

***Sicurezza alimentare mondiale e sfide del cambiamento climatico e della bioenergia  
(1 ottobre-15 dicembre 2008)***

***“Giornata mondiale dell’Alimentazione”  
(16 ottobre 2006)***

***Il paesaggio agrario***

***‘Buone pratiche’ ed esperienze agrarie: dalla Biblioteca dei Georgofili***

## ***Il paesaggio agrario***

Il paesaggio costituisce l'orizzonte su cui spazia lo sguardo dell'uomo, in cui esso cresce, matura ed opera e dal quale assorbe linee, luci, ombre, senso del colore. Paesaggio come mezzo per dar libero volo alla fantasia, alla poesia, all'arte, alla rappresentazione.

Paesaggio il cui significato va oltre l'elemento materiale che esso definisce e comprende anche il modo di vivere, anche le usanze, anche quegli aspetti della conoscenza tacitamente tramandati di padre in figlio che hanno costituito per intere generazioni il substrato sociale e culturale di larga parte della nostra società.

Ecco perché accanto ad immagini che illustrano il paesaggio agrario tratte da volumi antichi, figurano in questa esposizione Almanacchi e Lunari che richiamano al contesto nel quale viveva ed operava la popolazione dei secoli passati: usi, consuetudini, credenze, istruzioni ed infine saggezza popolare, espressa attraverso i proverbi.

Infine, unico documento che per sua natura fissa in maniera definitiva la realtà di un momento: la fotografia.

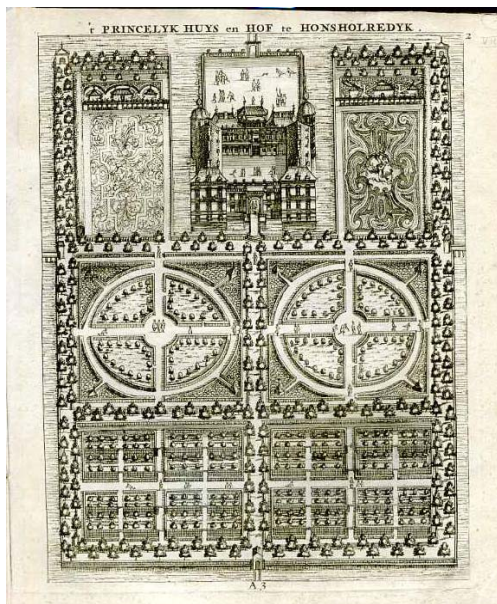
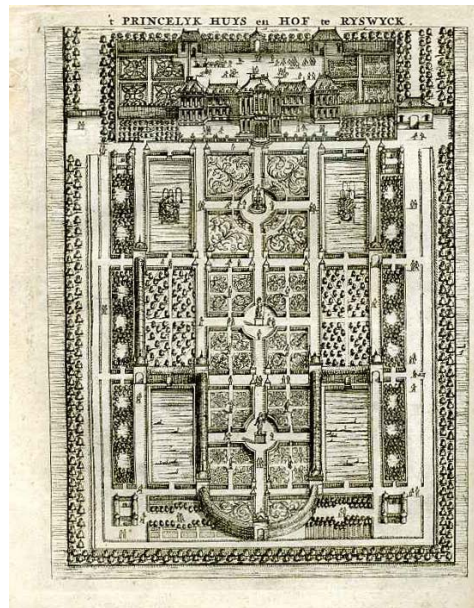
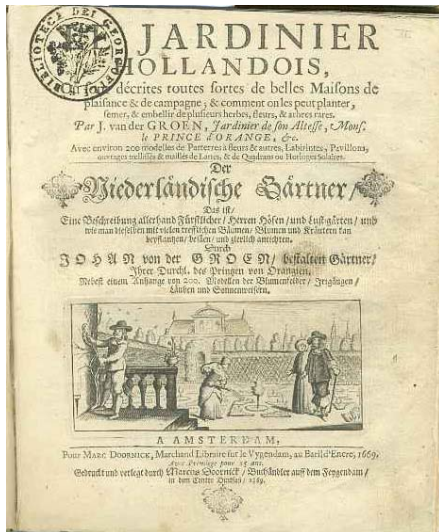
Lucia Bigliuzzi – Luciana Bigliuzzi

### ***Fondo antico a stampa***

Jan van der Groen, *Le jardinier hollandois ...*

A Amsterdam, pour Marc Doornick, 1669-1670

R. 185



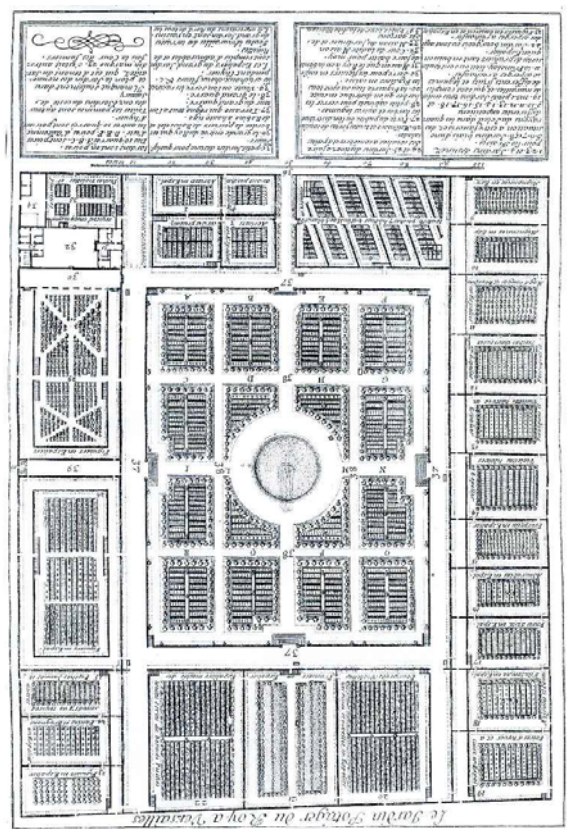
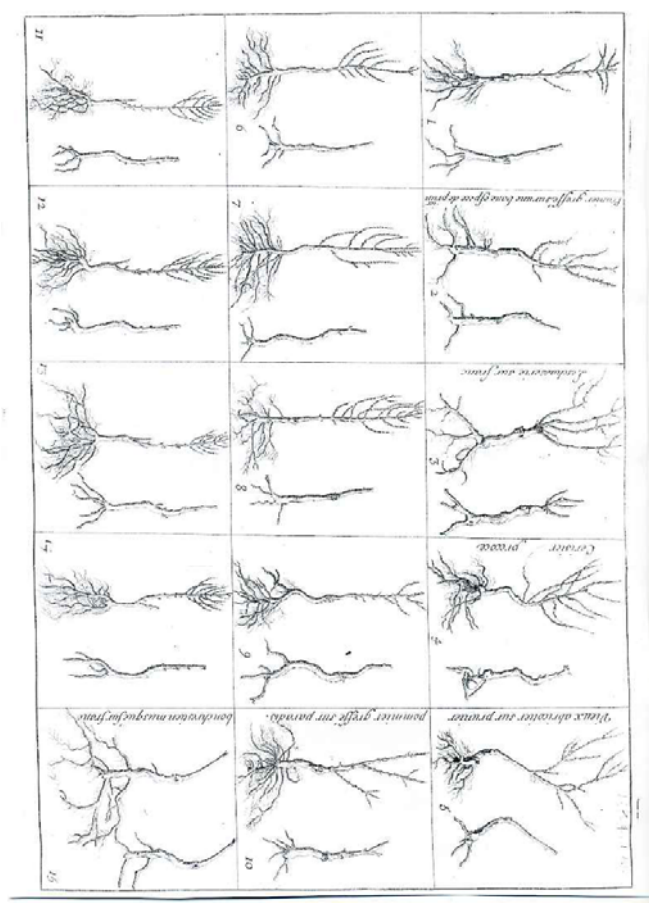
Jean de La Quintinie, *Trattato del taglio de gl'alberi fruttiferi ...*

In Bassano, per Gio. Antonio Remondini, 1687

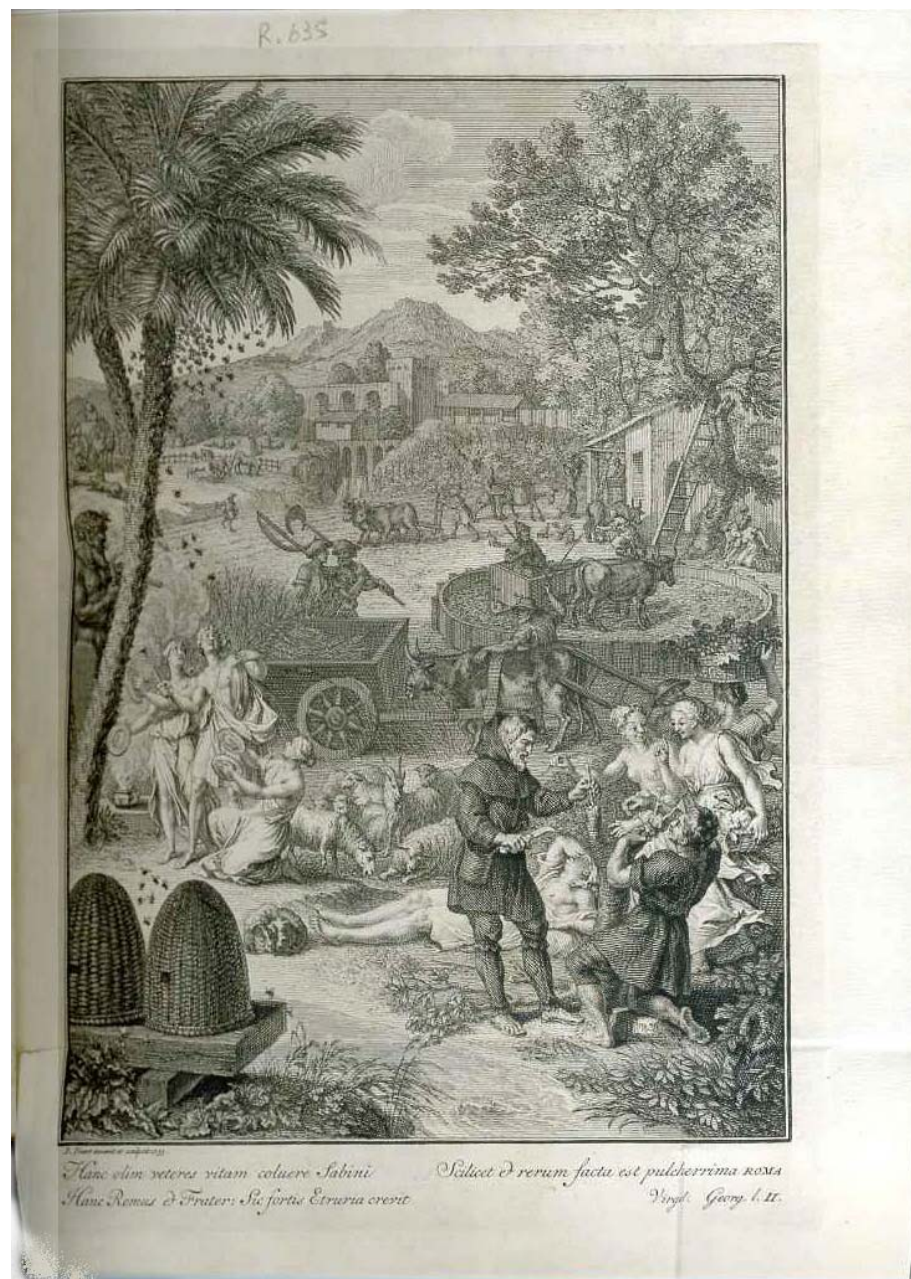
R. 449







R. 635





Jean Baptiste Dupuy Demportes, *Le gentilhomme cultivateur ...*

A Bordeaux, chez Chapuis l'Aîné , 1761-1763, 5 v.

R. 73

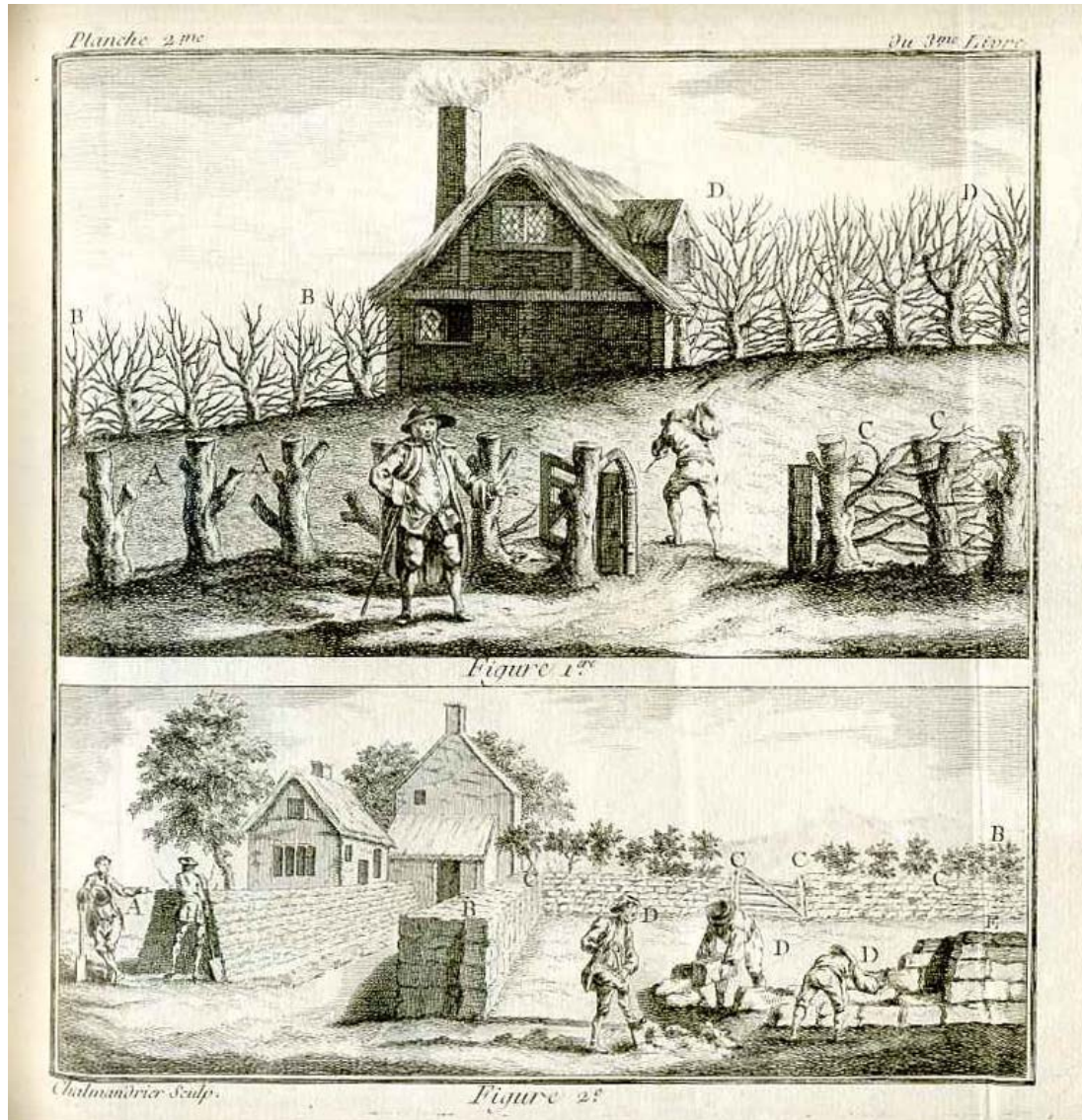






Figure 1<sup>re</sup>



Chalonandrier Sculp.

Figure 2<sup>e</sup>

Fig. 1<sup>re</sup>



Fig. 2<sup>me</sup>



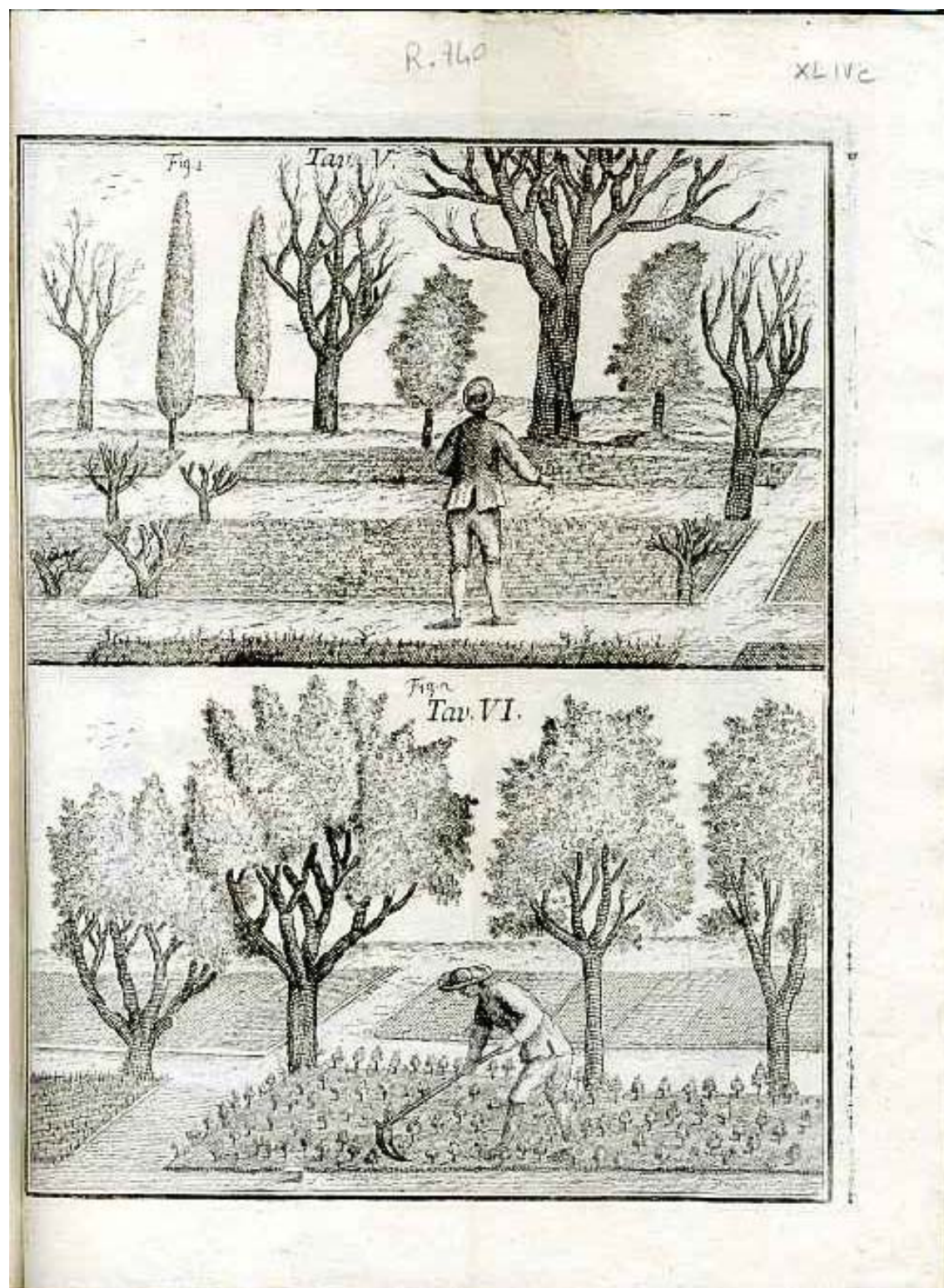
Chalonandrier Sculp.



Francesco Grisellini, *Istruzione ... per la coltura de' mori bianchi secondo il metodo de' veronesi ...*

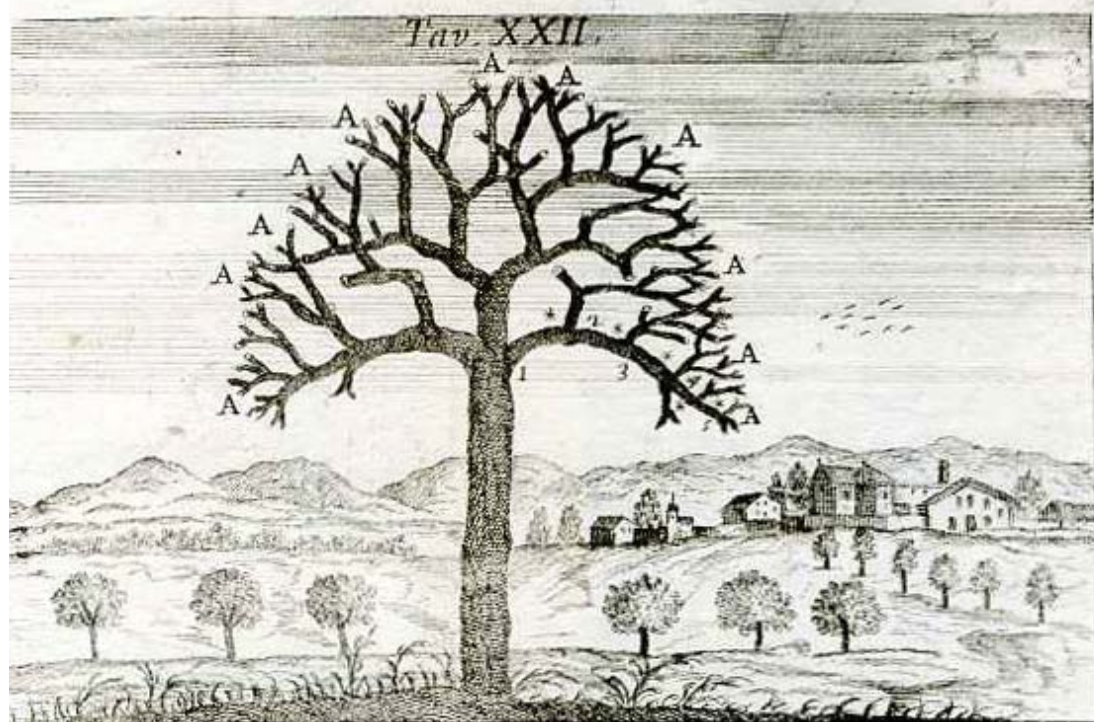
In Venezia, a spese di Benedetto Milocco, 1768

R. 740





*Tav. XXII.*

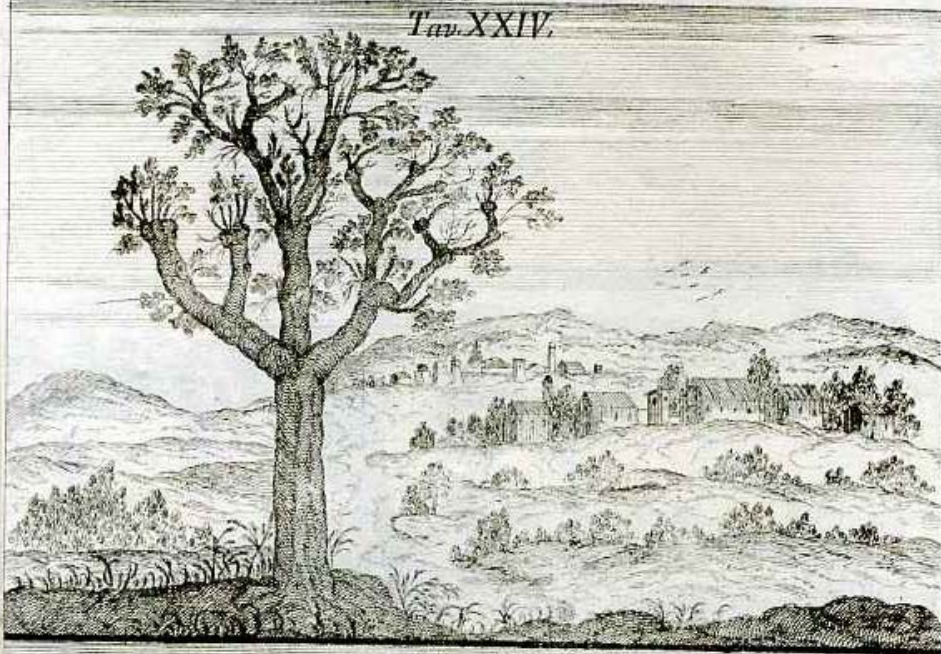


*Tav. XXIII.*

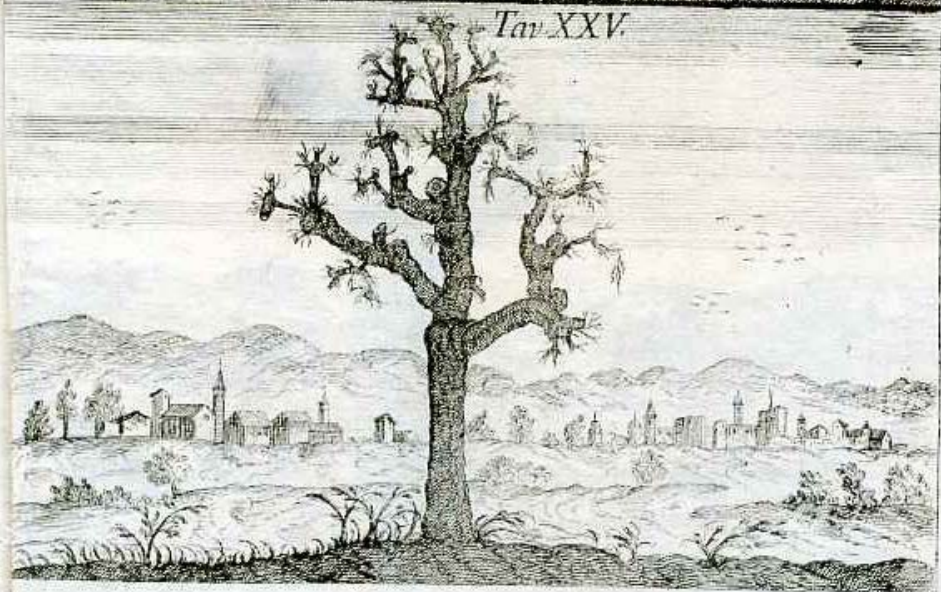


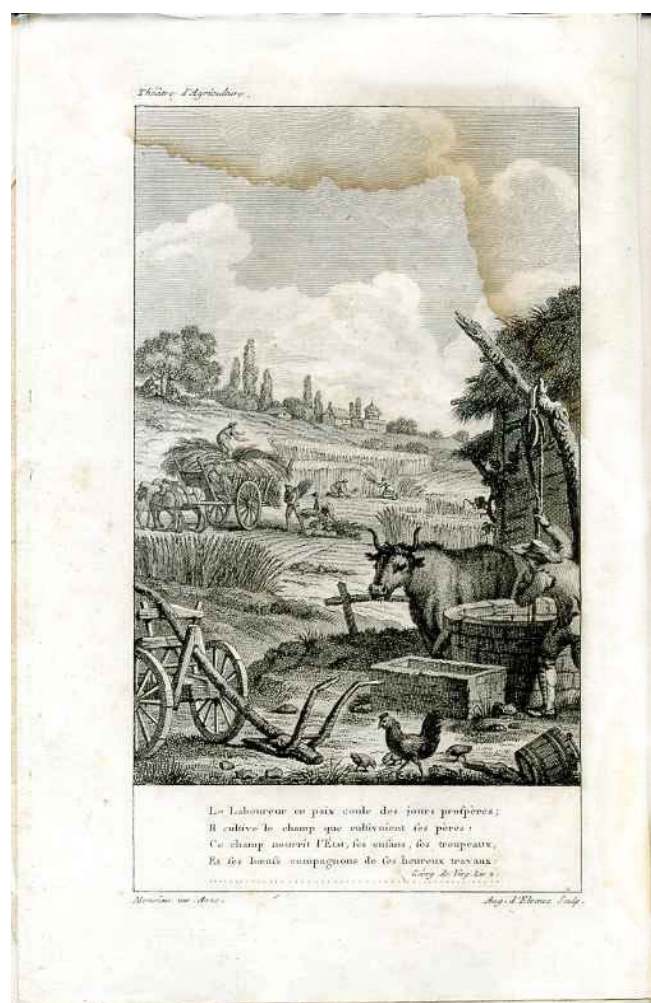


Tav. XXIV.



Tav. XXV.







## ***Almanacchi e Lunari***

Di antica e letteraria tradizione, Almanacchi e Lunari finirono con il costituire una particolare tipologia di pubblicistica rivolta al largo pubblico e pertanto di ampia divulgazione, sia per il formato: maneggevole (libri da viaggio da accompagnare dovunque il lettore), sia per il linguaggio: semplice, chiaro, lineare, grazie al quale era possibile diffondere anche concetti e nozioni complesse. Più che al mondo dei contadini, in buona parte ancora analfabeta, almanacchi e lunari si rivolgevano a quella "classe intermedia" (medico, maestro, fattore, parroco), colta a sufficienza per comprendere e capace di divulgare concetti e buone pratiche nella parte più incolta della popolazione.

Dai testi raccolti in Almanacchi e Lunari emerge un panorama di vita costituito da cura degli animali, igiene, coltivazioni, economia domestica, educazione morale, antica saggezza popolare, espressa attraverso i proverbi

## *Lunario per i contadini della Toscana, anni 1787-1790*

Firenze, si vende da Ant. Gius. e Giovacchino Pagani [poi Tofani e comp.]

### Almanacchi 1

“Fu saggio pensiero del ch. Sig. Proposto Marco Lastri sino dall’Anno 1774. la compilazione del celebre Lunario per i Contadini, opera unicamente diretta a promuover lo studio e il miglioramento dell’Agricoltura, alla istruzione della gente di Campagna. Sperare che questa Classe di Persone si applichi alla lettura dei Classici, e dei libri che giornalmente si pubblicano in fatto di agricoltura è vana lusinga. Ma del Lunario sì che per occorrenze o per curiosità han bisogno quasi tutti e più volte nel decorso dell’anno: e l’occasione di riprenderlo in mano egli è il solo mezzo di allettare la loro curiosità a leggere; con la lettura incitarli a porre in pratica i suggerimenti, o ripeter le sperienze; con la ripetizione delle sperienze, a istruirsi. L’effetto avea corrisposto alle vedute dell’Autore; il Lunario dei Contadini era letto da tutti, ricercato e gradito da molti Possessori e Agricoltori, e recava l’utilità insieme e il diletto”.  
Promosso e voluto dall’Accademia dei Georgofili, Il *Lunario per i Contadini della Toscana* fu affidato ad altro Georgofilo, Iacopo Tartini, dopo che l’illustre ideatore, Marco Lastri, lasciò la direzione della pubblicazione



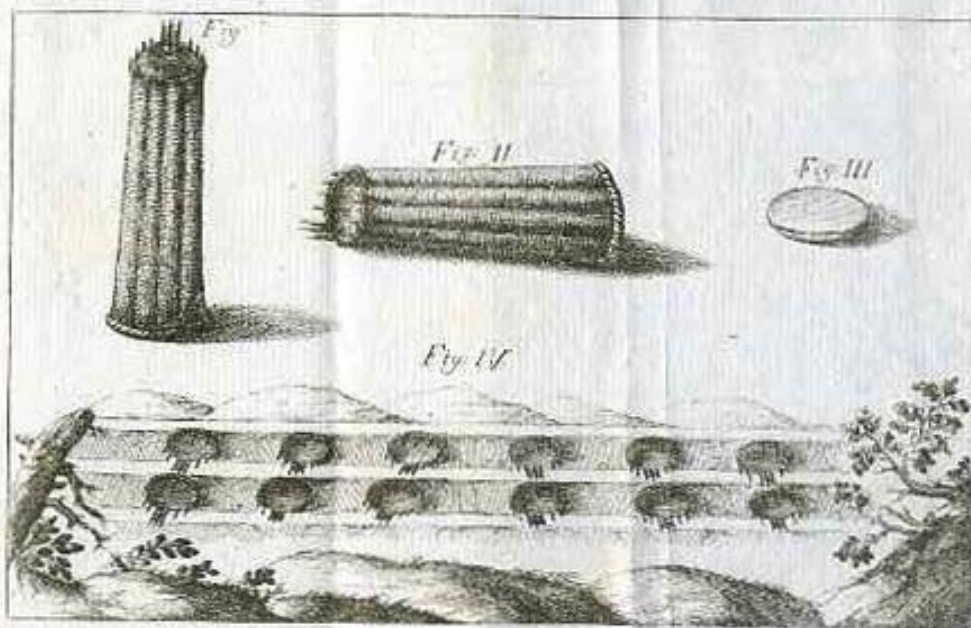
*Nell' anno bisesto  
Non por bachi e non far nesto.*

*Lettera scritta dal celebre Sig. Ab. Sestini all' Accademia de i Georgofili di Firenze, su l' educazione delle Api nella Galazia (\*).*

*Massime Accademici.*

*Q*uesto mia avrà per Gono, Virgilio, e altri Signori, alcune brevi osservazioni riguardo ad allevare le Api nella provincia della Galazia, alcune delle quali potranno forse servir di pratica.

(\*) Il Sistema che qui si descrive per educar le Api, è il più semplice di ogni altro conosciuto; e il seguirlo faciliterebbe moltissimo la propagazione in Toscana di quelli utilissimi insetti. Ecco la prima ragione, per cui si è pubblicata questa Lettera inedita; e la seconda, perchè la celebrità del suo Autore renda fregio al presente Linnario.

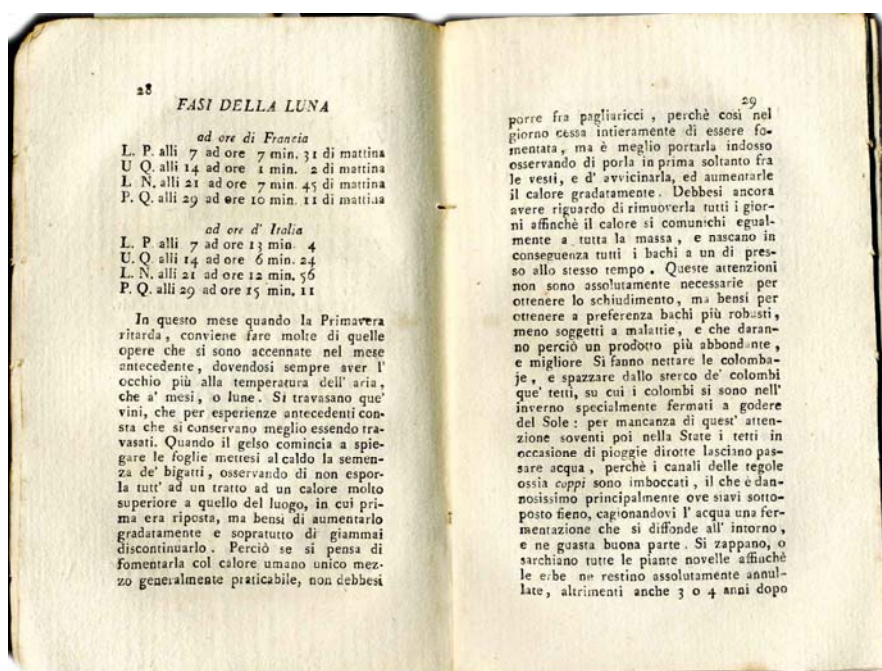
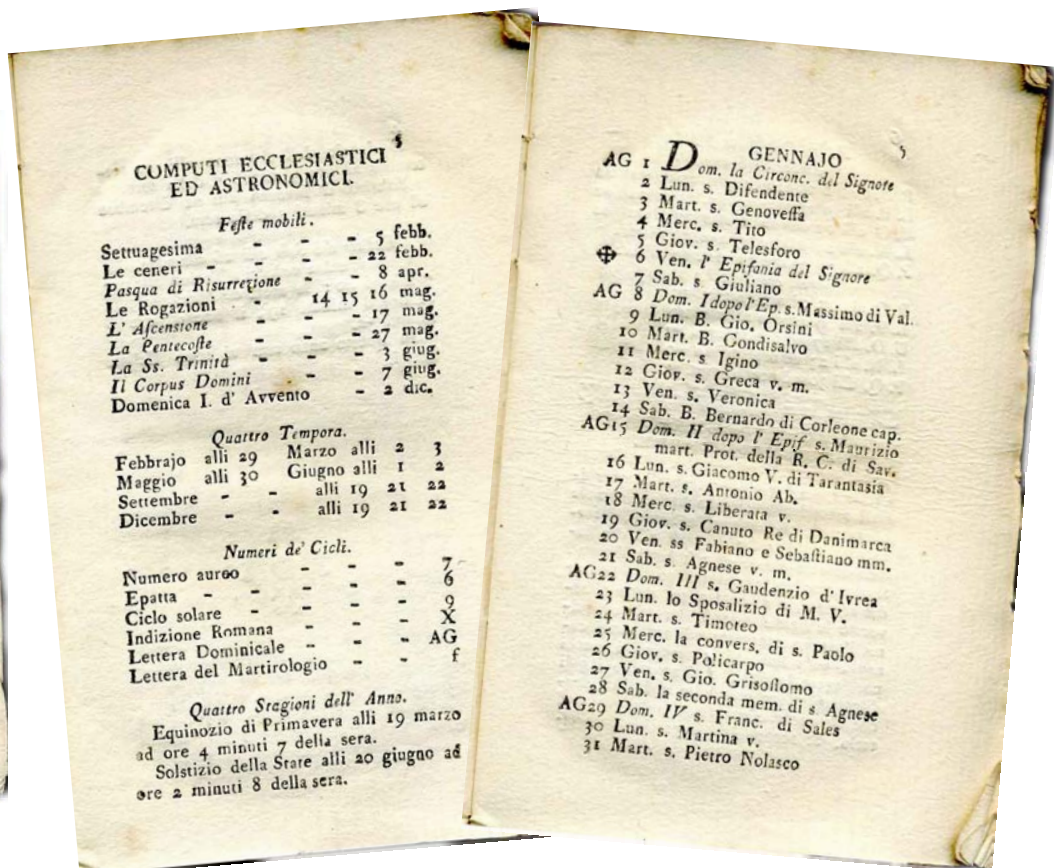
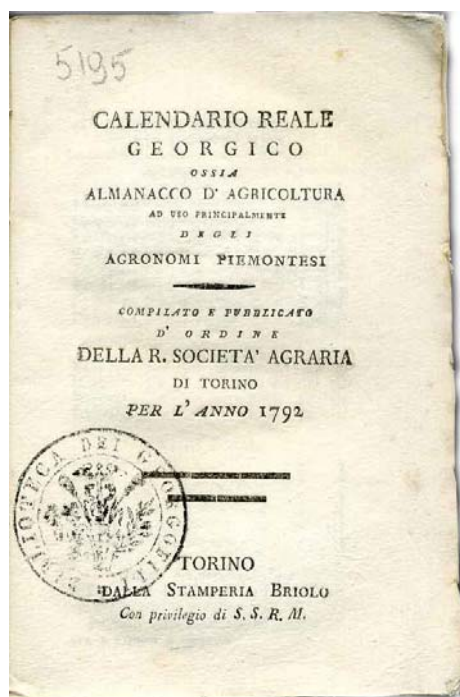




*Calendario reale georgico, ossia Almanacco d'agricoltura ad uso principalmente degli agronomi piemontesi. Compilato e pubblicato d'ordine della r. Società agraria di Torino per l'anno 1792*

Torino, dalla stamperia Briolo

Almanacchi 9





*Calendario Georgico compilato e pubblicato dalla Società agraria di Torino ad uso degli agronomi del Piemonte, anni 1800, 1802-1803, 1805-1806*

[Torino], coi tipi di Pane e Barberis [poi dalla Stamperia nazionale e Stamperia dipartimentale]

Almanacchi 10

A "maggior comodo d'ognuno" la Società agraria di Torino presentava, "ridotte in compendio" "le agrarie istruzioni, che trovansi eruditamente distese" nei calendari e nelle pubblicazioni curata negli anni precedenti dalla Società stessa





## III. INVITO

**I**l Calendario di quest' anno offre al Pubblico ridotte in compendio a maggior comodo d'ognuno le agrarie istruzioni, che trovansi eruditamente distese ne' Calendarj, che questa Reale Società ha negli anni scorsi fatti pubblici colle stampe. Questa medesima Società, mentre attesta la sua gratitudine a quelle pubbliche Amministrazioni, che fecero l' anno passato acquisto di questo georgico manuale, si lusinga sulla utilità dell' offerta, che le altre, rimastene senza a motivo delle circostanze d' allora, siano ora disposte anch' esse a volersi profittare della presente compilazione, e promuovere così l' avanzamento dell' agricoltura, donde deriva, e propagasi l' utilità pubblica, unico scopo di quest' opuscolo.

## 4 ECLISSI.

**S**ETTE 'ecclissi accadranno nel corso di quest' anno, cioè cinque saranno del Sole, e due della Luna.

Quelli del Sole tutti a noi totalmente invisibili seguiranno, cioè il primo nel mattino del primo gennajo, il secondo li 30 dello stesso mese, il terzo li 26 giugno, il quarto li 25 luglio, ed il quinto, ed ultimo seguirà alli 20 dicembre.

Della Luna poi il primo, che sarà pure a noi totalmente invisibile seguirà al mattino delli 15 gennajo, ed avrà il suo principio allo spuntar del Sole.

Il secondo, che sarà poi a noi visibile seguirà agli 11 luglio, avrà principio ad ore 7 min. 20 di sera, il total coprimento sarà ad ore 8 min. 42, e la sua maggior oscurazione alle ore 9 min. 27, comincerà poi a scoprirsi ad ore 10 min. 13, e terminerà ad ore 11 min. 23, restando eclissata digiti 16 p. 32 dalla parte australe.



TAVOLA ORARIA.

Ave Maria dell'Aurora Ave Maria della Sera.

mesi	gior.	ore	qu.	mesi	gior.	ore	qu.
GENNAJO...	11	5	3	GENNAJO...	20	5	1
	27	5	2	FEBBRAJO....	2	5	2
FEBBRAJO...	8	5	1		13	5	3
	18	5			23	6	
	28	4	3	MARZO.....	5	6	1
MARZO.....	10	4	2		15	6	2
	20	4	1		25	6	3
	30	4		APRILE.....	4	7	
APRILE.....	9	3	3		14	7	1
	20	3	2		25	7	2
	30	3	1	MAGGIO....	6	7	3
MAGGIO....	13	3			21	8	
	30	2	3	GIUGNO....		8	
GIUGNO....	14	2	2	LUGLIO.....	22	7	3
LUGLIO.....	13	2	3	AGOSTO.....	5	7	2
	30	3			18	7	1
AGOSTO.....	12	3	1		28	7	
	23	3	2	SETTEMBRE	7	6	3
SETTEMBRE	3	3	3		18	6	2
	13	4			28	6	1
	23	4	1	OTTOBRE...	8	6	
OTTOBRE...	3	4	2		18	5	3
	13	4	3		28	5	2
	23	5		NOVEMBRE.	8	5	1
NOVEMBRE.	2	5	1		22	5	
	15	5	2	DICEMBRE..		5	
DICEMBRE..	2	5	3				

TAVOLA ORARIA.

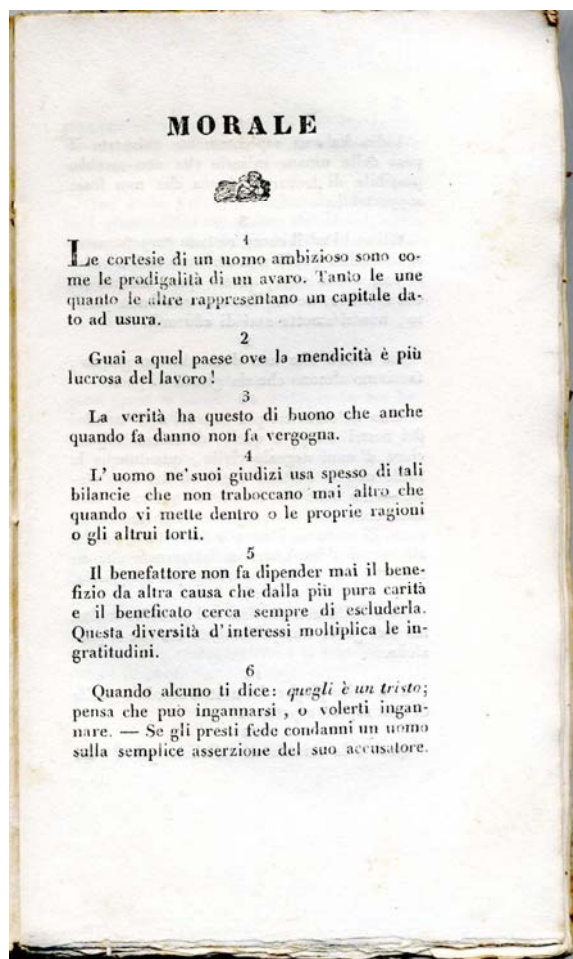
Del levare del Sole. Del tramont. del Sole.

mesi	gior.	ore	qu.	mesi	gior.	ore	qu.
GENNAJO...	11	7	2	GNNNAJO..	11	4	2
	27	7	1		27	4	3
FEBBRAJO..	8	7		FEBBRAJO..	8	5	
	18	6	3		18	5	1
	28	6	2		28	5	2
MARZO.....	10	6	1	MARZO.....	10	5	3
	20	6			20	6	
	30	5	3		30	6	1
APRILE.....	9	5	2	APRILE.....	9	6	2
	20	5	1		20	6	3
	30	5			30	7	
MAGGIO....	13	4	3	MAGGIO....	13	7	1
	30	4	2		30	7	2
GIUGNO....	14	4	1 $\frac{1}{2}$	GIUGNO....	14	7	2 $\frac{1}{2}$
LUGLIO.....	13	4	2	LUGLIO.....	13	7	2
	30	4	3		30	7	1
AGOSTO....	12	5		AGOSTO.....	12	7	
	23	5	1		23	6	3
SETTEMBRE	3	5	2	SETTEMBRE	3	6	2
	13	5	3		13	6	1
	23	6			23	6	
OTTOBRE..	3	6	1	OTTOBRE...	3	5	3
	13	6	2		13	5	2
	23	6	3		23	5	1
NOVEMBRE.	2	7		NOVEMBRE.	2	5	
	15	7	1		15	4	3
DICEMBRE..	1	7	2	DICEMBRE..	1	4	2
	15	7	2 $\frac{1}{2}$		15	4	1 $\frac{1}{2}$

Calendario Lunese, anni 1834-1835

Fivizzano, Tipografia Bartoli e c.

Almanacchi 24





Iddio ha così sapientemente misurato il peso delle umane miserie che non sarebbe possibile di trovarne alcuna che non fosse sopportabile.

8

Gli occhi ed il cuore restano perpetuamente fanciulli: Quelli non arrivano mai a veder le cose come sono; questo spera sempre ciò che desidera. Se vogliamo trarne buon partito, non si smetta mai di educarli.

9

La nostra vita non dura che un giorno; facciamo almeno che sia giorno di pace.

10

Uno de' caratteri più comuni agli uomini dei nostri tempi è quello di volersi impacciare d'ogni negozio civile, quantunque le mille miglia lontano dagli usi del loro stato. — Fu detto che le cose di questo mondo sono come una matassa: Perciò chi non è da tanto di trovarne il capo la lasci stare, poichè altrimenti s' intrigherà sì fattamente che nè manco i più avvistati sapranno poi scioglierla.

11

La felicità non consiste nel posseder molto, ma nel goder tranquillamente ciò che si possiede.

12

Una delle piaghe del nostro secolo è quella di non sapere aspettare.

13

Qual'è la smania di Michelangelo? Di

stampar libri per la posterità. — Ma la posterità che dirà di Lui? — Che visse e che fu uno sciocco.

14

Ond'è che Fulvio invecchiando non perdè mai alcuna delle sue viziose abitudini? — Era tanto occupato dei difetti degli altri che non ha anche avuto il tempo di pensare a' suoi.

15

Se vi ha sulla terra qualche cosa di grande è l'uomo che si sacrifica per i suoi simili.

16

Egidio è un uomo benefico, ma parla troppo di sè, pochissimo degli altri. Sempre racconta come se fossero un prodigio le sue beneficenze. Così ne perde il merito per la smania di accrescerlo.

17

Pietro è un perpetuo lodatore di sè medesimo: Paolo è un instancabile maldicente. Tutti fuggono il primo; molti ascoltano con avidità il secondo. Qual meraviglia? Gli uomini sono più avversi alla noja che alla sofferchieria.

18

Tutti abbiamo dei difetti che ci rendono gravi l'uno all'altro. Il sopportarli reciprocamente con rassegnazione è il solo modo di vivere in pace.

Almanacco Aretino, anni 1836, 1839, 1840, 1841-1842,

Montepulciano [poi Arezzo, dalla tipografia di Angiolo Fumi [poi Bellotti]

Almanacchi 14





MASSIME

Una mano accurata distrugge i bisogni: le pro-

La tavola del povero non è coronata di adul-  
latori né di parassiti. Egli non è sottoposto alle ma-  
lattie che si porta dietro la crapula: la fatica lo  
conserva sano e gli procura un riposo tranquillo che  
lo indugarda circa e ricerca l'adano nelle agiate  
sue piume.

**P**ungami le carni a notte per una notte in una dissoluzione di sale, a fine di trarne il vizio che coagula di gli altri succhi vischiosi che s'aggiungono. Il giorno seguente si sfregliano con contencore. Il giorno seguente la proporzione di dieci sale e nitro, commisti nella proporzione di due e si parti di sale comune ed una di sal nitro: e si salti ed assottino acconciamente in un vaso. Ripetisi quest'operazione della salatura per una settimana ogni giorno: in capo di che le carni avranno data una salamoia in quantità sufficiente da coprirle per metà. Allora in questa salamoia (supplirle) posizione fatta che si operi sopra 24 prescintilli, si metta un quarto di libbra di sale ammoniac, che col una libbra di bel rottame di zucchero, che col una libbra di bene scagliatello acciò si incorpori colla salamoia. Questa si versa in macero per 15 prescintilli in carne che si lasciano in macero per 15 e 16 giorni. In questo tempo ogni due giorni, cioè rivoltare nel vaso alcune volte le carni, si lavino compiuto traggansi dal vaso le carni, si lavino e si sospendono in un sito acutissimo, ove si lasciano appassire per una settimana senza affumicare. Trascorso questo tempo, vi si faccia fuoco sotto con un legno di quercia, coperta per tre quarti di segatura dello stesso legno, misto con

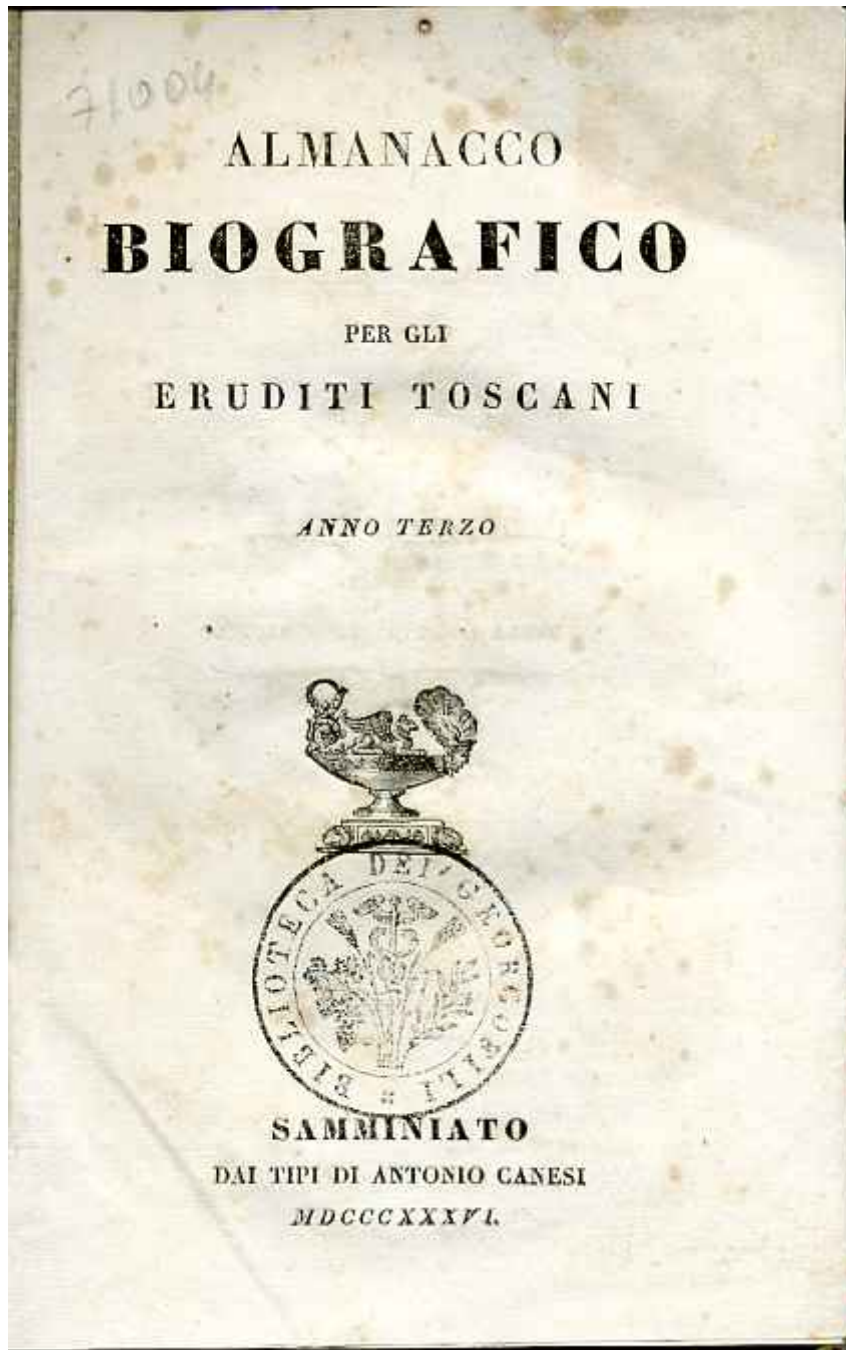
Facciasi inghiottire all'ubriaco tanto aceto forte quanto ne può contenere un bicchierino da acqua-vite, e si vedrà dissipata l'ebbrezza d'incanto. *Id.*

(\*) Dopo lo sterminato numero di fanciulli che nel trascorso anno morirono di vaiolo, ravvisiamo opportuno di qui riportare la traduzione di alcuni sguardi d'un articolo sulla faccina inserito nel Jour. des Con. Ut.

Non pare dubbio che alle subite vicende che si osservano nella temperatura e nelle altre condizioni dello stato atmosferico, congiunte, se si ricco, debbasi l'influenza attualmente segnaute. E non è posto in nostra balia il sottrarci interamente all'azione viziosa della mala condizione atmosferica; ma possiamo fino a un dato punto

## Samminiato, dai tipi di Antonio Canesi

## Almanacchi 5





*Calendario italiano, ossia Almanacco cattolico, israelitico, storico, cristiano, agricolo, orticola, domestico, d'igiene, statistico, apostolico ... compilato da una Società d'amici, anni 1837, 1841-1843, 1846-1847*

Firenze, presso la tipografia Galileiana

Almanacchi 11



## COMPUTO ECCLESIASTICO

Aureo Numero . . . . . 4  
 Epatta . . . . . III  
 Ciclo Solare . . . . . VII  
 Indizione Romana . . . . . 4  
 Lettera Domenicale . . . . D  
 Lettera del Martirologio . . c

## FESTE MOBILI

Settuagesima . . . 8 Febbraio  
 Le Ceneri . . . . 25 Febbraio  
 La Pasqua . . . . 12 Aprile  
 Rogazioni 18, 19, 20 Maggio  
 L'Ascensione . . . 21 Maggio  
 La Pentecoste . . . 31 Maggio  
 La SS. Trinità . . . 7 Giugno  
 Corpus Domini . . 11 Giugno  
 Le Domeniche dopo la Pentecoste sono 25.  
 La prima Domenica dell'Avvento . . . . 29 Novemb.

## QUATTRO TEMPORA

Marzo . . . . . 4, 6, 7  
 Giugno . . . . . 3, 5, 6  
 Settembre . . . . 16, 18, 19  
 Dicembre . . . . 16, 18, 19

INGRESSO DEL SOLE NEI PUNTI  
CARDINALI

*Equinozio* di Primavera ai  
 21 Marzo a ore 0 m. 25 da  
 mattina.

*Solstizio* d' Estate ai 21  
 Giugno a ore 9 e m. 15 da  
 sera.

*Equinozio* d'Autunno ai 23  
 Settembre a ore 11 e m. 24  
 da mattina.

*Solstizio* d' Inverno ai 22  
 Dicembre a ore 4 e m. 59 da  
 mattina.

## ECCLISSI

Accaderanno in quest' anno  
 due *Ecclissi* di *Sole*, uno il  
 25 d'Aprile, l' altro il 20 di  
 Ottobre. Di questi, il primo  
 soltanto sarà visibile parzial-  
 mente in Europa.

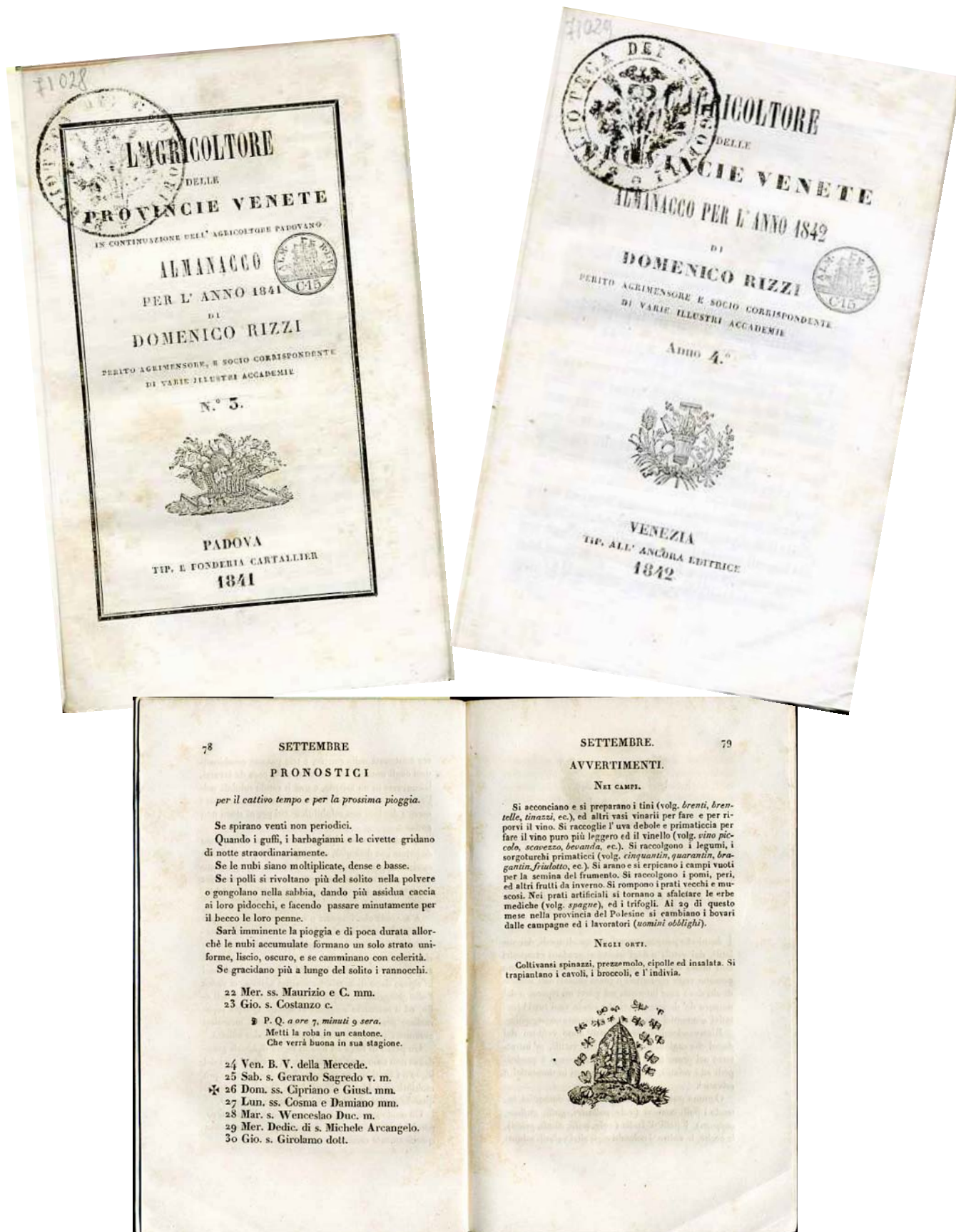
In quest' anno non vi sarà  
 alcuno *Ecclisse* di *Luna*.



*L'agricoltore delle provincie venete in continuazione dell'Agricoltore padovano ...*, anni 1841-1842

Padova, Tipi e fond. Cartallier [poi Venezia, Tipografia all'Ancora]

Almanacchi 16



## PRONOSTICI

*per il tempo bello, durevole e caldo in Estate.*

Se il pettirosso s'innalza per l'aria cantando, così  
le alledole ed i turlù.

Se le spi si allontanano molto dal loro alloggio.

Se le mosche e gl' insetti si portano alte trastul-  
landosi per l'aria fino a sera.

## GIUGNO.

59

Se i ragni filano le loro tele tranquillamente.

Allorché il sole tramonta bello, ed indica poi vento  
quando per lungo tempo lascia un crepuscolo rosso.

Quando i galli passeggiano sotto la pioggia tem-  
poralesca.

*NB.* Si proseguiranno le spiegazioni ed i pronos-  
tici nell'anno venturo.

22 Merc. s. Paolino vesc. conf.

23 Giov. s. Giovanni prete mart.

✠ 24 Ven. Natività di s. Giovanni Battista.

25 Sab. Apparizione di s. Marco evang.

✠ 26 Dom. ss. Giovanni e Paolo mart.

27 Lun. s. Guglielmo abate.

28 Mart. s. Leone II. papa conf.

*Fig.*

✠ 29 Merc. ss. Pietro e Paolo apostoli.

30 Giov. Commemorazione di s. Paolo.

☿ P. Q. a ore 11, minuti 50 di sera.

Cultivate canapaio,

Sempre fertile pollaio,

Cortil netto e netta l' nia,

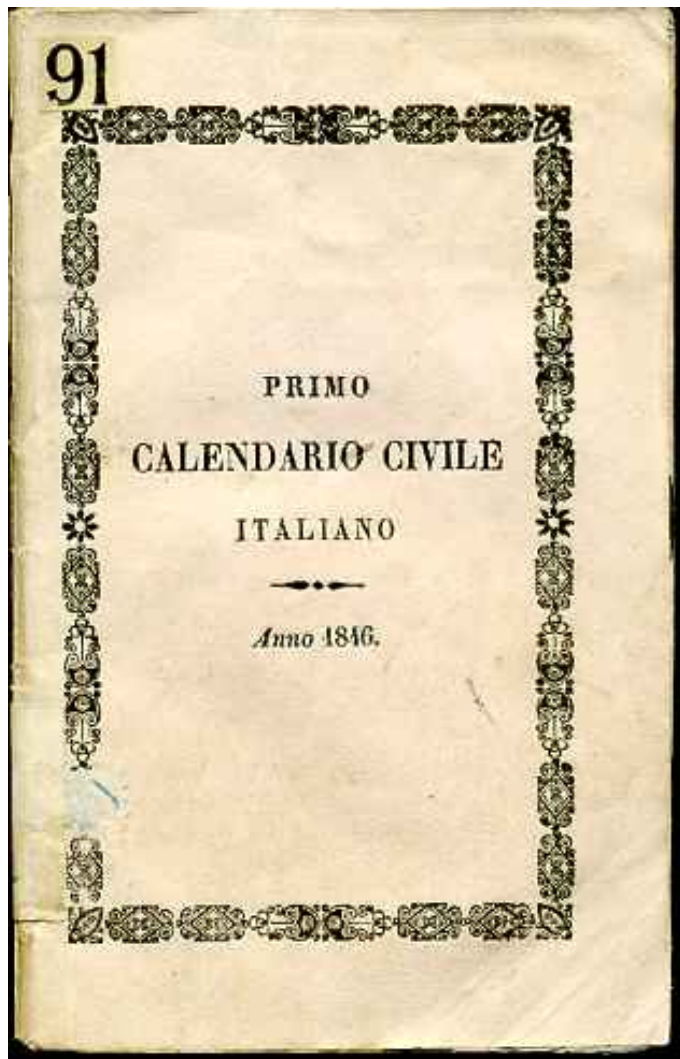
Fanno onore alla massia.



*Primo calendario civile italiano, anno 1846*

Lugano, Tipografia Veladini e comp, a spese degli editori

Almanacchi 4



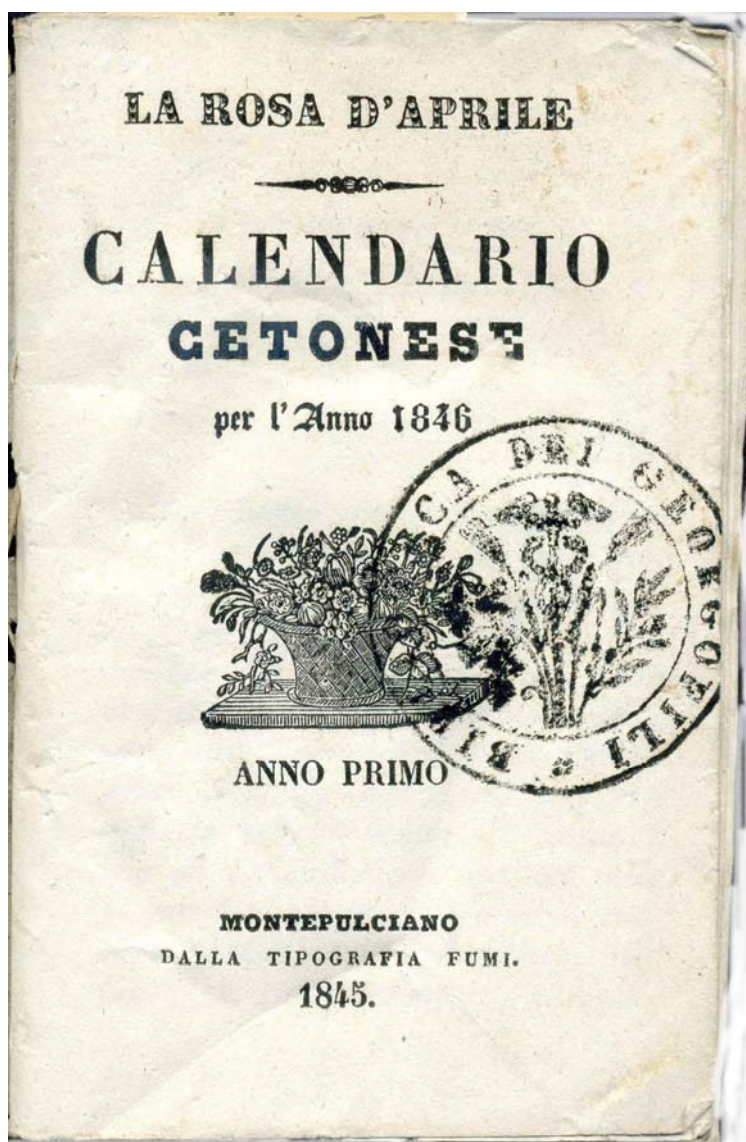
*La rosa d'aprile. Calendario Cetonese, anno 1846*

Montepulciano, dalla tipografia Fumi

Almanacchi 19

Il Compilatore offriva la sua pubblicazione alle "Gentilissime Signore di Cetona":

"veramente questo Calendario è pubblicato un poco tardi; ma "meglio una volta che mai". Il pensiero di questo lavoro mi venne a dicembre inoltrato; però vedete bene che non potevo pubblicarlo prima. Appena concepita l'idea, pensai alla dedica; la cosa non era difficile poiché vuole il costume che un Calendario s'intitoli alle Donne Gentili, e dedicandolo alle Signore Cetonesi, è dedicato alla gentilezza in persona"

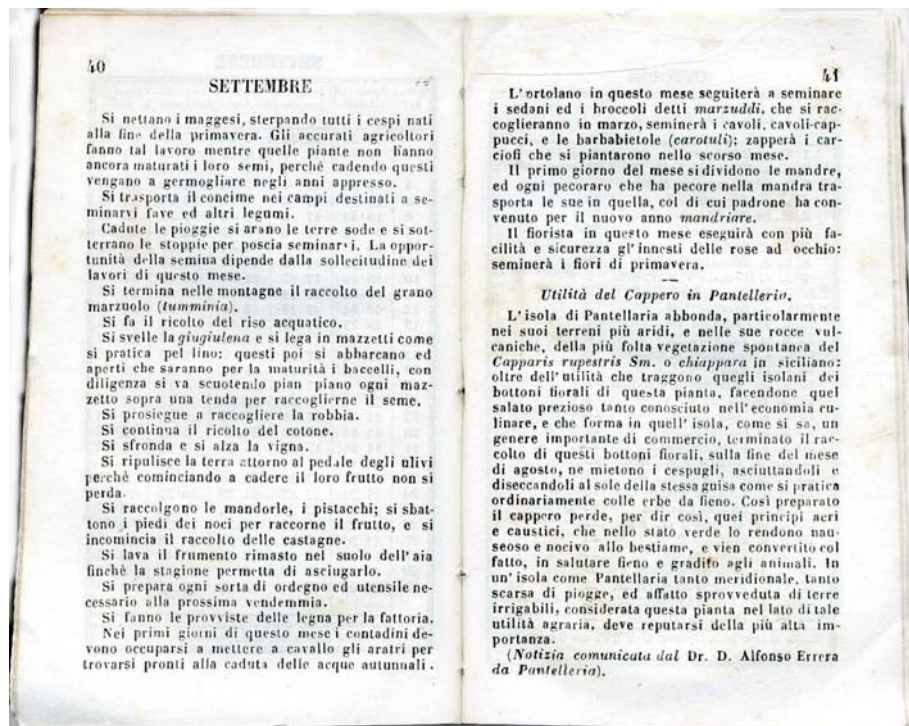
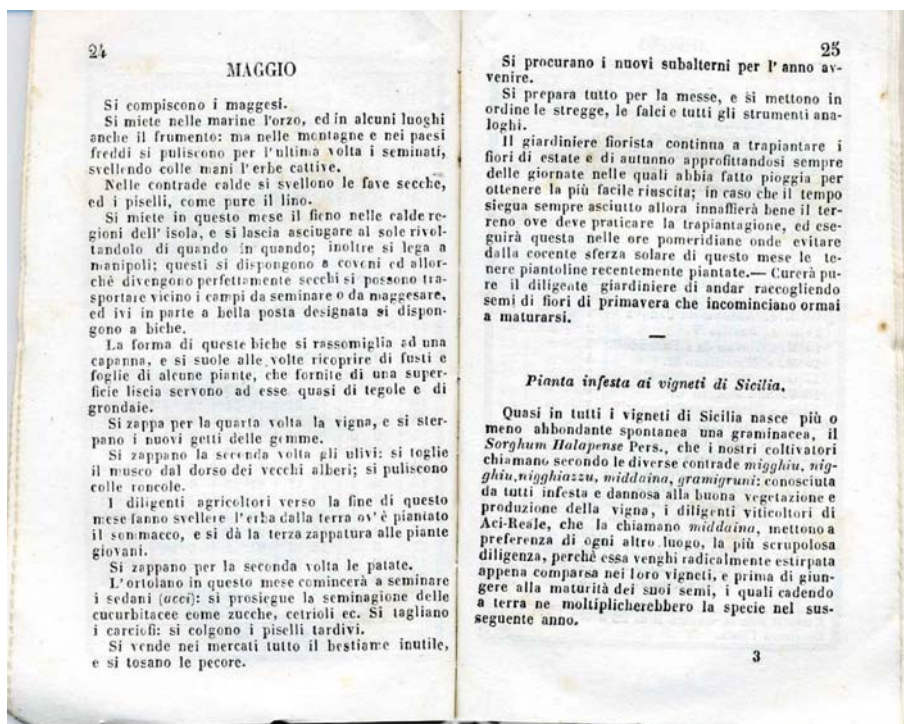
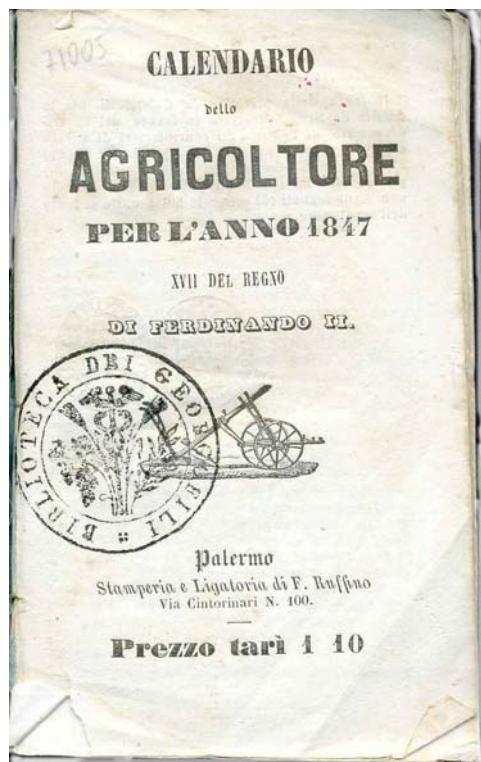




# Calendario dello agricoltore per l'anno 1847 XVII del Regno di Ferdinando II, anno 1847

Palermo, stamperia e ligatoria di F. Ruffino

## Almanacchi 6



Si continua la seminazione del grano, poichè per San Martino il grano è meglio in terra che al molino.

I buoni agricoltori, anche nelle regioni più calde del nostro regno, non compiono mai tal lavoro dopo la metà di questo mese nè anche nelle terre argillose, le quali non esigono abbondanza di piogge, ma si bene profonde e frequenti arature.

Il vignaiuolo comincia a tagliare i lunghi tralci alle viti, zappa profondamente il suo vigneto, e scalza ogni vite. Benchè non sembri lodevole questa pratica, i nostri agricoltori la reputano utile per esperienza.

Si continua il raccolto delle olive e la estrazione dell'olio.

Si raccolgono in questo mese le radici della liquirizia nelle parti della Sicilia ove questo vegetabile utilissimo cresce spontaneamente.

L'ortolano in questo mese darà una diradatura alle piante dei carciofi, e le concimerà. Farà i semenzai dei ravanelli e delle petronciane: queste ultime devono seminarsi in quella parte dell'orto meno esposta al tempestare dei venti invernali, ed in terreno abbondantemente concimato. Seminerà pure l'aglio e la cipolla.

Il fiorista trapianta le piante perenni ottenute da seme, pianta le primavere, le viole, l'uva spina, i ribes, ec. Rinnova la terra alle peonie. Se egli coltiva nei vasi piante di calde regioni come caffè, mirto pimenta, cannella, vaniglia od altro di simile, le trasporterà nella stufa, o in altro luogo che sia loro di ricovero, e le ritornerà ad uscire a pien'aria nella ventura primavera, quando non vi ha più pericolo di notturne gelate, che sarebbe nel mese di maggio.

Si scannano gli agnelli, che non debbono allevarsi; sulla fine di questo mese si spoppiano quelli che s'intende conservare nella mandra ciò che presso noi dicesi *azzaccanari*. Riuscono pessime quelle pecore che per l'avidità del latte si sono spoppate prima di avere compiuto due mesi. Le madri delle une e degli altri si mettono al latte. Si castrano in questo mese gli agnelli che si vogliono ingrassare pel mercato, e tale operazione bisogna eseguirsi ai 15 giorni della loro nascita e con la estrazione della borsa, e recisione dei testicoli.

Si trasportano le vacche alle marine per pascolare sotto un clima più dolce, ed ivi si principia a mugnerle.

Si rivedano le arnie e si riparino, onde custodire le api dal rigore della imminente stagione.

#### *Uso della radice dell'Erica arborea Lin. in Messina*

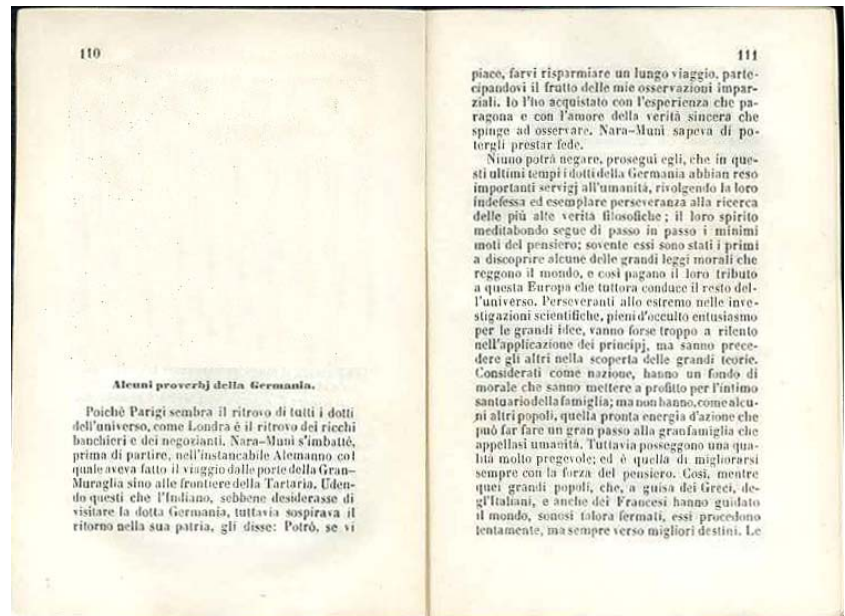
Le radici di questo arbusto, il quale nasce in abbondanza spontaneo nelle colline marittime dell'agro messinese, e chiamasi volgarmente *etica*, si raccolgono e si carbonizzano: il legno di queste radici eminentemente forte e compatto produce un carbone particolare, che per la sua forza combustibile, impiegasi con ottimo successo da' fabbri messinesi agli usi della fucina, ottenendosene pressappoco gli effetti simili degli ordinari carboni minerali.



*Il mondo nuovo. Lunario ...*, anni 1851, 1853, 1859, 1860

Firenze, Tipografia Galileiana di M. Cellini e c.

Almanacchi 15



loro massime più moderne sono bellissime, e quali si addicono a un popolo pensatore succeduto a un popolo guerriero. Una illustre donna che per bontà di cuore ed elevatezza d'ingegno prese a farci meglio conoscere alle altre nazioni, già disse di noi: *Gli Alemanni sono i minatori del pensiero; essi vanno escavando in silenzio le ricchezze intellettuali del genere umano* (Mad. di Staël, nella sua *Opera sulla Germania*).

Inoltre ha detto: *In Germania, la coscienza ha che fare in tutto; e in nulla infatti possiamo farne di meno.*

E perciò, se sono convinto, il mio paese ha dato vita a tanti uomini che fanno onore alla umana famiglia.

Or se volete prender ricordo d'alcuni dei nostri proverbi, eccoli:

*L'albero vecchio s'incurva difficilmente.  
Il retaggio dell'uomo onesto esiste in ogni paese.  
Il debito entra in casa allo spuntar del giorno, e molto prima del fornaio.  
Sii lumaca nel consiglio, uccello nell'azione.  
La natura trae con più forza di sette bovi.  
Anche le forniche hanno il fiele.  
Ciascuno vuole assicurarsi i piedi sulla povertà.  
L'uovo ne vuol sapere più della gallina.  
Incominciata è mezzo guadagnato.  
Presto è gradito.  
La vecchiezza ha il calendario addosso.  
La fortuna è cieca ed accieca.  
L'invidia è come lo scorpione (si punge da sé).  
Chi serve la follia ha un cattivo padrone.  
Chi viaggia lontano muta stelle, ma non muta cervello.*

Il dotto Alemanno disse addio al Bramino con questi due proverbi che contengono una gran verità e un saggio consiglio:

*La necessità è la madre delle arti.  
La povertà è la loro matrigna.*

## L'UOMO!



O Uomo, o del divin dito immortale  
Ineffabil lavoro, forma e ricetto  
Di spirito, e polve moribonda e frate;

Chi può cantar le tue bellezze? Al petto  
Manca la lena, e il verso non ascende  
Tanto, che arrivi all'alto mio concetto.

Fronte che guarda il cielo, e al cielo tende;  
Chiama che sopra gli omeri cadente  
Or bionda or bruna il capo orna e difende;

Occhio, dell'anima interprete eloquente,  
Senza cui non avria dardi e faretra  
Amor nè l'ali nè la face ardente;

Bocca dond'esco il riso che penetra  
Dentro i cuori, e l'accento si disserra  
Ch'or severo comanda, or dolce impetra;

Mano che tutto sente e tutto afferra,  
E nell'arti incalisco, e arida e pronta  
Cittadi innalza, e opposti monti atterra;

Piede su cui l'uman tronco si ponia,  
E parte e riede, e or ratto ed or restio  
Varca pinnure, e gioghi aspri sormonta,

E tutta la persona entro il cuor mio  
La meraviglia piove, e mi favella  
Di quell'alto saper che la compio.

Taccion d'amor rapiti intorno ad ella  
La terra, il cielo; - ed io, son io, v'è sculto,  
Delle create cose la più bella -

Ma qual nuovo d'idee dolce tumulto?  
Qual raggio amico delle membra or viene  
A rischiarmi il laberinto occulto?

Veggio muscoli ed ossa nervi e vene  
Veggio il sangue e le fibre onde s'alterna  
Quel moto che la vita urta e mantiene;

Ma nei legami della salma interna,  
Ammiranda prigion cerco e non veggio  
Lo spirito che la muove e la governa.

Pur sento io ben che quivi ha stanza e seggio;  
E dalla luce di ragion guidato,  
In tutte parti il trovo e lo vagheggio.

## Metodo per conservare lungamente le uova.

S'immergono le uova in un liquido contenente:  
Acqua . . . . . parti 10 in peso  
Sal marino . . . . . » 1 »

Questa soluzione, passando per i pori del guscio, giunge fino alla materia organica e la rende meno alterabile. Dopo qualche ora le uova possono esser tolte dal liquido ed esposte all'aria. Allora il loro involuppo esterno si dissecca, ma il sale assorbito vi resta parzialmente interposto.

## Limonata secca.

Acido tartarico . . . . . 60 grammi  
Zucchero polverizzato . . . 250 »  
Essenza di limone . . . . . 18 gocciolo

Mescola e conserva in vasi di vetro ben chiusi. Questa dose di limonata secca può servire per 6 litri d'acqua.

## Altra ricetta.

Acido ossalico . . . . . 1 grammo  
Zucchero polverizzato . . . 60 grammi  
Essenza di limone . . . . . 10 gocciolo.

Mescola e serba come è detto di sopra. - Per un litro d'acqua.

## Aceto in polvere.

Si prendono 300 grammi di bitartrato di potassa polverizzato, s'inumidiscono con dell'aceto forte o

bianco, si fanno prosciugare in una stufa o in un forno, e si repele per otto o dieci volte il descritto trattamento. Si ottiene per tal modo una polvere, mediante la quale la comune acqua assume all'istante il sapore dell'aceto. È questo un espediente che può tornare assai utile per chi trovasi in viaggio.

## Stagnatura perpetua.

Il signor Darcet ha suggerito un ingegnoso processo onde perpetuare la stagnatura, per modo che, una volta stagnato, si potrà conservare un vaso di rame o di bronzo sempre in ottimo stato. Questo processo consiste nel porre nel bacino contenente l'acqua di lavaculo qualche pezzetto di stagno e pochi cristalli di bitartrato di potassa. La piccola dose di tartrato di stagno che si forma viene a mano a mano decomposta dal rame o dal bronzo dei vasi su i quali esistono delle raschiature o delle parti consunte. Da tale reazione risulta una stagnatura perpetua che permette agli alimenti di soggiornare nei ricordati vasi senza contrarre delle proprietà sfavorevoli all'organismo animale.

## Essenza di sapone.

Molte ricette conosconsi per preparare l'essenza di sapone, la quale torna utilissima per disungere ed anche per completamente lavare i tessuti, specialmente se di seta: noi qui ne suggeriremo una che è stata riconosciuta per ottima.

Si prenda una parte di sapone bianco e, dopo averlo ridotto in minutissimi frammenti, vi si uni-



scano tre parti di alcool (spirito di vino) a 33 gradi ed una parte d'acqua stillata: si faccia digerire il tutto a mild calore fino a che il sapone siasi completamente disciolto; ed in fine, se il liquido non è perfettamente limpido, si filtri per carta bibula e si aerbi per l'uso in boccie ben chiuse. Volendo dare all'essenza di sapone un qualche odore, altro non occorre che adottare, invece dell'acqua pura stillata, l'acqua parimente stillata di qualche erba o fiore a seconda del gusto.

**Nuovo metodo per imbiancare le trine,  
il tutto ec.**

Le trine da imbiancarsi si stirano, si piegano, si pongono in una specie di sacchetta di tela bianca, e s'immergono per 24 ore nell'olio di oliva. Si fa dopo una liscivia acquosa di sapone molto densa, e, allorché è bollente, vi si getta la sacchetta contenente le trine. Passato che sia un quarto d'ora, si scelacqua il tutto e s'immerge nella decozione di amido. Finalmente si stirano di nuovo le trine divenute bianchissime.

**Potere per pulire gli oggetti di argento.**

Bianco di Spagna . . . parti 60 in peso  
Bisulfito di potassa . . . » 60 »  
Allume . . . » 30 »

Si riduce il tutto in polvere e si promiscua intimamente; si bagna quindi con aceto ben forte, si lascia asciugare, e di nuovo si bagna due volte; finalmente si polverizza e si pone in un vasetto di cri-

stallo da sali. Allorché si desidera di pulire dell'argenteria, si prende un poca di questa polvere, si stempera in piccola dose d'acqua, e, col mezzo di un sottil cencio o di un setolino leggermente intriso in tale paltiglia, si confricano gli oggetti di argento sudici, i quali si lavano appresso con acqua e diligentemente si asciugano.

**Liquido per pulire il rame.**

Acqua stillata o di pioggia, parti 30 in peso  
Acido ossalico . . . » 1 »

Allorché si vuol pulire qualche oggetto di rame, si bagna con questo liquido, quindi si confrica con un cencio asperso di tripolo o di bianco di Spagna, ed in fine si lava con acqua comune e si asciuga.

**Liquido per pulire l'ottone.**

Acquavite ordinaria . . . parti 100 in peso  
Acido cloridrico puro . . . » 8 »  
Essenza di finocchio . . . » 1 »

Mescola e conserva per l'uso in boccie chiuse. Ecco come si adopera. Gli oggetti di ottone divenuti sudici si confricano con un pezzetto di cencio intriso in questo liquido, indi si lavano con acqua pura e si asciugano.

**Corteccia succedanea alla gutta serena.**

Secondo il dottor Kirn in Inghilterra, quando si fa bollire per qualche tempo la cortecchia di liglio nell'acqua,

essa diventa molle, soffice e suscettibile di prendere qualsiasi forma durevole, poichè questa sostanza si consolida col raffreddamento. Tale proprietà non la perde neanche col continuo uso, per cui si può servirsi per la costruzione di molti arnesi e strumenti domestici, come succedeano alla gutta serena.

**Nuovo rimedio per le febbri intermittenti.**

La Gazzetta medica di Strasburgo fa conoscere un nuovo rimedio infallibile contro la febbre intermittente. Consiste nell'impiego dell'etere chinico, rimedio quasi ignorato dai chimici, e amministrato sotto forma di inalazioni gazoze. Due o tre grammi di etere chinico versato sopra un pannolino, e annusato come si fa del cloroformio, arrestano subito gli accessi delle febbri e ne impediscono il ritorno.

**Semi comuni succedanei alla china.**

Il dottor Luzzati, essendosi fatto a ricercare dei succedanei alla china, efficaci, innocui, economici e popolari, trovò nei semi del cedro e del limone un rimedio che per più anni non gli ha fallito in moltissimi esperimenti. Si adopera la decozione fatta con i semi dopo ammaccati, sia nel brodo, sia nell'acqua, che divengono per la cottura dei semi stessi assai amari, ma di un amaro non nauseante e molesto. La virtù antiperiodica dei semi di cedro o di limone deriva dalla limonina che essi contengono.

**Nuovo biscotto gustoso e nutriente.**

Il biscotto, preparato con farina mista a carne di buco, offre un alimento gustoso e nutriente alle truppe francesi, che hanno combattuto nella recente

guerra della nostra indipendenza. La prima volta che questo biscotto venne portato dall'America in Europa, si fu nella congiuntura dell'esposizione mondiale di Londra; e dagli sperimenti, fattine in quel tempo, si trovò che quel pane è preferibile alla carne affumicata ed a quella che si conserva col metodo Appert. Altri Stati d'Europa deliberarono apprestare gran copia di siffatto pane per uso dei loro eserciti.

**Nuova maniera di buccato.**

Facciasi cuocere a un dipresso un chilogrammo di sapone, che si allunga entro 30 chilogrammi d'acqua; quindi vi s'aggiunga, quanto entra in un cucchiaino, di spirito di trementina e due cucchiaini d'ammoniaca, avvertendo di sbattere ben bene la mescolanza, quand'anche la trementina continui a rimaner sulla superficie senza nè sciogliersi, nè mescolarsi col liquido. La temperatura dell'acqua dev'essere tale che la mano possa resistervi. Allora si mettono gli oggetti nella conca, che deve star coperta per due ore; spazio di tempo indispensabile per procedere al lavamento.

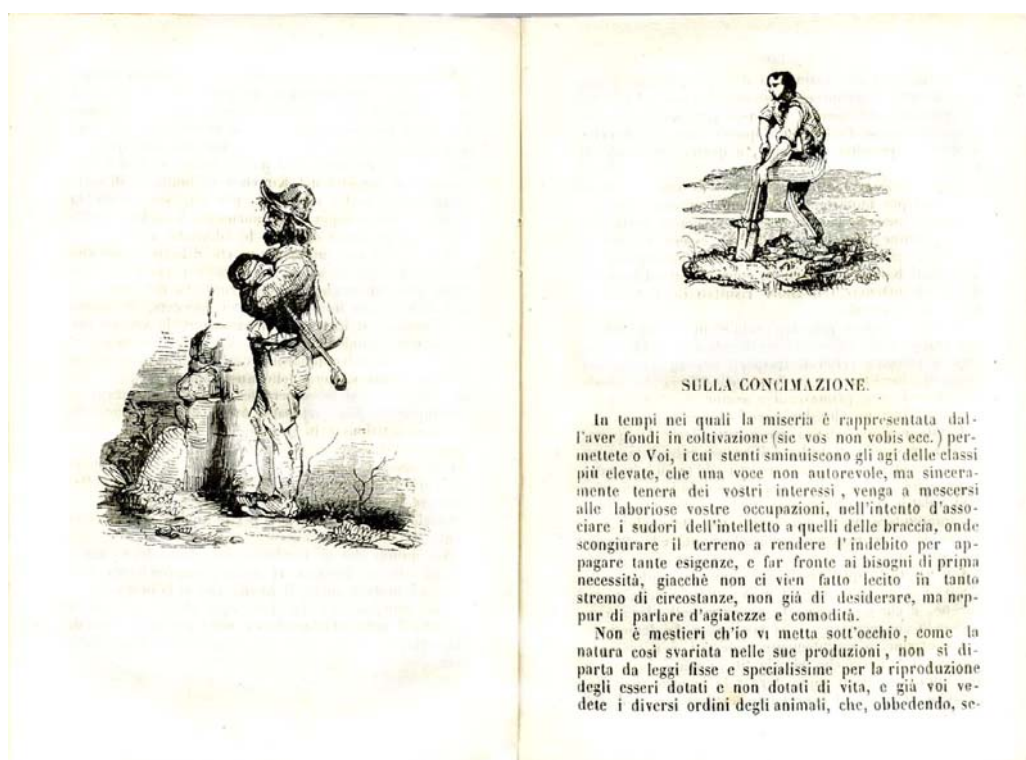
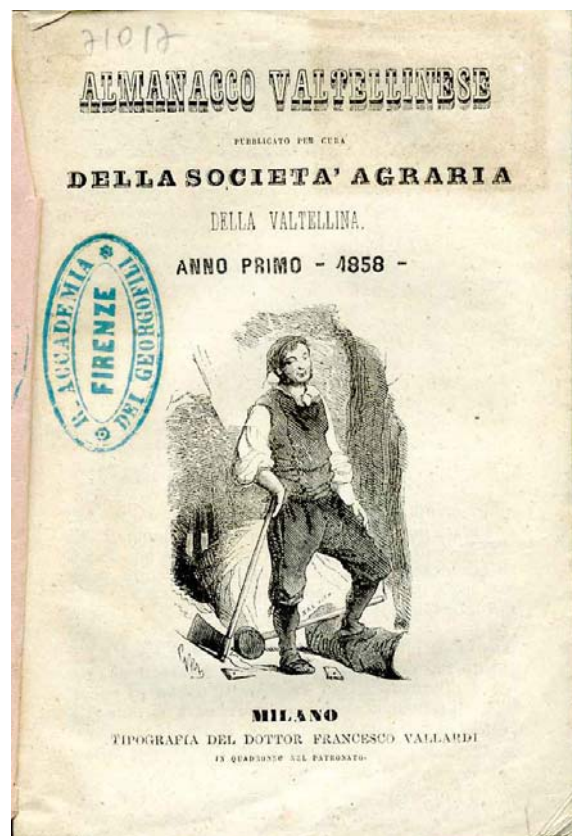
La mescolanza può ancora servire un'altra volta, purchè vi si aggiunga un mezzo cucchiaino d'ammoniaca. Con questo procedimento si fa un grande risparmio di tempo, di lavoro e di combustibile. Di più, gli oggetti da buccarsi si conservano meglio, essendo che la dissoluzione distacca il sudiciume e mette in grado di ottenere la biancheria perfettamente netta senza ricorrere alle logoranti stropicciature del metodo comune.

L'autore di questo nuovo metodo assicura che chi l'adotta non avrà a pentirsene.

*Almanacco Valtellinese pubblicato per cura della Società agraria della Valtellina, anni 1858, 1859*

Milano, tipografia del dott. Fr. Vallardi

Almanacchi 13





condo la loro costituzione, a diverse tendenze, non possono per la propria sussistenza eleggersi ad arbitrio un qualsiasi nutrimento; che anzi per molti è inevitabile l'esigenza d'attenersi a quella specialità di erba, a quella specialità di grano, a quella specialità di foglia.

Volli io ciò premettere a quanto io son per dirvi circa alla più importante operazione agraria, la concimazione, essendo passate presso di noi in mala abitudine alcune pratiche, che devono essere abolite, e riformate giusta i principii che i più intelligenti ed illuminati hanno riconosciuto, come i soli ed i più efficaci ad ottenere i migliori risultati in materia di produzioni agricole.

La consuetudine più deplorabile in argomento, e pur troppo universale, si è quella di accumulare il letame a piccoli e reiterati trasporti ora in questa ora in quella località, non in fosse, ma all'aria libera onde attendere i mesi primaverili e sempre ventosi a spanderlo sul terreno che dev'essere concimato.

Il minor danno che si possa attendere da questa pratica, è quello di veder fallito per intero lo scopo della concimazione. E in vero per chi sappia che tutta la virtù del concime risiede nei sali solubili, e nei principii volatili ch'esso contiene, non può riuscire astruso il comprendere per quante guise una tale abitudine debba riuscire pregiudicevole alla bontà ed efficacia dei concimi.

Innanzi tutto quell'alcali sommamente volatile, che è altresì il più possente ed attivo stimolo della vegetazione, e che accusa la sua presenza coll'odore nauseabondo che proviene dalle latrine, e dai letami di fresca origine, o recentemente rimastati, è il primo a perdersi per l'aria che circola liberamente intorno a quei mucchi isolati sopra terra; le pioggie poi disperdono il resto dei principii fertilizzanti, col di-

sciogliere i sali solubili contenuti in esso concime; e la lunga stagione di riposo in località non chiuse, e il vento alla cui balia si lascia nell'epoca del suo spandimento, e il breve tempo che riposa sul terreno, e la poca umidità che questo possiede alla sua prima superficie, e il sole che con raggi meno obliqui essica più prontamente col suo maggior calore questa piuttosto stramaglia, che maturo concime, simili ed altre circostanze conducono all'ultima conseguenza, che quel sedicente concime così improvvidamente sparso vi rimane inoperoso, per essere poi raccolto a rastrello, quando bonariamente si crede che abbia largito al terreno sovra cui giace un valido sussidio di potenza nutritiva.

Meno sconsigliatamente operano almeno quelli, i quali sulla fine d'autunno spargono il loro concime, tal quale come venne adunato colle preavvertite consuetudini, sulle praterie ecc. con che, riposando sul terreno a più lunga stagione, ed essendo inoltre protetto dalla neve che suol cadere a quell'epoca, restano trattenuti sotto quello strato tutti i principii fertilizzanti, che la terra stessa s'appropria di mano in mano che si svolgono, e l'opera stessa d'una prolungata fermentazione delle materie sparse viene coadiuvata da un grado sufficiente di tepore e d'umidità latente sotto quel manto invernale, sicchè il terreno così concimato s'arricchisce sempre più delle sostanze saline ed alcaline che vengono a separarsi per l'effetto di questo continuato processo di decomposizione.

Ma facendo ritorno al mio punto di mosca in questo mio dire, debbo pur richiamare l'attenzione degli agricoltori sull'errata massima di credere che ogni concime riesca opportuno per ogni genere di prodotti. Errore grandissimo, e quasi direi non dissimile da quello pel quale si avvisasse di nutrire i bachi da seta con pane e formaggio, i cavalli con carne e così via.

In generale quando la costituzione chimica del terreno non supplisca ai difetti del concime, voi vedreste fallire, malgrado qualche effimero sfoggio di prosperità in foglie ecc., il raccolto dei cereali, quando questi venissero concimati con letame di vacca. Le canne s'incurverebbero presto a terra, perchè non verrebbero beneficate dal principio siliceo ond' hanno bisogno per rendersi consistenti. E trattati in simil modo intristirebbero i gelsi, e i pomi di terra si farebbero piccoli ed acquosi. Importa pertanto di ben considerare, che in riguardo all'istesso prodotto un concime potrà farlo lussureggiare in foglie, ed altro in grano e frutta. Volete materia erbacea, scegliete l'ingrasso animale: volete grano, semente, materia zuccherina, appigliatevi all'ingrasso vegetale.

Voi, per esempio, un po' allacciati da una pratica tradizionale, un po' impacciati dalle cure e spese di trasporto, ed un po' troppo schivi e diffidenti delle novità, continuate a prodigare alla vite il letame da stalla, e non di rado spandete le vinaccie nella coltivazione del piano. Ora vi piaccia sapere, e soprattutto vi piaccia accogliere la persuasione che nessuna pianta può meglio vivere e prosperare che alimentata delle proprie spoglie, le quali, siccome composte degli stessi costituenti della pianta vivente, tornano per decomposizione a restituire alla medesima quei principii, ond'esse riconobbero la propria produzione, allorchè godevano della vita organica.

Fidatevi pertanto di queste poche e succinte massime, ch'io vi regalo a buon principio, a buona continuazione, a buon fin d'anno.

Ammassate i vostri letami in fosse preparate nei fondi dove avete a spargerlo, e copritelo di terra.

Perchè non bruci, e non abbia bisogno d'essere rimastato, disponetelo in quelle fosse a strati alternati, letame e terra.

Per la coltivazione dei vigneti, soprattutto delle migliori possessioni in collina, allestite ivi pure delle fosse, ove accogliere le spoglie decidue, e di potatura delle viti, ove depositarvi le vinaccie di residuo dalle distillazioni, e così quelle eriche (*verche*) che vi avviene d'estirpare qua e colà, coll'estendere la coltivazione ai luoghi già incolti, oppure nel far procaccio di stramaglia; ponetevi cenere, frammenti di materie calcari, ecc., e quest'ingrasso riescirà opportunissimo anche pel melgone (grano turco), patate, ecc.

Ottimo concime per i vivai di gelso è il letto de' bachi da seta.

Per i cereali in genere, e per le praterie converranno sempre i concimi organici animali, ossia il letame da stalla.

Finalmente importando assai, che soprattutto il letame da stalla non abbia, per quanto si disse, a disperdere i proprii principii fertilizzanti, oltrechè per le altre cause già indicate, anche per i dettagli di trasporto a diverse riprese, gioverà grandemente che, con fraterno associazione, più famiglie aiutino l'altra, per turno, a fare in un sol giorno questi trasporti ed ammucchiamenti entro le indispensabili fosse; e quando queste poche parole possano trovare accoglienza d'ascolto, ed approvazione di sperimentata utilità, mi sarà dolce il tornare su questo ed altri argomenti agrarii, con più digeriti dettagli. Frattanto state sani.





## MORALE E CIVILTÀ.

Non trascurare nè il tuo cuore nè la tua  
marra; dalla cura che tu ne avrai dipende  
il tuo avvenire.

*Carnet de l'ouvrier.*



Vi ha un nome solenne che suolsi oggidì, forse più che in passato, rimenantare per bocca di ogni persona; un nome che risponde ad altissime idee, e che, per la sua gigantesca influenza sui destini della umanità intera, è segno all'amore degli uni, ed all'odio degli altri, — il nome di *civiltà*. Molti temono la civiltà, e l'avversano perchè fu loro di maestri o paurosi o perversi rappresentata come madre di sovvertimenti, come nemica alla morale, con cui fu anzi stretta da Dio in connubio indissolubile, e s'affaticano a tutt'uomo per arrestarla nel suo corso, non avvedendosi ch'essa procede ad onta di ogni ostacolo, e trascina, dietro il suo carro, i più riluttanti avversarii. Alcuni pure vi sono i quali predicano bensì la civiltà, ma faggiandone una



*Calendario ... pubblicato per cura dell' i. r. Società agraria di Gorizia, anni 1859-1861*

[Gorizia], dalla tipografia Paternolli

Almanacchi 23



*Il maestro del villaggio. Almanacco dei campagnoli ...*, anno 1866-1867

Modena, tipografia di Carlo Vincenzi

## Almanacchi 8

L'Editore nel presentare al pubblico la nuova pubblicazione che prendeva avvio nel 1866 per le cure di Ettore Celi si poneva come intento quello di istruire la gente della campagna "Le cose che riguardano la coltivazione dei campi, l'allevamento del bestiame, l'uso delle macchine: come quel tanto che è destinato a dare anche alla gente di campagna un'idea delle istituzioni che ci reggono e dei doveri e dei dritti che per ciascuno ne derivano, tutto ciò è trattato nel modo più acconcio: a modo cioè di dialoghi e di trattenimenti famigliari"





DI ALCUNE SERVITÙ PREDIALI:  
DEI FOSSI E DEGLI ARGINI POSTI IN CONFINE:  
DEGLI SCAVAMENTI PRESSO IL FONDO ALTRUI.

ART. 536. I fondi inferiori sono soggetti a ricevere le acque che dai più elevati sciolano naturalmente, senza che vi sia concorsa l'opera dell'uomo.

Il proprietario del fondo inferiore non può in alcun modo impedire questo scolo.

Il proprietario del fondo superiore non può fare alcuna cosa che renda più gravosa la servitù del fondo inferiore.

ART. 537. Se le sponde o gli argini che erano in un fondo, e servivano di ritegno alle acque, siano stati distrutti od atterrati, o si tratti di ripari che la variazione del corso delle acque renda necessari, ed il proprietario del fondo stesso non voglia ripararli, ristabilirli o costruirli, è lecito ai proprietari danneggiati, o che ne fossero in grave pericolo, di farvi a proprie spese le occorrenti riparazioni o costruzioni. Dovranno però le opere eseguirsi in modo che il proprietario del fondo non ne patisca danno, premessa la autorizzazione giudiziaria, sentiti gli interessati ed osservati i regolamenti speciali sulle acque.

ART. 538. Lo stesso ha luogo quando si tratti di togliere un ingombro formatosi in un fondo, o in un fosso, rivo, scolo o altro alveo per materie in essi impigliate, sicché le acque danneggino o possano danneggiare i fondi vicini.

ART. 539. Tutti i proprietari ai quali è utile la conservazione delle sponde e degli argini, o la rimozione degli ingombri accennati nei due precedenti articoli, potranno essere chiamati ed obbligati a contribuire alla spesa in pro-

porzione del vantaggio che ciascuno ne ricava, salvo in tutti i casi il risarcimento dei danni e delle spese verso chi avesse dato luogo alla distruzione degli argini od alla formazione degli ingombri anzidetti.

ART. 540. Chi ha una sorgente nel suo fondo può usarne a piacimento, salvo il diritto che avesse acquistato il proprietario del fondo inferiore in forza di un titolo o della prescrizione.

ART. 541. La prescrizione in questo caso non si compie che col possesso di trent'anni, da computarsi dal giorno in cui il proprietario del fondo inferiore ha fatto e terminato nel fondo superiore opere visibili e permanenti, destinate a facilitare il declivio ed il corso delle acque nel proprio fondo e che abbiano servito all'uopo.

ART. 542. Il proprietario della sorgente non può deviarne il corso quando la medesima somministri agli abitanti di un comune, o di una frazione di esso l'acqua che è loro necessaria: ma se gli abitanti non ne hanno acquistato l'uso o non l'hanno in forza di prescrizione, il proprietario ha diritto ad indennità.

ART. 543. Quello il cui fondo costeggia un'acqua che corre naturalmente e senza opere manufatte, tranne quella dichiarata demaniale dall'articolo 427, o sulla quale altri abbia diritto, può mentre trascorre, farne uso per la irrigazione dei suoi fondi o per l'esercizio delle sue industrie, a condizione però di restituire le colature e gli avanzi al corso ordinario.

Quello il cui fondo è attraversato da questa acqua, può anche usarne nello intervallo in cui essa vi trascorre, ma coll'obbligo di restituirla al corso ordinario mentre esce dai suoi terreni.

ART. 544. Sorgendo controversia fra i proprietari a cui l'acqua può essere utile, l'autorità giudiziaria, decidendo, deve conciliare l'interesse dell'agricoltura e della industria coi riguardi dovuti alla proprietà; ed in tutti i casi devono essere osservati i regolamenti particolari e locali sul corso od uso delle acque.

ART. 545. Qualunque proprietario o possessore d'acque può servirsi a suo piacimento od anche disporne a favore d'altri, ove non osti un titolo o la prescrizione; ma dopo essersene servito non può divertirla in modo, che si disperdano in danno di altri fondi, a cui potessero profittare senza ragionevole rigurgiti od altro pregiudizio agli utenti superiori, e mediante un equo compenso da pagarsi da chi vorrà profittarne, ove si tratti di sorgente o di altra acqua spettante al proprietario del fondo superiore.

ART. 546. Tutti i fossi tra due fondi si presumono comuni se non vi è titolo o segno in contrario, e sono mantenuti a comuni spese.

ART. 547. È segno che il fosso non è comune, se si trovi da una sola parte del medesimo il getto della terra, o lo spurgo ammacchiato da tre anni.

Il fosso si presume di proprietà esclusiva di quello dalla cui parte è il getto della terra, o lo spurgo così ammacchiato.

ART. 548. È segno che il fosso non è comune quando serve agli scoli dalle terre di un solo proprietario.

ART. 549. Ogni siepe tra due fondi è reputata comune, ed è mantenuta a spese comuni, eccettoché un solo fondo sia cinto, o vi sia termine di confine o prova in contrario.

ART. 550. Gli alberi sorgenti nella siepe comune sono comuni, e ciascuno dei due proprietari può chiedere che siano atterrati.

Gli alberi sorgenti sulla linea di confine tra due proprietà si reputano comuni, quando non vi sia titolo o prova in contrario.

Gli alberi che servono di limite non possono tagliarsi, se non di comune consenso, o dopo che l'autorità giudiziaria abbia riconosciuta la necessità o la convenienza del taglio.

ART. 575. Non si potranno scavare fossi o canali, se non osservando una distanza dal confine del fondo altrui eguale alla loro profondità, salvo le maggiori distanze che fossero determinate da regolamenti locali.

ART. 576. La distanza si misura dal ciglio della sponda dei fossi o canali più vicina al detto confine. Questa sponda dovrà inoltre essere inclinata a tutta scarpa, o, in difetto di scarpa, essere munita di opere di sostegno.

Ove il confine del fondo altrui si trovi in un fosso comune, ovvero in una strada privata, ma comune, o soggetta a servitù di passaggio, la distanza si misura dal ciglio anzidetto al ciglio della sponda del fosso comune, ovvero al margine o lembo esteriore della strada più vicino al nuovo fosso o canale, ferme le disposizioni relative alla scarpa.

ART. 577. Se il fosso o canale sarà scavato in vicinanza di un muro comune, non sarà necessaria la suddetta distanza, ma dovranno farsi tutte le opere atte ad impedire ogni danno.

ART. 578. Quegli che vorrà aprire sorgenti, stabilire capi od aste di fonte, canali od acquedotti, oppure scavarne, approfondarne od allargarne il letto, aumentarne o diminuirne il pendio, o variarne la forma, dovrà oltre le distanze sovra stabilite, osservare altresì quelle maggiori distanze, ed eseguire quelle opere che fossero necessarie per non nuocere agli altrui fondi sorgenti, capi od aste di fonte, canali od

acquedotti preesistenti e destinati all'irrigazione dei beni od al giro di edifici.

Sorgendo contestazioni fra i due proprietari l'autorità giudiziaria deve conciliare nel modo il più equo i riguardi dovuti ai diritti di proprietà, ai maggiori vantaggi che possono derivare all'agricoltura od all'industria dall'uso a cui l'acqua è destinata, o vuolsi destinare, assegnando, ove sia d'uopo, all'uno od all'altro dei proprietari quelle indennità, che loro potessero essere dovute.

#### DELL' AZIONE REDIBITORIA NELLA VENDITA DEGLI ANIMALI DOMESTICI.

ART. 1505. L'azione redibitoria, che proviene da vizi della cosa, ..... se si tratta di animali, deve proporsi fra i quaranta giorni dalla consegna.

L'azione redibitoria nelle vendite di animali non ha luogo che per i vizi determinati dalla legge, o da usi locali (1).

(1) Negli antichi stati estensi i vizi determinati dal codice che vigeva nei medesimi, sono:

##### per il bestiame bovino

1. tosse non dipendente da cause accidentali e transitorie,
2. polmonite,
3. doglia-vecchia, ossia reumatismo cronico,
4. orina sanguigna,
5. cozzo,
6. malcaduro, o epilessia:

##### per i cavalli

1. bolzaggin,
2. cimurro,
3. rettio,

ART. 1506. L'azione redibitoria non ha luogo nelle vendite giudiziali.

#### DELLE LOCAZIONI E PIÙ PARTICOLARMENTE DI QUELLE DEI FONDI RUSTICI.

##### SEZIONE I. Regole comuni alle locazioni delle case e dei beni rustici.

ART. 1571. Le locazioni d' immobili non possono stipularsi per un tempo eccedente i trent'anni. Quelle che venissero fatte per un maggior tempo s' intendono ristrette ai trenta anni, computabili dal giorno in cui ebbero principio. Qualunque patto contrario è di nessun effetto.

Trattandosi di locazione di una casa per abitazione, può pattuirsi che la medesima duri tutta la vita dell' inquilino e anche sino a due anni dopo.

Le locazioni dei terreni affatto incolti, che si fanno col

4. luna, ossia oftalmia ricorrente a periodi più o meno regolari e che termina d' ordinario con la cecità.

A questi difetti designati dalla legge si aggiungono per uso nella provincia modenese, i seguenti:

##### pel bestiame bovino

1. il non tirar dritto dei buoi,
2. il prolusso dell' utero delle vacche.
3. la falsità nelle dichiarazioni di gravidanza delle vacche stesse:

##### per i cavalli

1. l' ombra,
2. l' indocilità nel lavoro,
3. la ripugnanza a ricevere i finimenti, la stregghia, et.



*Almanacco del coltivatore. Strenna del Comizio agrario di Cuneo, anni 1874-1880, 1883-1884, 1889-1891*

Cuneo, Tipografia Galimberti

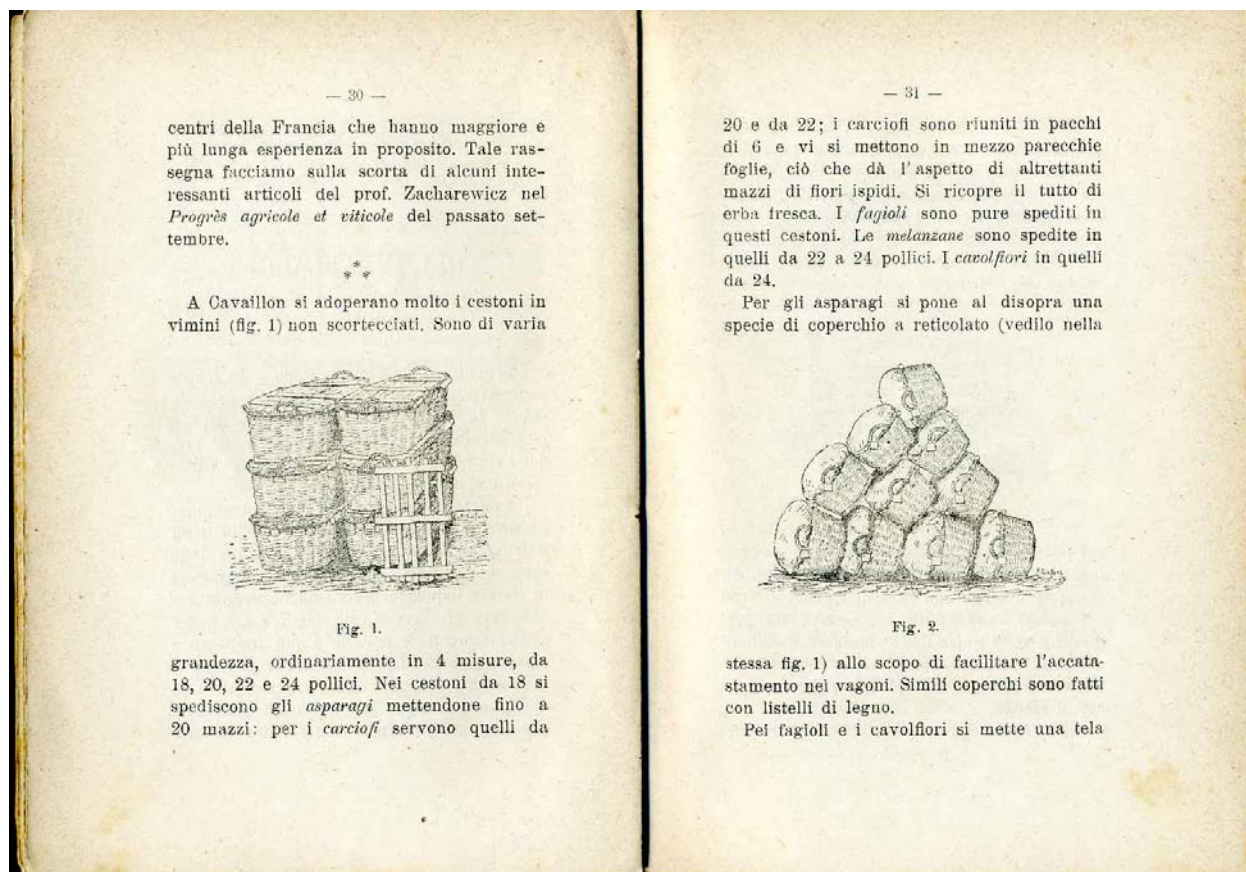
## Almanacchi 17

“L’Almanacco è il libro del popolo. La tenuità del prezzo, l’occasione di averlo ognora fra le mani lo rendono immensamente atto a spandere nelle masse quelle cognizioni che in altro modo loro sarebbero inaccessibili, e preparare così il terreno ad un maggior sviluppo dell’intelligenza, e per conseguenza del benessere sociale”.

Così la Redazione offriva al pubblico il primo numero dell’Almanacco che prendeva avvio nel 1874









d'imballaggio, e altrettanto si fa per i carciofi e le melanzane. Per facilitare l'ammassamento nel vagone questi cestoni vengono disposti sui fianchi gli uni sugli altri, come si vede nella fig. 2. I pomodori sono spediti in cestoni da 18 con coperchi in legno. In fondo si mette della lana di legno, poi i pomodori si dispongono uno accanto all'altro

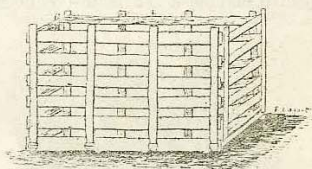


Fig. 3.

col peduncolo in basso. Se il viaggio è corto uno strato si separa dall'altro con fogli di carta; se è lungo con lana di legno.

I meloni sono spediti in cestoni da 22; qualche volta entro delle specie di gabbioni a listelli di legno (fig. 3), della capacità di 2-3 m<sup>3</sup> e che possono contenere fino a 2000 kg. di meloni.

Gli agli sono pure spediti in simil modo,

riuniti a mazzetti o in trecce, altrettanto si fa per i cavoli.

Per la spedizione delle frutta servono delle cassette (fig. 4) in legno da 5 kg. oppure dei gabbioni fatti di listelli di legno che contengono 12 kg. di pesche o albicocche disposte a strati separati da fogli di carta o da lana di legno.

Le uve sono spediti in cestoni o in cassette da 50-60 kg.



Fig. 4.

Ad Avignon si adoperano pure i cestoni, ma anche i panieri tondi a due manici, che si usano a Chateaufrenard. Questi panieri servono per spedire fagioli, carciofi, insalate, patate, piselli.

I panieri sono in vimini non scorzati. Le ortaglie vengono ricoperte di sopra con lana di legno e quindi chiusi con una tela da imballaggio fermata con spago attorno al paniere (v. fig. 5). Per le frutta, i pomodori, le patate novelle si adoperano dei cestini rettangolari

L'Amico del Contadino Anno XXXII.

3.

golari a coperchio un po' convesso (v. fig. 6), in vimine bianco decorticato e di grandezza da 12 a 18 pollici.

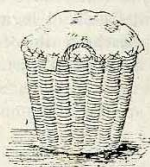


Fig. 5.

Per le spedizioni in Germania di patatine novelle si usano casse da 25 kg. di peso uniforme. I fagiolini verdi si spediscono in panieri di cannuccie contenenti 5 kg. al massimo

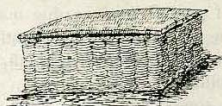


Fig. 6.

per evitare l'eccessivo riscaldamento della massa. Il cavolfiore si spedisce in panieri di fibra resistente, con coperchi, misuranti

0,50 X 0,30. Contengono così comodamente tre strati di cavolfiori.

Le spedizioni di fragole si fanno soprattutto in panieri rotondi a manico (v. fig. 7) chiusi mediante coperchio in vimini che permette così che siano accatastati nei vagoni. Questi panieri portano fino a 10 kg. di fragole.

A Carpentras si fanno specialmente le spe-

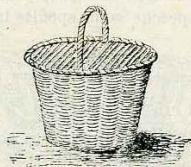


Fig. 7.

dizioni di frutta, come ciliegie, albicocche, pesche, fragole e uva.

Per le pesche e le ciliegie si adoperano delle cassette di legno di pino senza apertura per l'interno; a reticolata per l'esterno. Gli albicocchi si spediscono in cassette fatte di listelli (fig. 4). Le ciliegie si collocano nella cassa aprendo il fondo e ponendole una accanto all'altra, intasandole alquanto, in modo che quando si apre la cassa dal vero coperchio



le ciliegie appaiono tutte unite in piano. Per le albicocche serve specialmente una cassa a listelli e a forma tronco-piramidale (fig. 8). Si comincia col mettere al fondo della carta, poi dei ricci o della lana di legno, poi le frutta; se ne fanno sei strati sovrapposti e separati da fogli di carta e da lana di legno, le frutta si dispongono sempre un po' sul fianco per far risaltare meglio il colorito del ventre.

Le prime pesche sono spedite in cassetine

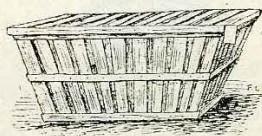


Fig. 8.

di legno dove non ne stanno che 8-10; sono guarnite di bambagia e le pesche collocate colla punta in alto e separate da bambagia. Le pesche si spediscono pure in piccoli panieri dove ne stanno 5 o 6 e si posano su lana fina di legno, si uniscono poi 4 di questi piccoli panieri e si rinchiudono in adatto gabbione a listelli di legno, in modo da fare un pacco postale di 5 kg.

Quando la raccolta va aumentando e le

pesche non son più primizie si spediscono come le albicocche nelle casse tronco-piramidali a listelli (fig. 8).

Per le prime fragole di serra si adoperano scatolette di legno in cui stanno appena da 6 a 12 fragole poste una accanto all'altra su un letto di bambagia. Si fanno pure spedizioni in piccoli panieri della capacità di 500 gr. a kg. 3,500, sono panieri in paviera, in vimini

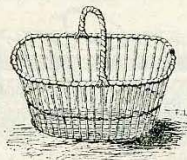


Fig. 9.

fini, in listerelle di legno di pioppo. I grandi panieri sono fatti in vimini (fig. 9) o in listelli di legno sottile (v. fig. 10). Sono poi racchiusi in numero di 2, 4, 6 e anche 8 entro gabbioni grossi.

La raccolta di queste fragole si fa al mattino, e nel pomeriggio si collocano nel paniere. Lo strato superiore, il primo che si presenta, è formato colle più belle fragole

messe una accanto all'altra, serratamente, col peduncolo voltato in basso. Si ricopre con un foglio di carta fermato con spago ai bordi e al centro del manico.

Per i fagiolini di primizia si adoperano dei piccoli panieri da 10-12 kg. nei quali l'ultimo strato superiore è formato con cornette disposte in linee parallele in bell'ordine. Si ricoprono con una tela d'imballaggio ben

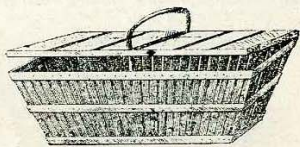


Fig. 10.

tesa, in modo che i panieri possano voltarsi di fianco per essere accatastati nel vagone. Per i carciofi, le pere, le mele, si adoperano cassette di legno a listelli, dove possono stare 12 dozzine di carciofi. Il coperchio è pure formato da listelli di legno.

Per l'uva fina da tavola si adoperano piccoli cesti in vimini. Al fondo si mette un po' di lana di legno, poi della carta, indi le uve più pruinose, una accanto all'altra voltate

sempre nello stesso senso in modo che non si veda il peduncolo; poi si colmano i vuoti con orecchi di altri grappoli. Fatto un primo strato si stende un foglio di carta, poi se ne fa un altro e così via.

Le prime uve sono spedite in cassette da 3-4 kg. o in piccoli panieri ovali quali si usano per le fragole e che possono portare 4 kg. circa. Questi panierini sono riuniti quattro a quattro in gabbioni a listelli di legno.

I pomodori che si mandano nei principali mercati di Francia, Germania, Inghilterra e Russia, sono tagliati prima della loro maturità completa, avendo cura di lasciare loro un po' del peduncolo che li sostiene. Per queste spedizioni si adoperano panieri, casse a listelli o cestini speciali detti *civiers*. I panieri contengono 15 kg. circa; i pomodori vi sono deposti a strati ripetuti 4-5 volte. Ogni strato posa su un letto di fibra di legno o lana di legno, il frutto collocato col peduncolo volto in basso; si mette poi un foglio di carta fra la lana di legno e i pomodori. Le cassette a listelli facilitano un po' la maturanza dei frutti lungo il viaggio; bisogna imbottirle bene agli angoli e al fondo di lana di legno.



I cestini speciali detti *civids* sono soprattutto adoperati per le spedizioni in Inghilterra. Sono cilindrici e quindi comodi pel carico. I pomodori vi sono sistemati a strato come nei panieri, ma si ha cura di mettere di sopra all'ultimo strato un grosso tampone di lana di legno e delle forti bacchette di vimini flessibili per formare una specie di volta di protezione.

A Lauris, che ha la specialità della coltura degli asparagi, si adopera un imballaggio particolare.

Gli asparagi tagliati vengono lavati e leggermente spazzolati per staccarne le parti terrose; quindi si procede alla formazione di mazzi regolari. A tale scopo si dividono gli asparagi in tre porzioni di eguale grossezza e mediante una forma speciale si preparano i mazzi da 1, da 2 e da 3 kg. Questa forma o modello è costruito da una tavola orizzontale portante due tavolette verticali, l'una fissa e l'altra mobile a cerniera da un lato. Entrambe sono forate da due finestrelle: quella della tavoletta fissa è chiusa da un vetro, quella della tavoletta mobile può aprirsi a cerniera da un lato.

Si dispongono gli asparagi concentricamente fino a che si possa ad un dato momento chiuderla.

dere la tavoletta mobile. Dalle finestrelle vetrificate si scorge la regolarità del mazzo. Si lega poi con due legacci di vimini scorsati; uno a qualche cm. dalle punte e l'altro poco sotto il mezzo del mazzo.

La raccolta si fa al mattino, e una volta preparati i mazzi si involuppano di carta e si mettono in cesti di vimini che si guarniscono con erbe fine non secche.

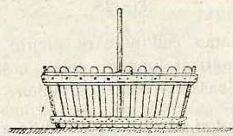


Fig. 11.

In parecchi Stati, come in Germania sono ricercati anche gli imballaggi di lusso, cestini, panierini e simili, perchè ornati di nastro servono ad ornare direttamente le tavole, o i *buffets* o le vetrine dei compratori di frutta, specialmente albergatori, trattori ecc. Presentiamo un tipo di canestrini (fig. 11, faccia e 12, fianco) usato in Francia per le fragole che si spediscono in Germania.

In Italia in fatto di imballaggi abbiamo di

eccellenti modelli per l'uva da tavola del Piacentino e di altre plaghe.

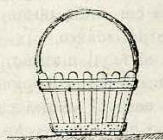


Fig. 12.

Terminiamo coll'indicare alcuni indirizzi di fabbricanti italiani di cesti, cestini, panieri e di cassette per esportazione uva.

*Ceste e cestini di vimini per frutta e legumi.*

Caronello Nicodemo — *Spercenigo* (Treviso).  
Chiericato G. B. — *Verona*.  
Petrognani Ranieri — *Buti* (Pisa).  
Società friulana industria dei vimini — *Udine*.  
Crenna Italo — *Melegnano* (Milano).

*Panieri, sporte, cesti in pavieri, stuoie.*

Allegri Pietro — *Villanova di Bagnocavallo* (Ravenna).  
Baracchi e Frigeri — *S. Fiorano modenese*.  
Cassano Lorenzo — *Villanova di Ravenna*.  
Fabbris Ortensio — *Adria* (Rovigo).  
Grass C. — *Modena*.  
Cooperativa stuoiai — *Boretto* (Reggio Emilia)  
(specialista in sole stuoie).

*Cassette in legno per pacchi.*

Giacobbi Vasellari e C. — *Coltalo* (Belluno).  
Lobbia G. e fratelli — *Asiago* (Vicenza).  
Abbatecianni fratelli — *Bari*.  
Bernardinelli e Rossi — *Casalpuusterlengo*.  
F.lli Feyles — *Cambiano* (Torino).  
Vergnano Lu'gi — *Asti*.

*Carta da imballaggio.*

Bagarelli G. e C. — *Milano*.  
Basagno e Piselli — *Livorno*.  
Cartiera S. Giorgio — *Messina* (per agrumi).  
Vonwiller e C. — *Ramagnano Sesia*.  
Rossi Francesco — *Perale* (Vicenza).  
Ditta G. B. Zuanelli — *Tosciano* (Brescia).

*Lana di legno per imballaggi.*

Barbano Battista — *Ticineto per Ritirata* (Casale).



## Dalla Fototeca dei Georgofili



Bellissima vigna di uve bianche nelle campagne pisane



Fienagione in una vallata dei Vosgi

Che siano piccoli fazzoletti di terra, regolari, ordinati, lindi o che si presentino come distese a perdita d'occhio la cui fine pare impossibile intuire la mano sapiente dell'uomo, nel tempo, ha saputo plasmare e donare alla terra una rigogliosa bellezza fatte di quelle colture che questi vi ha radicato.

Ogni popolo  
ha trasmesso  
alla terra



Oliveto nei pressi di Trevi

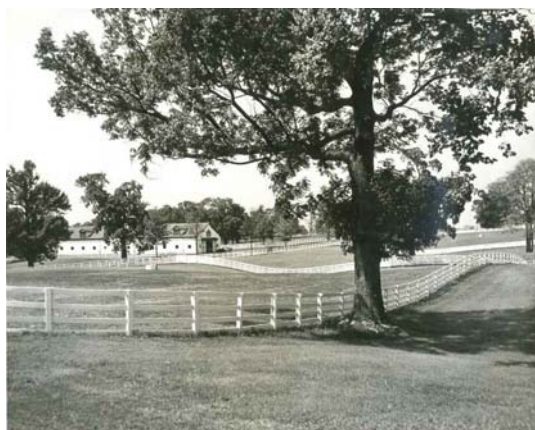
sulla quale vive e sono vissuti i suoi avi, la propria

impronta, i propri connotati; la terra dal canto suo ha fatto altrettanto: si è presentata per quella che è, dolce, aspra, impervia. In perfetta simbiosi con l'uomo si è trasformata sotto le sue mani che vi hanno impresso multiformi geometrie quasi a voler interrompere chilometriche distanze o che hanno cadenzato di bianchi, erranti steccati una dolce campagna erbosa.



Ordinate immagini di fattorie nel Kentucky e nei pressi di Pretoria

Il paesaggio agrario diviene dunque un mezzo efficacissimo per leggere il lavoro



Ordinate immagini di fattorie nel Kentucky e nei pressi di Pretoria



Uomini e donne impegnati nelle operazioni di zappatura

dell'uomo, fatto di fatica e sudore, ritmato dall'andare delle stagioni e scandito dai prodotti che la terra, amata, lavorata, nutrita restituirà poi indietro.





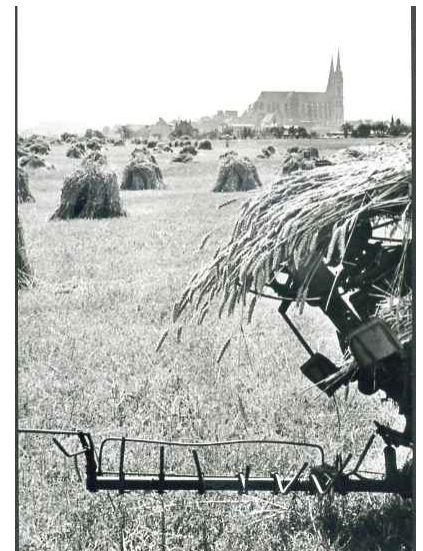
La mietitura



Nel Vallese, per difficoltà ambientali, si trasporta ancora il fieno a dorso d'uomo



Bionde distese di grano



Sullo sfondo la cattedrale di Chartres



Bionde distese di grano



La mietitura



I campi si vestono così dell'oro del grano fra le cui alte spighe l'uomo appena si intuisce

o sembra farsi minuscolo a confronto dell'immensa bionda distesa. Quando poi la mietitura è finita e ritorna nei campi il silenzio, solo lunghe file di figure geometriche rimangono a ricordare il passaggio di colui che quella terra ha lavorata e ne ha raccolto il frutto.



Le forme geometriche dei covoni disegnano i campi mietuti

Le stagioni, quasi a sorta di metronomo, segnano e scandiscono le trasformazioni della terra ed il lavoro dell'uomo; di mano in mano, con il loro fluire, donano al paesaggio colori e profumi diversi. Il lavoro ferve di nuovo nei campi a raccogliere l'uva

maturata al calore dell'estate e le scene della vendemmia offrono nuovamente il senso della coralità, della condivisione della fatica e della soddisfazione di uomini e donne quando i raccolti si rivelano abbondanti.



Vendemmia nelle colline di Alba



Vendemmia nelle zone di Marsiglia

Talvolta l'immagine di un paese sullo sfondo s'incornicia di grappoli succulenti; tal'altra sono i rami di un olivo a presentare le morbide distese delle colline sulle quali si procede alla raccolta delle olive, delle mele e si è già proceduto a quella delle pesche.

La primavera regalerà di nuovo la bellezza dei peschi in fiore che tingeranno le campagne di sfumature rosa.



Si vendemmia in Svizzera



Succosi grappoli incorniciano l'immagine





Raccolta delle olive



Raccolta di mele



Raccolta delle pesche





Peschi rigogliosissimi a Massacciuttoli



Peschi in fiore



