

***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.

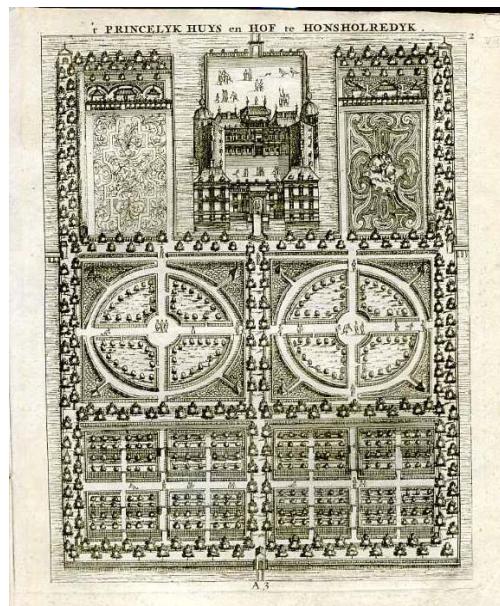
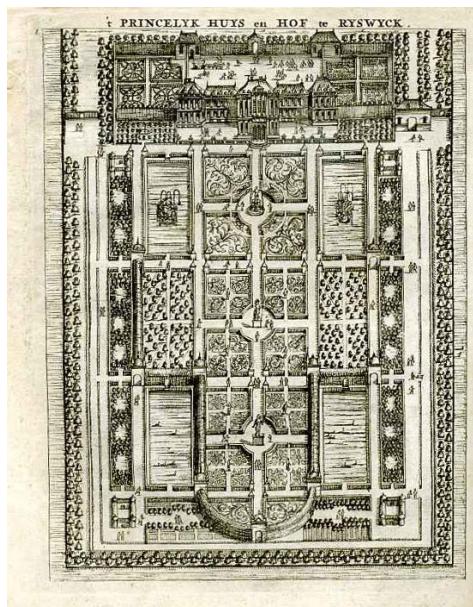
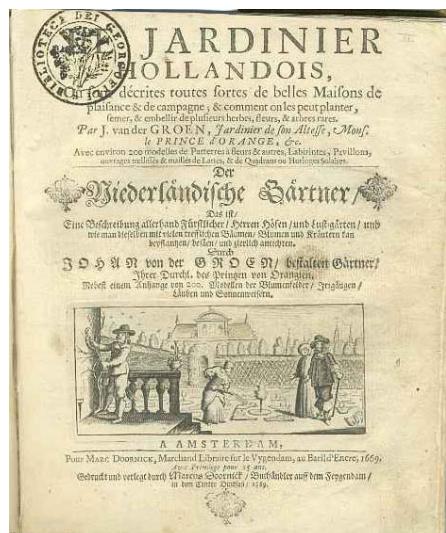
Lucia Bigliazzi – Luciana Bigliazzi

## Fondo antico a stampa

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

A Amsterdam, pour Marc Doornick, 1669-1670

R. 185

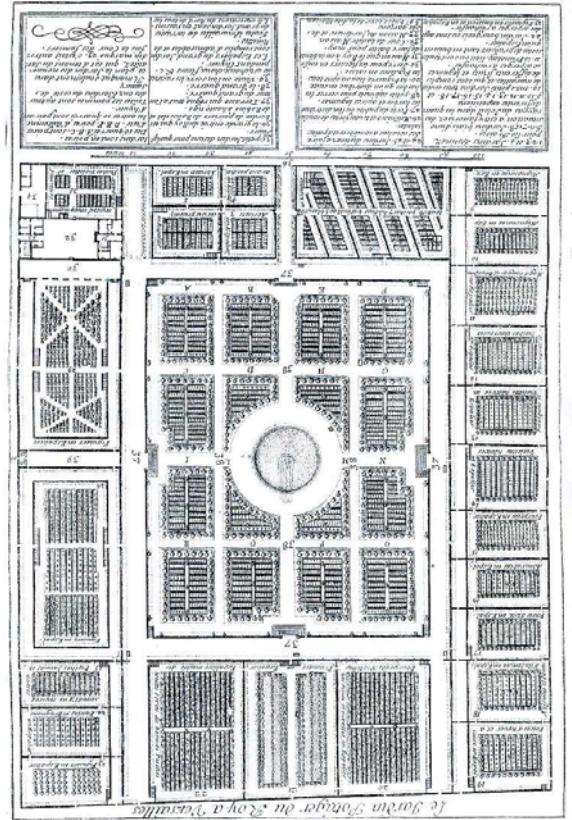
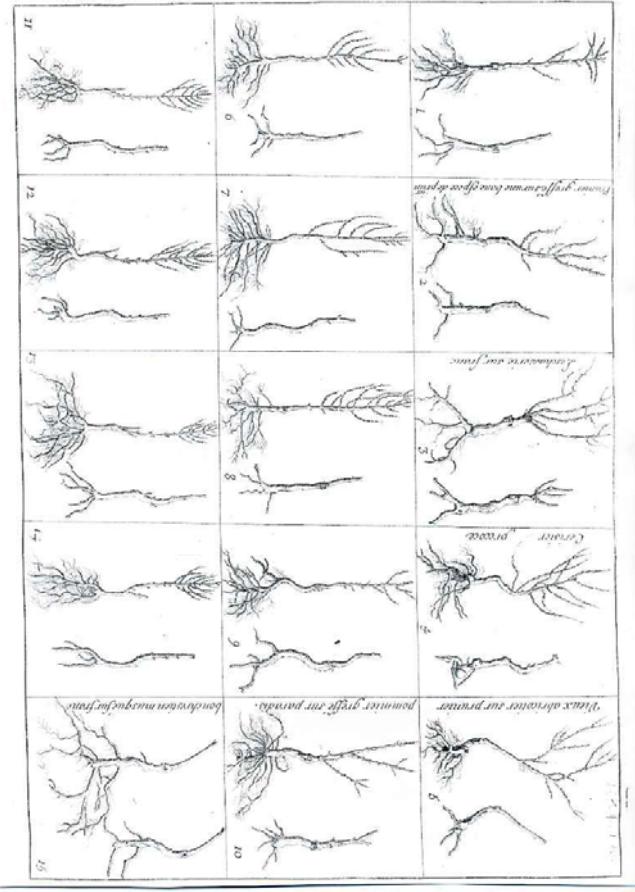


Jean de La Quintinie, *Trattato del taglio de gl'alberi fruttiferi ...*

In Bassano, per Gio. Antonio Remondini, 1687

R. 449





*Scriptores rei rusticae veteres Latini ...*

Lipsiae, sumptibus Caspari Fritsch, 1735, 2 v.

R. 635



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

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

R. 73

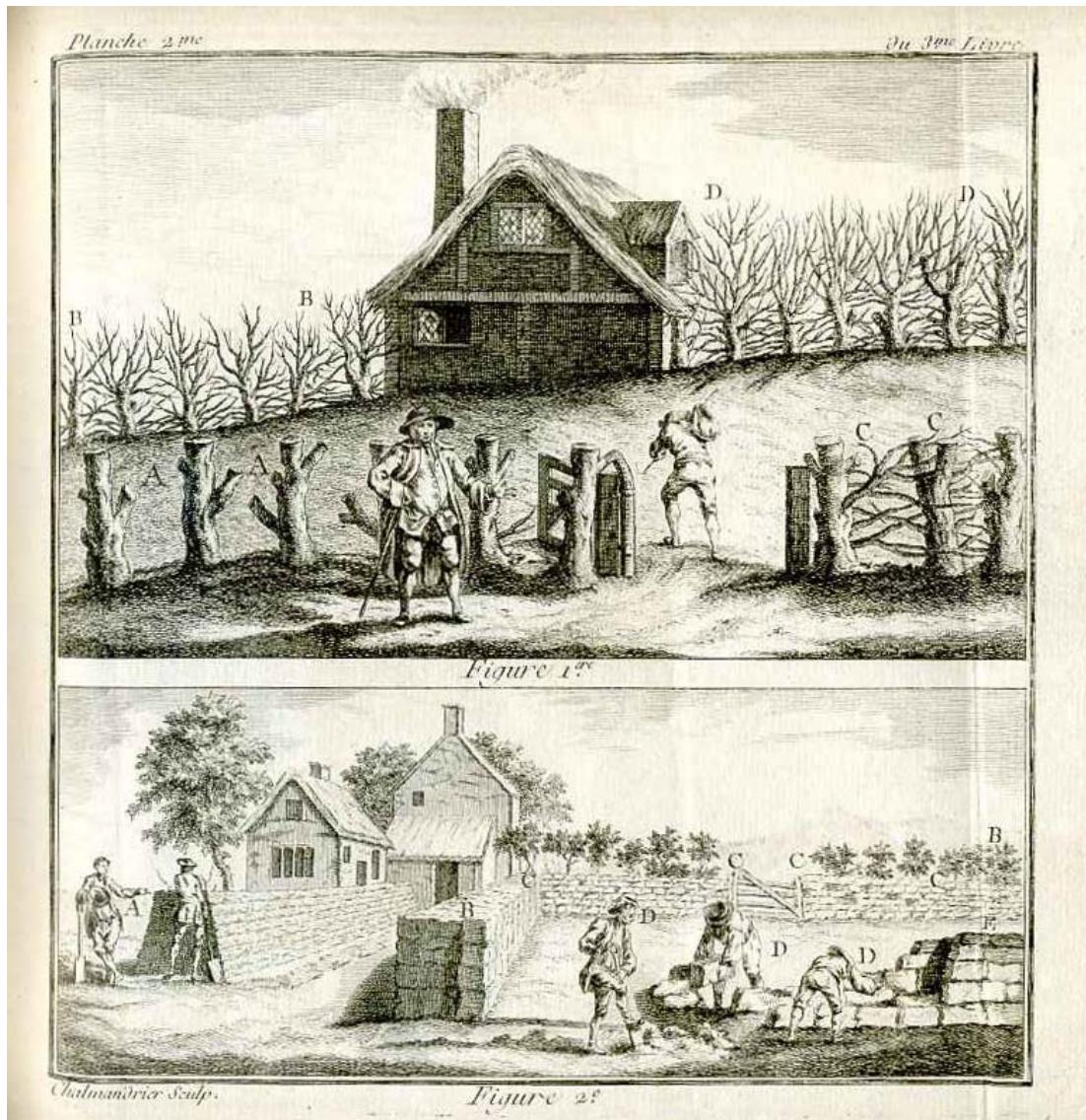


Figure 1<sup>re</sup>

A. de la Courrerie Sculp.

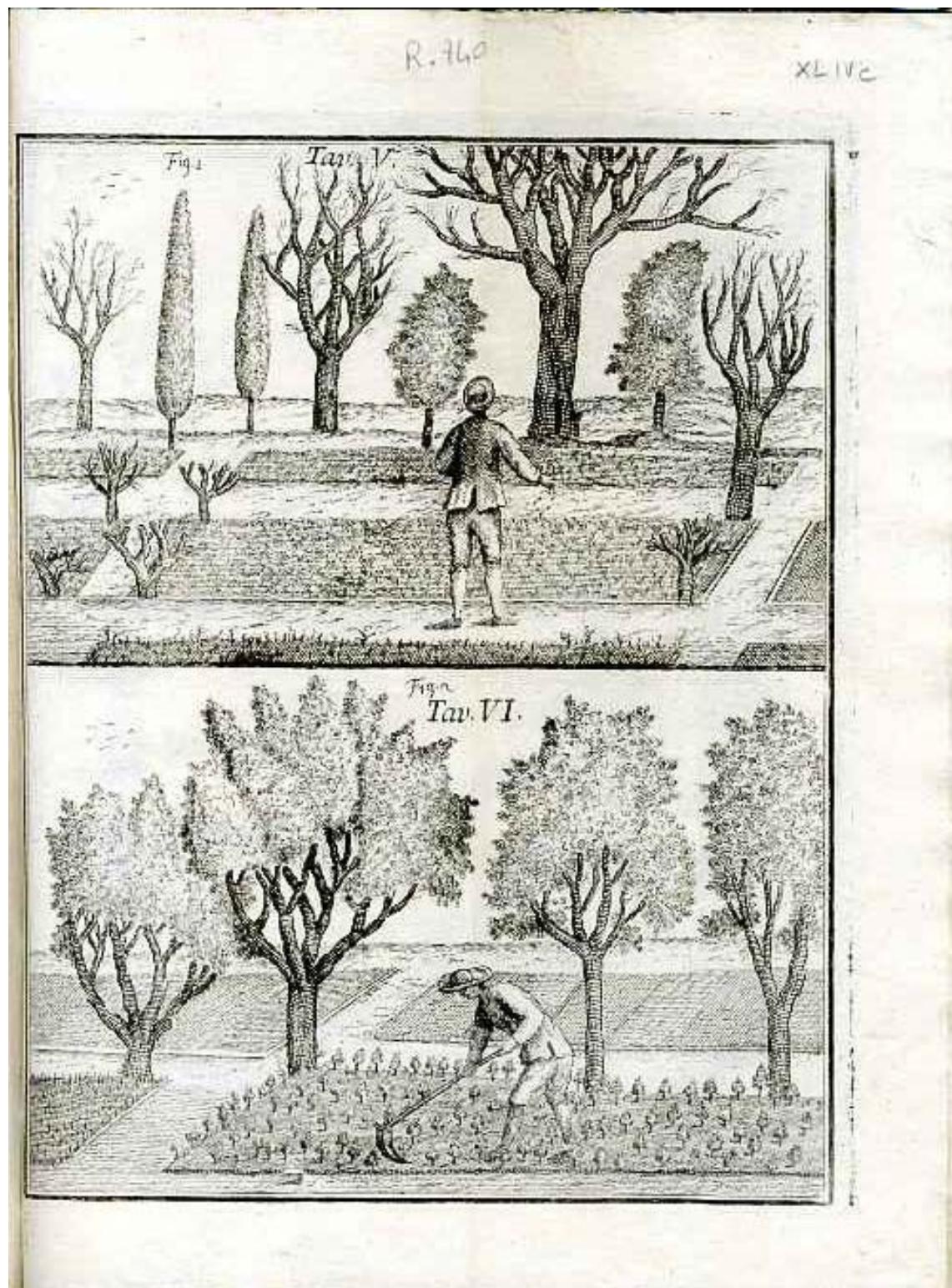
Figure 2<sup>e</sup>Fig. 1<sup>re</sup>Fig. 2<sup>me</sup>

A. de la Courrerie Sculp.

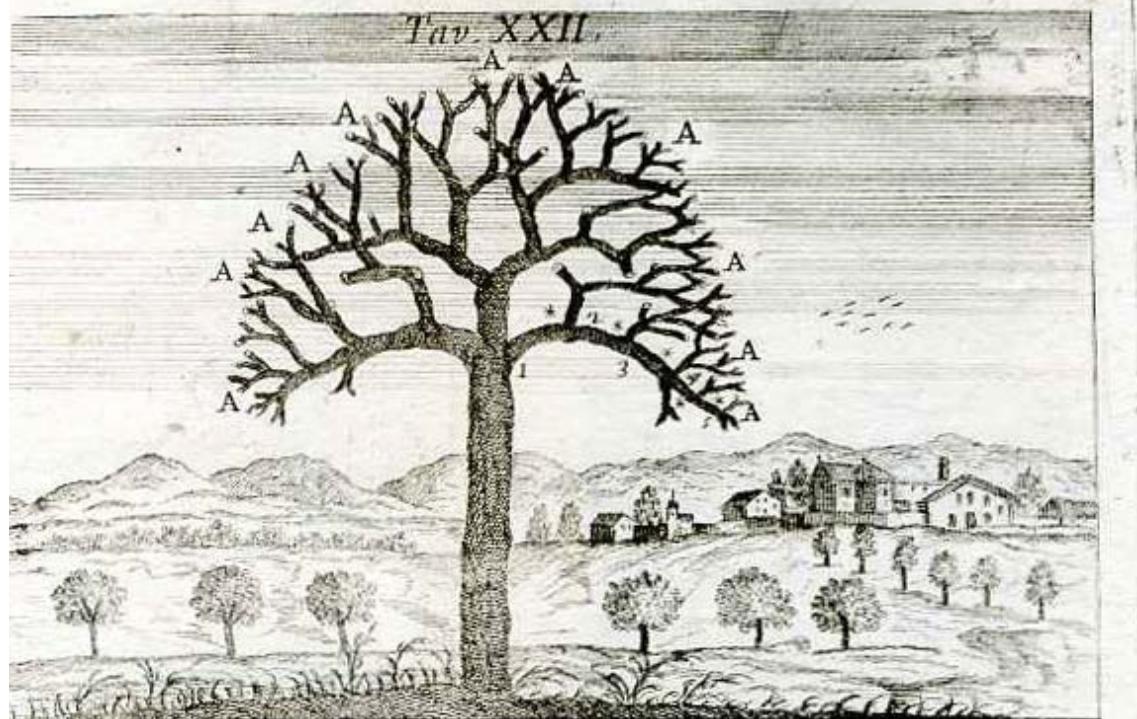
Francesco Griselini, *Istruzione ... per la coltura de' mori bianchi secondo il metodo de' veronesi ...*

In Venezia, a spese di Benedetto Milocco, 1768

R. 740



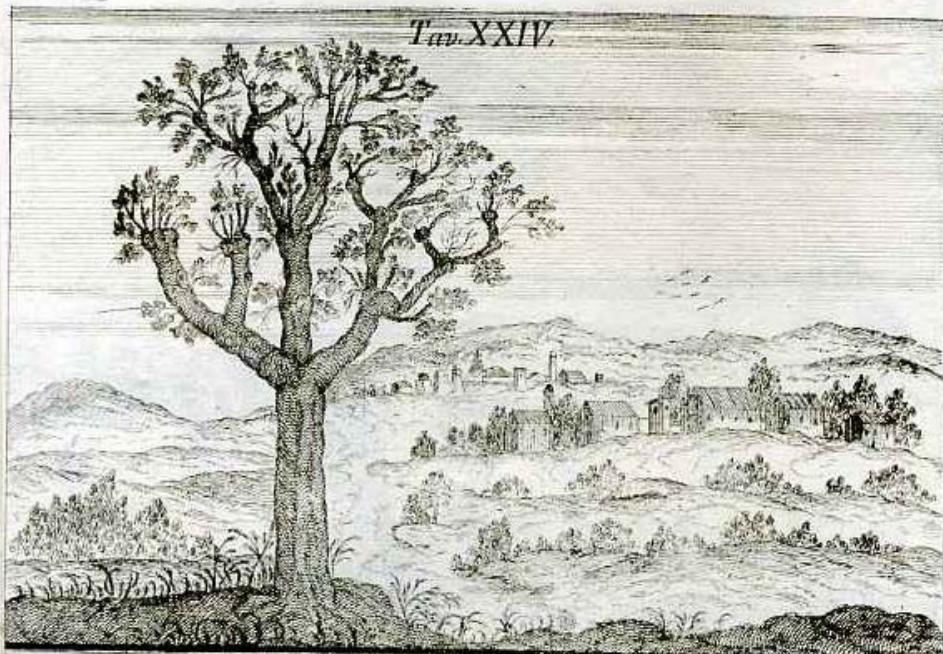
Tav. XXII.



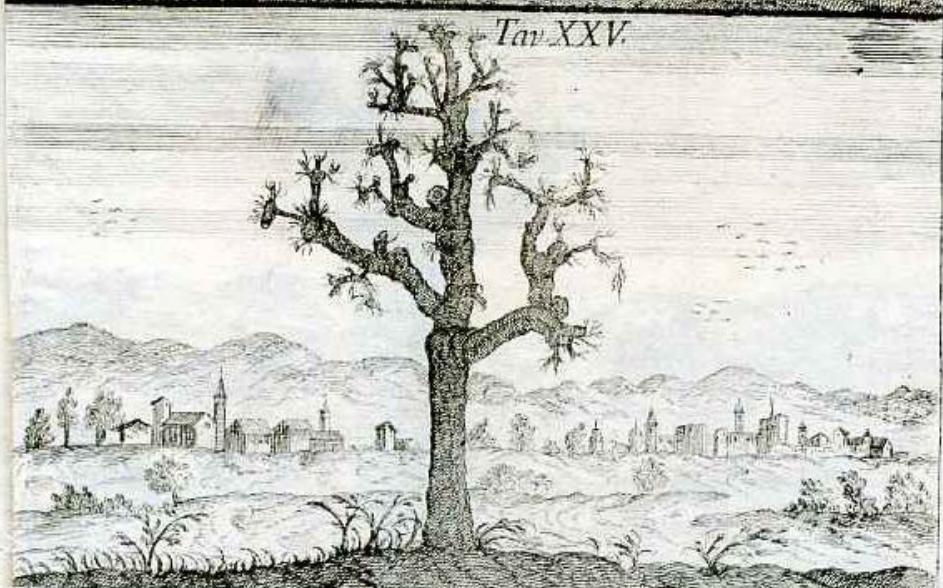
Tav. XXIII.

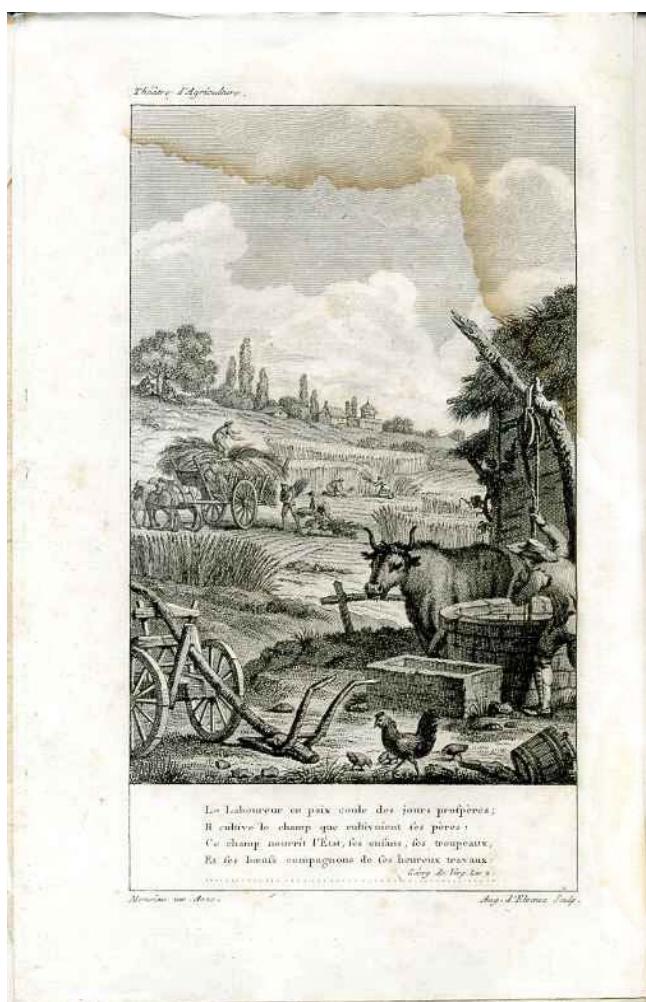


*Tab. XXIV.*



*Tab. 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



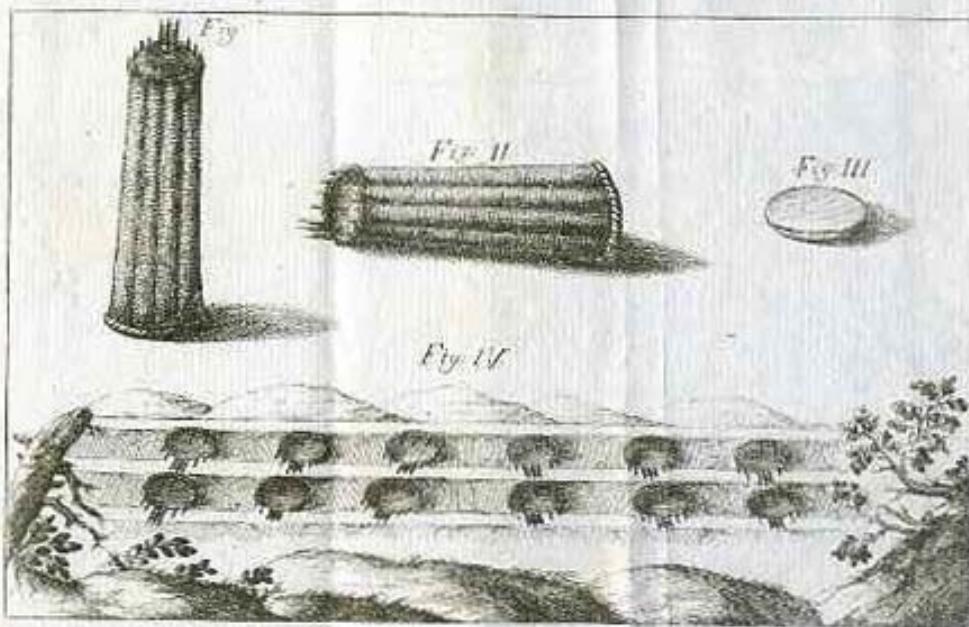
*Nell' anno bisetto  
Non por bachi e non far nesto.*

124

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

*Udile mia avrà per Gosa, Viterbo, Roma, Siena, alcune brevi osservazioni riguardo ad allevare le Api nella provincia della Galazia, alcune di queste possono essere di qualche profitto.*

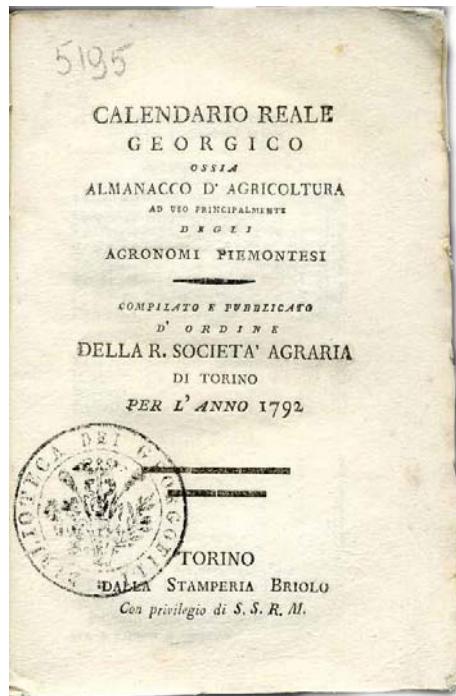
*(\*) Il Sistema che qui si descrive per educare le Api, è il più semplice di ogni altro conosciuto; e il seguirarlo faciliterebbe moltissimo la propagazione in Toscana di quelli utilissimi insetti. Ecco la prima ragione, per cui si è pubblicata questa Lettera inedita; e la seconda, perchè la celebrità 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



COMPUTI ECCLESIASTICI ED ASTRONOMICI					
Feste mobili.					
Settigesima	-	-	5 febb.		
Le ceneri	-	-	22 febb.		
Passa di Risurrezione	-	-	8 apr.		
Le Rogazioni	-	14 15 16	mag.		
L'Ascensione	-	-	17 mag.		
La Pentecoste	-	-	27 mag.		
La Ss. Trinità	-	-	3 giug.		
Il Corpus Domini	-	-	7 giug.		
Domenica I. d'Avvento	-	-	2 dic.		
Quattro Tempora.					
Febbrajo	alli 29	Marzo	alli 2	3	
Maggio	alli 30	Giugno	alli 1	2	
Settembre	-	-	21	22	
Dicembre	-	-	21	22	
Numeri de' Cicli.					
Numero aureo	-	-	-	7	
Epatto	-	-	-	9	
Ciclo solare	-	-	-	X	
Indizione Romana	-	-	-	AG	
Lettera Dominicale	-	-	-	f	
Lettera del Martirologio	-	-	-		
Quattro Stagioni dell'Anno.					
Equinozio di Primavera	alli 19 marzo				
ad ore 4 minuti 7 della sera.					
Solstizio della State	alli 20 giugno	ad			
ore 2 minuti 8 della sera.					
29					
AG 1 D GENNAIO					
2 Lun. s. Difendente					
3 Mart. s. Genoveffa					
4 Merc. s. Tito					
5 Giov. s. Telesforo					
6 Ven. s. Epifania del Signore					
7 Sab. s. Giuliano					
AG 8 Dom. I dopo l'Epif. s. Massimo di Val.					
9 Lun. B. Gio. Orsini					
10 Mart. B. Gondisalvo					
11 Merc. s. Igino					
12 Giov. s. Greca v. m.					
13 Ven. s. Veronica					
14 Sab. B. Bernardo di Corleone cap.					
15 Dom. II dopo l'Epif. s. Maurizio					
16 Lun. s. Giacomo V. di Tarantasia					
17 Mart. s. Antonio Ab.					
18 Merc. s. Liberata v.					
19 Giov. s. Canuto Re di Danimarcia					
20 Ven. ss. Fabiano e Sebastiano mm.					
21 Sab. s. Agnese v. m.					
AG 22 Dom. III s. Gaudenzio d'Ivrea					
23 Lun. lo Sposalizio di M. V.					
24 Mart. s. Timoteo					
25 Merc. la convers. di s. Paolo					
26 Giov. s. Policarpo					
27 Ven. s. Gio. Grisostomo					
28 Sab. la seconda mem. di s. Agnese					
AG 29 Dom. IV s. Franc. di Sales					
30 Lun. s. Martina v.					
31 Mart. s. Pietro Nolasco					

28 FASI DELLA LUNA	
ad ore di Francia	
L. P. alli 7 ad ore 12 min. 31 di mattina	
U. Q. alli 14 ad ore 1 min. 2 di mattina	
L. N. alli 21 ad ore 7 min. 45 di mattina	
P. Q. alli 29 ad ore 10 min. 11 di mattina	
ad ore d'Italia	
L. P. alli 7 ad ore 12 min. 4	
U. Q. alli 14 ad ore 6 min. 24	
L. N. alli 21 ad ore 12 min. 56	
P. Q. alli 29 ad ore 15 min. 11	
In questo mese quando la Primavera ritarda, conviene fare molte di quelle opere che si sono accennate nel mese antecedente, dovendosi sempre aver l'occhio più alla temperatura dell'aria, che a mesi, o lune. Si travasano que' vini, che per esperienze antecedenti consta che si conservano meglio essendo travassati. Quando il gelso comincia a spiegare le foglie mettesi al caldo la semenza de' bigatti, osservando di non esporla tutt'ad un tratto ad un calore molto superiore a quello del luogo, in cui prima era riposta, ma bensì di aumentarlo gradatamente e soprattutto di giammari discontinuarlo. Perciò se si pensa di fomentarla col calore umano unico mezzo generalmente praticabile, non debbesi	
29	
porre fra pagliaricci, perché così nel giorno cessa interamente di essere fomentata, ma è meglio portarla indosso osservando di portarla in prima soltanto fra le vesti, e d' avvicinarla, ed aumentarla il calore gradatamente. Debbesi ancora avere riguardo di rimuoverla tutti i giorni affinché il calore si comunichi egualmente a tutta la massa, e nascano in conseguenza tutti i bachi a un di presso allo stesso tempo. Queste attenzioni non sono assolutamente necessarie per ottenere lo schiudimento, ma bensì per ottenere a preferenza bachi più robusti, meno soggetti a malattie, e che daranno perciò un prodotto più abbondante, e migliore. Si fanno nettare le columbaje, e spazzare dallo sterco de' colombi que' tetti, su cui i colombi si sono nell'inverno specialmente fermati a godere del Sole: per mancanza di quest' attenzione soventi poi nei State i tetti in occasione di piogge dirotte lasciano passare acqua, perché i canali delle regole ossia cuppi sono imboccati, il che è dannosissimo principalmente ove siano sotto posti fieno, cagionandosi l'acqua una fermentazione che si diffonde all'intorno, e ne guasta buona parte. Si zappano, o sarchiano tutte le piante nuove affinché le eube ne restino assolutamente annulate, altrimenti anche 3 o 4 anni dopo	

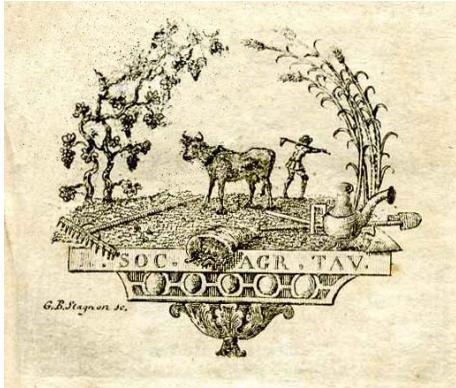
*Calendario Georgico compilato e pubblicato dalla Società agraria di Torino ad uso degli agronomi del Piemonte, anni 1800, 1802-1803, 1805-1806*

[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

Il 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 proffittare della presente compilazione, e promuovere così l' avanzamento dell' agricoltura, donde deriva, e propagasi l' utilità pubblica, unico scopo di quest' opuscolo.

ECCLESIA.

**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 del 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. 25 di sera, il total coprimento sarà ad ore 8 min. 42, e la sua maggior oscurazione alle ore 9 min. 27, comincierà poi a scoprirsì ad ore 10 min. 12, e terminerà ad ore 11 min. 23, restando ecclissata digitii 16 p. 32 dalla parte australe.

MONS. G. R. STEGANO  
S. SOC. AGR. TAV.  
1770

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			

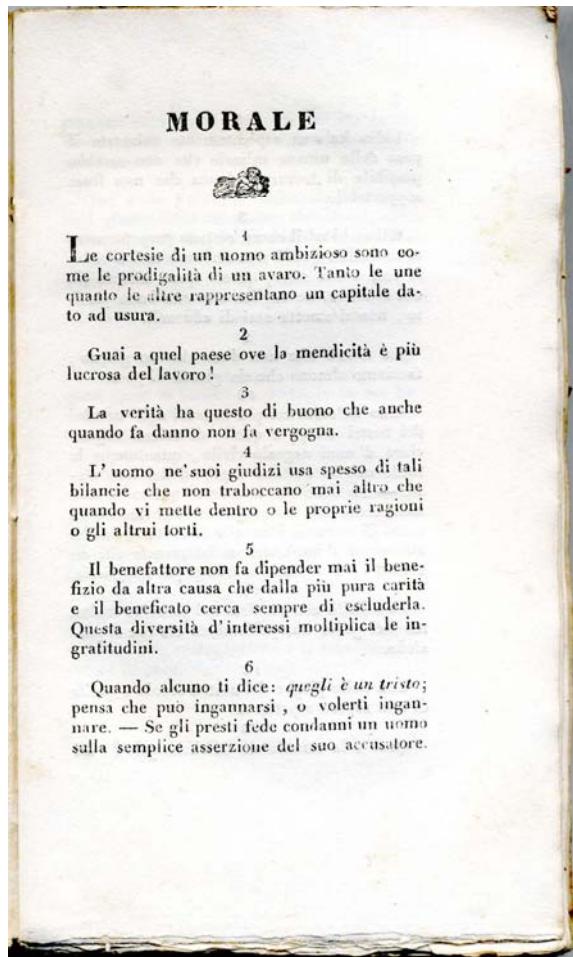
TAVOLA ORARIA.

Del levare del Sole.			Del tramont. del Sole.		
mesi	gior.	ore qu.	mesi	gior.	ore qu.
GENNAJO...	11	7 2	GENNAJO..	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.

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.

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

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.

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

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

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.

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

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

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

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

Tutti abbiamo dei difetti che ci rendono gravi l'uno all'altro. Il sopportarli reciprocamente con ressegnazione 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



**S**e diremo di avere società con Lui (Dio) e camminiamo nelle tenebre, diciamo briga e non siamo veraci. *S. Gio. trad. di Mons. Martini.*

Chi dice s'è essere in luce e odia il proprio fratello, è tutto nelle tenebre. *Id.*

Chiunque odia il proprio fratello è omicida. E voi sapete che qualunque omicida non ha abitante in se stesso la vita eterna. *Id.*

E tutti rivestitevi di umiltà gli uni verso gli altri, perché Dio resiste ai superbi, e gli umili da grazia. *S. Piet. Trad. del med.*

La farfalla corre dietro la superditta cercando la luce, e l'uomo evitandola. *Larochefaucauld.*

Ai 25 anni ci si persuade che non si ha nulla più ad apprenderre, ed ai 40 si crede non avere appreso nulla. *Id.*

Vantarsi di non avere pretensione alcuna è averne almeno una. *Id.*

Una mano accurata distrugge i bisogni; le pro-

32  
sperità e le fortune sono l'aspettativa di un uomo industrioso. *Luc. di Mar.*

Non consumare oggi ciò che ti può bisognar domani, e con abbandonare al cesso ciò che la provoca ti acquista e l'attenzione ti procura. *Id.*

Se ti immagini che una cosa sia impossibile a riuscire, diverrà tale per lo stesso tuo sbagliamento. La costanza supera ogni difficoltà. *Id.*

I terribili della morte non si leggono su un monologo. Allontanati dal male e l'anima tua non avrà nulla da temere. *Id.*

Non ti lasciar vincere dall'iracombia: questa è come un'arma arruolata per ferire il tuo petto o per uccidere l'amico tuo. *Id.*

L'uomo saggio dubita spesso e si muta d'opinione. Lo stolto rimane estinto, non dubita mai: come, distinguendo tutto, fuorché la sua ignoranza. *Id.*

La tavola del povero non è coronata di alzati che si porti dietro la cravatta: la fatica lo conserva sano e gli procura un riposo tranquillo che lo infingardo cerca e ricerca indarno nelle agiate nozze, distinguendo tutto, fuorché la sua ignoranza. *Id.*

La tavola del povero non è coronata di alzati che si porti dietro la cravatta: la fatica lo conserva sano e gli procura un riposo tranquillo che lo infingardo cerca e ricerca indarno nelle agiate nozze, distinguendo tutto, fuorché la sua ignoranza. *Id.*

## ECONOMIA DOMESTICA.

*Modo di conservare le carni di luce e di cattura.*

**P**ongansi le carni a molle per una notte in una dissoluzione di sale, a fine di trarre il sangue coagulato e gli altri succhi vischiosi che visi contengessero. Il giorno seguente si sfreghino con sale e nitro, commistisi nella proporzione di dieci parti di sale comune ed una di sal nitro: e si asettino seriosamente in un vaso. Ripetasi questa 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 (supposizione fatta che si operi sopra 24 prescritti) si metta un quarto di libbra di sale ammoniaco, ed una libbra di bel rottame di zuccheri, che vuol essere bene scioglitato acciò si incorpori colla salamoia. Questa si versa poi bellamente sui prescritti di carne che vi si lasciano in macero per 15 o 16 giorni. In questo tempo si debbono voltare e rivoltare nel vaso alcuno ogni due giorni. Ciò compiuto traggansi dal vaso le carni, si lavino e si sospendano in un sito assicurissimo, ove si lascino appassire per una settimana senza affumicarle. Trascorso questo tempo, vi si faccia fuoco sotto con un legno di quercia, coperto per tre quarti di segatura dello stesso legno, misto con

45  
foglie e bacche di ginepro e inasprite con sequoia. Questa affumicazione, che debbe aver luogo in un luogo ben asciutto non dura più di una settimana.

Le carni debbono pescia, finché siano ben secche, venir esposte ad una corrente d'aria a discrete temperature: quindi sono asettate in casse, ponendo uno strato di carni o prescritti ed, ad uno strato di sale di tre pollici, di spessore, all'incirca, poi un altro strato di carni ed un altro di sale, e così di seguito. Ne segue poi fra sei settimane all'incirca una fermentazione, la quale riscala talmente i prescritti che il grasso ne diventa trasparente. Tosto che si vede questo effetto, le carni si traggono fuori e si pongono in sacchi che vengono sospesi. Allora hanno esse acquistato quel sapore che caratterizza i salumi di buona qualità. *Ape delle Cog. Ut.*

*Modo di dissipare prontamente l'allagamento dei denti.*

L'allegamento è prodotto sui denti o piuttosto sulle gengive dai frutti immaturi ed acerbi. Basta per liberarsene masticare dell'acetosella o della portulaca volgarmente (porcellana o grasse) o del cacio di Gruiera od altro cacio pizzicante. *Id.*

*Modo facilissimo per dissipare l'ulcerazione.*

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

*Modo catalogo per tingere o lavare.*

46  
L'acqua nella quale si fanno bollire i fagioli bianchi ha la proprietà di nettare i telami colorati senza punto farli sbiadire.

La prima pellicola della cipolla è usata da molti per tingere di giallo le stoffe di seta o di cotone, bagnando prima la stoffa in una leggera dissoluzione di allume, poi immergendole nell'acqua dove sia fatto bollire un pugno di queste pellicole, e lasciandole più o meno tempo secondo che più o meno carico gli si voglia dare il colore. *Id. Sac.*

## IGIENE.

*Note sulla Vaccina (1).*

**I**n quale età si dee vaccinare? — In qualsiasi età, perché il vaiolo si manifesta in tutte le epoche della vita: trattanto si può affermare che quanto più i fanciulli son giovani, tanto migliore ne è il successo. L'epoca preferibile però è quella dei due ai tre mesi, eccetto i casi di epidemia.

(1) Dopo lo sterminato numero di fanciulli che nel transcorso anno muorirono di vaiolo, rassommo opportuno di qui riportare la traduzione di alcuni spiccioli d' un articolo sulla Vaccina inserito nel *Jour. des Com. Ut.*

47  
2. Vi è egli forse una stagione preferibile per vaccinare? — Si può vaccinare in ogni stagione, in specie se v'ha epidemia: ma l'autunno e la primavera sono le due stagioni le più favorevoli allo sviluppo della vaccina.

3. I fanciulli da vaccinarsi debbono esser soggetti ad alcuna preparazione? — La miglior preparazione è il buono stato degli organi: se il fanciullo è in salute, affermati a farlo vaccinare: se è malato, consulta il medico: ma viso molti casi, in cui la vaccina può essere un eccellente rimedio.

4. Bisogna sottemettere i vaccinati ad un regime? — La vaccina non è una malattia: e dunque nonostante l'imporre un regime ai vaccinati: è un pregiudizio il credere che sia bene l'accudire delle vesti calde sul fanciullo nuovamente vaccinato.

5. Vi è egli necessità di vaccinare due volte? — No, non v'è necessità, ma ciò è senza inconveniente: è provato che la più gran parte dei vaccinati è per sempre libera dal vaiolo.

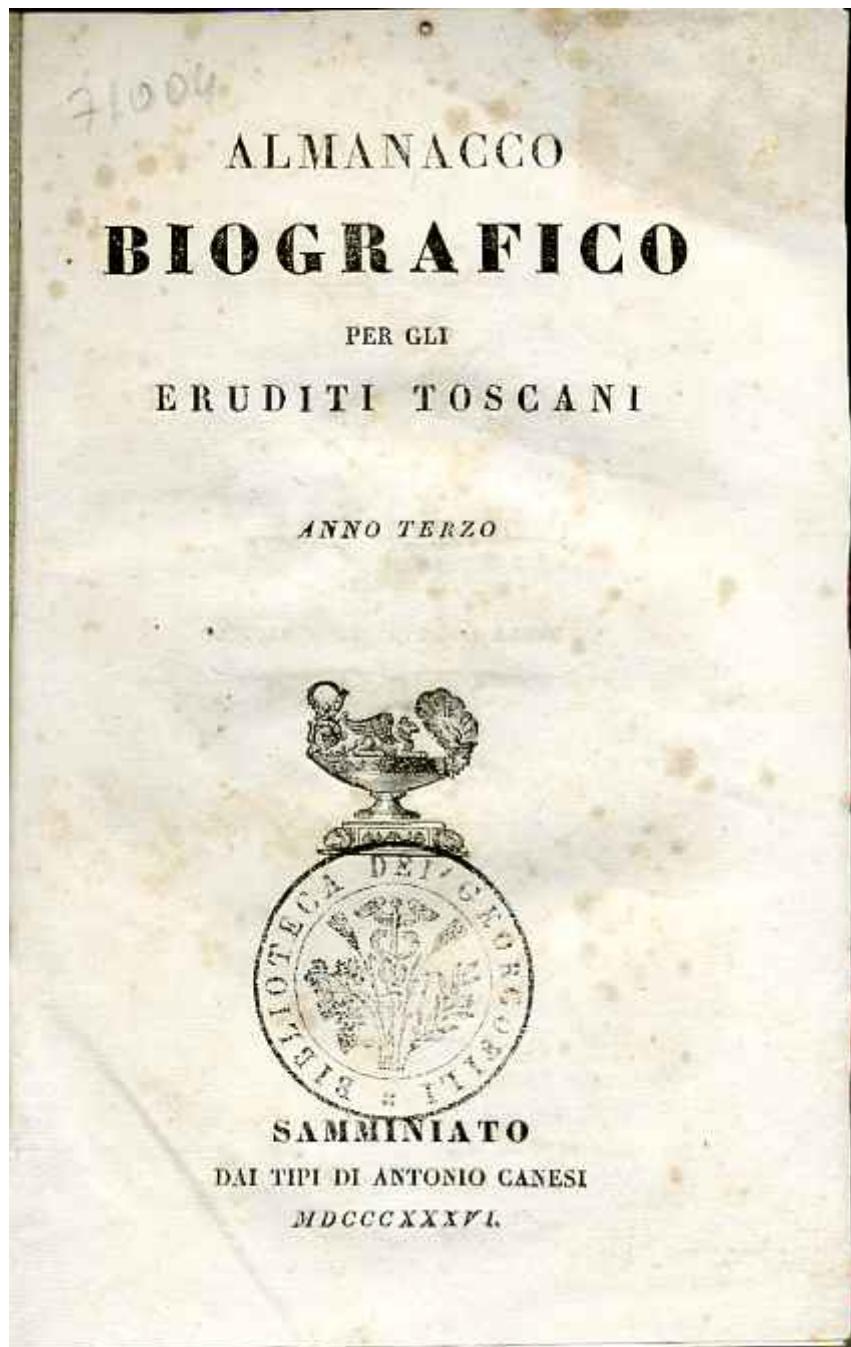
*Dell' Influenza regnante; mezzo di guarigione.*

Non pare dubbio che alle subite vicende che si osservano nella temperatura e nelle altre condizioni dello stato atmosferico, congiunte, se si vuole, con l'infusso del principio generale colerico, debbasi l'influenza attualmente regnante. Essa è posto in nostra bolla il soltraccio interamente all'azione virtuosa della mala conditione atmosferica; ma possiamo fino a un dato punto

*Almanacco biografico per gli eruditi toscani*, anno 1836

Samminiato, dai tipi di Antonio Canesi

Almanacchi 5



*Calendario italiano, ossia Almanacco cattolico, israelitico, storico, cristiano, agricola, 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 Pente-	coste sono 25.

La prima Domenica dell'Av-	
vento . . . . .	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. 23 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 parzialmente 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



78 SETTEMBRE

PRONOSTICI

per il cattivo tempo e per la prossima pioggia.

Se spirano venti non periodici.

Quando i gufi, i barbagianni e le civette gridano di notte straordinariamente.

Se le nubi siano moltiplicate, dense e basse.

Se i polli si rivoltano più del solito nella polvere o gongolano nella sabbia, dando più assidue caccia ai loro pidocchi, e facendo passare minutamente per il becco le loro penne.

Se sarà imminente la pioggia e di poca durata allorché le nubi accumulante formano un solo strato uniforme, liscio, oscuro, e se camminano con celerità.

Se gracidano più a lungo del solito i rannocchi.

22 Mer. ss. Maurizio e C. mm.

23 Gio. s. Costanzo c.

24 Ven. B. V. della Mercede.

25 Sab. s. Gerardo Sagredo v. m.

26 Dom. ss. Cipriano e Giust. mm.

27 Lun. ss. Cosma e Damiano mm.

28 Mar. s. Wenceslao Duc. m.

29 Mer. Dedic. di s. Michele Arcangelo.

30 Gio. s. Girolamo dott.

79 SETTEMBRE

AVVERTIMENTI.

NEI CAMPI.

Si seccano e si preparano i tini (volg. *brenti*, *brentelle*, *tinazzi*, ec.), ed altri vasi vinarii per fare e per riporvi il vino. Si raccoglie l'uva debole e primaticcia per fare il vino più leggero ed il vinello (volg. *vino piccolo*, *scavazzo*, *brevanda*, ec.). Si raccolgono i legumi, i sorgoluchi primaticci (volg. *cinquantin*, *quarantin*, *braganza*, *fralotto*, ec.). Si arano e si ripiccano i campi vuoti per la semina del frumento. Si raccolgono i pomì, peri, ed altri frutti da inverno. Si rompono i prati vecchi e mucusi. Nei prati artificiali si tornano a sfalcare le erbe mediche (volg. *spagno*), ed i trifogli. Al 29 di questo mese nella provincia del Polesine si cambiano i bovari dalle campagne ed i lavoratori (*uomini obblighi*).

NEGLI ORTI.

Coltivansi spinazzi, prezzemolo, cipolle ed insalata. Si trapiantano i cavoli, i broccoli, e l'indivia.



## PRONOSTICI

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

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

Se le api si allontanano molto dal loro alloggio.

Se le mosche e gl' insetti si portano alte trastul-  
lendosi 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 passeggianno sotto la pioggia tem-  
poralesca.

*N.B.* Si proseguiranno le spiegazioni ed i prono-  
stici 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. *Vig.*

29 Merc. ss. Pietro e Paolo apostoli.

30 Giov. Commemorazione di s. Paolo.

**¶ P. Q. a ore 11, minuti 50 di sera.**

Coltivate canapaio,

Sempre fertile pollaio,

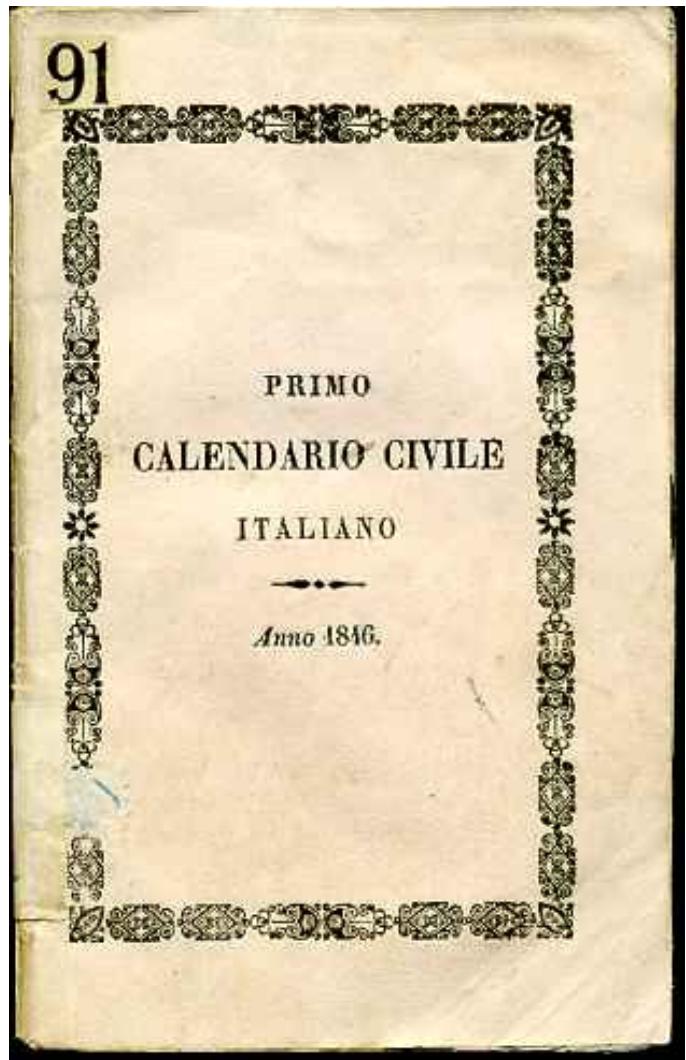
Cortil netto e netta l' aia,

Fanno onore alla massia,

*Primo calendario civile italiano, anno 1846*

Lugano, Tipografia Veladini e comp, a spese degli editori

Almanacchi 4



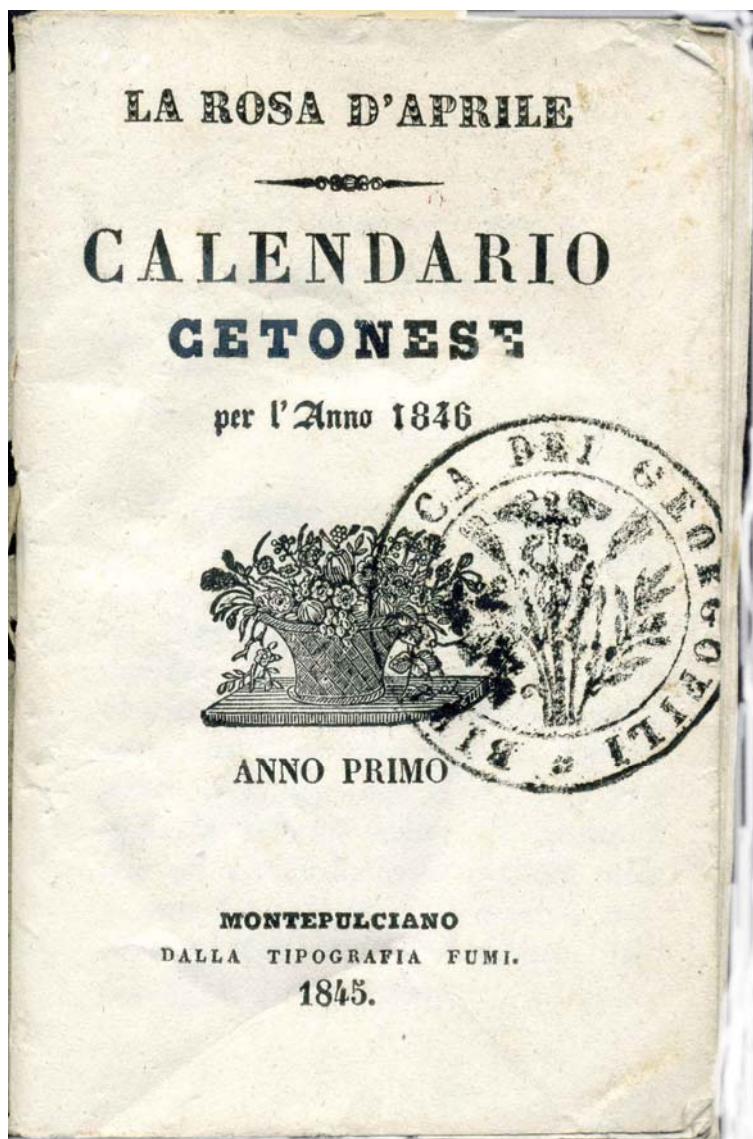
*La rosa d'aprile. Calendario Cetonese, anno 1846*

Montepulciano, dalla tipografia Fumi

Almanacchi 19

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

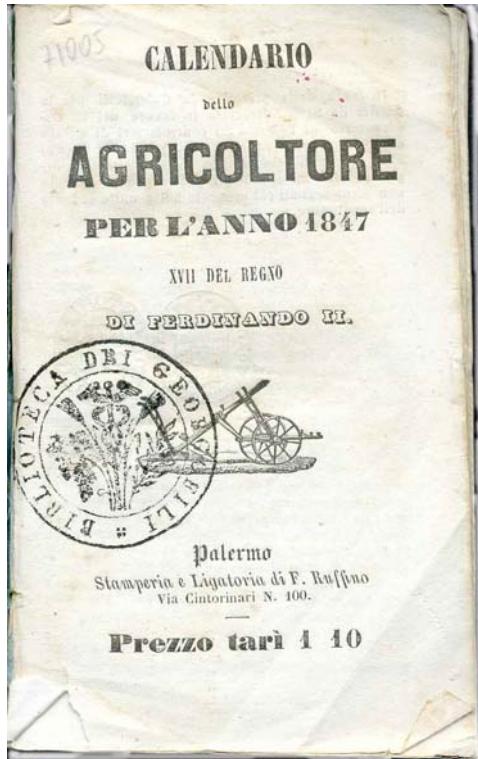
“veramente questo Calendario è pubblicato un poco tardi; ma “meglio una volta che mai”. Il pensiero di questo lavoro mi venne a dicembre inoltrato; però vedete bene che non potevo pubblicarlo prima. Appena concepita l’idea, pensai alla dedica; la cosa non era difficile poiché vuole il costume che un 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



24

MAGGIO

Si compiscono i maggesi. Si miete nelle marine Forzo, ed in alcuni luoghi anche il frumento: ma nelle montagne e nei paesi freddi si puliscono per l'ultima volta i seminati, svellendo colle mani l'erba cattiva. Nelle contrade calde si svellono le fave secche, ed i piselli, come pure il lino. Si miete in questo mese il fieno nelle calde regioni dell'isola, e si lascia asciugare al sole riveltrandolo di quando in quando; inoltre si lega a manioli; questi si dispongono a covoni ed allorché divengono perfettamente secchi si possono trasportare vicino i campi da seminare o da maggesare, ed ivi in parte a bella posta designata si dispongono a biche. La forma di queste biche si rassomiglia ad una capanna, e si suole alle volte ricoprire di fusti e foglie di alcune piante, che fornite di una superficie liscia servono ad esse quasi di tegole e di grondaie. Si zappa per la quarta volta la vigna, e si stendono i nuovi getti delle gemme. Si zappano la seconda volta gli ulivi: si toglie il muso dal dorso dei vecchi alberi; si puliscono colle roncole. I diligenti agricoltori verso la fine di questo mese fanno svellere l'erba dalla terra ov'è piantato il sonnacchio, e si dà la terza zappatura alle piante giovani. Si zappano per la seconda volta le patate. L'ortolano in questo mese comincerà a seminare i sedani (acci): si prosegue la seminazione delle cucurbitacee come zucche, cetrioli ec. Si tagliano i carciofi: si colgono i piselli tardivi. Si vende nei mercati tutto il bestiame inutile, e si tosano le pecore.

25

Si procurano i nuovi subalterni per l'anno avvenire. Si prepara tutto per la messe, e si mettono in ordine le streghe, le falcie e tutti gli strumenti analoghi. Il giardiniere florista continua a trapiantare i fiori di estate e di autunno approfittandosi sempre delle giornate nelle quali abbia fatto pioggia per ottenere la più facile riuscita; in caso che il tempo siega sempre asciutto allora innaffierà bene il terreno ove deve praticare la trapiantazione, ed eseguirà questa nelle ore pomeridiane onde evitare dalla cocente sferza solare di questo mese le tenere piantoline recentemente piantate.— Curerà pure il diligente giardiniere di andar raccogliendo semi di fiori di primavera che incominciano ormai a maturarsi.

Pianta infesta ai vigneti di Sicilia.

Quasi in tutti i vigneti di Sicilia nasce più o meno abbondante spontanea una graminacea, il *Sorghum Halapense Pers.*, che i nostri coltivatori chiamano secondo le diverse contrade *miggiau*, *nigghiu*, *nigghiazzu*, *middeina*, *gramigruni*: conosciuta da tutti infesta e dannosa alla buona vegetazione e produzione della vigna, i diligenti viticoltori di Aci-Reale, che la chiamano *middeina*, mettono a preferenza di ogni altro luogo, la più scrupolosa diligenza, perché essa venghi radicalmente estirpata appena comparsa nei loro vigneti, e prima di giungere alla maturità dei suoi semi, i quali cadendo a terra ne moltiplicherebbero la specie nel susseguente anno.

40

SETTEMBRE

Si nettano i maggesi, sterpendo tutti i cespì nati alla fine della primavera. Gli accurati agricoltori fanno tal lavoro mentre quelle piante non hanno ancora maturato i loro semi, perché cadendo questi vengano a germogliare negli anni appresso. Si trasporta il concime nei campi destinati a seminare fave ed altri legumi. Cadute le piogge si arano le terre sode e si sotterrano le stoppie per poscia seminare. La opportunità della semina dipende dalla sollecitudine dei lavori di questo mese. Si termina nelle montagne il raccolto del grano marzulo (*tumminia*). Si fa il rinculo del riso acquatico. Si svelle la *giugulena* e si lega in mazzetti come si pratica nel lino: questi poi si abbarcano ed aperti che saranno per la maturità i baccelli, con diligenza si va scuotendo pian piano ogni mazzetto sopra una tenda per raccogliere il seme. Si prosegue a raccogliere la robbia. Si continua il rinculo del cotone. Si sfronda e si alza la vigna. Si ripulisce la terra attorno al pedale degli ulivi perché cominciando a cadere il loro frutto non si perda. Si raccolgono le mandorle, i pistacchi; si sbattono i piedi dei nocci per raccolgere il frutto, e si incomincia il raccolto delle castagne. Si lava il frumento rimasto nel suolo dell'aia finché la stagione permetta di asciugarlo. Si prepara ogni sorta di ordeño ed utensile necessario alla prossima vendemmia. Si fanno le provviste delle legna per la fattoria. Nei primi giorni di questo mese i contadini devono occuparsi a mettere a cavallo gli aratri per trovarsi pronti alla caduta delle acque autunnali.

41

L'ortolano in questo mese seguirà a seminare i sedani ed i broccoli detti *marzuddi*, che si raccolglieranno in marzo, seminerà i cavoli, cavoli-cappucci, e le harabietole (*caroluti*); zapperà i carciofi che si piantarono nello scorso mese. Il primo giorno del mese si dividono le mandrie, ed ogni pecoraro che ha pecore nella mandria trasporta le sue in quella, col di cui padrone ha convenuto per il nuovo anno *mandriare*. Il florista in questo mese eseguirà con più facilità e sicurezza gli innesti delle rose ad occhio: seminerà i fiori di primavera.

Utilità del Cappero in Pantelleria.

L'isola di Pantelleria abbonda, particolarmente nei suoi terreni più aridi, e nelle sue rocce vulcaniche, della più folla vegetazione spontanea del *Capparis rupestris Sm.* o *chiappara* in siciliano: oltre dell'utilità che traggono quegli isolani dei bottoni florali di questa pianta, facendone quel salato prezioso tanto conosciuto nell'economia culinare, e che forma in quell'isola, come si sa, un genere importante di commercio, terminato il raccolto di questi bottoni florali, sulla fine del mese di agosto, ne mettono i cespugli, asciuttandoli e dissecandoli al sole della stessa guisa come si pratica ordinariamente colle erbe da fieno. Così preparato il cappero perde, per dir così, quei principi acri e caustici, che nello stato verde lo rendono nauseoso e nocivo allo bestiame, e vien convertito col fatto, in salutare fieno e gradito agli animali. In un'isola come Pantelleria tanto meridionale, tanto scarsa di piogge, ed affatto sprovvista di terre irrigabili, considerata questa pianta nel lato di tale utilità agraria, deve reputarsi della più alta importanza.

(Notizia comunicata dal Dr. D. Alfonso Errera da Pantelleria).

Si continua la seminazione del grano, poiché 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 né 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. Benché non sembri lodevole questa pratica, i nostri agricoltori la reputano utile per esperienza.

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

Si raccolgono in questo mese le radici della lquirizia 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 semenzaia dei ravanelli e delle petronciane: queste ultime devono seminarci 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 botista 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 spoppano quelli che s'intende conservare nella mandra ciò che presso noi dicesi azzacconari. Riusciranno pessime quelle pecore che per l'avidità del latte si sono spopinate prima di avere compito due mesi. Le madri delle une e degli altri si mettono al latte. Si castrano in questo mese gli agnelli che si vogliono ingrassare per 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.

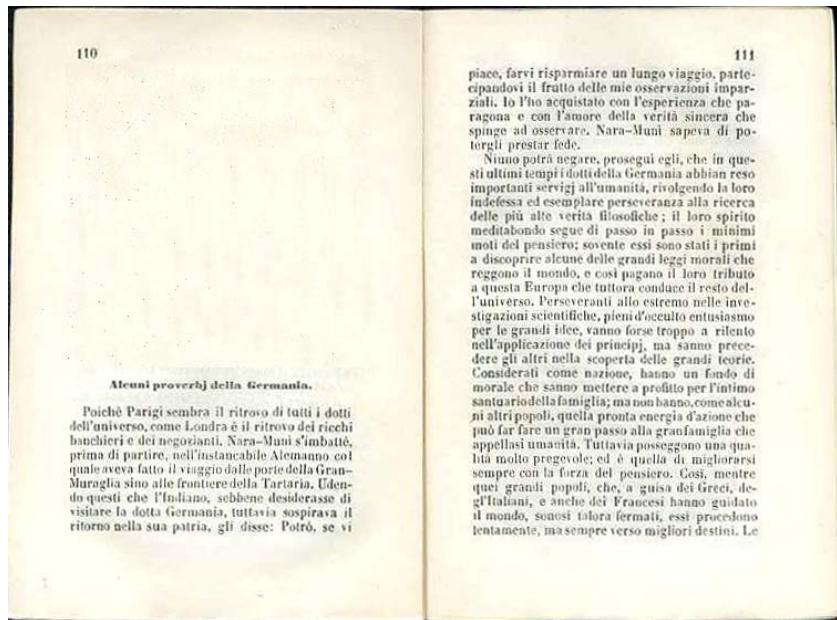
#### *Uso delle radice dell'Erica arborea Lin. in Messina*

Le radici di questo arbusto, il quale nasce in abbondanza spontaneo nelle colline marittime dell'agro messinese, e chiamasi volgarmente *elica*, 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 ponendone succubato a un popolo guerriero. Una illustre donna che per bontà di cuore ed elevatza d'ingegno prese a far sentire 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 Stael, 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, ne sono convinto, il mio paese ha dato vita a tanti uomini che fanno onore alla nostra famiglia.

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

*L'altro che s'èchia s'incurva difficilmente.*

*Il restinpi dell'uomo onesto esiste in ogni paese.*

*Il delito entra in casa allo spuntar del giorno,*

*e molto prima del farnojo.*

*Sai lumaco nel consiglio, uccello nell'azione.*

*La natura trae con più forza di tutte bovi.*

*Anche le formiche hanno il fiele.*

*Ciascuno vuole acciugarsi i piedi sulla povertà.*

*L'uovo ne vuol saper più della gallina.*

*Incominciato è mezzo guadagnato.*

*Presto è gradito.*

*La vecchiaia ha il calendario addosso.*

*La fortuna è cieca ed acceca.*

*L'incudia è cieca lo scorpione (si punge da sé).*

*Chi serve la folla ha un cattivo padrone.*

*Chi viaggia lontano muta stelle, ma non muta cervello.*

Il dottor 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.*

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

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

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

*L'altro che s'èchia s'incurva difficilmente.*

*Il restinpi dell'uomo onesto esiste in ogni paese.*

*Il delito entra in casa allo spuntar del giorno,*

*e molto prima del farnojo.*

*Sai lumaco nel consiglio, uccello nell'azione.*

*La natura trae con più forza di tutte bovi.*

*Anche le formiche hanno il fiele.*

*Ciascuno vuole acciugarsi i piedi sulla povertà.*

*L'uovo ne vuol saper più della gallina.*

*Incominciato è mezzo guadagnato.*

*Presto è gradito.*

*La vecchiaia ha il calendario addosso.*

*La fortuna è cieca ed acceca.*

*L'incudia è cieca lo scorpione (si punge da sé).*

*Chi serve la folla ha un cattivo padrone.*

*Chi viaggia lontano muta stelle, ma non muta cervello.*

## L'UOMO!



O Uomo, o del divin dito immortale  
Ineffabil lavoro, forma e ricetto  
Di spirto, e polve moribonda e frale;  
Chi può cantar le tue bellezze? Al petto  
Manca la lena, e il verso non asconde  
Tanto, che arrivi all'alto mio conceito.

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

Occhio, dell' alma interprete eloquente,  
Senza cui non avrà darsi e faretra  
Amor ne l'ali né 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 incalisse, e arista e pronta  
Cittadi innalza, e opposti monti alterra;

Piede su cui l'uman tronco si ponta,  
E parte è riede, e' or rialto ed or restio  
Varca pianure, e gughi aspri sormonta;

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

Taceion 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 tomuto?  
Qual raggio amico delle membra or viene  
A rischiararmi il laberinto occulto?

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

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

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

### 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 involucro esterno si dissecchia, ma il sale assorbito vi resta parzialmente interposto.

### Limonata secca.

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

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 e

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

### Stagnatura perpetua.

Il signor Darcel 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 lavaggio qualche pezzetto di stagna e pochi cristalli di bitartrato di potassa. La piccola dose di tartrato di stagna 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 consumate. 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 conoscono per preparare l'essenza di sapone, la quale torna utilissima per disingegno 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 mità calore fino a che il saponio sia completamente discolto; ed in fine, se il liquido non è perfettamente limpido, si filtri per carta bibbia e si serbi per l'uso in boccie ben chiuse. Volendo dare all'essenza di saponio un qualche odore, altro non occorre che adoperare, invece dell'acqua pura stillata, l'acqua puramente stillata di qualche erba o fiore a seconda del gusto.

**Nuovo metodo per imbiancare le trine, et tutte ee.**

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 acquea di saponio molto densa, e, allorquando è bollente, vi si getta la sacchetta contenente le trine. Passato che sia un quarto d'ora, si sciacqua il tutto e s'immerge nella decozione di amido. Finalmente si stirano di nuovo le trine diventate bianchissime.

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

Bianco di Spagna . . .	parti 60	in peso
Biturroto 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 cristallo.

stalto da sali. Allorché si desidera di pulire dell'argenteria, si prende un po' di questa polvere, si stempera in piccola dose d'acqua, e, col mezzo di un solido cencio o di un setolino leggermente intrisi in tale polizia, si confricano gli oggetti di argento puliti, i quali si lavano appresso con acqua e diligentermente si asciugano.

**Liquido per pulire il rame.**

Aqua 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.**

Aequavite ordinaria . . . parti 100 in peso

Acido cloridrino puro . . . . . 8 "

Essenza di finocchio . . . . . 1 "

Mescola e conserva per l'uso in bocce chiuse.

Ecco come si adopera. Gli oggetti di ottone diventati sudici si confricano con un pezzetto di cencio intriso in questo liquido, indi si lavano con acqua pura e si asciugano.

**Corteccia succedanea alla guttaperca.**

Secondo il dottor Kirn in Jose, quando si fa bollire per qualche tempo la corteccia di tiglio nell'acqua,

essa diventa molle, soffice e suscettibile di prendere qualsiasi forma durevole, poiché 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 succedono alla guttaperca.

**Nuovo rimedio per le febbri intermittent.**

La Gazzetta medica di Strasburgo fa conoscere un nuovo rimedio *infaltable* contro la febbre intermitte. Consiste nell'impiego dell'etero chinico, rimedio quasi ignorato dai chimici, e amministrato sotto forma di inalazioni gasose. Due o tre grammi di etero 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 cattura dei semi stessi assai amari, ma di un amaro non nauseante e molesto. — La virtù antiperiodica dei semi di cedro e di limone deriva dalla *limonina* che essi contengono.

**Nuovo biscotto gustoso e nutriente.**

Il biscotto, preparato con farina mista a carne di bue, 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, fatti in quel tempo, si trovò che quel pane è preferibile alla carne affumicata ed a quella che si conserva col metodo Apperti. Altri Stati d'Europa deliberarono apprestare gran copia di siffatto pane per uso dei loro eserciti.

**Nuova maniera di bucare.**

Facciasi cuocere a un dipresso un chilogrammo di saponio, che si allunga entro 30 chilogrammi d'acqua; quindi vi si aggiunga, quanto entra in un cucchiaino, di spirito di tremenina e due cucchiaini d'ammoniaca, avvertendo di sbattere ben bene la mescolanza, quand'anche la tremenina continui a rimaner sulla superficie senza né sciogliersi, né 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.

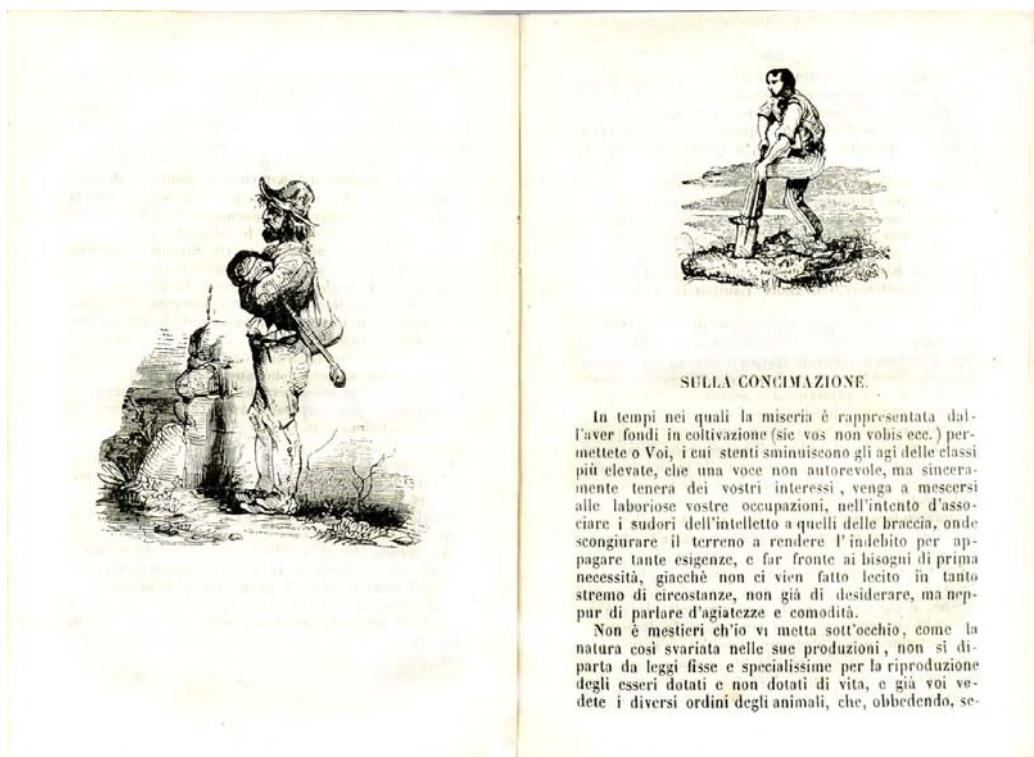
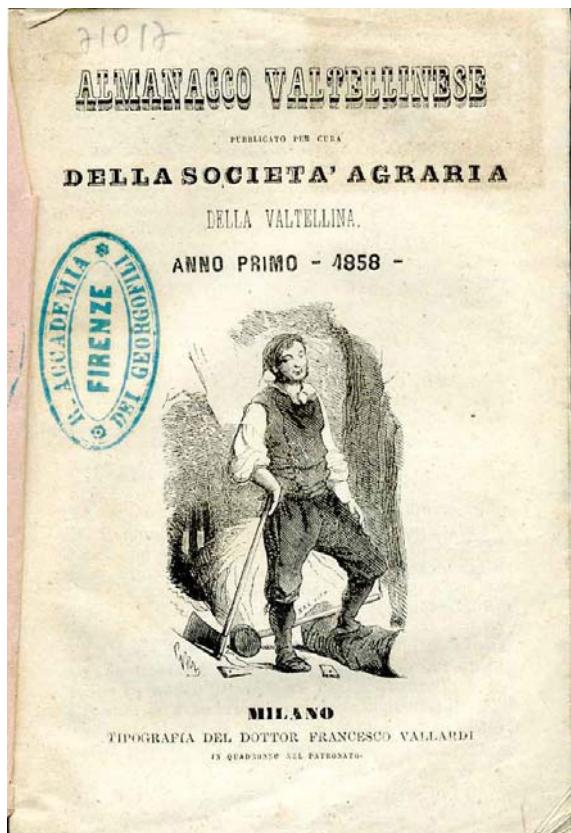
La mescolanza può ancora servire un'altra volta, purché vi si aggiunga un mezzo cucchiaino d'ammoniaca. Con questo procedimento si fa un grande risparmio di tempo, di lavoro e di combustibile. Di più, gli oggetti da bucarsi si conservano meglio, essendo che la dissoluzione distacca il sudiciume e mette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

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

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.

Voi li 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 giusto i principi 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 spandendo sul terreno che deyessere 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 principi volatili ch'esso contiene, non può riuscire astruso il comprendere per quante guise una tale abitudine debba riuscire pregiudiciale alla bontà ed efficacia dei concimi.

Inanzi tutto quell'alcali sommamente volatile, che è altresì il più possente ed attivo stimolo della vegetazione, e che accusa la sua presenza coll'odore mansebondo che proviene dalle latrine, e dai letami di fresca origine, o recentemente rimestati, è il primo a perdersi per l'aria che circola liberamente intorno a quei mucchi isolati sopra terra; le piogge poi disperdon il resto dei principi 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 improvvistamente sparso vi rimane inoperoso, per essere poi raccolto a rastrello, quando bonariamente si crede che abbia largito al terreno sovra cui giacque 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 trattenuuti sotto quello strato tutti i principi 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, sicché 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 mossa 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 supplica ai difetti del concime, voi vedrete 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, perché non verrebbero beneficate dal principio siliceo ond'hanno bisogno per rendersi consistenti. E trattati in simil modo intristrebbero i gelsi, e i ponii di terra si farebbero piccoli ed aquosi. 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 dissidenti delle novità, continuate a prodigare alla vite il letame da stalla, e non di rado spandete le vinacce 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, siccime composte degli stessi costituenti della pianta vivente, tornano per decomposizione a restituire alla medesima quei principi, ond'esse riconobbero la propria produzione, allorché 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 rimestato, disponetelo in quelle fosse a strati alternati, letame e terra.

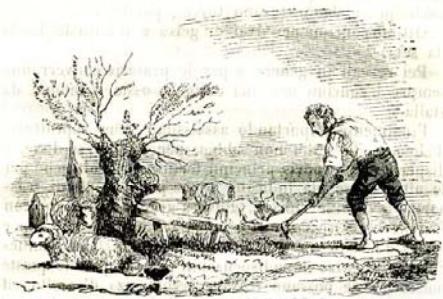
Per la coltivazione dei vigneti, soprattutto delle migliori possessioni in collina, allestite ivi pure delle fosse, ove accogliere le spoglie decidue, e di potatura delle viti, ove depositarvi le vinacce di residuo dalle distillazioni, e così quelle eriche (verche) che vi avviene d'estripare qua e colà,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

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

Pei 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 propri principi fertilizzanti, oltreché per le altre cause già indicate, anche per dettagli di trasporto a diverse riprese, gioverà grandemente che, con fratellevole associazione, più famiglie aintino 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'ouvrière.*

Vi ha un nome solenne che suolsi oggidi, forse più  
che in passato, rimenare per bocca di ogni persona;  
un nome che risponde ad altissime idee, e che, per la  
sua gigantesca influenza sui destini della umanità in-  
tera, è segno all'amore degli uni, ed all'odio degli al-  
tri, — il nome di *civiltà*. Molti temono la civiltà, e  
l'avversano perché su' loro dì maestri o paurosi o per-  
versi 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 pro-  
cede 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 foggianone 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 diritti 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 ALBERI POSTI IN CONFINE:  
DEGLI SCAVAMENTI PRESSO IL FONDO ALTRUI.

ART. 536. I fondi inferiori sono soggetti a ricevere le acque che dai più elevati scolano 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 ritengo alle acque, siano stati distrutti od aterrati, 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 formato in un fondo, o in un fosso, rivo, scolateo od 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 somministi 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 restituirne le colture 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 servirsiene a suo piacimento od anche disporne a favore d'altri, ove non osti un titolo o la prescrizione; ma dopo essersene servito non può divertirle in modo, che si disperano in danno di altri fondi, a cui potessero profilare senza e ragionare rigurgiti od altro pregiudizio agli utenti superiori, e mediante un equo compenso da pagarsi da chi vorrà profitarne, 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. 546. È segno che il fosso non è comune, se si trovi da una sola parte del medesimo il getto della terra, o lo spurgo ammucchiato da tre anni.

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

ART. 547. È segno che il fosso non è comune quando serve agli scoli dalle terre di un solo proprietario.

ART. 548. Ogni siepe tra due fondi è riputata comune, ed è mantenuta a spese comuni, eccettoché un solo fondo sia cinto, o vi sia termine di confine o prova in contrario.

ART. 549. Gli alberi sorgenti nella siepe comune sono comuni, e ciascuno dei due proprietari può chiedere che siano aterrati.

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 altri eguale alla loro profondità, salve 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 servizi 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 vicina 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. Quelli che vorrà aprire sorgenti, stabilire capi od aste di fonte, canali od acquedotti, oppure scavarne, approfondirne od allargare 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 altri 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. *cocco*,
6. *maleaducco*, o epilésia:

**per i cavalli**

1. *bolsaggine*,
2. *cimurro*,
3. *restio*,

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:

**per il bestiame bovino**

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

**per i cavalli**

1. *l'ombra*,
2. *l'indocilità nel lavoro*,
3. *la ripugnanza a ricevere i finimenti, la streggia, etc.*

*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





— 30 —

centri della Francia che hanno maggiore e più lunga esperienza in proposito. Tale rassegna facciamo sulla scorta di alcuni interessanti articoli del prof. Zacharewicz nel *Progrès agricole et viticole* del passato settembre.

\* \*

A Cavaillon si adoperano molto i cestoni in vimini (fig. 1) non scortecciati. Sono di varia

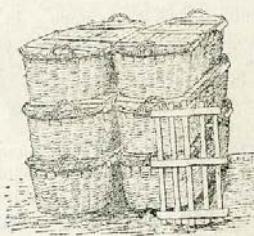


Fig. 1.

grandezza, ordinariamente in 4 misure, da 18, 20, 22 e 24 pollici. Nei cestoni da 18 si spediscono gli *asparagi* mettendone fino a 20 mazzi: per i *carciofi* servono quelli da

— 31 —

20 e da 22; i *carciofi* sono riuniti in pacchi di 6 e vi si mettono in mezzo parecchie foglie, ciò che dà l'aspetto di altrettanti mazzi di fiori ispidi. Si ricopre il tutto di erba fresca. I *fagioli* sono pure spediti in questi cestoni. Le *melanzane* sono spedite in quelli da 22 a 24 pollici. I *cavolfiori* in quelli da 24.

Per gli *asparagi* si pone al disopra una specie di coperchio a reticolato (vedilo nella

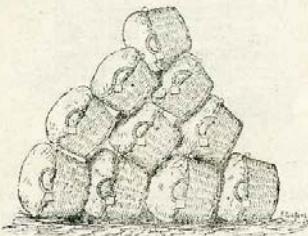


Fig. 2.

stessa fig. 1) allo scopo di facilitare l'accatastamento nei vagoni. Simili coperchi sono fatti con listelli di legno.

Per i *fagioli* e i *cavolfiori* si mette una tela

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

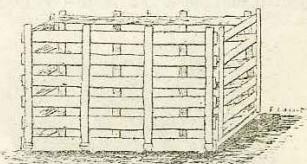


Fig. 3.

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 treccie, 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 spedite 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 Chateaurenard. 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 paniero (v. fig. 5). Per le frutta, i pomodori, le patate novelle si adoperano dei cestini rettang-

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

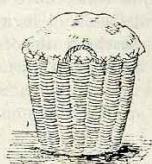


Fig. 5.

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 cannucce contenenti 5 kg. al massimo

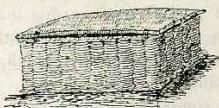


Fig. 6.

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

0,50 × 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-

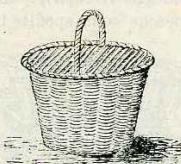


Fig. 7.

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

Per le pesche e le ciliegie si adoperano delle cassette di legno di pioppo senza apertura per l'interno; a reticolata per l'estero. 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 cassette

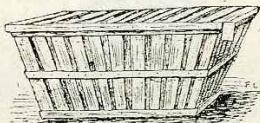


Fig. 8.

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 rinchiusono 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

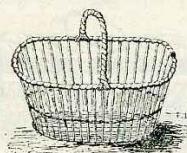


Fig. 9.

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

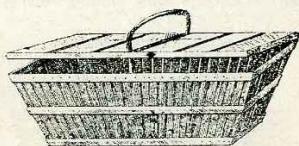


Fig. 10.

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 *civière*. I panieri contengono 15 kg. circa; i pomodori vi sono depositi 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 voltato 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 imbottrirle bene agli angoli e al fondo di lana di legno.

I cestini speciali detti *ciries* sono soprattutto adoperati per le spedizioni in Inghilterra. Sono cilindrici e quindi comodi per il 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 chiudere la tavoletta mobile. Dalle finestrelle venerate 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.

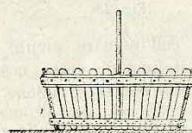


Fig. 11.

In parecchi Stati, come in Germania sono ricercati anche gli imballaggi di lusso, cestini, panierini e simili, perché 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.

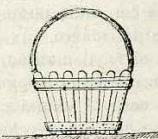


Fig. 12.

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 paviera, stuioie.*

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

*Cassette in legno per pacchi.*

Giacobbi Vasellari e C. — *Colalto* (Belluno).  
Lobbia G. e fratelli — *Asiago* (Vicenza).  
Abbatessianni fratelli — *Bari*.  
Bernardinelli e Rossi — *Casalpusterlengo*.  
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. — *Ramagagnano Sesia*.  
Rossi Francesco — *Peralta* (Vicenza).  
Ditta G. B. Zuanelli — *Toscolano* (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



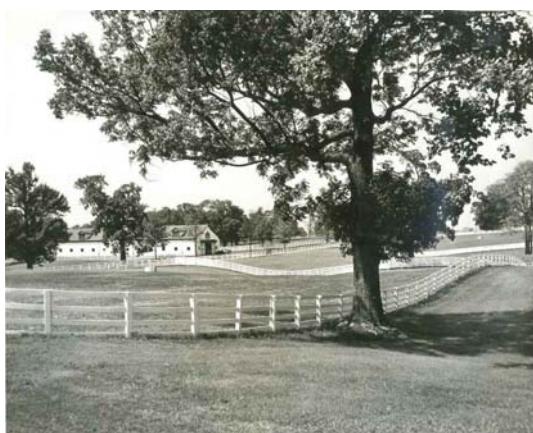
Oliveto nei pressi di Trevi

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



Ordinate immagini di fattorie nel Kentucky e nei pressi di Pretoria

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



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

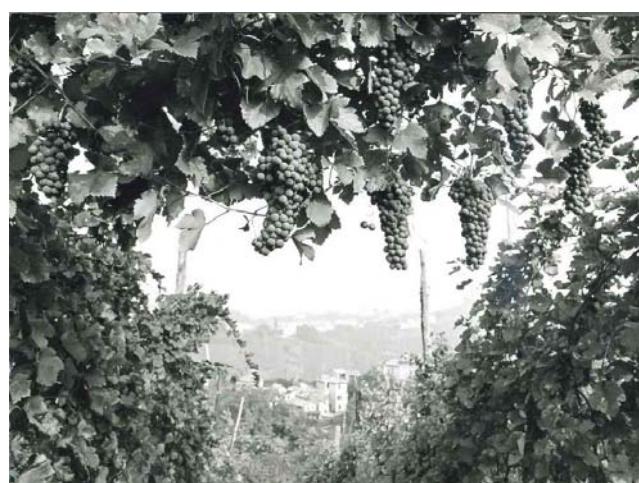
Talvolta l'immagine di un paese sullo sfondo s'incornicia di

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.



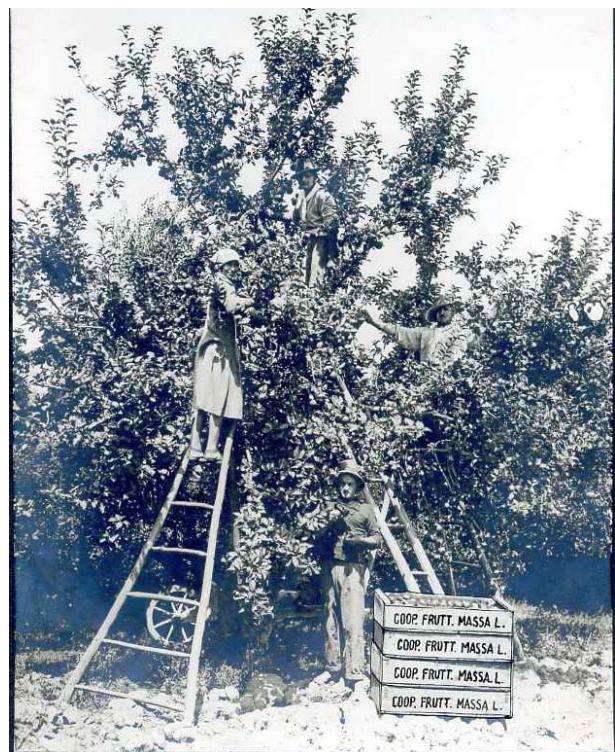
Si vendemmia in Svizzera



Succosi grappoli incorniciano l'immagine



Raccolta delle olive



Raccolta di mele



Raccolta delle pesche



Peschi rigogliosissimi a Massaciuttoli



Peschi in fiore

