanto lo raffreddano; E perciò non è tanto nociuo, se bene egli partecipa assai della malignità da vna parte di mezzo giorno, e dall’altra di Garbino, e Libeccio, venti amendui nociui molto a’ corpi, e delle pessime arie ond’ei passa, e viene (p. 97)

Quando Giovanni Targioni Tozzetti, un secolo dopo, descriverà i venti imperversanti in Toscana, riproporrà la struttura delineata da Magazzini, riconfermando i quattro venti principali, legati ai punti cardinali, ed ampliando la sfera degli “accosti”, che egli definirà “collaterali”; di questi ne elencherà 28. Identico il giudizio sui venti, guastatori della “tranquillità regolare del clima” che “facendo complotto con altri Vapori, ed ... Esalazioni” cagionavano “Nuvoli, e Piogge, e Nevi, e Grandini, e Fulmini, e Turbini” e conseguentemente producevano “le Inondazioni, le Lave, i Diacci, le Brinate, le Nebbie, le Ruggini, le Melate, gli Acquazzoni, i Seccori ec.” (G. Targioni Tozzetti, *Alimurgia ...*, In Firenze, per il Moücke ..., 1767)

Magazzini aveva descritto i venti dando loro forma, quasi personificandoli, creandone dei profili per i quali anche l’osservatore meno attento avrebbe avuto la possibilità di riconoscerli e di capirne gli effetti; queste entità, così fortemente vive e presenti nel mondo dell’agricoltura, così destabilizzanti talvolta e tal’altra benefiche, meritavano tutta l’attenzione possibile anche delle “persone idiote, e semplici”. Così ne scriveva a chiusura dei suoi capitoli sui venti

E qui daremo fine a’ venti, e loro proprietà. E se egli non se n’è detto con quella scienza, che si conuiene, se n’è detto quanto se ne conuiene alle occasioni della Agricoltura, & del gouerno quà nostro Toscano, per seruire più à persone idiote, e semplici, che Filosofiche, e speculatiue (p. 97)

Una specie di appello al lettore, quasi a giustificare una certa semplicità nell’enucleazione e proprio al lettore Magazzini si rivolgeva nell’ultimo capitolo, il XXXIII (“Auuertimento al giudizioso Lettore”) della sua *Coltivazione*

Ancorche mese per mese sia detto quanto dee l’Agricoltore fare intorno alla coltura de’ terreni secondo l’ordine che douerebbono andare i tempi, e le stagioni; Nondimeno occorre tale anno ... che il Signore Iddio per nostro gastigo ... fa , e permette che i tempi vadano estremi, e non secondo le loro stagioni come vn lungo secco, vn lungo vmido, vn ghiaccio fuor di stagione; tempi nebbiosi nociui; venti impetuosi, e furiosi. Si che per esempio, quello, che si doueua fare l’Ottobre, e l’ Nouembre, e bisognato farlo il Dicembre, o l’ Gennaio; E quello che si doueua far di Marzo, essere astretto di farlo di Maggio e così discorrendo; Che in questo bisogna far della necessità virtù; E ci vada la sollecitudine & giudizio d’ esperto Agricoltore; Ma come dissi, e com’è prouerbio, ogni cosa ricerca sua stagione ... E qui porremo fine al nostro discorso d’Agricoltura, e gouerno Toscano; il che sia prima a laude, e onore dell’Onnipotente Iddio, & a vtilità, ammaestramento del prossimo, e suo documento, e istruzione (p. 97-98)

Per facilitare il suo “giudizioso” interlocutore all’uso del suo trattato, Magazzini poneva in fine la “Tavola delle cose piv notabili della presente Opera”, una sorta di indice ragionato organizzato in ordine alfabetico con il rinvio al capitolo ed alla pagina.