

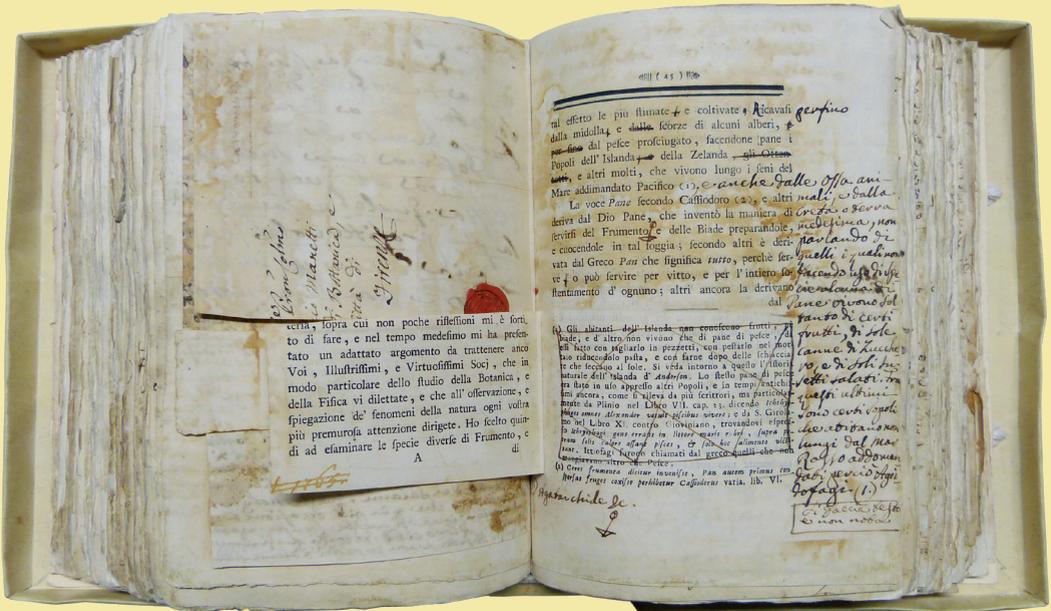


Lucia Bigliuzzi, Luciana Bigliuzzi

I GRANI, I PANI E I POPOLI

Le antiche varietà di frumento, le «biade», le «piante esotiche»
descritte da Saverio Manetti

Due testi a confronto: 1765/2020



⒫

EDIZIONI POLISTAMPA

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI



Lucia Bigliuzzi, Luciana Bigliuzzi

I GRANI, I PANI E I POPOLI

Le antiche varietà di frumento,
le «biade», le «piante esotiche»
descritte da Saverio Manetti

Due testi a confronto: 1765/2020

Firenze, 2020



EDIZIONI POLISTAMPA

Con il contributo di



Stampato con il contributo
del Ministero per i beni e le attività culturali e per il turismo
- Direzione Generale Biblioteche e Istituti Culturali - Servizio I

INDICE

Introduzione
(Lucia Bigliuzzi, Luciana Bigliuzzi) VII

SAVERIO MANETTI,
I GRANI, I PANI E I POPOLI.
LE ANTICHE VARIETÀ DI FRUMENTO, LE “BIADE”, LE “PIANTE ESOTICHE”
DUE TESTI A CONFRONTO: 1765/2020

ARTICOLO PRIMO
Del Grano, e sue specie 2

ARTICOLO QUINTO
Del Pane tanto semplice, che composto per uso comune delle Persone,
fatto generalmente di Biade, o di Grano e Biade insieme 78

ARTICOLO OTTAVO
Di alcune qualità di Pane insolito a noi,
ma di uso appresso qualche Nazione straniera,
e ricavato da Piante per la maggior parte Esotiche, e diverse dalle Cereali 134

Copyright © 2020
Accademia dei Georgofili
Firenze
<http://www.georgofili.it>

Proprietà letteraria riservata
È vietata la riproduzione in qualsiasi forma, intera o parziale (testo e immagini)

ISBN 978-88-596-2137-9

Servizi redazionali, grafica e impaginazione
SOCIETÀ EDITRICE FIORENTINA

In copertina
Prima di copertina: p. 44/45, Copia C
Quarta di copertina: il corposo volume contenente le tre Copie
del trattato di Manetti da lui corrette e integrate

INTRODUZIONE

La pubblicazione online che presentiamo intende offrire al lettore la possibilità di porre a confronto il testo della prima edizione, 1765, del trattato di Saverio Manetti *Delle diverse specie di frumento e di pane, siccome della panizzazione* con quello che, notevolmente arricchito e rivisitato dall'Autore, avrebbe dovuto costituire il testo della sua seconda edizione.

L'opera di Manetti si sviluppa attraverso dieci Articoli spaziando dalle infinite Specie e varietà del grano, la farina e il panificio, il pane semplice, quello altrimenti manipolato e cotto, il pane composto anche di biade, quello addobbato «per tornagusto e delizia», i difetti e i vizi della farina e del pane, per giungere a trattare infine «del pane insolito a noi».

Il testo che presentiamo e poniamo a confronto riguarda esclusivamente gli Articoli I: *Del Grano, e sue specie*; V: *Del Pane tanto semplice, che composto per uso comune delle Persone fatto generalmente di Biade, o di Grano e Biade insieme*; VIII: *Di alcune qualità di Pane insolito a noi, ma di uso appresso qualche Nazione straniera, e ricavato da Piante per la maggior parte Esotiche, e diverse dalle Cereali*.

L'Accademia dei Georgofili conserva nella sua biblioteca un voluminoso tomo (identificato da chi scrive come la Copia 'Madre') nel quale sono raccolti tre esemplari del trattato di Saverio Manetti, 1765; le tre Copie (denominate Copia A, Copia B, Copia C) sono servite tutte all'Autore per integrare, emendare, espungere, rivisitare il testo in vista della seconda edizione della sua opera: un grande lavoro di revisione al testo primitivo che, dalle numerose attestazioni cronologiche presenti nello stesso e nelle note manoscritte, è stato svolto dall'Autore almeno per una quindicina di anni.

Ognuna delle tre Copie rappresenta un *unicum* di alto valore per l'infinità di notazioni e informazioni che Manetti chiosa sia sui margini della pagina a stampa o interlineati, sia arricchendo il testo con numerosissime notazioni

manoscritte su carte e cartigli interfoliati, sia ancora operando una sorta di *collage* col rimontare ritagli di testo ora sulla parte a stampa, ora sulle note manoscritte per dare maggior completezza al testo *in itinere* e con l'asportare infine parte di pagine a stampa per ricomporne una del tutto nuova.

E non solo: talvolta ciò che è servito a Manetti per completare un testo, ad esempio una nota manoscritta su una carta o un cartiglio con tanto di segno di richiamo sulla pagina a stampa di una delle tre Copie, viene dal Nostro estrapolata e utilizzata per altra Copia.

Anche ogni singola pagina a stampa di ciascuna Copia rappresenta a sua volta un *unicum*, non solo per le numerose varianti che l'Autore vi ha registrate, ma anche perché i suoi interventi il più delle volte diversificano ampiamente la pagina stessa rispetto alle corrispondenti delle altre Copie.

Grande lavoro di "cucitura" ha compiuto Saverio Manetti nel predisporre la seconda edizione, non sempre agile da seguire e da rintracciare, così come non sempre agile si è rivelato il lavoro di ricomposizione del testo da parte di chi scrive.

Un esame complessivo della Copia 'Madre', nonché un'analisi comparativa della rivisitazione del testo nelle tre Copie, ha permesso di identificare la Copia C non solo come la più completa nella sua struttura formale, ma anche come quella prescelta dall'Autore per accogliere l'ultima revisione e integrazione al suo primitivo testo, da destinare alla stampa¹.

I protagonisti del confronto sono dunque il testo dell'edizione 1765, pagina per pagina e quello che, sempre pagina per pagina, avrebbe costituito il testo della seconda edizione, così come risulta in Copia C nella fase ultima di revisione.

Dalla lettura dei due testi comparati si evidenziano varianti, espunzioni e integrazioni apportate dal Nostro sul testo destinato alla seconda edizione che risulta in modo immediato ampiamente rivisto, corretto e notevolmente arricchito grazie a quanto dall'Autore vergato su quella miriade di carte, cartigli interfoliati, note manoscritte sui margini delle pagine a stampa e negli spazi interlineari².

Le integrazioni al testo di particolare rilievo sono state segnalate da chi scrive da uno o più asterischi, avendo cura di riportare in nota la tipologia

della variante o integrazione e la sua topografia; al riguardo proponiamo qui di seguito elenco delle abbreviazioni adottate dalle curatrici per dar conto della tipologia degli interventi compiuti dall'Autore.

Per fedeltà all'Autore, sono state mantenute tutte le forme da lui usate, nonché i segni paragrafematici presenti nel testo; dicasi lo stesso per l'uso delle maiuscole e minuscole.

Asportazione di pagina o parte	<i>asp.</i>
Carta interfoliata	<i>c. interfol.</i>
Cartiglio interfoliato	cartiglio interfol.
Espunzione righe o parti di essi	<i>esp.</i>
Inserimento nel testo sottoscritto	<i>subscr.</i>
Inserimento nel testo sottoscritto a lezione cassata in rigo	<i>subscr. a</i>
Inserimento nel testo sovrascritto	<i>s.s.</i>
Inserimento nel testo sovrascritto a lezione cassata in rigo	<i>s.s. a</i>
Interlineare	<i>interlin.</i>
Interventi correttivi in corso di scrittura (<i>currente calamo</i>)	<i>c.c.</i> (seguito da termine sostituito o corretto)
Note nel margine esterno	<i>marg.est.</i>
Note nel margine inferiore	<i>marg.inf.</i>
Note nel margine interno	<i>marg.int.</i>
Note nel margine superiore	<i>marg.sup.</i>

Segnaliamo infine che la forma abbreviata BK (= Book), apposta dal restauratore su carte e cartigli in fase di collazione, preliminare al restauro del volume, identifica le singole Copie (Copia A BK 1; Copia B BK 2; Copia C BK 3) a cui fa seguito l'indicazione delle pagine entro le quali sono inseriti e una lettera che identifica la loro sequenza.

¹ Per una analisi dettagliata del volume conservato presso l'Accademia dei Georgofili, denominato da chi scrive Copia 'Madre', della genesi del testo, del *modus operandi* di Saverio Manetti, si rinvia al volume a stampa LUCIA BIGLIAZZI, LUCIANA BIGLIAZZI, *I grani, i pani e i popoli. Le antiche varietà di frumento, le «biade», le «piante esotiche» descritte da Saverio Manetti (1765) con le annotazioni autografe dell'autore*, in particolare al saggio *L'Officina di Saverio Manetti*, Firenze, Polistampa, 2020.

² LUCIA BIGLIAZZI, LUCIANA BIGLIAZZI, *I grani, i pani e i popoli*, cit., in particolare le pp. 1-58 che editano per la prima volta il testo della seconda edizione del trattato di Manetti.

I GRANI, I PANI E I POPOLI
LE ANTICHE VARIETÀ DI FRUMENTO,
LE “BIADE”, LE “PIANTE ESOTICHE”
DESCRITTE DA SAVERIO MANETTI

DUE TESTI A CONFRONTO: 1765/2020

[p. 4]

1
2

ARTICOLO PRIMO.

Del Grano, e sue specie

3 Per la voce *Grano*, nel nostro senso s'inten-
4 de comunemente, e come per eccellenza, la
5 sorte migliore tra tutti i semi, o granelli delle
6 varie specie di Frumento, sotto del qual genere
7 di Frumento molte diversissime Piante, e le Bia-
8 de tutte restan comprese. Il Grano è stato detto
9 *Triticum* da' Latini *a triturando*, per causa del bi-
10 sogno che ha di esser battuto sull'aia, e di esser
11 triturato sotto la macine avanti di essere usato per
12 cibo dagli uomini; e *Frumento*, Lat. *Fruementum*,
13 è stato chiamato *a fruendo*, perchè della produ-
14 zione, e copia di esso assai si contenta e gode il
15 comune tutto degli uomini, la maggior parte de'
16 quali, siano in paesi caldi, o temperati, o freddi,
17 hanno la sorte di vederlo nascere, e produr frutto
18 ne' diversi loro terreni.

19 Siccome si tratta d'una materia cotanto in-
20 teressante, e finora stata trattata, o troppo gene-
21 ralmente, e superficialmente da' Botanici moder-
22 ni, o nostrali, senza cioè venire a conciliare

23 le

[p. 4]

1
2

Memoria PRIMA.

Del Frumento, e Sue Specie, e varietà, intese generalmente Sotto il nome di Grano, altrimenti Triticco.

3 *Per Frumento, non Solo S'intende il Grano, ma generalmente ogn'altro
Seme di Pianta Cereale, o graminea, atto a far Pane, o Polente, come
l'Orzo, la Segale, il Mais, o Formentone, la Saggina, o, Sorgo, il Miglio, il
4 Panico &c. Per Grano poi nel nostro senso, s'inten-
5 de comunemente, e come per eccellenza, la
6 sorte migliore tra tutti i semi, o granelli delle
7 varie specie di Frumento, sotto il qual genere
8 di Frumento molte diversissime Piante, e tutte le Bia-
9 de restan comprese. Il Grano è stato detto
10 *Triticum* dai Latini *a triturando*, per causa del bi-
11 sogno che ha di esser battuto sull'aia, e di esser
12 triturato sotto il pestello o la macine avanti di essere usato per
13 cibo dagli uomini; e *Frumento*, Latinamente *Fruementum*,
14 è stato chiamato *a fruendo*, perchè della produ-
zione e copia di esso gli Uomini, e principalmente abitatori dei Climi
temperati, Sopra di ogn' altro prodotto della terra Si trovano contenti.
La voce Biada, anch'essa, quantunque, Sia presa Strettamente per
Significare la Vena, e le Fave, che Si danno in cibo alle Bestie da Soma,
e da Cavalcare Si Stende molto Spesso a comprendere ogni Semenza o
frutto che al Grano può Supplire compreso dai Latini Sotto i vocaboli di
Seges, e Fruges, ed in Specie Sotto tal nome S'intendono tutti i Legumi
come le Fave, le Vecce, i Fagiuoli, i Ceci, le Cicerchie, le Lenti, i Piselli, e
Simili, che Sebbene abbiano i frutti loro farinacei, e Sieno molto capaci a
nutrire, tuttavolta non Sono che raramente, adoperati come ingredienti
o materia di Pane, ma bensì vengono mangiati dagli Uomini, preparati, e
cotti in altre maniere.

15-18 *espunti*

19 Siccome si tratta d'una materia cotanto in-
20 teressante, e finora stata trattata, o troppo gene-
21 ralmente, e superficialmente dai Botanici moder-
22 ni, senza cioè discendere a conciliare
23 con le

* Nota dell'Autore [da ora in poi = NdA] su cartiglio interfol. p. 4/5: BK 3 4b: «Si comincerà la Memoria dal foglietto manoscritto che comincia Per Frumento &c.».

[p. 5]

1 le loro notizie con le più pratiche, e comunali,
 2 o troppo imperfettamente, e senza le precisioni
 3 Botaniche da' nostri Geoponici, ho stimato ben
 4 fatto, se non di tutte le Piante, delle quali verrà
 5 in acconcio parlare, almeno del Grano, il più van-
 6 taggioso tra i frutti della terra, il farne una par-
 7 ticolare, e più dettagliata menzione, accennando
 8 non solo i caratteri del genere, e le specie di que-
 9 sta pianta secondo i migliori Botanici, ma aggiun-
 10 gendovi ancora qualche sinonimo, e nome volga-
 11 re; siccome, per intelligenza maggiore d'ognuno,
 12 qualche parere di diversi scrittori, specialmente
 13 antichi, che di simili materie hanno trattato.

14 I caratteri generici del Grano, o *Triticum*
 15 de' Botanici, consistono nell'averne un calice di due
 16 *glume* o valve, che dir si vogliano, ovate, e con-
 17 tenenti per lo più tre fiori; e nell'averne una *co-*
 18 *rolla* parimente di due glume della grandezza del
 19 calice, e quasi eguali, l'esterna delle quali è di
 20 corpo maggiore, e l'altra per lo più appianata. La
 21 medesima gluma esterna della corolla in alcune
 22 specie è corredata di resta, latinamente *arista*, in
 23 altre è affatto di essa mancante, Latin. *mutica*,
 24 o sia mutilata. I fiori di questa pianta portano
 25 tre filamenti capillari con le sommità, o *antere*
 26 bi-

[p. 6]

1 bislunghe, e biforcate, e sono corredata di un pi-
 2 stillo formato dal germe di figura turbinata, e da
 3 due stili anch'essi capillari, e rivolti con la *sti-*
 4 *mata* piumosa. La corolla stessa forma il follicolo
 5 del seme, o granello, tenendolo custodito fino alla
 6 fine. La figura di questo seme è ovata, più o me-
 7 no bislunga, e da ambe l'estremità ottusa, con-
 8 vessa da un lato, e per lungo solcata dall'altro.

[p. 5]

1 le loro notizie le più pratiche, e comunali,
 2 o per essere State esposte troppo imperfettamente, e senza le precisioni
 3 Botaniche dai nostri Geoponici, ho perciò stimato ben
 4 fatto, se non di tutte le Piante, delle quali verrà
 5 in acconcio parlare, almeno del Grano, il più van-
 6 taggioso fra tutti i frutti della terra, il farne una par-
 7 ticolare, e più dettagliata menzione, accennando
 8 non solo i caratteri del genere, e le specie di que-
 9 sta pianta secondo i migliori Botanici; ma aggiun-
 10 gendovi ancora le varietà qualche sinonimo ed i nomi volga-
 11 ri, siccome per intelligenza maggiore d'ognuno,
 12 qualche parere dei diversi Scrittori, specialmente
 13 antichi, che di simili materie hanno trattato.

14 I caratteri generici del Grano, o *Triticum*
 15 dei Botanici, consistono nell'averne un follicolo o calice di due
 16 *glume*, o valve, che dir si vogliano, ovate, e con-
 17 tenenti per lo più tre fiori; e nell'averne una *co-*
 18 *rolla*, parimente di due glume, o pezzi, della grandezza del
 19 calice, e quasi eguali, l'esterna delle quali è
 20 maggiore e concava, e l'altra per lo più appianata. La
 21 medesima gluma esterna della corolla, in alcune
 22 specie, è corredata di resta, latinamente *arista* e volgarmente *tega*; in
 23 altre è affatto di essa mancante, e allora tale Specie o varietà Si dice Latin.
 24 o sia mutilata. I fiori di questa pianta portano
 25 tre filamenti capillari con le sommità dette dai Botanici moderni *antere*,
 26 bi-

[p. 6]

1 bislunghe, e biforcate, e sono corredata di un pi-
 2 stillo formato dal germe di figura turbinata, e da
 3 due stili anch'essi capillari, e rivolti con la *sti-*
 4 *mata* piumosa. La corolla stessa forma il follicolo
 5 del seme, o granello, tenendolo custodito fino alla
 6 fine. La figura di questo seme è ovata, più o me-
 7 no bislunga, e da ambe l'estremità ottusa, con-
 8 vessa da un lato, e solcata per lo lungo dall'altro.

9 Enumerazione delle specie di Grano
10 secondo il Sig. Linneo¹.

11 *Specie I.*
12 AESTIVUM; ovvero *Triticum glumis ventri-*
13 *cosis glabris imbricatis aristatis*; stato detto pure
14 *aestivum* dal Bavino², da Teofrasto, e da Dio-
15 sco-

16 ¹ *Caroli Linnaei species Plantarum editio secunda aucta Hol-*
17 *miae* 1762. in due Volumi in ottavo grande.

18 ² Nominando il Bavino espresso unicamente in questa ma-
19 niera, ovvero in cifra C. B. s'intenda Gaspero Bavino,
20 o Bauhino, e precisamente la sua Opera intitolata *Pi-*
21 *nax Theatri Botanici*, perchè citando qualche altra Ope-
22 ra di questo Autore, o dovendo fa menzione dell'al-
23 tro Bavino, cioè Giovanni di nome, che ha fatto l'
24 Istoria delle Piante in tre Volumi in foglio, le citazio-
25 ni saranno espresse diversamente, e non dubbiose.

[p. 7]

1 scoride; da altri Botanici detto *trimestre*, perchè
2 in capo a tre mesi dopo essere stato seminato per-
3 viene a perfetta maturità. Da' Greci fu detto *Si-*
4 *tanios*, e *Sitanio* da Galeno. Da Columella *terza*
5 *specie di siligine*, e da Tournefort *triticum aristis*
6 *circumvallatum*, &c. Spec. 3., che vedi. Ap-
7 presso di noi si chiama *Marzuolo*, e *Marzuolino*,
8 perchè si semina in Marzo, e secondo il Cesalpi-
9 no dal seminarli in Primavera, si chiama in qual-
10 che luogo *Vernello*; in Franzese *Froment de Mars*,
11 e *Bled rouge* per esser di granello rossiccio. Questa
12 specie è molto apprezzata da' contadini, perchè
13 trovano in esso un provento, che spesso manca lo-
14 ro da quelle specie, che si seminano in Autunno,
15 poichè restano più facilmente danneggiate ne' pri-
16 mi tempi della sementa, che sono quasi sempre
17 piovosi. Ama i terreni montuosi, e in Toscana si
18 raccoglie più che altrove nel Casentino, e ne'

9 Enumerazione delle specie del Grano
10 secondo il Sig. Linneo¹.

11 *Specie I.*
12 *Triticum* AESTIVUM; ovvero *Triticum*
13 *calycibus quadrifloris ventricosis glabris imbricatis aristatis*; Edit. II. et
14 *aestivum* dal Bavino²*, da Teofrasto, e da Dio-
15 sco-

16 ¹ *Caroli Linnaei species Plantarum: editio secunda aucta Hol-*
17 *miae* 1762. et editio III.^a Vindobonae [*ma* Vindobonae] 1764. in due Volumi in
ottavo grande.

18-25 ² *espunti*.

*[NdA] su cartiglio interfol. p. 6/7: BK3 6a: «2. Abbreviature e che S'incontreranno
aggiunte alle denominazioni delle Piante B. = Gio. B. = L. = T. Lat. = Franc.
Significheranno Gaspero Bavino o Bauhino = Gio. Bavino. = Linneo = Turnefort. =
Latinamente = in Francese».

[p. 7]

1*-25 *espunti*

* Nota delle curatrici [= da ora in poi NdC] L'Autore compie interventi di
correzione e revisione del testo riferito alla Specie I (iniziata a p. 6, rigo 11 con
prosecuzione a p. 7 rigi 1-22), apportando ampie integrazioni. In una fase
successiva di revisione espunge l'intera p. 7. Tuttavia i rigi 23-25 riferentesi
all'inizio della Specie II devono considerarsi vivi poichè la descrizione della suddetta
Specie prosegue alle pp. 8-12 e pertanto sono stati trascritti.
Anche per ciò che concerne la Specie I cui sopra si è fatto riferimento, i rigi 1-22
di p. 7 devono considerarsi vivi, poichè l'Autore non espunge la parte iniziale
relativa a tale Specie (cfr. p. 6); si riporta pertanto qui il testo di p. 7 così come
corretto nel corso della prima revisione:

1 scoride; da altri Botanici detto *trimestre*, perchè
2 in capo a tre mesi dopo essere stato seminato per-
3 viene a perfetta maturità. Dai Greci fu detto *Si-*
4 *tanios*, e da Galeno pure *Sitanio*; da Columella *terza*
5 *specie di Siligine*, e da Turnefort *Triticum aristis*

19 monti Pistoiesi. Non produce dalla radice, che un
 20 solo gambo, o spiga, e questa lunga, con reste
 21 parimente lunghe a somiglianza dell'orzo, e pro-
 22 duce i granelli piuttosto tondi.

23 *Specie II.*

24 HYBERNUM, o sia *Triticum glumis ventrico-*
 25 *sis*

6 *circumvallatum* &c. V. Spec. III. Ap-
 7 presso di noi si chiama *Marzuolo*, e *Marzolino*,
 8 perchè si semina in Marzo, da alcuni Grano Cinquantino, perchè fa il
 9 Suo corso in poco più di 50. giorni e secondo il Cesalpi-
 10 no dal seminarsi in Primavera, è Stato chiamato in qual-
 11 che luogo *Vernello*; in Francese *Froment de Mars*,
 12 e per esser di granello rossiccio *Bled rouge*. Questa
 13 specie è molto apprezzata dai Contadini, perchè
 14 trovano in esso un provento, che spesso manca lo-
 15 ro da quelle specie, che si seminano in Autunno,
 16 poichè restano più facilmente danneggiate dai pri-
 17 mi tempi della sementa, che sono quasi sempre
 18 piovosi. Ama i terreni montuosi, e in Toscana si
 19 raccoglie più che altrove nel Casentino, e ne'
 20 monti Pistoiesi. Non produce dalla radice che un
 21 solo gambo, e una spiga lunga, con reste
 22 parimente lunghe a somiglianza dell'Orzo, e pro-
 duce i granelli piuttosto tondi.

**Se ne Semina e raccoglie oggigiorno, come di corto ho avuto luogo
 di osservare nel Carmignanese, una differenza o realmente Specie, che
 Si dice cinquantino dal venire a maturità dacchè è Stato Seminato in
 poco più di 50. giorni; onde apparterrebbe forse a quella Specie detta
 dagli Autori, particolarmente Antichi, Bimestre, come lo chiama Plinio,
 perchè maturava quaranta giorni dopo la Sementa, nasceva presso al Seno
 Tracio, e facevasene grand'uso nell'Eubea intorno alla Città di Caristo.
 La maraviglia Si è per quanto dice Plinio, che era pesante più d'ogn'altra
Specie.

23 *Specie II.*

24 TRITICUM HYBERNUM, o sia *Triticum glumis ventrico-*
 25 *sis*

** [NdC] Integrazione dell'Autore *interlin.*, *marg.est.*, *marg.inf.*, *marg.sup.*

[p. 8]

1 *sis laevibus imbricatis submuticis*, detto da Ga-
 2 spero Bavino *Triticum hybernum aristis carens*, e
 3 *Triticum vulgare glumas trituro deponens* da
 4 Giovanni Bavino; dal Dodoneo, e dal Taberne-
 5 montano *Triticum semestre*, per volervi il corso
 6 di sei mesi, acciò perfezioni il suo frutto; dal Lo-
 7 bellio nelle Figure vien chiamato *Siligo spica mu-*
 8 *tica*; e da Columella, secondo il Dodoneo nel-
 9 l'edizione Franzese, fu detto *Robus*, volendo es-
 10 so autore sotto un tal nome intendere un Grano
 11 perfetto, pesante, e ottimo fra tutte le specie;
 12 ma lo stesso Dodoneo nell'edizione Latina, e al-
 13 tri autori dissero *Robo* una varietà di questo, e
 14 d'altre specie ancora, come più a basso vedremo,
 15 da *Rubens*, perchè non solo nella spiga rosseggia,
 16 ma perchè nel granello ancora dimostra lo stesso
 17 colore. Questa specie si dice da noi *Gentile*, e si
 18 distingue in alcune varietà, tra le quali una ve-
 19 n'ha con la spiga, e granello bianco chiamata da
 20 noi *Gentil bianco*, un'altra con la spiga, e gra-
 21 nello rosso, detta *Gentil rosso*, e nel Napoletano
 22 *Biondella*, ed una, che produce la spiga bianca, e
 23 il granello esternamente rosseggiante denominata *Ca-*
 24 *lbigia*, che tutte sono senza resta.

25 La Siligine, o Grano siligineo degli antichi,
 26 stato detto da Varrone, e Columella *Siligo*, da
 27 al-

[p. 8]

1 *sis laevibus imbricatis submuticis* *Spec. Plant. Edit. I. = Triticum calycibus
quadrifloris ventricosus laevibus imbricatis Submuticis Edit. II. et Syst.
 Nat. Edit. XIII., detto da Ga-
 2 spero Bavino *Triticum hybernum aristis carens*, e
 3 *Triticum vulgare glumas trituro deponens* da
 4 Giovanni Bavino; dal Dodoneo, e dal Taberne-
 5 montano *Triticum semestre*, per volervi il corso
 6 di sei mesi, acciò perfezioni il suo frutto o Seme; dal Lo-
 7 bellio nelle Figure vien chiamato *Siligo spica mu-*
 8 *tica*; e da Columella, secondo il Dodoneo nel-
 9 l'edizione Francese fu detto *Robus*, volendo es-
 10 so Autore sotto un tal nome intendere un Grano
 11 perfetto, pesante, e ottimo fra tutte le specie;
 12 ma lo stesso Dodoneo nell'edizione Latina, e al-
 13 tri Autori dissero *Robo* una varietà di questo, e
 14 d'altre specie ancora, come più a basso vedremo,
 15 da *Rubens*, perchè non solo nella spiga rosseggia,
 16 ma perchè nel granello ancora dimostra un poco lo stesso
 17 colore. Questa specie si dice da noi *Gentile*, e si
 18 distingue in alcune varietà, tra le quali una ve-
 19 n'ha con la spiga e granello bianco chiamata da
 20 noi *Gentil bianco*, un'altra con la spiga e gra-
 21 nello rosso, detta *Gentil rosso*, e nel Napoletano
 22 *Biondella*, ed una, che produce la spiga bianca e
 23 il granello esternamente rosseggiante denominata *Ca-*
 24 *lbigia*, che tutte sono varietà senza resta, **oltre una quarta differenza, e
 fors'anche distinta Specie, la quale porta la resta, ed è detta Gentil bianco
con la resta, bianchissimo nelle glume, e p(er) conseguenza nella Spiga,
 che coltivasi comunemente, fra gli altri luoghi che Si potrebbero citare,
 nel Padovano, e che fanno Pane bianco al maggior Segno.

25 La Siligine, o Grano siligineo degli antichi,
 26 stato detto da Varrone e Columella *Siligo*, da
 27 al-

*[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.sup.***[NdC] Integrazione dell'Autore *interlin., marg.inf.*

[p. 9]

1 altri *Sandalum*, e da' Greci *Olyra*, sembra una
 2 differenza di questa medesima specie, e precisa-
 3 mente la prima sopra indicata, cioè il nostro *Gen-*
 4 *til bianco*, o *Bled blanc* de' Francesi. Il Cesalpino
 5 dice, che ne' terreni più umidi dell'Aretino na-
 6 sceva una sorte di Grano senza resta, e bianchissi-
 7 mo, addimandato da' paesani *Calbigia*, e che giu-
 8 dicò assolutamente essere la *Siligine* degli antichi,
 9 detta da Plinio *Tritici delicias*; ma sopra di ciò
 10 vi sono de' dubbj, e adesso è molto difficile a po-
 11 ter sopra di ciò decidere, essendovi diverse qualità
 12 di Grano egualmente capaci a fare un pane otti-
 13 mo, e bianchissimo, e trovandosi col nome quasi
 14 stesso chiamato appresso di noi una qualità di Gra-
 15 no, che ne' caratteri assegnati dal Cesalpino non
 16 pare che convenga. Questa è una sorte di Grano
 17 nominata *Calbigia*, la quale oggi giorno si racco-
 18 glie in terreni molto diversi da quegli umidi dell'
 19 Aretino, poichè si raccoglie ne' piani del Valdarno
 20 di sopra, e per le coste montuose della Baronia
 21 della Trappola, dove egualmente fa prova, e
 22 produce un granello non bianco, o bianchissimo,
 23 come lo vuole il Cesalpino, ma di un color di
 24 mezzo tra il bianco, e il rosso; dimanierachè si
 25 può dire rosseggiante, e corrisponder perfettamente
 26 a quel-

[p. 10]

1 a quella terza varietà di gentile sopra menzionata,
 2 e nominata nell'Orto di Chelsea *Triticum hy-*
 3 *bernum spica albicante, granis rufescentibus*. Si
 4 aggiunga, che anco questa serve a fare un pane
 5 squisito, e bianchissimo quanto mai far si possa
 6 con altra sorte di Grano bianco, o gentile, nè
 7 tra i Grani dell'Aretino ritrovasi qualità, che
 8 corrisponda al nostro gentile di Sesto. Come dun-
 9 que si può ciò intendere, o conciliare? Dirò so-
 10 pra di ciò il mio proprio sentimento. La *Galbigia*

[p. 9]

1 altri *Sandalum*, sembra una
 2 differenza di questa medesima specie, e precisa-
 3 mente la prima sopra indicata, cioè il nostro *Gen-*
 4 *til bianco*, o *Bled blanc* dei Francesi. Il Cesalpino
 5 dice, che ne' terreni più umidi dell'Aretino na-
 6 sceva una sorte di Grano senza resta, e bianchissi-
 7 mo, addimandato da' paesani *Calbigia*, e che giu-
 8 dicò assolutamente essere la *Siligine* degli antichi,
 9 detta da Plinio *Tritici deliciae*; ma sopra di ciò
 10 vi sono dei dubbj, e adesso è molto difficile a po-
 11 ter sopra di ciò decidere, essendovi diverse qualità
 12 di Grano egualmente capaci a fare un pane otti-
 13 mo, e bianchissimo, e trovandosi col nome quasi
 14 stesso chiamata appresso di noi una qualità di Gra-
 15 no, che nei caratteri assegnati dal Cesalpino non
 16 pare che convenga. Questa è quella
 17 *Calbigia*, la quale oggi giorno si racco-
 18 glie in terreni molto diversi da quelli umidi dell'
 19 Aretino, poichè si raccoglie nei piani del Valdarno
 20 di sopra, e per le coste montuose della Baronia
 21 della Trappola, dove egualmente fa prova, e
 22 produce un granello non bianco, o bianchissimo,
 23 come lo vuole il Cesalpino, ma di un color di
 24 mezzo tra il bianco, ed il rosso; dimanierachè si
 25 può dire rosseggiante, e corrispondere perfettamente
 26 a quel-

[p. 10]

1 a quella terza varietà di gentile sopra menzionata,
 2 e nominata nell'Orto di Chelsea *Triticum hy-*
 3 *bernum spica albicante, granis rufescentibus*. Si
 4 aggiunga, che anco questa serve a fare un pane
 5 squisito, e bianchissimo quanto mai far si possa
 6 con altra sorte di Grano bianco, o gentile; nè
 7 tra i Grani dell'Aretino ritrovasi qualità, che
 8 corrisponda al nostro gentile di Sesto. Come dun-
 9 que si può ciò intendere, o conciliare? Dirò so-
 10 pra di ciò il mio proprio sentimento. La *Galbigia*

11 del Cesalpino non altro certamente era, che il
 12 nostro Grano gentile di spiga, e granello bianco,
 13 come quello, che si raccoglie intorno a Firenze nel
 14 piano di Sesto, che perfettamente corrisponde alla
 15 *Siligine* degli antichi. Che ciò sia vero lo dimo-
 16 stra il nome di *Calbigia rossa* dato da alcuni delle
 17 vicinanze Aretine al Grano gentil rosso, che al-
 18 tro alla fine non è, che una mera differenza di
 19 quello. Oltre di ciò vi è tutta l'apparenza, che
 20 in tal territorio sia quella modernamente manca-
 21 ta per esser ivi stata trascurata l'agricoltura, di-
 22 manierachè ora tutti i Grani, che vengono da quel-
 23 le parti, vengono inferiori a quelli, che raccol-
 24 gono i lor vicini. Che poi tal mancanza sia un
 25 effetto dell'agricoltura trascurata, lo prova quello,
 26 che

[p. II]

1 che in certe terre dell'istesso distretto succedeva,
 2 non ha molto, ad un abile agricoltore di mia co-
 3 noscenza, ora passato in altre parti, il quale mer-
 4 cè di certe diligenze praticate al terreno medesi-
 5 mo, e sulla scelta de' semi, raccoglieva un Grano
 6 gentile il più bello, che si potesse vedere, e che
 7 faceva un pane niente inferiore a quello, che si
 8 può fare col miglior Grano di Sesto. Bisogna real-
 9 mente confessare, che molte qualità, e differenze
 10 di Grani sono un effetto dell'esposizione, e cultura
 11 del terreno, perchè seminate in terre diverse, o
 12 con metodo, e trattamento diverso, assai presto
 13 degenerano dalla qualità, che prima mostravano.
 14 Il Cesalpino ancora ci assicura aver egli questo
 15 medesimo osservato nella stessa *Calbigia*, di cui
 16 parla al Cap. 42. del Libro IV. delle Piante, di-
 17 cendo, che mutato il terreno, o l'esposizione di
 18 esso, in capo a due anni intieramente mutava. Che
 19 l'esposizione, o qualità diversa del terreno molto
 20 contribuisca a far variare la qualità del Grano, lo
 21 prova ancora il Grano gentile bianco, che si rac-

11 del Cesalpino non altro certamente era, che il
 12 nostro Grano gentile di spiga e granello bianco,
 13 come quello che si raccoglie intorno a Firenze nel
 14 piano di Sesto, che perfettamente corrisponde alla
 15 *Siligine* degli antichi. Che ciò sia vero lo dimo-
 16 stra il nome di *Calbigia rossa*, dato da alcuni delle
 17 vicinanze Aretine al Grano gentil rosso, che al-
 18 tro alla fine non è, che una mera differenza di
 19 quello o Sia del gentil bianco. Oltre di ciò vi è tutta l'apparenza, che
 20 in tal territorio sia quella modernamente manca-
 21 ta per essere ivi stata trascurata l'agricoltura, di-
 22 manierachè adesso tutti i Grani, che vengono da quel-
 23 le parti, vengono inferiori a quelli, che raccol-
 24 gono i loro vicini. Che poi tal mancanza sia un
 25 effetto dell'agricoltura trascurata, lo prova quello,
 26 che

[p. II]

1 che in certe terre dell'istesso distretto succedeva,
 2 non ha molto, ad un abile Agricoltore di mia co-
 3 noscenza, ora passato in altre parti, il quale mer-
 4 cè di certe diligenze praticate al terreno medesi-
 5 mo, e sulla scelta de' semi, raccoglieva un Grano
 6 gentile il più bello che si potesse vedere, e
 7 faceva un pane niente inferiore a quello che si
 8 può fare col miglior Grano di Sesto. Bisogna real-
 9 mente confessare, che molte qualità e differenze
 10 di Grani sono un effetto dell'esposizione e cultura
 11 del terreno, perchè seminate in terre diverse, o
 12 con metodo e trattamento diverso, assai presto
 13 degenerano dalla qualità, che prima mostravano.
 14 Il Cesalpino ancora ci assicura aver egli stesso questo
 15 osservato nella medesima *Calbigia*, della quale
 16 parla al Cap. 42. del Libro IV. delle Piante, di-
 17 cendo, che mutato il terreno, o l'esposizione
 18 in capo a due anni intieramente mutava. Che
 19 l'esposizione, o qualità diversa del terreno, molto
 20 contribuisca a far variare la qualità del Grano, lo
 21 prova ancora il Grano gentile bianco, che si rac-

22 coglie nel nominato territorio di Sesto, che in
 23 bianchezza, e bontà supera i Grani de' luoghi
 24 vicini, quantunque prodotti dal seme medesimo.
 25 Il piano di Sesto non è di un terreno de' più gen-
 26 ti-

[p. 12]

1 tili, ma trovasi esposto a mezzogiorno, a' piedi
 2 di Monte *Murello*, e traversato da de' rivi di ac-
 3 qua, e questa varietà di Grano corrisponde precisa-
 4 mente a quello stato detto da alcuni Botanici *Tri-*
 5 *ticum hybernum spicis & granis albis*.

22 coglie nel nominato territorio di Sesto, che in
 23 bianchezza e bontà supera i Grani dei luoghi
 24 vicini, quantunque prodotti dal seme medesimo.
 25 Nel piano di Sesto non trovasi una terra delle più gentili, ma bensì
 cotesta pianura è espota
 26 *espunto*

[p. 12]

1 a mezzogiorno, ai piedi
 2 di Monte *Murello*, e traversata da dei rivi di ac-
 3 qua, e questa varietà di Grano in esso territorio prodotta corrisponde
 precisa-
 4 mente a quello stato detto da alcuni Botanici *Tri-*
 5 *ticum hybernum spicis & granis albis*.
 *Finalmente che la *Siligine* o il *Gentil* bianco Sia un accidental varietà
 lo conobbero con Columella molti degl'antichi dicendo che la *Siligine*
 era un vizio del Grano *Siligo Tritici vitium est* cioè non una Specie
 vera, e costante, ma una degenerazione prodotta dal terreno; e Gaspero
 Bauhino tra i moderni ha lasciato Scritto che il Grano rosso, o Robo, nel
 Suolo umido, e grasso degenera e dopo la terza Sementa Si converte in
Siligine. Pietro Pena, e Mattia Lobellio Botanici di gran merito dicono
 lo Stesso negli *Avversarj* Sopra le Piante, parlando del Grano, che il Suo
 Seme cioè, benchè d'unistessa qualità vada mutando Sapore, odore, e
 colore con appropriarsi nuove affezioni, e con Spogliarsi delle sue Solite,
 Secondo le diverse qualità dei campi, delle piogge, dei Sugh, delle
 coltivazioni, e degli aspetti, Sì del Sole, come dei venti &c. Calbigia
 altro propriamente non Significa che Grano calvo, o Sia Senza reste,
 vale a dire lo Stesso appresso di noi che *Gentile*, e realmente anche
 appresso i Romani trovasi tal Grano non differentemente nominato, cioè
Calvisia, nome appresso di essi meramente Sinonimo di *Siligo*; onde
 p(er) Calbigia non altro realmente Si deve intendere che Grano gentile,
 e Siccome di questo trovasene una varietà bianca ed un'altra rossa,
 perciò trovasi fatta menzione della Calbigia bianca e d(ell)la rossa, che
 alle dette nostre due varietà di *gentile*, e non ad altra Specie di Grano
 corrispondono e di questa *Calvisia* ne abbondava la Regione Picentina,
 oggigiorno Marca Anconitana, al riferire anche di Plinio Lib. XVIII.
 cap. 9. e della quale Specie di Grano anche Marziale disse *Picentina*
Ceres niveo Sic Nectare crescit Ut levis accepta Spongia turget aqua. In
 un Paese di tal Provincia era osservabile maraviglioso un grandissimo

6 *Specie III.*
 7 TURGIDUM descritta *Triticum glumis ventri-*
 8 *cosis, villosis, imbricatis, obtusis*, e dal Morisone
 9 nella sua Istoria *Triticum spica villosa quadrata*
 10 *breuiore, & turgidiore*, che è probabilmente quel
 11 Grano nostro comune delle Maremme, addimanda-
 12 to *Andriolo*, mera differenza, credo, dell'altro *grosso*
 13 *comune*, volgarmente da noi chiamato *Ravanese* ,
 14 intorno al quale si potrà vedere quanto si troverà
 15 notato sotto la Specie quarta di Turnefort. Ge-
 16 neralmente produce le spighe corte, grosse, ri-
 17 quadrate, e armate di reste, con le glume irsute
 18 e bionde; i granelli pure sono biondi di colore,
 19 e alcuna volta rossicci, secondo i terreni, e bat-
 20 tutti facilmente depongono le glume, o gusci. Il
 21 Morisone dice, che alcune volte varia nel nascer
 22 senza resta. Non altro pure, che una mera varie-
 23 tà di esso, sembra quello, che il Bavino chiamò
 24 *Triticum hexastichum*, unicamente diverso per com-
 25 por-

[p. 13]

1 porre la spiga in sei filari di granelli, e per pro-
 2 durla più robusta, variando in ciò secondo la sta-
 3 gione, il terreno, e l'esposizione favorevole.

Granaio in volta di due ordini, o piani, d'immensa capacità, e di 200.
 piedi di lunghezza nel quale potevasi ammassare e conservare tanto
 Grano da poterne caricare diverse navi, e da tale insigne e nota fabbrica,
 fù esso luogo indi denominato Monte Granaio, e tal Celebre Granaio
 fù dai Moderni convertito in un Tempio ai SS. Filippo e Giacomo
 dedicato.

6 *Specie III.*
 7 T. TURGIDUM, *glumis ventri-*
 8 *cosis, villosis, imbricatis, obtusis*, e dal Morisone
 9 nella sua Istoria *Triticum spica villosa quadrata*
 10 *breuiore, & turgidiore*, che è probabilmente quel
 11 Grano nostro comune delle Maremme, addimanda-
 12 to *Andriolo*, mera differenza, credo, dell'altro *grosso*
 13 *comune*, volgarmente da noi chiamato *Ravanese* ,
 14 intorno al quale si potrà vedere quanto Sarà
 15 notato sotto la Specie quarta di Turnefort. Ge-
 16 neralmente produce le spighe corte, grosse, ri-
 17 quadrate, e armate di reste, con le glume irsute
 18 e bionde; i granelli pure sono di color biondo,
 19 e alcuna volta rossicci, secondo i terreni, e bat-
 20 tutti facilmente depongono le glume, o gusci. Il
 21 Morisone dice, che alcune volte varia nel nascer
 22 senza resta. Non altro pure, che una mera varie-
 23 tà di esso, sembra quello, che il Bavino chiamò
 24 *Triticum hexastichum*, unicamente diverso per com-
 25 por-

*[NdC] Il richiamo «Finalmente» in Copia C rinvia alla nota apposta
 dall'Autore in Copia B nei margini di p. 12 e 13 e su cartiglio interfol. fra le
 stesse: BK 2 12a.

[p. 13]

1 porre la spiga in sei filari di granelli, e per pro-
 2 durla più robusta, variando in ciò secondo la sta-
 3 gione, il terreno, e l'esposizione favorevole.

Specie IV.

4 POLONICUM, ovvero *Triticum calycibus bi-*
 5 *floris nudis, flosculis longissime aristatis, racheos*
 6 *dentibus barbatis*; dal Morisone *Triticum maius*
 7 *longiore grano glumis foliaceis incluso, Poloniae*
 8 *dictum*, e poco diversamente nominato dal Pluckne-
 9 zio, dal Raio, e dal Miller. Le glume della co-
 10 rolla in questo grano essendo assai grandi, corredate
 11 di due appendici, o barbette alla base della re-
 12 sta, ed essendo fino al tempo della maturazione di
 13 un verde simile alle foglie della pianta, sono state
 14 perciò dette *foliacee*. Il Morisone lo crede il *Tri-*
 15 *ticum semine oblongo* di Gaspero Bavino, e lo
 16 stesso che lo *speciosum grano oblongo* di Giovanni
 17 Bavino; ma per alcuni caratteri non pare, e piut-
 18 tosto può essere una varietà di quello. Si consulti
 19 la Specie VIII. di Turnefort descritta al suo luogo.

21 Dagli autori si cita una qualità di Grano,
 22 che fa il suo corso nello spazio di due mesi, e pe-
 23 rò da essi nominato *Bimestre*, e un'altra pure se
 24 ne nomina, che viene a maturazione in soli qua-
 25 ran-

[p. 14]

1 ranta giorni. Il primo è stato detto, che trovavasi
 2 nell'Acaia, oggigiorno Livadia, e Romelia; il se-
 3 condo nell'Eubea, o sia in Negroponte. Vi è
 4 molto da sospettare, che tale specie di Grano, del
 5 quale altra notizia non abbiamo, fosse questa me-
 6 desima specie detta da noi *Grano di Pollonia*, o
 7 *Polonico*, perchè trovando un terreno fertile, e
 8 adattato, fa il suo corso in quaranta giorni in cir-
 9 ca, come ho avuto io stesso luogo d'osservare.
 10 Seminato questo più volte nel nostro Giardino Fio-
 11 rentino quando il comune, o semestre, andò a pe-
 12 rire, o non fece prova veruna, ma seminato in
 13 Aprile, e anco verso la fine, come ci è sortito di
 14 osservare quest'anno, in quarantanove giorni arrivò

Specie IV.

4 Triticum POLONICUM, *calycibus bi-*
 5 *floris nudis, flosculis longissime aristatis, racheos*
 6 *dentibus barbatis*; dal Morisone *Triticum maius*
 7 *longiore grano glumis foliaceis incluso, Poloniae*
 8 *dictum*, e poco diversamente nominato dal Pluckne-
 9 zio, dal Raio, e dal Miller. Le glume della co-
 10 rolla in questo grano essendo assai grandi, corredate
 11 di due appendici o barbette alla base della re-
 12 sta, ed essendo fino al tempo della maturazione di
 13 un verde simile alle foglie della pianta, sono state
 14 perciò dette *foliacee*. Il Morisone lo crede il *Tri-*
 15 *ticum semine oblongo* di Gaspero Bavino, e lo
 16 stesso che lo *speciosum grano oblongo* dell'altro
 17 Bavino; ma per alcuni caratteri non pare, e piut-
 18 tosto essere una varietà di quello. Si consulti
 19 la Specie VIII. di Turnefort descritta al suo luogo.

21 Dagli Autori si cita una qualità di Grano,
 22 che fa il suo corso nello spazio di due mesi, e pe-
 23 rò da essi nominato *Bimestre*, e un'altra pure se
 24 ne nomina, che viene a maturazione in soli qua-
 25 ran-

[p. 14]

1 ranta giorni. Il primo è stato detto, che trovavasi
 2 nell'Acaia, oggigiorno Livadia, e Romelia; il se-
 3 condo nell'Eubea, o sia in Negroponte Stato detto più duro e pesante del
 4 trimestre. Vi è
 5 molto da sospettare, che tale specie di Grano, del
 6 quale altra notizia non abbiamo, Sia quella
 7 detta da noi *Grano di Pollonia*, o
 8 *Polonico*, perchè trovando questo un terreno fertile, e
 9 adattato, fa il suo corso in quaranta giorni in cir-
 10 ca, come ho avuto io stesso luogo d'osservare.
 11 Seminato questo Spesso da me più volte nel Giardino Fio-
 12 rentino quando il comune, o semestre
 13 non fece prova veruna, ma seminato in
 14 Aprile, e anco verso la fine, come mi sortì di
 osservare l'anno Specialm(ente) nel 1765. , in quarantanove giorni arrivò

15 a maturazione perfetta, dimanierachè fu reciso dal
 16 suolo più di quindici giorni avanti dell'altro, la
 17 qual cosa avrebbe portato un utile molto grande,
 18 venendo noi da un'annata di tanta penuria, se
 19 molti campi fossero stati sementati di cotesta unica
 20 specie. Giova però dire, che il suo corso sia stato
 21 forse accelerato dalla buona esposizione, e dall'ac-
 22 qua, che spesso a mano gli veniva data. Il suo
 23 granello è rossiccio di fuori, e bianchissimo di
 24 dentro, piuttosto leggiero, essendo sottile, e di fi-
 25 gura lunga triangolare, e segnato da un largo e
 26 pro-

[p. 15]

1 profondo solco. La sua spiga è bionda piuttosto, e
 2 lunga, imposta rada, e generalmente contiene da
 3 quaranta in cinquanta granelli. Non essendo que-
 4 sto stato coltivato che per mostra, non si è per
 5 conseguenza raccolto in quantità da fare esperienza
 6 veruna sulla qualità del Pane, che è capace di fare.

7 *Specie V.*
 8 SPELTA nominata *Triticum calycibus trunca-*
 9 *tis quadrifloris, flosculis aristatis hermaphroditis,*
 10 *intermedio neutro*, e dal Bavino *Zea dicoccos,*
 11 *vel spelta maior*. Altri poi, come il Sig. Sauvages
 12 nella descrizione delle Piante di Montpellier, l'han-
 13 no descritta come una specie di Orzo, e volgar-
 14 mente appresso di noi in qualche luogo si dice *Or-*
 15 *zuola*, e in alcuni luoghi della Lombardia *Alga*;
 16 e in Franzese *fausse Epeautre*. Teofrasto, Diosco-
 17 ride, Galeno, il Brunfelsio, il Cordo, il Lonice-

15 15a maturazione perfetta, dimanierachè fu mietuto
 16 16più di quindici giorni avanti dell'altro, *la qual prerogativa può portare
 un utile molto grande negl'anni consecutivi a quelli di Carestia.
 17-19 *espunti*
 20 Giova però dire, che il suo corso sia stato
 21 anche accelerato dalla buona esposizione, e dall'ac-
 22 qua, che spesso a mano gli veniva data. Il suo
 23 granello è rossiccio di fuori, e bianchissimo di
 24 dentro, piuttosto leggiero, essendo sottile, e di fi-
 25 gura lunga triangolare, e segnato da un largo e
 26 pro-

*[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.inf.*

[p. 15]

1 profondo solco. La sua spiga è piuttosto bionda, e
 2 lunga, imposta rada, e generalmente contiene da
 3 quaranta in cinquanta granelli. Non essendo que-
 4 sto stato coltivato che per mostra, non ne fù per
 5 conseguenza raccolto in quantità da fare esperienza col panizzarlo.
 *Lo Stesso forse, e Soltanto variato p(er) ragione di Suolo e d'esposizione,
 deve essere quello raccolto nel Carmignanese e di cui Sopra Si è parlato
 alla Specie I.
 6 *espunto*

7 *Specie V.*
 8 *Triticum Spelta calycibus trunca-*
 9 *tis quadrifloris, flosculis aristatis hermaphroditis,*
 10 *intermedio neutro*; dal Bavino detta *Zea dicoccos,*
 11 *vel Spelta maior* **volgarm.(ente) da noi Spelda maggiore, e Orzuola;
 nominata dai Botanici dicoccos per avere i granelli combinati a due a
 due. Altri poi, come il Sig. Sauvages
 12 nella descrizione delle Piante di Montpellier, l'han-
 13 no descritta come una vera specie di Orzo, ed infatti
 14 appresso di noi in qualche luogo si dice *Or-*
 15 *zuola*; in alcuni luoghi della Lombardia si nomina *Alga*;
 16 e in Francese *fausse Epeautre*. Teofrasto, Diosco-
 17 ride, Galeno, il Brunfelsio, il Cordo, il Lonice-

18 ro, e altri l'hanno chiamata *Zea*, stata così det-
 19 ta in principio dal Greco *Záω*, che significa vive-
 20 re, perchè il primo Grano, o frumento, di cui si
 21 alimentarono, o vissero gli uomini, fu creduto ap-
 22 punto essere questa specie. Anticamente fu anco
 23 detta *Far*, e posteriormente *Ador*, e *Semen ado-*
 24 *reum*. Appresso di noi assai di rado si semina, e
 25 si

[p. 16]

1 si adopra per Pane, ma raccogliendone vien data
 2 a' polli. Il Mattioli la disse *Zea dicoccos* dal pro-
 3 durre i grani congiunti a due a due, che fanno
 4 un doppio ordine di granelli. Produce da una ra-
 5 dice più gambi, o piedi, detti da' Botanici *culmi*,
 6 più bassi del Grano comune, ma più alti dell'Or-
 7 zo. Il suo seme è lungo a angolo acuto sul dor-
 8 so, rosseggiante di colore, e non si spoglia sull'
 9 aia per mezzo della battitura, ma soltanto sotto
 10 la macine. Promiscuamente ne nasce di quella an-
 11 co senza reste, e si semina quando il Grano co-
 12 mune.

13 *Specie VI.*
 14 MONOCOCCUM, o sia a *granelli solitarj*, de-
 15 scritto *Triticum involucris unifloris, floribus ari-*
 16 *statis, spica disticha*, e dal Bavino *Zea Briza di-*
 17 *cta, sive monococcos Germanica*, e dal Turnefort
 18 *Hordeum disticum spica nitida, Zea seu Briza nun-*
 19 *cupatum*. Il Mattioli nomina questa specie *Zea*

18 ro, e altri l'hanno chiamata *Zea*, così stata det-
 19 ta in principio dal Greco *Záω*, che significa vive-
 20 re, perchè il primo Grano, o frumento, di cui si
 21 alimentarono, o vissero gli uomini, fu creduto ap-
 22 punto essere questa specie. Anticamente fu anco
 23 detta *Far*, e posteriormente *Ador*, e *Semen ado-*
 24 *reum*. Appresso di noi assai di rado si semina, o
 25 si

*[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.sup.***[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.est.*

[p. 16]

1 si adopra per Pane, ma raccogliendone vien data
 2 ai polli.
 3 *espunto*
 4 Produce da una ra-
 5 dice più gambi, o piedi, detti da' Botanici *culmi*,
 6 più bassi del Grano comune, ma più alti dell'Or-
 7 zo. Il suo seme è lungo, a angolo acuto sul dor-
 8 so, rosseggiante di colore, e non si spoglia sull'
 9 aia per mezzo della battitura, ma soltanto sotto
 10 la macine. Promiscuamente ne nasce di quella an-
 11 co senza reste, e si semina quando il Grano co-
 12 mune. *E' credibile che quella Specie nominata da Plinio *Farrago*, la
 quale a Suo tempo Seminavasi p(er) le Bestie, come lo attesta Cap. VII.
 Lib. XVIII. fosse questa Specie di Grano.

13 *Specie VI.*
 14 Triticum MONOCOCCUM,
 15 *involucris unifloris, floribus ari-*
 16 *statis, spica disticha* **Linn. Spec. Plant. Edit. I. = *Triticum caly-*
 17 *cibus trifloris, flosculo altero aristato; intermedio neutro Ejusd.* Edit. 2. =
 18 *Triticum Calycibus Subtrifloris, primo aristato, intermedio Sterili Ejusd.*
 19 *Syst. Nat. Edit. XIII., e dal Bavino Zea Briza di-*
 17 *cta, sive monococcos Germanica*, e dal Turnefort
 18 *Hordeum disticum spica nitida, Zea seu Briza nun-*
 19 *cupatum*. Il Mattioli nomina questa specie *Zea*

20 *semplice*, il Cesalpino *Spelta*, e altri *Spelta mi-*
 21 *nore*, e volgarmente ancora da noi *Spelta*, e *Spel-*
 22 *da*, in Franzese *Epautre*, sotto del qual nome è
 23 più conosciuta, ed è più comune dell'antecedente
 24 nominata *Spelta maggiore*, e *dicocca*. In di-
 25 ver-

[p. 17]

1 versi luoghi d'Italia si nomina anco *Pirra*, e in
 2 qualche luogo semplicemente *Biada*. Quelli tra
 3 gli antichi, che l'hanno chiamata *Spelta*, si cre-
 4 de l'abbiano così detta dall'averne un ordine solo,
 5 o filare di granelli, che viene a formare una spi-
 6 ga spianata, da *pelta*, che significa *targhetta*. Al-
 7 tri poi tra i Botanici meno moderni l'hanno chia-
 8 mata *Fruentum barbatum* dalle reste insieme ad-
 9 densate, e *Far vennisulum*, cioè *verniculum*, co-
 10 me la disse il Colonna, dal crederla una sorte di
 11 Farro naturale, e perchè si semina non solo in
 12 Autunno, ma anco in Primavera, almeno ne' luo-
 13 ghi più caldi d'Italia; ne' luoghi però più mon-
 14 tuosi e aspri della Germania si semina sempre in
 15 Autunno, e si raccoglie più tardi dell'altre spe-
 16 cie di Grano. La spiga di questa è più sottile,
 17 corta, e più depressa della specie antecedente nomi-
 18 nata *dicocca*, siccome è più tenue e corta anco di
 19 piede. Produce reste ordinate come nell'Orzo, con
 20 i granelli piccoli, alcuna volta rossicci, ma per lo
 21 più biancastri, che non si spogliano se non sotto
 22 la macine.
 23 Gli antichi si servivano di questa per fare una
 24 loro Polenta, o farinata, addimandata *Crimnum*,

20 *semplice*, il Cesalpino *Spelta*, e altri *Spelta mi-*
 21 *nore*, e volgarmente ancora da noi *Spelta*, e *Spel-*
 22 *da*, sotto del qual nome è
 23 più conosciuta, ed è più comune dell'antecedente
 24 nominata *Spelta maggiore*, e *dicocca*. ***In Francese è addomandata
Blé locular, Froment rouge, Froment Locar, Speautre, e Epautre; Stata
 detta dai Botanici o Sia Latinam. Monococca p(er) avere i granelli non
 combinati, come l'altra, ma Solitarj. In di-
 25 ver-

*[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.sup.***[NdA] *marg.est.*: «V. il foglietto a pag. 17». [NdC] Il testo è riportato su due cartigli interfol. p. 16/17: BK 3 17^{bis}, BK 3 16a^{bis}.*** [NdC] Integrazione dell'Autore *marg.inf.*

[p. 17]

1 versi luoghi d'Italia si nomina anco *Pirra*, e in
 2 qualche luogo semplicemente *Biada*.
 3-6 *espunti*
 7 Alcuni Botanici meno moderni l'hanno chia-
 8 mata *Fruentum barbatum* dalle reste insieme ad-
 9 densate, e *Far vennisulum*, cioè *verniculum*, co-
 10 me la disse il Colonna, dal crederla una sorte di
 11 Farro naturale, e perchè si semina non solo in
 12 Autunno, ma anco in Primavera, almeno ne' luo-
 13 ghi più caldi d'Italia; ne' luoghi però più mon-
 14 tuosi e aspri della Germania dove è comune e molto costumata, si semina
 sempre in
 15 Autunno, e si raccoglie più tardi dell'altre spe-
 16 cie di Grano. La spiga di questa è più sottile,
 17 corta, e più depressa della specie antecedente,
 18 siccome è anche più tenue e corta di
 19 piede. Produce reste ordinate come nell'Orzo, con
 20 i granelli piccoli, alcuna volta rossicci, ma per lo
 21 più biancastri, che non si spogliano se non sotto
 22 la macine.
 23 Gli antichi si servivano di questa per fare una
 24 loro Polenta, o farinata, addimandata *Crimnum*,

25 che facevasi ora con la sua farina, ora con i granelli
26 po-

[p. 18]

1 poco infranti, e per lo più tostati, e questa fu ap-
2 presso loro per lungo tempo in grand'uso, non es-
3 sendo ancora dall'arte umana stato inventato il
4 Pane. Questa specie nutrisce più dell'Orzo, e fas-
5 sene Pane, mescolandola con altre biade.

6 *Specie VII.*
7 TENEILLUM, stato detto *Triticum calycibus*
8 *subquadri-floris, flosculis muticis acutis, foliis se-*
9 *taceis*; dal Bavino *Gramen loliaceum minus spi-*
10 *ca simplici*, e dal Morisone *Gramen loliaceum fo-*
11 *liis & spicis tenuissimis*. Alza un palmo da ter-
12 ra con spiga sottile, simile a quella del Loglio,
13 e composta di semplici e rade glume. In abbon-
14 danza nasce a Gramont, e in altri luoghi presso a
15 Montpellier.

16 *Specie VIII.*
17 IUNCEUM, stato descritto *Triticum calycibus*
18 *truncatis quinquefloris, foliis involutis*; chiama-
19 to dal Bavino *Gramen Tritici spica mutici simili*
20 Prodr. 18., e da esso medesimo nel Pinace stato
21 detto *Gramen Arundinaceum spica Triticea*. Il
22 Lobellio nel Catalogo delle Gramigne lo ha chia-

25 che facevasi ora con la sua farina, ora con i granelli
26 po-

[p. 18]

1 poco infranti, e per lo più tostati, e questa fu ap-
2 presso loro per lungo tempo in grand'uso, non es-
3 sendo ancora dall'arte umana stato inventato il
4 Pane *e da Pulte, cioè Polenta, Si crede che Sia Stata chiamata Spelta, o
dalla Spiga Spianata, quasi targhetta, Latinamente pelta. Questa fa un
Pane molto leggiero e bianco da non Si disprezzare in mancanza delle
altre migliori Specie di Grano, almeno secondo il Canonico Segni, e per
quanto credo allorchè Sia fatta di quella varietà che porta il granello
bianco e nata in Italia, non sia di quella descritta da M. Chomel di
granello rosso bruno, la quale rende un Pane bruno e d'ingrato Sapore, e
perciò è più adoprata e Stimata per farne Birra. Quest'ultimo Autore dice
esser comune in Egitto, in Grecia, e in Sicilia. Questa specie nutrisce più
dell'Orzo e fas-
5 sene Pane, mescolandola con altre biade.

6 *Specie VII.*
7 T. TENEILLUM *calycibus*
8 *subquadri-floris, flosculis muticis acutis, foliis se-*
9 *taceis*; del Bavino *Gramen loliaceum minus spi-*
10 *ca simplici*, e del Morisone *Gramen loliaceum fo-*
11 *liis & spicis tenuissimis*. Alza un palmo da ter-
12 ra con spiga sottile, simile a quella del Loglio,
13 ed è composto di semplici e rade glume. In abbon-
14 danza nasce a Gramont, e in altri luoghi presso a
15 Montpellier.

16 *Specie VIII.*
17 T. IUNCEUM, *calycibus*
18 *truncatis quinquefloris, foliis involutis*; chiama-
19 to dal Bavino *Gramen Tritici spica, mutici simili*
20 Prodr. 18., e da esso medesimo nel Pinace stato
21 detto *Gramen Arundinaceum spica Triticea*. Il
22 Lobellio nel Catalogo delle Gramigne lo ha chia-

23 mato *Gramen frumentarium, triticeum, & sege-*
24 *ta-*

[p. 19]

1 *tale*, che nasce per lo più in luoghi arenosi nelle
2 parti australi dell'Europa, e in Oriente.

Specie IX.

3 REPENS, descritto *Triticum calycibus subu-*
4 *latis trifloris acuminatis*. Nella Flora Lapponica
5 da esso Linneo, e da altri autori stato detto *Tri-*
6 *ticum radice repente foliis viridibus*. Dal Bavi-
7 no, e dallo Scheuchzero *Gramen caninum arven-*
8 *se, sive Gramen Dioscoridis & Officinarum*, che
9 trovasi in abbondanza in quasi tutti i luoghi do-
10 mestici dell'Europa, e particolarmente ancora ap-
11 presso di noi, ed è perenne, di radice serpeggian-
12 te, e grumolosa.
13

Specie X.

14 MARITIMUM, e descritto *Triticum calycibus*
15 *multifloris, flosculis mucronatis spica ramosa. Gra-*
16 *men maritimum panicula loliacea* del Bavino nel
17 Pinace, e *Gramen maritimum panicula ramosa*
18 *maritimum* del medesimo nel Teatro, che parti-
19 colarmente nasce ne' luoghi marittimi della Fran-
20 cia, e dell'Inghilterra.
21
22 Enu-

23 mato *Gramen frumentarium, triticeum, & sege-*
24 *ta-*

*[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.est., interlin.* e su c. interfol. p. 16/17: BK 3
16a.

[p. 19]

1 *tale*, che nasce per lo più in luoghi arenosi nelle
2 parti australi dell'Europa, e in Oriente.

Specie IX.

3 T. REPENS,
4 *Calycibus Subulatis quadrifloris acuminatis*. Nella Flora Lapponica
5 da esso Linneo, e da altri autori era stato detto *Tri-*
6 *ticum radice repente foliis viridibus*; dal Bavi-
7 no, e dallo Scheuchzero *Gramen caninum arven-*
8 *se, sive Gramen Dioscoridis & Officinarum*, che
9 trovasi in abbondanza in quasi tutti i luoghi do-
10 mestici dell'Europa, e da tutti considerato per una Gramigna.
11
12-13 *espunti*

Specie X.

14 T. MARITIMUM, *calycibus*
15 *multifloris, flosculis mucronatis, spica ramosa. Gra-*
16 *men maritimum panicula loliacea* del Bavino nel
17 Pinace, e *Gramen maritimum panicula ramosa*
18 *maritimum* del medesimo nel Teatro, che principalmente
19 nasce nei luoghi marittimi della Fran-
20 cia, e dell'Inghilterra. *Il Rajo nel Catalogo delle Pianta dell'Inghilterra lo
21 disse *Gramen pumilum Loliaceo Simile*, e nell'Istoria *Gramen caninum*
maritimum paniculatum; il Boccone poi nel Musèo *Gramen maritimum,*
paniculis asperis Loliaceis.
22 Enu-

[p. 20]

1 Enumerazione delle specie del Grano
 2 a norma del Turnefort nelle sue
 3 Istituzioni sopra le Piante, dove
 4 se ne trovano citate tredici specie.

Specie I.

5 TRITICUM HYBERNUM ARISTIS CARENS C. B.
 6 da noi chiamato *gentile*. Da alcuni Botanici è
 7 stato distinto in alcune varietà, che si sono citate
 8 alla specie seconda Linneana, dove si possono ve-
 9 dere. La seguente, o seconda di Turnefort non è
 10 che una differenza di questo.
 11

Specie II.

12 SILIGNEUM C. B. Stato detto *Spica & gra-*
 13 *nis albis* dal Raio. *Siligo* da Varrone, Columel-
 14 la, e Plinio. *Tritici genus candidissimum* dal Ce-
 15 salpino, che altro non è, che il nostro gentil
 16 bianco, e particolarmente quello prodotto in ter-
 17 reni gentili, come sarebbe quello, che si raccoglie
 18 nel Pian di Sesto, che è il più bianco, e capace
 19 a fare un Pane eccellente. Di questo secondo nel
 20 Mo-
 21

*Spec. XI.***

Triticum, unilaterale, calycibus unilateralibus alternis muticis. Syst. Nat. Edit. XIII. et Mantiss. 35. stato citato dal Rajo sotto il nome di Gramen exile duriusculum maritimum nell'Istoria; dal Boccone Gramen pusillum uncial, panicula foliacea, nel Museo, perenne e nativo dei luoghi marittimi dell'Italia e della Francia.

*[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.inf.***[NdC] Il testo relativo alla *Specie XI* è riportato dall'Autore sul verso di c. interfol. p. 16/17: BK 3 16a.

[p. 20]

1 Enumerazione delle specie del Grano
 2 a norma del Turnefort nelle sue
 3 Istituzioni sopra le Piante, dove
 4 se ne trovano citate tredici specie.

Specie I.

5 TRITICUM HYBERNUM ARISTIS CARENS C. B.
 6 da noi chiamato *gentile* e dai Francesi le Blé raz. Da alcuni Botanici è
 7 stato distinto in alcune varietà, che si sono citate
 8 alla specie seconda Linneana, dove si possono ve-
 9 dere. La seguente non è
 10 che una differenza di questo.
 11

Specie II.

12 T. SILIGNEUM C. B. stato detto *spica & gra-*
 13 *nis albis* dal Raio. *Siligo* da Varrone, Columel-
 14 la, e Plinio. *Tritici genus candidissimum* dal Ce-
 15 salpino, che altro non è, che il nostro gentil
 16 bianco, particolarmente prodotto in ter-
 17 reni gentili, come sarebbe quello, che si raccoglie
 18 nel Piano di Sesto, che è il più bianco, e capace
 19 a fare un Pane eccellente. Di questo secondo nel
 20 Mo-
 21

[p. 21]

1 Morisone se ne trova una varietà con la resta, e
 2 allora sarebbe quello nominato dal Parkinsonio *Tri-*
 3 *ticum aristis munitum*, che corrisponderebbe a
 4 quella varietà detta da noi volgarmente *Bianchet-*
 5 *ta*, e *Civitella*.

6 *Specie III.*
 7 ARISTIS CIRCUMVALLATUM, *granis & spica*
 8 *rubentibus, glumis laevibus, & splendentibus* del
 9 Raio. Lo stesso di quello detto da altri *Estivo*, e
 10 volgarmente *Marzuolo*. Vedi la specie prima di
 11 Linneo descritta sopra alla pag. 7.

12 *Specie IV.*
 13 ARISTATUM *spica maxima cinericea glumis*
 14 *hirsutis Rai*, forse lo stesso stato detto da Giovan-
 15 ni Bavino *Triticum cinereum maximum aristis do-*
 16 *natum triturando glumas deponens*, e dal Moriso-
 17 ne *Triticum spica villosa quadrata longiore*. Com-
 18 parisce questo esser precisamente il nostro *Gran gros-*
 19 *so comune*, chiamato anco volgarmente *Ravanese*,
 20 producendo lo stelo, o piede molto alto, la spiga
 21 lunga più d'un palmo, comprese le reste, che so-
 22 no assai ruvide, e che stagionate nereggiano, sic-
 23 come nereggianti, o cineree, e irsute sono l'ester-
 24 ne glume, o calici in questa sorte. Le sue gra-
 25 nel.

[p. 21]

1 Morisone se ne trova una varietà con la resta, e
 2 allora sarebbe quello nominato dal Parkinsonio *Tri-*
 3 *ticum aristis munitum*, che corrisponderebbe a
 4 quella varietà detta da noi volgarmente *Bianchet-*
 5 *ta*, e *Civitella*.

6 *Specie III.*
 7 ARISTIS CIRCUMVALLATUM, *granis & spica*
 8 *rubentibus, glumis laevibus, & splendentibus* del
 9 Raio. Lo stesso di quello detto da altri *Estivo* o Trimestre, e
 10 volgarmente *Marzuolo*. Vedi la specie prima di
 11 Linneo descritta sopra alla pag. 7.

12 *Specie IV.*
 13 T. ARISTATUM *spica maxima cinericea glumis*
 14 *hirsutis Raii*, forse lo stesso stato detto da Giovan-
 15 ni Bavino *Triticum cinereum maximum aristis do-*
 16 *natum triturando glumas deponens*, e dal Moriso-
 17 ne *Triticum spica villosa quadrata longiore* *e per conseguenza semplice
 varietà della Specie X.^a di Turnefort, detta volgarmente da noi
Mazzocchio, che differisce soltanto da questo p(er) avere lo Stelo più
 robusto e la Spiga quasi rotonda, in vece di averla quasi quadrata come
 questo di cui quì ora intendo parlare. Com-
 18 parisce questo esser precisamente il nostro *Grano gros-*
 19 *so comune*, chiamato volgarmente *Ravanese* e dai Francesi Blé barbu;
 20 producendo lo stelo, o piede molto alto, la spiga
 21 lunga Fino ad un palmo e più, comprese le reste, che so-
 22 no assai ruvide, e che stagionate nereggiano, sic-
 23 come nereggianti, o cineree, e irsute sono in questa Sorte l'ester-
 24 ne glume, o calici. Le sue gra-
 25 nel.

*[NdC] Integrazione dell'Autore *interlin.*, *marg.est.*, *marg.inf.*

[p. 22]

I nella sono bionde esternamente, bianchissime di
 2 dentro, e battute facilmente si spogliano. Fa que-
 3 sto, depurato che sia dalla crusca, un Pane assai
 4 bianco, e saporito da famiglia, e fa prova in tut-
 5 te le pianure di terra piuttosto grossa, come nelle
 6 vicinanze di Firenze, non già nelle nostre Ma-
 7 remme, dove è stato più volte provato, ma tro-
 8 vato non riescirvi, che il primo, o secondo anno
 9 al più. Bensì si semina, e si raccoglie in tali luo-
 10 ghi la specie terza di Linneo addimandata ivi vol-
 11 garmente *Andriolo*.

12

Specie V.

13 RUFUM GRANO MAXIMO C. B. dagli autori
 14 dell'Istoria Lugdunense, e da Giovanni Bavino
 15 creduto il *Farro*, ovvero l'*Adoreo* degli antichi.
 16 Si raccoglie questa specie particolarmente in In-
 17 ghilterra, dove non se ne servono per Pane, rie-
 18 scendo per quest'effetto molto inferiore a diverse
 19 altre specie di Grano, ma lo adoprano come Far-
 20 ro per minestre, e per una specie di polenta tro-
 21 vata da essi molto gustosa, e nutritiva. Da noi

[p. 22]

I nella sono bionde esternamente, bianchissime di
 2 dentro, e battute facilmente si spogliano. Fa que-
 3 sto, depurato che sia dalla crusca, un Pane piuttosto
 4 bianco, e saporito, da famiglia, e fa prova in tut-
 5 te le pianure di terreno grosso e di profondità, come nelle
 6 vicinanze di Firenze, non già nelle nostre Ma-
 7 remme, dove è stato più volte provato, e tro-
 8 vato non riescirvi, sennon per il primo, o secondo anno
 9 al più. Bensì si semina e si raccoglie in tali luo-
 10 ghi una varietà di questo medesimo, descritta da Linneo per la sua specie
 terza, addimandata vol-
 11 garmente dai nostri *Andriolo*. *Secondo Plinio, e per parere ancora di
 M.^r Desplaces conoscevansi anticamente in Italia tre sole Specie di
 Frumento il *Far*, o *Farro*, la *Siligine*, e il *Tritico*. E' stato creduto da i più
 intelligenti delle cose geoponiche, e dal suddetto M.^r Desplaces che il
Farro fosse precisamente il *Grano rosso con le reste*, o sia quello che più
 comunemente si dice *Grano duro grosso* V. Spec. quinta seguente; la
Siligine il *Grano gentile*, o Spec. 2. di T. e il *Triticum*, altrimenti *Robus*
 il Grano nostro comune, o *grosso* detto generalmente presso di noi
Ravanese Spec. quarta di Turnefort, e non altro che questo essere quello
 che Plinio stesso aveva anche detto *Italicum*, e altri dissero *Romanum*,
 quando non si voglia dire che per questo si deva piuttosto intendere
 la Specie X.^a Turneforziana, sorta di Grano da noi volgarmente detto
Mazzocchio, e che è, come facilmente si potrà rilevare dai Sinonimi e
 caratteri ivi rilevati, una semplice varietà o degenerazione di questo, se
 non è questo al contrario una degenerazione o varietà di quello, lo che
 conchiude il medesimo.

12

Specie V.

13 T. RUFUM GRANO MAXIMO C. B. che dagli Autori
 14 dell'Istoria Lugdunense, e da Giovanni Bavino è stato
 15 creduto il *Farro*, ovvero l'*Adoreo* degli antichi.
 16 Si raccoglie particolarmente in In-
 17 ghilterra, dove non se ne servono per Pane, rie-
 18 scendo per quest'effetto inferiore a diverse
 19 altre specie di Grano, ma lo adoprano come Far-
 20 ro per minestre, e per una specie di polenta
 21 molto gustosa, e nutritiva. Da noi

22 si chiama *Grano duro grosso*, e ancora noi ne fac-
 23 ciamo costruito per paste, e per minestre come
 24 Farro. Da qualche anno in quà si semina, e si
 25 rac-

[p. 23]

1 raccoglie anco in Toscana in certi adattati terre-
 2 ni, come sono le coste de' poggi, facendo vedere l'
 3 esperienza, che ci prova molto bene, anzi me-
 4 glio. Ma giova aver l'avvertenza di seminarlo
 5 anticipatamente all'altro comune, e spesso bisogna
 6 rinnovarne il seme, perchè nel corso di qualche
 7 anno imbastardisce. Le sue glume sono irsute, ma
 8 senza resta. Tra quello però che ci viene per ma-
 9 re, ed il raccolto da noi, e tra quello prodotto
 10 da diverse terre si trova qualche diversità nel co-
 11 lore. Il forestiero rosseggia di vantaggio, e per
 12 l'uso del Semolino, e delle Paste si trova che il
 13 nostrale fa migliore e più utile effetto; e tale
 14 è quello in specie, che in oggi si semina, e si
 15 raccoglie nel Territorio di Barga, e di Monte
 16 Carlo.

17 Il Grano duro minore è propriamente quello
 18 adoprato più comunemente per Farro appresso di
 19 noi, ed è la specie Turneforziana undecima, nel-
 20 la descrizione della quale si è anco toccata la ma-
 21 nifattura del Semolino. E' probabile, che questa
 22 quinta specie di Turnefort appartenga alla specie
 23 terza di Linneo, o sia al *Triticum turgidum*, co-
 24 me sua varietà.

25 Spe-

22 si chiama *Grano duro grosso*, e ancora noi ne fac-
 23 ciamo costruito per paste, e per
 24 Farro in minestre. Da qualche anno in quà si semina, e si
 25 rac-

* [NdC] Integrazione dell'Autore su c. interfol. p. 16/17: BK 3 16b, *marg.inf.*

[p. 23]

1 raccoglie anco in Toscana in certi adattati terre-
 2 ni, come sono le coste de' poggi, facendo vedere l'
 3 esperienza, che ci prova molto bene, anzi me-
 4 glio. Ma giova aver l'avvertenza di seminarlo
 5 anticipatamente all'altro comune, e spesso bisogna
 6 rinnovarne il seme, perchè nel corso di qualche
 7 anno imbastardisce. Le sue glume sono irsute, ma
 8 senza resta. Tra quello però che ci viene per ma-
 9 re, ed il raccolto da noi, e tra quello prodotto
 10 da diverse terre si trova qualche diversità nel co-
 11 lore. Il forestiero rosseggia di vantaggio, e per
 12 l'uso del Semolino, e delle Paste, produce meno utile effetto del nostrale.
 Il nostra[le]*
 13 *espunto*
 14 in oggi si semina, e si
 15 raccoglie nel Territorio di Barga, di Monte
 16 Carlo, **e in alcune coste presso l'Impruneta. La Sementa di questo Si
 dovrebbe certamente accrescere, perchè questa Specie è forse la più utile che
 Si conosca. Primieramente ci dà una raccolta Superiore a quella degli altri
 Grani, almeno nei terreni buoni e ad essa appropriati; Secondariamente
 riesce perfettamente anche a panizzarsi, facendo un Pane Saporito, Sano, e
 più Sostanzioso di qualunque altro, benchè non riesca di quella bianchezza,
 che riesce col gentile. Di questo aveva detto Plinio Optimum granum quod
rubet, et dentibus fractum eundem habet colorem; deterius cui plus intus
albi est. In terzo luogo mescolato con una proporzionata quantità di Grano
 gentile, riesce a far Paste di tutta la perfezione all'uso di quelle di Cagliari,
 di Genova, e di Napoli, e per questo i Pastai lo pagano un prezzo maggiore
 dell'altro Grano e del forestiero. Facendosi le Paste di Grano gentile, come
 Si pratica presso di noi in varie Famiglie, non hanno esse tanto Sapore,
 nè quella consistenza che Si richiede, ma al primo bollire Si disfanno e
 divengono una quasi farinata.

Senza dubbio la vera Specie archetipa del Grano è questa Specie, o Sia il Grano duro, chiamato dagl'Antichi Far; ma in questo nostro Clima, come Sopra Si è detto facilmente degenera riducendosi alla natura del nostrale comune, detto Triticum da Plinio.

17 Evvene una differenza nominata Grano duro minore, la quale è
 propriamente quella
 18 adoprata più comunemente per Farro appresso di
 19 noi, ed è la specie Turneforziana nona, nel-
 20 la descrizione della quale si è anco toccata la ma-
 21 nifattura del Semolino. E' probabile, che questa
 22 quinta specie di Turnefort appartenga alla specie
 23 terza di Linneo, o sia al *Triticum turgidum*, co-
 24 me sua varietà.
 25 *Spe-*

*[NdC] Erosione del *marg.est.*

** [NdC] Integrazione dell'Autore su verso di c. interfol. p. 16/17: BK 3 16b, *marg. inf.*

[p. 24]

1 *Specie VI.*
 2 TRITICUM RUFUM HEXASTICHON del Bavino;
 3 *Tritici rufi genus aliud* degli autori dell'Istoria
 4 Lugdunense, che probabilmente non è che una
 5 differenza accidentale di una delle tre antecedenti
 6 specie, e secondo il Morisone della quarta Turne-
 7 forziana precisamente, e detta così dalla quantità
 8 degli ordini, o filari de' granelli, che in questo
 9 sono sei. E' stato anco detto *Triticum sexangu-*
 10 *lum*; i Francesi lo chiamano *Bled riguet*¹
 11 per la sua robustezza e rigidità, ovvero *Froument*
 12 *a six quarres*, creduto da alcuni l'*Arinca* degli
 13 antichi.²

[p. 24]

1 *Specie VI.*
 2 TRITICUM RUFUM HEXASTICHON del Bavino;
 3 *Tritici rufi genus aliud* degli Autori dell'Istoria
 4 Lugdunense, che probabilmente non è che una
 5 differenza accidentale di una delle tre antecedenti
 6 specie, e secondo alcuni della quarta Turne-
 7 forziana precisamente, e così detta dalla quantità
 8 degli ordini, o filari de' granelli, che in questo
 9 sono sei *perfetti; mentre nella Specie originale impone le Spighe di
 quattro soli ordini, o al più con qualche solo accenno o principio di
 qualche altro ordine di granelli. E' stato anco perciò detto *Triticum*
sexangu-
 10 *lum*; i Francesi lo chiamano *Bled riguet*
 11 per la sua robustezza e rigidità, ovvero *Froument*
 12 *a six quarres*, creduto da alcuni l'*Arinca*
 13 degli antichi.

14 *Specie VII.*
 15 TRITICUM SPICA MULTIPLICI del Bavino;
 16 *Triticum ramosum* di Plinio, e del Cesalpino.
 17 Dall'Anguillara detto *Fruentum racemosum*, e
 18 dal Tabernamontano *Triticum typhinum multiplici*
 19 *spica*. In Franzese *Bled qui truche*, e si coltiva
 20 nel Napoletano, e in Sicilia, chiamato volgar-
 21 mente *Grano di Smirne*, e *Grano d'Egitto*, da
 22 altri *Grano del Grasso*, e da altri *Mazzocchio*,
 23 ma impropriamente, perchè sotto il nome di *maz-*
 24 *zoc-*

25 ¹*Gaspari Bauhini Theatri Botanici Liber primus Basileae 1658.*

26 in fol. pag. 370.

27 ²*La Nouvelle Maison Rustique huitieme edition Tom. I. pag. 552.*

14 *Specie VII.*
 15-24 *espunti*
 25-27 *espunti*

*[NdC] Integrazione dell'Autore *marg. est.*

[p. 24bis]*

I VIII.
 2 SEMINE OBLONGO di Gaspero Bavino, e da
 3 Giovanni Bavino stato chiamato *Triticum specio-*
 4 *sum grano oblongo*. Vien descritto da Gaspero
 5 Bavino nel Teatro, per una sorte di Grano sterilissi-
 6 mo,
 7 mo, e tra i peggiori. Il suo granello è lungo, sottile,
 8 e scuro. Nei Paesi Bassi, come presso Madasco-
 9 na, dove se ne raccoglie in copia, particolar-
 10 mente ne' terreni molto umidi, lo chiamano *Long*
 11 *gran*, e ne fanno pane negli anni di maggior pe-
 12 nuria, altrimenti lo danno ai Polli. Il medesimo
 13 Autore lo fa molto simile a quel Grano, o Fru-
 14 mento, propriamente specie d'Orzo¹, detto
 15 dai Franzesi *Escourgeon*, *Orge d'Automne*, e *Or-*
 16 *ge prime*. Da altri poi è stato detto *Triticum*
 17 *agreste*.

18 ¹Dai Botanici, come da Gaspero Bavino, è detto *Hor-*
 19 *deum polystichum hybernum*, per seminarli in Autunno, e
 20 per reggere più d'ogni altra specie all'ingiurie dell'In-
 21 verno ne' paesi anco più freddi. Da altri *Hordeum plenum*,

[p. 25]

1 *zocchio* s'intende più comunemente un'altra spe-
 2 cie di Grano. Anco questa moltiplicazione di spi-
 3 ga non è che una varietà accidentale prodotta in
 4 particolare dal clima, poichè il secondo, o terzo
 5 anno degenera, e diventa Grano comune di spiga
 6 scempia.

Specie VIII.

7 ARISTIS LONGIORIBUS SPICA ALBA del Bavi-
 8 no. Dal Lobellio nelle figure chiamato *Robus, sive*
 9 *Triticum Insulanic Gallo-belgis Loca vocatum.*
 10 Dal Ruellio creduto probabilmente il Farro de'
 11 Franzesi, *an Far Gallicum, sive barbati genus*
 12 Ruell. *Triticum Typhinum* del Gerardo. *Triticum*
 13 *quartum* del Tabernamontano, del quale se ne ci-
 14 ta un'altra specie dal Morisone, che probabilmen-
 15 te non sarà che una mera, e accidental varietà
 16 di questo, ed è il *Triticum maius rubrum spica*
 17 *quadrangulari splendente eleganter aristata*, stato
 18 detto dal Bavino *Triticum longioribus aristis spica*
 19 *subcaerulea*; e dal Lobellio *Triticum Loca voca-*
 20 *tum alterum*, che produce una spiga grossa, e
 21 quadrata, di due serie di granelli per ciascun an-
 22 golo, di gusci, o glume lisce, e rosseggianti,
 23 dalla cima delle quali nascono le reste lunghissi-
 24 me,
 25

22 e *magnum*, per la pienezza e grandezza della spiga, e
 23 dai Francesi *Escourgeon*, altrimenti *Secorgeon*, quasi soccor-
 24 so delle persone *Secours des gens*, corrottamente detto anche
 25 *Soucrion*, o *Sucrion*.

*[NdC] Sul verso di c. interfol. p. 24/25: BK 3 24a, rimontato testo a stampa tratto da Copia B p. 29, 30: BK 3 24b, BK 3 24c e da Copia A p. 30: BK 3 24d.

[p. 25]

1-6: *espunti**Specie IX.*

7 Triticum ARISTIS LONGIORIBUS SPICA ALBA del Bavi-
 8 no. Dal Lobellio nelle figure chiamato *Robus, sive*
 9 *Triticum Insulanic Gallo-belgis Loca vocatum.*
 10 Dal Ruellio è creduto probabilmente il Farro de'
 11 Francesi, *an Far Gallicum, sive barbati genus*
 12 Ruell. *Triticum Typhinum* del Gerardo, e *Triticum*
 13 *quartum* del Tabernemontano *appresso di noi volgarmente Bianchetto,
 14 Bianchetta, Civitella, e corrottamente anche Citella. Dal Morisone si cita
 una Specie di Grano, che parrebbe dovesse appartenere come varietà,
 sebbene all'aspetto molto sensibile, a questa Specie, detta da esso
 15-16 *espunti*
 17 *Triticum maius rubrum spica*
 18 *quadrangulari splendente eleganter aristata*, nominato
 19 dal Bavino *Triticum longioribus aristis spica*
 20 *caerulea*; e dal Lobellio *Triticum Loca voca-*
 21 *tum alterum*, che produce una spiga grossa, e
 22 quadrata, di due serie di granelli per ciascun an-
 23 golo, di gusci o glume lisce, e rosseggianti,
 24 dalla cima delle quali nascono le reste lunghissi-
 25 me,

*[NdC] Integrazione dell'Autore *marginis inf.*

[p. 26]

1 me, rigide, aspre, e di colore il più delle volte
 2 ceruleo. Il Gerardo, e il Parkinsonio lo dissero
 3 *Triticum lucidum*, e il Tabernamontano *Triticum*
 4 *nigrum peregrinum secundum*, e dal Lobellio nel-
 5 le figure fu chiamato *Triticum lividum*. Si co-
 6 stuma molto seminarlo nella Fiandra Franzese do-
 7 ve lo chiamano *Bled luy sier*, e *Locar*, e comu-
 8 nemente in Franzese *Bled Turquet*. I granelli
 9 di questo sono grandi, duri, e lucenti, di un co-
 10 lore porporeggiante scuro. Si raccoglie ne' monti
 11 anco più aridi, e freddi, reggendo a tutte l'in-
 12 giurie de' tempi. E' stato chiamato *Loca* quasi *lo-*
 13 *culare*, a cagione de' gusci o glume, che forte-
 14 mente stringono il suo granello. Il Pane fatto
 15 con questo è nero, grave, e difficile a digerirsi,
 16 e solo adattato per le persone di gran fatica, lad-
 17 dove il Pane fatto con quello della prima varietà
 18 è bianco, e delicato, essendo di granello dentro,
 19 e fuori bianco.

[p. 26]

1 me, rigide, aspre, e di colore il più delle volte
 2 ceruleo. Il Gerardo, e il Parkinsonio lo dissero
 3 *Triticum lucidum*; il Tabernemontano *Triticum*
 4 *nigrum peregrinum secundum*, il Lobellio nel-
 5 le figure *Triticum lividum* *e l'Istoria Lùgdunense lo ha nominato Tragus
 6 Frumenti genus Spica caerulea. Si co-
 7 stuma molto seminarlo nella Fiandra Francese do-
 8 ve lo chiamano *Bled luy sier*, e *Locar*, e comu-
 9 nemente in Francese *Bled Turquet*. **Passate ad esame tutte le Specie e
 10 varietà di Grano coltivate in Toscana, mi pare che il Triticum lividum,
 11 di cui abbiamo qui parlato sia quello che da noi volgarmente si chiama
 12 Grano Lupo, avendo appunto tutte le sopra espresse Segnature. Ei
 13 produce una Spiga assai grossa e lunga a segno che molte Spighe dalla
 14 loro base fino all'apice delle teghe o reste si sono trovate di un palmo e
 15 mezzo; sono robuste e ruvide tanto p(er) le reste che per le glume o calici,
 16 e tanto esse reste che le glume sono di un color livido-nero, o turchino-
 17 nero, il qual colore nei campi di tal Grano, ridotto che sia alla maturità
 18 è assai visibile anche da lontano. L'impostatura dei granelli è di quattro
 19 p(er) parte, o sieno otto p(er) giro o palco, e p(er) fino di dodici in non
 poche, fuori che nella parte inferiore e superiore di esse Spighe, dove i
 calici sono vuoti o abortivi, e dove non vi è qualche volta che dei granelli
 assai piccoli in mezzo a molti calici o glume. Desidera un terreno grosso e
 montuoso, ma di buon fondo, e fors'anche combinato col tufo, avendolo
 veduto del più bell'aspetto e grave di Spiga nel 1768. a S. Gimignano in
 alcuni Campi dell'Ospedale degl'Innocenti, doue il terreno era della detta
 natura. Quando le Stagioni vanno favorevoli a questa Specie di Grano,
 la rendita di esso è grande, ma il più delle volte è stato trovato fallace. I
 granelli
 9 di questa varietà sono grandi, duri, e lucenti, di un co-
 10 lore porporeggiante scuro o quasi turchino. Si raccoglie ne' monti
 11 anco più aridi, e freddi, reggendo a tutte le in-
 12 giurie de' tempi. E' stato chiamato *Loca* quasi *lo-*
 13 *culare*, a cagione de' gusci o glume, che forte-
 14 mente stringono il suo granello. Il Pane fatto
 15 con questo è nero, grave, e difficile a digerirsi,
 16 e solo adattato per le persone di fatica, lad-
 17 dove il Pane fatto con quello della prima varietà
 18 è bianco, e delicato, essendo di granello dentro
 19 e fuori bianco.

20 *Specie IX.*
 21 TYPHINUM SIMPLICI FOLLICULO HISPANICUM
 22 del Bavino, e *typhinum* del Dodoneo nell'Istoria.
 23 Il Lobellio lo dice semplicemente *Triticum aristis*
 24 *circumvallatum*, mera varietà dell'antecedente. Il
 25 gra-

[p. 27]

1 granello di questo è minore del comune duro, ed
 2 è di color lionato, latin. *Fulvus*, e facilmente si
 3 spoglia. Lo stelo, o gambo di questo è tenue, e
 4 basso, ma le reste, che porta, sono lunghe, e rigi-
 5 de, a somiglianza di quelle dell'orzo. Questa
 6 qualità di grano nasce per lo più nella Spagna, e
 7 nell'Isole Fortunate, e generalmente ci vien por-
 8 tato dagl'Inglesi, che ne fanno commercio. Na-
 9 sce però anco appresso di noi, e vuol esser semina-
 10 to anticipatamente all'altro grano, ma facilmen-
 11 te degenera, e bisogna rinnovarne il seme. Si
 12 chiama propriamente *Grano duro rosso*, e *Farro*,
 13 e serve per Paste, e per il Farro, che si usa tra
 14 noi, siccome ancora per *Semolino*; benchè propria-
 15 mente per *Semolino* si preferisca la specie quinta
 16 di sopra descritta, la quale serve pure per fare le
 17 Paste migliori, e più bianche, come sono i *Ver-*
 18 *micelli fini*, i *Maccheroni fini*, i *Tagliatelli sot-*
 19 *tili*, i *Foratini*, i *Semini*, i *Ghianderini*, le *Ro-*
 20 *telline*, ec. Per far ciò s'infragne, o acciaccia questa
 21 specie di Grano, o Farro naturale, per mezzo d'
 22 una macine d'*Alberese*, o d'altra pietra meno
 23 dura del marmo, e che si muove lentamente, indi
 24 si passa per certi appropriati stacci, che separano

20 *Specie XI.*
 21 TYPHINUM SIMPLICI FOLLICULO HISPANICUM
 22 del Bavino, e *typhinum* del Dodoneo nell'Istoria.
 23 Il Lobellio lo dice semplicemente *Triticum aristis*
 24 *circumvallatum*, mera varietà dell'antecedente. Il
 25 gra-

[p. 27]

1 granello di questo è minore del comune duro, ed
 2 è di color lionato, Latin. *fulvus*, e facilmente si
 3 spoglia. Lo stelo, o gambo di questo è tenue, e
 4 basso, ma le reste, che porta, sono lunghe, e rigi-
 5 de, a somiglianza di quelle dell'Orzo. Questa
 6 qualità di Grano nasce per lo più nella Spagna, e
 7 nell'Isole Fortunate, e generalmente ci vien por-
 8 tato dagl'Inglesi, che ne fanno commercio. Na-
 9 sce però anco appresso di noi, e vuol esser semina-
 10 to anticipatamente all'altro, ma facilmen-
 11 te degenera, e bisogna rinnovarne il seme. Si
 12 chiama propriamente *Grano duro rosso*, e *Farro*,
 13 e serve per Paste, e per il Farro, che si usa tra
 14 noi, siccome ancora per *Semolino*; benchè propria-
 15 mente per *Semolino* si preferisca la specie quinta
 16 di sopra descritta, la quale anche serve per fare le
 17 Paste migliori, e più bianche, come sono i *Ver-*
 18 *micelli fini**, i *Maccheroni fini*, i *Tagliatelli sot-*
 19 *tili*, i *Foratini*, i *Semini*, i *Ghianderini*, le Lentine le *Ro-*
 20 *telline*, ec. Per far queste s'infragne, o acciaccia
 21 per mezzo d'
 22 una macine d'*Alberese*, o d'altra pietra meno
 23 dura del marmo, mossa lentamente, indi
 24 si passa per certi appropriati stacci, che separano

* [NdC] Integrazione dell'Autore su c. interfol. p. 26/27: BK 3 26b.

**[NdC] Il testo è stato inserito da Manetti in Copia C, c. interfol. p. 26/27: BK 3 26a. In realtà questa carta apparteneva alla Copia A e il segno di richiamo è stato apposto correttamente al rigo 8; in Copia C l'Autore ha invece erroneamente apposto il segno di richiamo al rigo 19.

25 il fiore, o sottile, il mezzano, ed il grosso; il
26 mez-

[p. 28]

1 mezzano, che viene egualissimo come una grossa
2 arena, è il nostro Semolino, il grosso è il Farro
3 artefatto, e dell'uno, e dell'altro ce ne servia-
4 mo cocendolo in minestre, come si fa del Riso.
5 Il *Crimno*, o *Crimnon* dei Greci è una Po-
6 lenta fatta con la farina più grossa di Zea, o di
7 qualche specie ancora di Grano, e d'Orzo, la
8 quale nutrisce molto, si digerisce facilmente, ma
9 costipa il corpo, specialmente se sarà fatta di Zea
10 grossamente macinata, e tostata. Propriamente fa-
11 cevasi con la parte più grossa della farina delle no-
12 minate specie passata per un vaglietto di fori lar-
13 ghi, e questa perfettamente corrisponde al nostro
14 Semolino.
15 L'*Atera* latin. *Athera* è una liquida farinata
16 fatta dalla più sottile farina di Zea, alimento con-
17 venientissimo per i fanciulli.

25 il fiore, o sottile, il mezzano, ed il grosso **; il
26 mez-

*[NdC] Integrazione dell'Autore da destinarsi ad una nota su verso di c. interfol. p. 26/27: BK 3 26b: «Quella Specie di Pasta detta da noi in Toscana Vermicelli, altri Popoli, almeno negli addietro tempi, l'hanno chiamata con nomi molto diversi. Dai Bolognesi è stata detta Orati, dai Reggiani Fermentini, dai Veneziani Minutelli, dai Mantovani Pancardelle, e da altri Tri».

**[NdA] *marg.inf.*: «Si veda il vantaggio della Macinatura economica descritta nella Memoria II.».

[p. 28]

1 mezzano, che viene egualissimo come una grossa
2 arena, è quello che noi chiamiamo propriamente Semolino, il grosso è il Farro
3 3 artefatto, e dell'uno, e dell'altro ce ne servia-
4 4mo, cuocendolo, per minestre, come si fa del Riso. *Sicuramente la
5 sopraddetta Specie di Grano duro rosso con le reste è quella, dalla
6 quale anche i Romani ricavavano il loro Farro, ed è probabile che la
7 raccogliessero nei loro terreni, e particolarmente nella Sicilia. Non pare
8 che gli antichi Greci, nè tampoco i Romani avessero in uso queste Paste
9 quivi nominate, alla riserva forse delle Lasagne dai Greci dette Pegmata,
10 e Itria. Si veda la Sitologia T. I. §. VI. N.º II. Il Farro in Egitto, secondo
11 Plinio Lib. XVIII. Cap. 7. facevasi di Spelda, e in Francia di Grano
12 bianchissimo, detto Branca, Branca, Latinamente Santalum e Siligo V.
13 Spec. II. Linneana.
14 Il *Crimno*, o *Crimnon* dei Greci è una Po-
5 lenta fatta con la farina più grossa di Zea, o di
6 qualche specie ancora di Grano, e d'Orzo, la
7 quale nutrisce molto, si digerisce facilmente, ma
8 costipa il corpo, specialmente se sarà fatta di Zea
9 grossamente macinata, e tostata. Propriamente fa-
10 cevasi con la parte più grossa della farina delle no-
11 minate specie passata per un vaglietto di fori lar-
12 ghi, e questa perfettamente corrisponde al nostro
13 Semolino. **La Zea dei Greci era la stessa Specie di Grano che il Far, o
14 Farrhus dei Romani, e ciò, facendo tutte le altre prove, viene autenticato
da Dionisio d'Alicarnasso nelle Antichità Romane Lib. IV. dicendo
Farrhus (Scilicet Far) nobis dictus Zea.
15 L'*Atera* latin. *Athera* è una liquida farinata

18 *Specie X.*
 19 POLONICUM, del quale si veda quanto è sta-
 20 to detto sopra alla specie IV. *Linneana.*
 21 *Spe-*

[p. 29]

1 *Specie XI.*
 2 SPICA HORDEI LONDINENSIBUS del Raio,
 3 *Zeophyrum, sive Triticospeltum* di Gaspero Bavi-
 4 no, *Hordeum nudum, seu Gimnocrithon* di Gio-
 5 vanni Bavino, specie terza di Spelta del Trago.
 6 *Hordeum nudum* del Gerardo, e *Hordeum mun-*
 7 *dum* del Cesalpino. Varietà della prima specie di
 8 Orzo del Linneo, e detto da esso *Hordeum floscu-*
 9 *lis omnibus hermaphroditis, seminibus decorticatis;*
 10 e dal Morisone chiamato *Triticum aestivum spica*
 11 *Hordei polystichi;* crescendo con le reste a norma
 12 dell'orzo, ed avendo nella spiga molti ordini di
 13 granella. Non ha che una gluma semplice, facile
 14 a cadere; il colore del granello è rossiccio, e colti-
 15 vasi specialmente in Germania per cibo umano,
 16 sia in Pane, sia in Polente, sia in altre maniere
 17 accomodato.

18 *Specie XII.*
 19 SEMINE OBLONGO di Gaspero Bavino, e da
 20 Giovanni Bavino stato chiamato *Triticum specio-*

16 fatta dalla più sottile farina di Zea, alimento con-
 17 venientissimo per i fanciulli.

18 *Specie XII.*
 19 POLONICUM, del quale si veda quanto è sta-
 20 to detto sopra alla specie IV. *Linneana.*
 21 *Spe-*

*[NdC] Integrazione dell'Autore su c. interfol. p. 28/29: BK 3 28b; sulla stessa compare altro testo completato *marg.inf.* p. 28, da collegare a p. 126 numero 31, come da nota dell'Autore *marg.est.* di p. 126.

**[NdC] Integrazione dell'Autore su cartiglio interfol. p. 28/29: BK 3 28a. Questo testo era destinato alla Copia A come si evince dal richiamo manoscritto «La Zea dei Greci» apposto a rigo 14 Copia A

[p. 29]

I-23 *espunti**

*[NdC] L'Autore in fase di prima revisione corregge nella stampa *Specie XII* in *Specie VIII*. Quando successivamente espunge l'intera pagina, annota in margine alla correzione: «già stata messa al suo luogo».

21 *sum grano oblongo*. Vien questo descritto da Gaspero
 22 Bavino nel Teatro, per una sorte di grano sterilissi-
 23 mo,

[p. 30]

1 mo, e tra i peggiori. Il suo granello è lungo, sottile,
 2 e scuro. Nei paesi bassi, come presso Madascona,
 3 dove se ne raccoglie in copia, particolarmente ne' terreni
 4 molto umidi, lo chiamano *Long gran*, e ne fanno pane negli
 5 anni di maggior penuria, altrimenti lo danno ai Polli. Il
 6 medesimo autore lo fa molto simile a quel Grano, o Frumento,
 7 propriamente specie d'Orzo¹, detto dai Francesi
 8 *Escourgeon*, *Orge d'Automne*, e *Orge prime*. Da altri poi
 9 è stato detto *Triticum agreste*.
 10
 11

Specie XIII.

12 TYPHINUM SIMPLICI FOLLICULO di Gaspero
 13 Bavino, da Giovanni Bavino chiamato *Triticum cinereum*
 14 *maximis aristis donatum trituro glu- mas deponens*, e dal Trago,
 15 e Dodoneo *Triticum Romanum*, e *Italicum*. Il Ruellio, e il
 16 Dodoneo nell'edizione Francese, lo dissero *Typha cerealis*,
 17 e pa-
 18
 19

20 ¹Dai Botanici, come da Gaspero Bavino, è detto *Hordeum polystichum*
 21 *hybernum*, per seminarli in Autunno, e per reggere più d'ogni
 22 altra specie all'ingiurie dell'Inverno ne' paesi anco più freddi.
 23 Da altri *Hordeum plenum*, e *magnum* per la pienezza, e grandezza
 24 della spiga, e dai Francesi *Escourgeon*, altrimenti *Secor- geon*,
 25 quasi soccorso delle persone *Secours des gens* corrottamente
 26 detto ancora *Soucrion*, e *Sucrion*.
 27

[p. 30]

I-II *espunti*

12

Specie X.

13 Triticum TYPHINUM SIMPLICI FOLLICULO di Gaspero
 14 Bavino, da Giovanni Bavino chiamato *Triticum cinereum*
 15 *maximis aristis donatum trituro glu- mas deponens*, e dal Trago,
 16 e Dodoneo *Triticum Romanum*, e *Italicum*. Il Ruellio, e il
 17 Dodoneo nell'edizione Francese, lo dissero *Typha cerealis*,
 18 e pa-
 19

20-27 *espunti*

[p. 31]

1 e parimente sotto nome di *Typha* lo citarono mol-
 2 ti altri, tra i quali il Fuchsio, perchè nella spi-
 3 ga si rassomiglia alquanto alla *Tifa palustre*. Il
 4 Gerardo però nella sua Storia delle Piante, citando
 5 questa specie, lo chiamò unicamente *Triticum ari-*
 6 *stis circumvallatum*, chiamato in Franzese *Bled*
 7 *barbu*. Gaspero Bavino vuole, che sia il grano
 8 Italiano, nominato dal Mattioli, che anco negli
 9 antichissimi tempi, e molto avanti ai tempi di
 10 Alessandro Magno veniva per bontà stimato, co-
 11 me lo celebrò anco Sofocle nella favola di Tritto-
 12 lemo, e quello stesso, che Plinio antepose a tut-
 13 ti gli altri grani, lodandolo per il peso, e per la
 14 bianchezza. Da tutte queste notizie, e denomina-
 15 zioni, sembra che questa specie di Grano, altra
 16 specie, o qualità non possa precisamente essere,
 17 che quella di Gran Grosso, che da noi si chiama
 18 *Mazzocchio*, corrispondendo tutti i caratteri alle
 19 segnature, e qualità stategli assegnate dagli autori
 20 citati. Realmente appresso di noi nasce vigoroso,
 21 e grande in tutte le sue parti, corredato di rigide
 22 reste, e produce i granelli grossi, rotondi, biondi,
 23 e pesanti, che rendono molta farina, la quale fa
 24 pure un bianchissimo pane. Maggiormente poi si
 25 rileva esser vera questa mia congettura dalla spiga
 26 piut-

[p. 32]

1 piuttosto rotonda che produce, realmente somi-
 2 gliante in qualche modo alla spiga, o clava della
 3 Tifa palustre, e dal suo nome volgare *Mazzoc-*
 4 *chio*, mentre ancora la detta Tifa è volgarmente
 5 chiamata da molti *Mazza Sorda*, e *Mazza di*
 6 *padule*. Fa prova particolarmente nelle colline
 7 dei contorni di Firenze, e nei terreni, dove
 8 trovasi quella specie di pietra, detta da noi *Al-*
 9 *berese*. Questa specie è più capace dell'altre a
 10 soffrire l'adombramento degli Ulivi, e degli al-

[p. 31]

1 e parimente sotto nome di *Typha* lo citarono mol-
 2 ti altri, tra i quali il Fuchsio, perchè nella spi-
 3 ga si rassomiglia alquanto alla *Tifa palustre*. Il
 4 Gerardo però nella sua Storia delle Piante, citando
 5 questa specie, lo chiamò unicamente *Triticum ari-*
 6 *stis circumvallatum*, chiamato in Francese *Bled*
 7 *barbu*. Gaspero Bavino vuole, che sia il Grano
 8 Italiano, nominato dal Mattioli, che anco negli
 9 antichissimi tempi, e molto avanti ai tempi di
 10 Alessandro Magno veniva per bontà stimato, co-
 11 me lo celebrò anco Sofocle nella favola di Tritto-
 12 lemo, e quello stesso, che Plinio antepose a tut-
 13 ti gli altri Grani, lodandolo per il peso, e per la
 14 bianchezza. Da tutte queste notizie, e denomina-
 15 zioni, sembra che questa specie di Grano, altra
 16 specie, o qualità non possa precisamente essere,
 17 che quella di Grano Grosso, che da noi si chiama
 18 *Mazzocchio*, corrispondendo tutti i caratteri alle
 19 segnature, e qualità stategli assegnate dagli Autori
 20 citati ed essere una mera varietà della Specie quarta Turneforziana, o quella
 21 di questo, che importa lo stesso. Realmente appresso di noi nasce vigoroso,
 22 e grande in tutte le sue parti, corredato di rigide
 23 reste, e produce i granelli grossi, rotondi, biondi,
 24 e pesanti, che rendono molta farina, la quale fa
 25 pure un bianchissimo pane.
 25-26 *espunti*

[p. 32]

1 Produce la Spiga piuttosto rotonda, e somi-
 2 gliante in qualche modo alla spiga, o clava della
 3 Tifa palustre, d'onde è stato detto Thyphinum, e volgarmente *Mazzoc-*
 4 *chio*, perchè la detta Tifa è volgarmente
 5 chiamata da molti *Mazza Sorda*, e *Mazza di*
 6 *padule*. Fa prova particolarmente nelle colline
 7 dei contorni di Firenze, e nei terreni, dove
 8 trovasi quella specie di pietra detta da noi *Al-*
 9 *berese*. Questa varietà o specie è più capace delle altre a
 10 soffrire l'adombramento degli Ulivi, e degli al-

11 tri alberi, ed è meno soggetta alla malattia della
12 *volpe*, e all'infortunio di ricascare per acqua, o
13 per vento, essendo molto robusta.

14 Dice il Dodoneo, che a suo tempo si semi-
15 nava in abbondanza nell'Alsazia, a differenza del
16 resto della Germania, dove raramente si semen-
17 tava, adducendo per ragione, esser questo ivi pre-
18 ferito per causa de' Cignali, che spesso divorava-
19 no le loro raccolte, e facilmente lasciavano intat-
20 ta questa specie di Grano, a cagione delle ruvide,
21 e rigide sue reste.

22 Nel

[p. 33]

1 Nel Morisone si notano di vantaggio
2 le specie, o differenze seguenti non
3 state sopra in modo alcuno notate.

4 TRITICUM TRIPOLITANUM GRANIS NIGRICAN-
5 TIBUS, stato già nominato dal Parkinsonio, e si
6 dice di foglie larghe, con spiga di un palmo, re-
7 ste lunghe, granelli simili al comune, ma nereg-
8 gianti, e custoditi come quelli della Segale.

9 TRITICUM CALEPENSE HUMILIUS ARISTIS NI-
10 GRICANTIBUS.

11 TRITICUM SYLVESTRE CRETICUM, descritto
12 anco dal Bavino, e da Onorio Belli nella Lettera al
13 Clusio, nominato anco *Agriostari*. Produce ruvi-
14 de reste, e corte, ed i granelli più angusti del
15 Grano comune, dimanierachè molto somigliano
16 quelli della Segale. Questo abbonda in Candia, ma
17 per la copia dell'altro intieramente è trascurato.

18 Spe-

11 tri alberi, ed è meno soggetta alla malattia della
12 *volpe*, e all'infortunio di ricascare per acqua, o
13 per vento, essendo molto robusta di Stelo.

14 Dice il Dodoneo, che a suo tempo si semi-
15 nava in abbondanza nell'Alsazia, a differenza del
16 resto della Germania, dove raramente si semen-
17 tava, adducendo per ragione, esser questo ivi pre-
18 ferito per causa de' Cignali, che spesso divorava-
19 no le loro raccolte, e facilmente lasciavano intat-
20 ta questa specie di Grano, a cagione delle ruvide,
21 e rigide sue reste.

22 Nel

[p. 33]

1 Nel Morisone si notano di vantaggio
2 le specie, o differenze seguenti non
3 state sopra in modo alcuno notate.

4 TRITICUM TRIPOLITANUM GRANIS NIGRICAN-
5 TIBUS, stato già nominato dal Parkinsonio, e si
6 dice di foglie larghe, con spiga di un palmo, re-
7 ste lunghe, granelli simili al comune, ma nereg-
8 gianti, e custoditi come quelli della Segale; *forse la seconda varietà
della Specie VIII. di Turnefort da noi descritta, e chiamata volgarmente
appresso di noi *Grano Lupo*.

9 TRITICUM CALEPENSE HUMILIUS ARISTIS NI-
10 GRICANTIBUS.

11 TRITICUM SYLVESTRE CRETICUM, descritto
12 anco dal Bavino, e da Onorio Belli nella Lettera al
13 Clusio, nominato anco *Agriostari*. Produce ruvi-
14 de reste, e corte, ed i granelli più angusti del
15 Grano comune, dimanierachè molto somigliano
16 quelli della Segale. Questo abbonda spontaneo in Candia, ma
17 per la copia dell'altro intieramente è trascurato. **Può per altro essere,
che trasportato e coltivato altrove, sia stato la Specie madre di più altre
varietà, che ora si considerano come Specie distinte.

18 Spe

*[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.est.*

**[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.inf.*

[p. 34]

1 Specie, e varietà di Grani da noi
 2 conosciute, con i nomi loro volgari,
 3 secondochè sono intese, o nominate
 4 da' nostri Agricoltori, o da' nostri
 5 Scrittori delle cose della Campagna.

6 GRANO GENTIL BIANCO, che prova bene in
 7 tutti i terreni buoni, ma specialmente nelle pia-
 8 nure di terra gentile¹, come sono le nostre di
 9 *Sesto*, del *Mugello*, e del *Valdarno di sopra*, e
 10 corrisponde al *Triticum siligneum* del Bavino,
 11 avendo la spiga, ed i granelli bianchi.

12 GRANO GENTIL ROSSO, che prova nelle col-
 13 line, e si costuma seminarlo nei terreni stracchi.
 14 Sembra corrispondere al *Triticum hybernum aristis*
 15 *carens spica & granis rubris* nominato nell'Orto
 16 di-

17 ¹La terra gentile si distingue da' nostri in due sorti,
 18 cioè in *gentile alberese*, e in *gentile arenosa*. La prima si
 19 dice così per essere in gran parte formata da quella spe-
 20 cie di pietra calcaria, da noi detta *alberese*, venuta giù
 21 dai monti vicini, e dalla forza delle meteore convertita
 22 in terra. La seconda contiene in gran parte dell'arena,
 23 e questa è più sciolta, e umida della prima. In tutte due
 24 però prova bene la nominata qualità di grano. Il pian di
 25 Sesto partecipa di una terra della prima specie.

[p. 35]

35

1 di Chelsea, e altro non è che una varietà della
 2 specie seconda di Linneo, che vedi. Anco questo
 3 (cioè il gentil rosso) produce ottimo pane, e
 4 bianchissimo, poichè la sua sostanza, o farina è
 5 bianchissima, ed il color rosso non passa che a colo-
 6 rire la buccia del granello, che resta nella crusca.

7 GRANO GENTIL ROSSO CON LA RESTA; E
 8 GENTIL BIANCO CON LA RESTA; sono specie, o
 9 varietà così chiamate, e pretese da alcuni. Il

[p. 34]

1 Specie, e varietà di Grani da noi
 2 conosciute, con i nomi loro volgari,
 3 secondochè sono intese, o nominate
 4 da' nostri Agricoltori, o da' nostri
 5 Scrittori delle cose della Campagna.

6 1. GRANO GENTIL BIANCO, che prova bene in
 7 tutti i terreni buoni, ma specialmente nelle pia-
 8 nure di terra gentile¹, come sono le nostre di
 9 *Sesto*, del *Mugello*, e del *Valdarno di sopra*, e
 10 corrisponde al *Triticum siligneum* del Bavino,
 11 avendo la spiga, ed i granelli bianchi. V. Spec. Linn. II. e di T.

12 2. GRANO GENTIL ROSSO, che prova nelle col-
 13 line, e si costuma seminarlo nei terreni stracchi.
 14 Sembra corrispondere al *Triticum hybernum aristis*
 15 *carens, spica & granis rubris*, nominato nell'Orto
 16 di-

17 ¹La terra gentile si distingue da' nostri in due sorti,
 18 cioè in *gentile alberese*, e in *gentile arenosa*. La prima si
 19 dice così per essere in gran parte formata da quella spe-
 20 cie di pietra calcaria, da noi detta *alberese*, venuta giù
 21 dai monti vicini, e dalla forza delle meteore convertita
 22 in terra. La seconda contiene in gran parte dell'arena,
 23 e questa è più sciolta, e umida della prima. In tutte due
 24 però prova bene la nominata qualità di Grano. Il piano di
 25 Sesto partecipa di una terra della prima specie.

[p.35]

1 di Chelsea, e altro non è che una varietà della
 2 specie seconda di Linneo, che vedi. Anco questo
 3 (cioè il gentil rosso) produce ottimo pane, e
 4 bianchissimo, poichè la sua sostanza, o farina è
 5 bianchissima, ed il color rosso non passa che a colo-
 6 rire la buccia del granello, che resta nella crusca.

7 3. GRANO GENTIL ROSSO CON LA RESTA; E
 8 GENTIL BIANCO CON LA RESTA; sono
 9 varietà del primo, o piuttosto degenerazioni del Grano duro minore,

10 Morisone, parlando del *Triticum hybernum* stato
 11 detto dal Lobellio *Siligo spica mutica*, dice ritro-
 12 varsene di quello con la resta. Gaspero Bavino pure
 13 nel Teatro parlando di quello chiamato da Columel-
 14 la *Robus*, e da altri tra gli antichi *Triticum robum*
 15 *a colore rubeo*, dice *hoc & aristatum & muti-*
 16 *cum habetur*. Alla prima varietà corrisponderebbe
 17 il nostro rosso di maremma addimandato da alcuni
 18 *Andriolo*, o sia *spica brevior & turgidior* di esso
 19 Morisone; e alla seconda apparterebbe il nostro
 20 *Bianchetto*, o *Civitella*, di cui si è parlato di so-
 21 pra, forse descritto nell'Orto di Chelsea sotto no-
 22 me di *Triticum aristatum spica alba*.

23 GRANO GENTILE DI SPIGA BIANCA, COL GRA-
 24 NELLO CHE PENDE AL ROSSICCIO, volgarmente
 25 *Calbigia*, che realmente serve per fare un pane
 26 della

[p. 36]

1 della sorte migliore, e bianchissimo. Si veda a pro-
 2 posito di questo quanto è stato detto sotto la spe-
 3 cie seconda Linneana. Sembra corrispondere alla
 4 specie seconda di grano nominato nel Catalogo del-
 5 l'Orto di Chelsea *Triticum hybernum spica albi-*
 6 *cante, granis rufescentibus*, num. 2.

7 GRANO CONICO BIANCO, E CONICO BIGIO.
 8 E' grano di qualità dura, ed è detto così per
 9 avere la spiga assai grossa, specialmente alla base.
 10 GRANO DI SPIGA MOLTIPLICATA, O RAMOSA,
 11 detto *Grano di Smirne*, *Grano d'Egitto*, e in
 12 qualche luogo della Lombardia, come nel Bologne-
 13 se, *Grano del Grasso*, o come diremmo noi *del*

citato come varietà sotto la Specie V.^a di T.

10 Il Morisone, parlando del *Triticum hybernum*, stato
 11 detto dal Lobellio *Siligo spica mutica*, dice ritro-
 12 varsene di quello con la resta. Gaspero Bavino pure
 13 nel Teatro Botanico parlando di quello chiamato da Columel-
 14 la *Robus*, e da altri tra gli antichi *Triticum robum*
 15 *a colore rubeo*, dice *hoc & aristatum & muti-*
 16 *cum habetur*. Alla prima varietà corrisponderebbe
 17 il nostro rosso di maremma addimandato da alcuni
 18 *Andriolo*, o sia *spica brevior & turgidior* di esso
 19 Morisone; e alla seconda apparterebbe il nostro
 20 *Bianchetto*, o *Civitella*, di cui si è parlato di so-
 21 pra, forse descritto nell'Orto di Chelsea sotto il no-
 22 me di *Triticum aristatum spica alba*; *ma quest'ultimo è facile a
 confondersi con il Marzuolo, non essendovi altra sensibile diversità
 che ne dia indizio fuorchè il corso della sua vegetazione, la densità o
 raccoltezza della sua Spiga e il colore del granello quando sia spogliato
 delle glume.

23 4. GRANO GENTILE DI SPIGA BIANCA, COL GRA-
 24 NELLO CHE PENDE AL ROSSICCIO, volgarmente
 25 *Calbigia*, che realmente serve per fare un pane
 26 della

*[NdC] Integrazione dell'Autore *interlin.*, *marg.est.*, *marg.inf.*

[p. 36]

1 della sorte migliore, e bianchissimo. Si veda a pro-
 2 posito di questo quanto è stato detto sotto la spe-
 3 cie seconda Linneana. Sembra corrispondere alla
 4 specie seconda di Grano nominato nel Catalogo del-
 5 l'Orto di Chelsea *Triticum hybernum spica albi-*
 6 *cante, granis rufescentibus*, num. 2.

5. *Grano cinquantino. Varietà probabilmente accidentale o del
trimestre, o del Polonico. V. Specie I. e IV. di Turnefort.
 7 6. GRANO CONICO BIANCO, E CONICO BIGIO.
 8 E' Grano di qualità dura, ed è detto conico per
 9 avere la spiga grossa alla base, e sottile verso l'apice.
 10 7. GRANO DI SPIGA MOLTIPLICATA, O RAMOSA,
 11 detto *Grano di Smirne*, *Grano d'Egitto*, e in

14 *Grappolo*. Questa è una bella varietà di grano, ma
 15 presto degenera, almeno appresso di noi, e fassi di
 16 spiga scempia. Il suo nome Botanico si veda alla
 17 specie VII. di Turnefort descritta di sopra pag. 24.
 18 GRANO DURO chiamasi propriamente il Gra-
 19 no forestiero, che ci vien portato per via del ma-
 20 re, specialmente dagl'Inglesi, e del quale ce ne ser-
 21 viamo per paste, per farro, e per semolino. Distin-
 22 guesi in *duro grosso*, o sia di granello grosso, e
 23 in *duro piccolo*. Il duro grosso, o di granello mag-
 24 giore, corrisponde alla specie V. di Turnefort detta
 25 *Triticum rufum grano maximo*, e il minore alla
 26 specie

[p. 37]

1 specie XI. detta *Triticum typhinum simplicifol-*
 2 *liculo Hispanicum*. Sotto di questa specie si so-
 3 no riportate diverse notizie a proposito della ma-
 4 nifattura del farro pag. 29. oltre a quello che sog-
 5 giungeremo qui sotto all'Articolo *Farro*.
 6 GRANO DURO ROSSO, E BIANCO. Si veda ciò
 7 che è stato detto sotto la specie V., e XI. di
 8 Turnefort state descritte al loro luogo. Distin-
 9 guesi ancora in *duro grosso*, e *duro piccolo*, o *mi-*
 10 *nuto*, dalla grossezza del granello, che sono per
 11 altro varietà meramente accidentali.
 12 GRAN FARRO, CHE SI DISTINGUE IN NATU-
 13 RALE, E ARTEFATTO. Il *Farro*, o *Gran-farro* na-
 14 turale, dai Latini detto *Far*, posteriormente *Ado-*
 15 *reum*, & *semen adorem*, era la *Zea* volgarmente
 16 *Spelta*, e di questo Farro, secondo Plinio, si servi-
 17 rono unicamente i popoli del Lazio per 300. anni
 18 prima che fosse trovata l'arte di fare il pane: *Pri-*

12 qualche luogo della Lombardia, come nel Bologne-
 13 se, *Grano del graspo*, o come direbbamo noi *del*
 14 *grappolo*. Questa è una bella varietà di Grano, ma
 15 presto degenera, almeno comunemente appresso di noi, e fassi di
 16 spiga scempia. Il suo nome Botanico e più altre notizie di esso sono
 registrate sotto la
 17 specie VII. di Turnefort.
 18 8. GRANO DURO chiamasi propriamente il Gra-
 19 no forestiero, che ci viene ordinariamente portato per via di ma-
 20 re, dagl'Inglesi e dalla Sicilia, e del quale ce ne ser-
 21 viamo per Paste, per Farro, e per Semolino. Distin-
 22 guesi in *duro grosso*, o sia di granello grosso, e
 23 in *duro piccolo*. Siccome in duro rosso, e duro bianco. Il duro grosso, o di
 granello mag-
 24 giore, ed il rosso appartengono alla specie V. di Turnefort detta
 25 *Triticum rufum grano maximo*, e il minore e bianco alla
 26 specie

*[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.sup.*

[p. 37]

1 specie IX. detta *Triticum typhinum simplicifol-*
 2 *liculo Hispanicum*. Sotto di questa specie si so-
 3 no riportate diverse notizie a proposito della ma-
 4 nifattura del Farro oltre a quello che sog-
 5 giungeremo qui sotto all'Articolo espresso *Farro*, N.° 9.
 6-II *espunte*
 12 9. GRANO FARRO, CHE SI DISTINGUE IN NATU-
 13 RALE, E ARTEFATTO. Il *Farro*, o *Gran-farro* na-
 14 turale, dai Latini detto *Far* e *Farrhus*, posteriormente *Ado-*
 15 *reum*, & *semen adorem*, era la *Zea* dei Greci,
 16 e di questo Farro, secondo Plinio, si servi-
 17 rono unicamente i popoli del Lazio per 300. anni
 18 prima che fosse trovata l'arte di fare il Pane: *Pri-*
 19 *mus antiquis Latio cibus*, parlando del Farro Lib.
 20 XVIII. cap. 7. Il Farro poi artefatto è l'istessa
 21 sorte di granello, o frumento infranto, e ridotto
 22 in minuzzoli come di arena grossa, e più grandi
 23 ancora, che serviva per cuocersi a foggia di mine-

19 *mus antiquis Latio cibus* parlando del Farro Lib.
 20 XVIII. cap. 7. Il Farro poi artefatto è l'istessa
 21 sorte di granello, o frumento infranto, e ridotto
 22 in frammenti come di arena grossa, e più grandi
 23 ancora, che serviva per cuocersi a foggia di mine-
 24 stra, o di polenta; e siccome per lo più usandolo
 25 in queste maniere lo solevan tostare, credono alcu-
 26 ni

[p. 38]

1 ni, che fosse chiamato Adoreo *ab adurendo*. A que-
 2 sto proposito si veda quanto è stato detto sotto
 3 la specie V. e XI. di Grano Turneforziana
 4 a pag. 22. 26. Il Farro naturale raramente era in
 5 uso tal quale, ma bensì lo era sempre il prepara-
 6 to, e questo propriamente si deve intendere sotto
 7 tal nome piuttosto che l'altro, essendo stato in-
 8 tanto nominato Farro anco il granello naturale,
 9 per denotar la specie, tra le altre sorti di Grano,
 10 o Frumento, della quale servivansi per tal uso.
 11 Sulla specie vera, o naturale del frumento, di cui
 12 servivansi gli antichi per fare, o preparare esso Far-
 13 ro, che *a faciendo* appunto fu detto, gli Autori non
 14 trovansi d'accordo, e tra gli altri gli Autori dell'
 15 Istoria Lugdunense vogliono che fosse una spe-
 16 cie molto diversa dalla *Zea* mentovata, e Gaspe-
 17 ro Bavino la crede il *Triticum rufum grano maxi-*
 18 *mo*. Sino ai tempi moderni si è mantenuto per qua-
 19 si tutta l'Europa l'uso del Farro, ma egli è diver-
 20 so appresso diverse nazioni; ricavandolo cioè al-
 21 cuni da una specie, altri da altre di Frumento.
 22 In Sicilia ed in alcuni luoghi degli Appennini si
 23 fa con l'Orzo, altrove con la Spelta, altrove col
 24 Grano grosso rosso, e appresso di noi col Grano
 25 duro, che ci viene di Spagna, e d'Inghilterra, che
 26 cor-

24 stra, o di polenta; e siccome per lo più usandolo
 25 in queste maniere lo solevan tostare, credono alcu-
 26 ni

[p. 38]

1 ni, che fosse chiamato Adoreo *ab adurendo*. A que-
 2 sto proposito si veda quanto è stato detto sotto
 3 la specie V. e XIII. di Grano Turneforziana.
 4 Il Farro naturale raramente era in
 5 uso tal quale, ma bensì lo era sempre il prepara-
 6 to, e questo propriamente si deve intendere sotto
 7 tal nome, piuttosto che l'altro, essendo stato in-
 8 tanto nominato Farro anco il granello naturale,
 9 per denotar la specie, tra le altre sorti di Grano,
 10 o Frumento, della quale servivansi per tale uso.
 11 Sulla specie vera, o naturale del Frumento, di cui
 12 servivansi gli antichi per fare, o preparare esso Far-
 13 ro, che *a faciendo* appunto fu detto, gli Autori non
 14 trovansi d'accordo; tra gli altri gli Autori dell'
 15 Istoria Lugdunense vogliono che fosse una spe-
 16 cie molto diversa dalla *Zea* dei Greci mentovata di sopra, sino ai tempi
 17-18 *espunti*
 19 si tutta l'Europa l'uso del Farro, ma diver-
 20 so appresso diverse Nazioni, ricavandolo cioè al-
 21 cuni da una specie, altri da altre di Frumento.
 22 In Sicilia ed in alcuni luoghi degli Appennini si
 23 fa con l'Orzo, altrove con la Spelta, altrove col
 24 Grano grosso rosso, e appresso di noi col Grano
 25 duro, che ci viene di Spagna, e d'Inghilterra, che
 26 cor-

[p. 39]

1 corrisponde alla specie XI. di Turnefort sopra
 2 descritta, e dove si è accennata la sua manifattu-
 3 ra. Il Ruellio per Farro dei Franzesi stabilisce la
 4 specie IX. di Turnefort detta da esso, e dal Bavi-
 5 no *Triticum aristis longioribus spica alba*. Il Far-
 6 ro bianco, o Farro alicastro di varj Autori è la
 7 *Zea amylea vel Zeopyrum* di Gaspero Bavino, det-
 8 ta dall'altro Bavino *Zea verna, vel Triticum Wir-*
 9 *tembergicum*, da noi detta *Orzo di Germania*, che
 10 non resta spogliato dalle glume se non sotto la
 11 pietra. Dell'*Olira*, dell'*Arinca*, e d'altre specie di
 12 Frumento nominate dagli Antichi, sino ad ora
 13 molto controverse, si consulti Gaspero Bavino nel
 14 Teatro, Gio. Bavino nell'Istoria, il Cesalpino, il
 15 Dodoneo, e altri, che ne hanno a lungo trattato.

16 GRANO GROSSO COMUNE, O NOSTRALE DETTO
 17 VOLGARMENTE RAVANESE, è precisamente il *Triti-*
 18 *cum cinereum maximum aristis donatum trituro*
 19 *glumas deponens* di Turnefort descritto a pag. 21.

20 GRANO ITALICO, O ITALIANO, sembra diverso
 21 dal Grano grosso, o comune de' nostri luoghi ac-
 22 cennato di sopra, mostrando bensì corrispondere a
 23 quello detto dai nostri *Mazzocchio*, che si raccoglie
 24 pure con altre specie nei nostri terreni. Dell'*Ita-*
 25 *lico* ne parla il Sig. Ginanni Part. II. cap. VII.
 26 §. 25.

[p. 40]

1 §. 25. nell'Opera *Delle Malattie del Grano in*
 2 *Erba*, e dice esser soggetto alla malattia del carbone,
 3 ¹la quale è rara appresso di noi, soffrendo il no-
 4 stro piuttosto l'altra nominata semplicemente *Volpe*,
 5 e altrove *Filigine*. Il nostro Gran grosso corri-
 6 sponde alla specie IV. di Turnefort, e non alla V.,
 7 come lo fa corrispondere il suddetto Sig. Ginanni.

[p. 39]

1 corrisponde alla specie XI. di Turnefort sopra
 2 descritta, e dove si è accennata la sua manifattu-
 3 ra. Il Ruellio per Farro dei Francesi stabilisce la
 4 specie IX. di Turnefort detta da esso, e dal Bavi-
 5 no *Triticum aristis longioribus spica alba*. Il Far-
 6 ro bianco, o Farro alicastro di varj Autori è la
 7 *Zea amylea vel Zeopyrum* di Gaspero Bavino, det-
 8 ta dall'altro Bavino *Zea verna, vel Triticum Wir-*
 9 *tembergicum*, da noi detta *Orzo di Germania*, che
 10 non resta spogliato dalle glume se non sotto la
 11 pietra. Dell'*Olira*, dell'*Arinca*, e d'altre specie di
 12 Frumento nominate dagli Antichi, sino ad ora
 13 molto controverse, oltre quanto si è detto sotto la Specie XI. di Turnefort
 14 si consulti Gaspero Bavino nel
 15 Teatro, Gio. Bavino nell'Istoria, il Mattioli specialmente nelle sue Lettere,
 16 il Cesalpino, il
 17 Dodoneo, e altri, che ne hanno a lungo trattato.

18 10. GRANO GROSSO COMUNE, O NOSTRALE DETTO
 19 VOLGARMENTE RAVANESE, è precisamente il *Triti-*
 20 *cum cinereum maximum aristis donatum trituro*
 21 *glumas deponens* di Gio. Bavino, e di Turnefort Spec. X.^a o sivvero IV.^a che
 22 vedi.

23 11. GRANO ITALICO, O ITALIANO, non sembra diverso
 24 dal Grano grosso, o comune de' nostri luoghi ac-
 25 cennato di sopra, quando non deva precisamente dirsi essere
 26 quello detto dai nostri *Mazzocchio*, che si raccoglie
 pure con altre specie nei nostri terreni. Dell'*Ita-*
lico ne parla il Sig. Conte Ginanni Part. II. cap. VII.
 §. 25.

[p. 40]

1 §. 25. nell'Opera *Delle Malattie del Grano in*
 2 *Erba*, e dice esser soggetto alla malattia del carbone,
 3 ¹la quale è rara appresso di noi, soffrendo il no-
 4 stro piuttosto l'altra nominata semplicemente *Volpe*,
 5 e altrove *Filigine*. Il nostro Gran-grosso non corri-
 6 sponde certamente alla specie V.^a, di T.
 7 come lo fa corrispondere il suddetto Sig. Conte Ginanni.

8 GRANO MARZUOLO. Vedi specie I. Linneana
9 pag. 6. Produce la spiga lunga e grossa con lun-
10 ghe reste a somiglianza dell'Orzo, ed il granello
11 piuttosto tondo.

12 GRANO MAZZOCCHIO. I nomi Botanici di questo
13 con altri suoi nomi volgari si trovano sotto la specie
14 XIII. di Turnefort descritta sopra a pag. 30. e sembra
15 lo stesso che il *Romano*, e l'*Italiano*, o *Italico* di alcuni.

16 GRANO MAZZOCCHINO, sorte di grano, che si
17 stima la stessa dell'antecedente, ma per ragione dei
18 luoghi, e della terra più stentato di quello, rac-
19 co-

20 ¹*Carbone* si dice quando la sostanza del granello diviene
21 nericcia, fetida, e come carbone di legno spento, restan-
22 do prosciugata e secca, benchè nella scorza vada facil-
23 mente in polvere, a distinzione della malattia detta pro-
24 priamente *Volpe*, per la quale il granello con tutta
25 la sua sostanza si converte in polvere fetida, e nera.
26 Quest'ultima malattia è caratterizzata da alcuni col no-
27 me di *Filiggine*, e dai Franzesi *Nielle*, ovvero *Bled Nielle*.
28 Generalmente però tanto il *Carbone* che la *Filiggine* si
29 chiama dalla maggior parte indistintamente *Volpe*, o *Golpe*.

[p. 41]

1 cogliendosi nei terreni sassosi, e montuosi. Il suo
2 granello però alquanto rosseggia.
3 GRANO NOMINATO ANDRIOLO, O GRANO
4 ROSSO DI MAREMMA; si veda quanto si è detto di
5 quello nominato dal Morisone *Triticum spica vil-*

8 12. GRANO MARZUOLO. Vedi specie I. Linneana
9 sopra descritta. Produce la spiga lunga e grossa con lun-
10 ghe reste a somiglianza dell'Orzo, ed il granello
11 piuttosto tondo, *dagl'Antichi detto *Trimestre* o *Sitonio*, stabilito per la
sua leggerezza e bianchezza da Columella del genere della *Siligine*: avendo
di esso detto *genus est Siliginis* parole state sopresse in alcune Edizioni,
perchè da alcuni Critici reputate un glossema.

**13. Grano Lupo è detto dai nostri quella varietà di Grano grosso,
o Ravanese con la Spiga e reste assai lunghe, e che maturato che sia
è colorito, specialmente nelle reste, di celeste nero, stato indicato
dal Lobellio sotto la denominazione di *Triticum lividum*, e dal
Bavino *Triticum aristis longioribus*, *Spica caerulea* Pin. 21. e dal
Tabernemontano *Triticu(m) nigrum peregrinum secundum*. Anni
sono ne veddi del bellissimo negl'effetti della Fattoria dell'Ospedale
degl'Innocenti a S. Gimignano. E' una varietà della Specie IX. di
Turnefort.

12 14. GRANO MAZZOCCHIO. I nomi Botanici di questo
13 con altri suoi nomi volgari si trovano sotto la specie
14 X. di Turnefort e sembrerebbe
15 la Specie precisa del *Romano*, e *Italiano*, o *Italico* di alcuni Autori.
16 15. GRANO MAZZOCCHINO, sorte di Grano, che si
17 stima la stessa dell'antecedente, ma per ragione dei
18 luoghi, e della terra, più stentato di quello, rac-
19 co-

20-29 20-29 *espunti*****[NdC] Integrazione dell'Autore *interlin.*, *marg.sup.* e *marg.est.*

**[NdC] Integrazione dell'Autore su c. interfol. p. 40/41: BK 3 40a

***[NdC] L'Autore espunge il testo della nota e lo sostituisce con il seguente: «delle malattie del Grano in Erba, e di qualche altra Biada ne sarà espressamente parlato nella Memoria VII. verso la fine.».

[p. 41]

1 cogliendosi nei terreni sassosi, e montuosi. Il suo
2 granello però alquanto rosseggia.
3 16. GRANO NOMINATO ANDRIOLO, O GRANO
4 ROSSO DI MAREMMA; si veda quanto si è detto di
5 quello nominato dal Morisone *Triticum spica vil-*

6 *losa quadrata brevior e turgidior e* Hist. III. 176.
 7 o sia della specie III. di Linneo a pag. 12.
 8 GRANO NOMINATO BIANCHETTO, BIANCHET-
 9 TA, CIVITELLA, E CORROTTAMENTE ANCO CITEL-
 10 LA, che produce un pane bianchissimo, e leggiero
 11 quanto si possa fare con altro miglior grano gen-
 12 tile. Probabilmente *le Bled blanc* dei Fran-
 13 zesi, e *le Brance* dei Provenzali corrispondono a
 14 questa sorte di grano. Si semina, e fa prova intor-
 15 no a *S. Casciano*, in più luoghi del *Valdarno di*
 16 *sopra* da Figline fin verso Arezzo, e sotto Firen-
 17 ze nelle vicinanze di *Certaldo*, e di *Lucardo*. Pro-
 18 duce la spiga corta, bianca, armata di reste, e
 19 il granello intieramente bianco, e tondetto. Potreb-
 20 be dunque esser una varietà della specie IX. di
 21 Turnefort, quando non sia il *Triticum aristis mu-*
 22 *nitum* del Parkinsonio, che il Morisone cita come-
 23 mera varietà di quello nominato dal Lobellio *Sili-*
 24 *go spica mutica*, o sia del nostro Gentil bianco co-
 25 mune.
 26 GRA-

[p. 42]

1 GRANO NOMINATO CALBIGIA, forse dalla cal-
 2 vizie della spiga non avendo reste; si raccoglie in
 3 più luoghi, ma in specie nel Valdarno di sopra;
 4 la sua spiga è bianca, ed il granello esternamente
 5 è rossiccio. E' una qualità di mezzo tra il Gen-
 6 til bianco e il Gentil rosso. Si veda quanto si è
 7 notato alla specie II. Linneana pag. 7.
 8 GRANO NOMINATO CASCOLA, è quella specie,
 9 che si semina più per costrutto della paglia per
 10 farne cappelli, che per altro. Vi è di due sorti, la
 11 prima detta *Cascola bianca*, che produce la paglia
 12 più sottile, lucente, e bianca, e si raccoglie parti-
 13 colarmente appresso di noi nelle colline intorno *Si-*
 14 *gna*; la seconda vien chiamata *Cascola rossa* per esser
 15 di granello, e fusto più grosso, e rossiccio, la qua-

6 *losa quadrata brevior e turgidior e* Hist. III. 176.
 7 o sia sotto la specie III. di Linneo
 8 17. GRANO NOMINATO BIANCHETTO, BIANCHET-
 9 TA, CIVITELLA, E CORROTTAMENTE ANCO CITEL-
 10 LA, produce un Pane bianchissimo, e leggiero
 11 quanto si possa fare con altro miglior Grano gen-
 12 tile. Probabilmente *le Bled blanc* dei Fran-
 13 zesi, e *la Brance* dei Provenzali corrispondono a
 14 questa sorte di Grano. Si semina, e fa prova intor-
 15 no a *S. Casciano*, in più luoghi del *Valdarno di*
 16 *sopra* da Figline fin verso Arezzo, e sotto Firen-
 17 ze nelle vicinanze di *Certaldo*, e di *Lucardo*. Pro-
 18 duce la spiga corta, bianca, armata di teghe o reste, e
 19 il granello intieramente bianco, e tondetto.
 20 Sarebbe dunque la specie IX. di
 21 Turnefort, o almeno una sua semplice varietà quando non fosse il
 22 *Triticum aristis mu-*
 23 *nitum* del Parkinsonio, che il Morisone cita come-
 24 varietà di quello nominato dal Lobellio *Sili-*
 25 *go spica mutica*, o sia del nostro Gentil bianco co-
 26 mune. Spec. II. di Turnefort.
 GRA-

[p. 42]

1 *GRANO NOMINATO CALBIGIA, forse dalla cal-
 2 vizie della spiga non avendo reste; si raccoglie in
 3 più luoghi, ma in specie nel Valdarno di sopra;
 4 la sua spiga è bianca, ed il granello esternamente
 5 è rossiccio. E' una qualità di mezzo tra il Gen-
 6 til bianco e il Gentil rosso. Si veda quanto si è
 7 notato alla specie II. Linneana
 8 GRANO NOMINATO CASCOLA, è quella specie,
 9 che si semina dai nostri più per costrutto della paglia per tesserne
 10 Cappelli, che per altro. Vi è di due sorti, la
 11 prima detta *Cascola bianca*, che produce la paglia
 12 più sottile, lucente, e bianca, e si raccoglie parti-
 13 colarmente appresso di noi nelle colline intorno *Si-*
 14 *gna*; la seconda vien chiamata *Cascola rossa* per essere
 15 di granello, e fusto più grosso, e rossiccio, la qua-

16 le si raccoglie nel Bolognese, e in Romagna. Le
 17 sue granella sono ottime anco per pane, e producen-
 18 do la spiga corredata di sottili reste, potrebb'essere
 19 che fosse quella sorte accennata dal Morisone sotto
 20 nome di *Triticum Calepense spica brevior nitidis-*
 21 *sima alba, seu Triticum Josephi*, e del quale dice
 22 *Humilior haec planta spicas profert breves & ari-*
 23 *statas; glumae albiae, & glabrae sunt, grana*
 24 *brevia ac turgida*; i quali caratteri concorrono
 25 realmente nella *Cascola*.

GRA-

[p. 43]

1 GRANO RAVANESE. Vedi *Grosso comune*.
 2 GRANO TOSETTO BIANCO, E TOSETTO ROS-
 3 SO, altrove detto *Tosello*, quasi tosato, e altrove
 4 anco *Zucco* dall'esser senza reste, lo stesso che *Tou-*
 5 *zelle* dei Franzesi. Queste varietà sono le medesime
 6 dette da noi *Gentil bianco*, e *Gentil rosso*.
 7 SCANDELLA, E ORZUOLA, OVVERO ORZOLA
 8 altro non è che quella specie d'Orzo detto dal
 9 Tabernamontano *trimestre*, e da altri *estivo*, per
 10 seminarli dagli ultimi di Gennaio fino al primo di
 11 Marzo, a differenza di quelle specie, che si seminano
 12 in Autunno quando il Grano. Da Columella è stato
 13 chiamato *Galatico* per essere stato portato in princi-
 14 pio dalla Galazia; il Ruellio lo dice *Canterino* per in-
 15 dicare che serve di pasto ai giumenti, dal greco *can-*
 16 *thon*, e *cantharos* asino; e dal Mattioli si dice *di due*
 17 *ordini di granella* per l'istessa ragione per cui Plinio,
 18 il Palladio, e il Bavino l'avevano detto *distico*. Noi
 19 di questo se ne semina poco, ma bensì ne semina-
 20 no molto nel territorio di Trento, e anco nel Ve-
 21 ronese.

16 le si raccoglie nel Bolognese, e in Romagna. Le
 17 sue granella sono ottime anco per pane, e producen-
 18 do la spiga corredata di sottili reste, potrebb'essere
 19 che fosse quella sorte accennata dal Morisone sotto
 20 nome di *Triticum Calepense spica brevior nitidis-*
 21 *sima alba, seu Triticum Josephi*, e del quale dice
 22 *Humilior haec planta spicas profert breves & ari-*
 23 *statas; glumae albiae, & glabrae sunt, grana*
 24 *brevia ac turgida*; i quali caratteri concorrono
 25 realmente nella *Cascola*. **Questa parrebbe una Specie ben distinta,
 nonchè una varietà delle Specie già nominate, ma non è nominata da
 Turnefort, nè da Linneo, neppure fra i loro Sinonimi.

GRA-

* [NdC] Manetti omette da qui alla fine la sequenza numerica che precede il testo

**[NdC] Integrazione dell'Autore *interlin.*, *marg.inf.* e c. interfol. p. 42/43: BK 3 42a.

[p. 43]

1 GRANO RAVANESE. Vedi *Grosso comune*.
 2 GRANO TOSETTO BIANCO, E TOSETTO ROS-
 3 SO, altrove detto *Tosello*, quasi tosato, e altrove
 4 anco *Zucco* dall'esser senza reste, lo stesso che *Tou-*
 5 *zelle* dei Franzesi. Queste varietà sono le medesime
 6 dette da noi *Gentil bianco*, e *Gentil rosso*.
 7-21 *espunti*
 22 SPELDA, E SPELTA Lat. *Spelta* Franc. *E-*
 23 *peautre*; si veda la specie V., e VI. di Grano Lin-
 24 neana a pag. 15. 16.
 *Grano Carbone; Grano ghiottone; Grano rachitico; Grano rugginoso,
 o attaccato dalla ruggine; Grano volpato, o cariato, o filigginoso; Grano
Ergot, o spronato, o cornuto; Grano vuoto, o abortito; Grano attaccato
 dal giallume: sono tutti Grani alterati o guasti da particolari malattie
 da essi sofferte nel vegetare sul terreno, o sia in Erba, delle quali ne
 parleremo distintamente verso la fine della Memoria VII.
 25 Con questo piano di notizie, e con le riportate
 26 con-

*[NdC]Integrazione dell'Autore su cartiglio interfol. p. 42/43: BK 3 42^{bis} e su verso
di c. interfol. p. 42/43: BK 3 42a.

22 SPELDA, E SPELTA Lat. *Spelta* Franc. *E-*
 23 *peautre*; si veda la specie V., e VI. di Grano Lin-
 24 neana a pag. 15. 16.
 25 Con questo piano di notizie, e con le riportate
 26 con-

[p. 44]

1 conciliazioni d'Autori potrà ciascheduno con molta
 2 facilità conoscere, e verificare quelle specie, e quel-
 3 le varietà, che più gli occorrerà distinguere, non
 4 avendo avuto il tempo, nè l'occasione di farlo io
 5 di tutte, come avrei voluto, con i vivi esempla-
 6 ri alle mani.

[p. 44]

1 conciliazioni d'Autori potrà ciascheduno con molta
 2 facilità conoscere, e verificare quelle specie, e quel-
 3 le varietà, che più gli occorrerà distinguere, non
 4 avendo avuto il tempo, nè l'occasione di farlo io
 5 di tutte, come avrei voluto, con i vivi esempla-
 6 ri alle mani.

*Nel 1773. il Sig: Giuseppe Bonagurio di Vicenza ha ottenuto il Premio d'una Medaglia di 36. Zecchini dalla Società Libera Economica di Pietroburgo avendo scritto e presentato alla medesima una Memoria che rispondeva al Quesito fatto dalla stessa: Quale è la Specie de' Grani la più profittevole, e la più necessaria? Cosa p(er)ò in essa provi l'Autore non mi è noto.

*[NdC] Integrazione dell'Autore su cartiglio interfol. p. 44/45: BK 3 44d.

[p. 85]

1 ARTICOLO QUINTO.
 2 *Del Pane tanto semplice, che composto per uso*
 3 *comune delle Persone, fatto generalmente di*
 4 *Biade, o di Grano e Biade insieme.*

5 Il vocabolo Latino e generico di *Fru*, o *Fru-*
 6 *ges*, siccome comprende ogni e qualunque frut-
 7 to della terra che in nostro alimento può con-
 8 ver-

[p. 86]

1 vertirsi, non ad altro certamente può esso in no-
 2 stra lingua corrispondere che a quello di *Raccolta*,
 3 e forse anco di *Grascia*, o *Grasce*, e al *Fru*cht
 4 dei Tedeschi. Usato poi più strettamente, o in
 5 specie, significa il Frumento, e le Biade, vale a dire
 6 che precisamente comprende due famiglie o clas-
 7 si di Piante, quali sono le Frumentacee, ed i
 8 *Legumi*, o *Civaie*. Le prime, come nel primo
 9 Articolo abbiamo veduto, sono tutte quelle che
 10 servono col prodotto dei loro semi a far Pane, e
 11 che nel gambo, nelle foglie, e nei semi non po-
 12 co al Grano si rassomigliano, come l'Orzo, il
 13 Miglio, il Panico ec. Le seconde sono quelle, se-
 14 condo Varrone, che non si mietono, o si segano co-
 15 me il Grano, ma si svelgono dal terreno con le ma-
 16 ni, e non servono generalmente a far Pane che
 17 in difetto del Grano, e tali sono le Fave, i Pi-
 18 selli, le Veccie ec. da noi particolarmente com-
 19 prese sotto il detto e volgar nome di *Legumi*.

20 In generale si può dire che i nomi di *Bia-*
 21 *da*, e di *Fru*mento suonino lo stesso, tolto il Gra-
 22 no, quando se ne deva fare menzione particolare,
 23 perchè allora non si nomina che *Grano*, o si suol
 24 chiamare senz'altro, e come per eccellenza, *Fru-*
 25 *mento*.

Il

[p. 85]

1 Memoria QUINTA.
 2 *Del Pane tanto semplice, che composto per uso*
 3 *comune delle Persone, fatto generalmente di*
 4 *Biade, o di Grano e Biade insieme.*

5 Il vocabolo Latino e generico di *Fru*, o *Fru-*
 6 *ges*, siccome comprende ogni e qualunque frut-
 7 to della terra che in nostro alimento può con-
 8 ver-

[p. 86]

1 vertirsi, non ad altro certamente può esso in no-
 2 stra lingua corrispondere che a quello di *Raccolta*,
 3 e forse anco di *Grascia*, o *Grasce*, e al *Fru*cht
 4 dei Tedeschi. Usato poi più strettamente, o in
 5 specie, significa il Frumento, e le Biade, vale a dire
 6 che precisamente comprende due famiglie o clas-
 7 si di Piante, quali sono le Frumentacee,
 8 ed i *Legumi*, o *Civaie*. Le prime, come nella prima
 9 Memoria abbiamo veduto, sono tutte quelle che
 10 servono col prodotto dei loro semi a far Pane, e
 11 che nel gambo, nelle foglie, e nei semi non po-
 12 co al Grano si rassomigliano, come l'Orzo, il
 13 Miglio, il Panico ec. Le seconde sono quelle, se-
 14 condo Varrone, che non si mietono, o si segano co-
 15 me il Grano, ma si svelgono dal terreno con le ma-
 16 ni, e non servono generalmente a far Pane che
 17 in difetto del Grano, e tali sono le Fave, i Pi-
 18 selli, le Veccie ec. da noi particolarmente com-
 19 prese sotto il detto e volgar nome di *Legumi*, o *Civaie*.

20 In generale si può dire che i nomi di *Bia-*
 21 *da*, e di *Fru*mento suonino lo stesso, tolto il Gra-
 22 no, quando se ne deva fare particolar menzione,
 23 perchè allora non si nomina che *Grano*, o si suol
 24 chiamare senz'altro aggiunto, e come per eccellenza, *Fru-*
 25 *mento*. *In particolare poi e specificatamente sotto nome di Biada
 s'intende quel prodotto della terra, o sia Semenza o frutto, che si suol
 dare p(er) cibo alle Bestie da soma o da cavalcare, e che comunemente

[p. 87]

1 Il nostro nome di *Grascia*, o *Grasce*, per si-
 2 gnificato è molto più generale di quello di Fru-
 3 mento e Biada, comprendendo non solo ogni simil
 4 raccolta, ma ogn'altra cosa ancora che sia prati-
 5 cata per vitto degli uomini, come vino, olio ec.
 6 e corrisponde certamente a quello d'*Annona* dei La-
 7 tini.

8 Il Latino *Seges* corrisponde al nostro di *Messe*
 9 che considera, o comprende le Biade anco in erba,
 10 o non recise dal terreno, e non ridotte a frutto.

11 Il nome di *Biada* più specialmente, o in par-
 12 ticolare usato, significa quella sorte di Biada che
 13 si dà per cibo alle bestie da cavalcare, e da so-
 14 ma, che appresso di noi propriamente è l'*Avena*.

15 Del Pane adunque ricavato da non poche di
 16 queste Biade si terrà discorso adesso, e particolar-
 17 mente delle più note o adoperate per tal effetto.

18 1. La *Segale*, o *Segala*, Lat. *Secale*, per pa-
 19 rere di non pochi Autori, dopo il Grano, per mate-
 20 ria di Pane è stata considerata nel primo posto.
 21 In alcuni luoghi il Pane di essa, dove special-
 22 mente hanno acquistato tutta la cognizione, e l'
 23 abilità di farlo bene, come in Francia, nel Poitou,
 24 e nel Gatinese, riesce di buonissimo sapore, ed è
 25 assai stimato. Ha questo la proprietà di tenere il
 26 corpo

[p. 88]

1 corpo disposto, e si stima attemperante, o rinfre-
 2 scativo che dir si voglia. Siccome però il Pane

suol essere l'*Avena*, o *Vena*, e per la stessa ragione si stende ancora
 all'*Orzo*, e alle *Fave*, intese anzi in molti luoghi sotto tal solo e generico
 nome di *Biada*.

26

II

*[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.inf.* e su c. interfol. p. 86/87: BK 3 86a.

[p. 87]

1 Il nostro nome di *Grascia*, o *Grasce*, per si-
 2 gnificato è molto più generale di quello di Fru-
 3 mento e Biada, comprendendo non solo ogni simil
 4 raccolta, ma ogn'altra cosa ancora che sia prati-
 5 cata per vitto degli uomini, come vino, olio ec.
 6 e corrisponde certamente a quello d'*Annona* dei La-
 7 tini, e lo stesso s'intende presso di noi sotto il nome di *Derrata*.

8 Il Latino *Seges* corrisponde al nostro di *Messe*
 9 che considera, o comprende le Biade anco in erba,
 10 o non recise dal terreno, e non ridotte a frutto.

II-14 *espunti*

15 Del Pane adunque ricavato da non poche di
 16 queste Biade si terrà discorso adesso, e particolar-
 17 mente delle più note o adoperate per tal effetto.

18 1. La *Segale*, o *Segala*, Lat. *Secale*, in Franc. *Seigle*, per pa-
 19 rere di non pochi Autori, dopo il Grano, per mate-
 20 ria di Pane, è stata considerata nel primo posto.
 21 In alcuni luoghi il Pane di essa, dove special-
 22 mente hanno acquistato tutta la cognizione e l'
 23 abilità di farlo bene, come in Francia nel Poitou,
 24 e nel Gatinese, riesce di buonissimo sapore, ed è molto
 25 stimato. Ha questo la proprietà di tenere il
 26 corpo

[p. 88]

1 corpo disposto, e si stima attemperante, o rinfre-
 2 scativo che dir si voglia. Siccome però il Pane

3 di tutta Segale riescirebbe grave, perciò più spesso
 4 è stato praticato mescolar la Segale con una por-
 5 zione di Grano, e così costumano appresso di noi
 6 molti dei migliori, o più comodi Contadini. In
 7 Francia lo costumano pure per lo più in questa
 8 maniera, e il Pane misto di Grano e Segale vien
 9 da essi detto *Pain de mèteil*, e *Pain de brasse*, e
 10 lo costumano anco nelle migliori case per le per-
 11 sone di servizio. I nostri chiamano un Grano me-
 12 scolato con la Segale *Gran segalato*. Dai Latini è
 13 stato detto *Miscellaneum*, e *Farrago*, benchè una
 14 tal denominazione sia stata propriamente stesa a
 15 significare ogn'altra mescolanza di Grano con al-
 16 tre Biade, e particolarmente di Grano e Orzo,
 17 e di Grano e Vecchie. Il Pane di tutta Segale, o
 18 quasi di tutta Segale, è praticato dagli abitanti
 19 delle Alpi, e delle Montagne in molte Provincie
 20 dell'Europa. Alcuni degli antichi han chiamato
 21 il seme della Segale *Centenarium*, e simil nome
 22 sembra rimasto appresso gli Spagnuoli, poichè chia-
 23 mano la Segale *Centeno*. Le specie principali di Se-
 24 gale sono la *Cereale* distinta in quella d'inverno,
 25 o maggiore, e in quella di primavera, o minore,
 26 che

3 di tutta Segale riescirebbe grave, perciò più spesso
 4 è stato praticato mescolar la Segale con una maggior por-
 5 zione di Grano, e così costumano appresso di noi
 6 molti dei migliori, o più comodi Contadini. In
 7 Francia la costumano pure per lo più in questa
 8 maniera, e il Pane misto di Grano e Segale vien
 9 da essi detto *Pain de mèteil*, e *Pain de brasse*,
 10 costumato anco nelle migliori case per le per-
 11 sone di servizio. I nostri chiamano un Grano me-
 12 scolato con la Segale *Grano segalato* *che per il solito si trova in tutti
 i mercati della Toscana e dalla Gente di Campagna, e Contadini è
 preferito al Grano puro e ad ogn'altra mescolanza di esso con altre
 Biade. Nella Borgogna pure la maggior parte fanno uso del Segalato,
 e si costuma un poco anco in Inghilterra, dove è chiamato *Maslin*.
 Simone Pauli attesta che trovandosi in Cristiania nella Norvegia vedde
 che il più bello e nobile Pane era fatto di pura Segale, e dice che era
 tanto buono, bianco e delicato, ch'ognuno l'avrebbe preso per fatto di
 puro grano. Nel Giornale Economico del 1762. mese di Marzo, si trova
 registrato farsi un Pane eccellente con un terzo di Grano, un terzo di
 Segale, e il rimanente d'Orzo. Nell'Elettorato di Sassonia pure, secondo
 il Giornale Istorico di Francfort Parte III. Sezione I. si fa da qualche
 tempo in quà un Pane economico e che incontra l'approvazione
 pubblica di buono; consiste questo in un mescolamento d'Orzo, di Vena, di
 Vecchie bianche e verdi, e di Fave grosse e piccole, avvertendo solo che
 le Fave piccole, che vi si fanno entrare non eccedino l'ottava parte del
 resto. Ordinariamente la Segale che nasce in Germania si stima che sia
 migliore assai di quella che nasce in Italia. I Latini dissero la mescolanza
 di Grano e Segale
 13 *Miscellaneum*, e *Farrago*, benchè una
 14 tal denominazione sia stata poi stesa a
 15 significare ogn'altra mescolanza di Grano con al-
 16 tre Biade, e particolarmente di Grano e Orzo,
 17 e di Grano e Vecchie. Il Pane di tutta o
 18 quasi tutta Segale, è praticato dagli abitanti
 19 delle Alpi, e delle Montagne in molte Provincie
 20 dell'Europa. Alcuni degli antichi han chiamato
 21 il seme della Segale *Centenarium*, e simil nome
 22 sembra rimasto appresso gli Spagnuoli, poichè chia-
 23 mano la Segale *Centeno*. Le specie principali di Se-
 24 gale sono la *Cereale*, distinta in quella d'inverno,

[p. 89]

1 che più comunemente, ed egualmente servono al-
 2 l'uso suddetto, indi ne viene la *villosa*, stata det-
 3 ta dal Parkinsonio *Gramen secalinum maximum*,
 4 con un'altra considerata mera differenza di questa,
 5 nominata dal Turnefort *Gramen Creticum spica-*
 6 *tum secalinum*, le quali ultime nascono in Orien-
 7 te, e nelle parti più australi d'Europa. Un'al-
 8 tra specie è l'Orientale che nasce nell'Arcipelago,
 9 stata detta da Turnefort *Gramen Orientale secali-*
 10 *num spica brevi & lata*. Finalmente un'altra
 11 specie nasce in Creta, stata detta da Turnefort
 12 nel Corollario *Gramen Creticum spicatum secali-*
 13 *num altissimum tuberosa radice*.

14 E' vero che queste ultime specie non sono
 15 state adoperate per Pane, almeno per quanto io
 16 sappia, e sono a noi esotiche, ma siccome sono
 17 del medesimo genere, potrebb'essere che coltivate,
 18 e attentamente sperimentate apportassero non pic-
 19 colo vantaggio, non solo per mezzo dei loro se-
 20 mi, ma delle radici ancora, e maggiormente for-
 21 se per la facilità di vegetare in certe esposizio-
 22 ni, stagioni, e terre dalle quali non si ricava
 23 utile alcuno per altri prodotti. Il gusto alcune
 24 volte, e la bontà particolare e diversa di alcune
 25 produzioni le rende apprezzabili, benchè non con-
 26 ten-

[p. 90]

1 tentino con l'abbondanza, o con la facilità di
 2 produrre. Quanto io dico rispetto alle sopraddette
 3 specie di Segale s'intenda adattabile, e da aversi

25 o maggiore detta Rogga dal Dodoneo, e in quella di primavera, o minore,
 26 che

*[NdC] Integrazione dell'Autore su cartiglio rimontato nel *marg.est.* p. 88: BK3
 88^{bis}, *marg.est.* e su c. interfol. p. 88/89: BK 3 88a.

[p. 89]

1 che tutte più comunemente, ed egualmente servono al-
 2 l'uso suddetto; indi ne viene la *villosa*, stata det-
 3 ta dal Parkinsonio *Gramen secalinum maximum*,
 4 con un'altra considerata mera differenza di questa,
 5 nominata dal Turnefort *Gramen Creticum spica-*
 6 *tum secalinum*, le quali ultime nascono in Orien-
 7 te, o nelle parti più australi d'Europa. Un'al-
 8 tra specie è l'Orientale che nasce nell'Arcipelago,
 9 stata detta da Turnefort *Gramen Orientale secali-*
 10 *num spica brevi & lata*. Finalmente un'altra
 11 specie nasce in Creta, stata detta da Turnefort
 12 nel Corollario *Gramen Creticum spicatum secali-*
 13 *num altissimum tuberosa radice*.

14 E' vero che queste ultime specie non sono
 15 state adoperate per Pane, almeno per quanto io
 16 sappia, e sono a noi esotiche, ma siccome sono
 17 del medesimo genere, potrebb'essere che coltivate,
 18 e attentamente sperimentate apportassero non pic-
 19 colo vantaggio, non solo per mezzo dei loro se-
 20 mi, ma delle radici ancora, e maggiormente for-
 21 se per la facilità di vegetare in certe esposizio-
 22 ni, stagioni, e terre, dalle quali non si ricava
 23 utile alcuno per altri prodotti. Il gusto alcune
 24 volte, e la bontà particolare di alcune
 25 produzioni le rende apprezzabili, benchè non con-
 26 ten-

[p. 90]

1 tentino con l'abbondanza, o con la facilità del
 2 prodotto. Quanto io dico rispetto alle sopraddette
 3 specie di Segale s'intenda adattabile, e da aversi

4 in mira a riguardo di molte altre Piante, che so-
5 no trascurate, o delle quali a prima vista il van-
6 taggio non comparisce che molto piccolo.

7 Della Segale detta dai Franzesi *Seigle Ergotè*
8 ovvero *Bled cornu*, siccome è una Segale mostruo-
9 sa, o morbosa, non è quì luogo parlarne, tanto
10 più che se ne troverà fatta menzione all'Artico-
11 lo VII. sulla fine.

12 2. *L'Avena*, o *Vena*, addimandata da noi
13 semplicemente anco *Biada*, relativamente all'essere
14 l'alimento ordinario che diamo ai Cavalli, non
15 è adoprata sola per farne Pane se non in tempo
16 di gran bisogno, o veramente tagliata con Gra-
17 no, e Orzo, a cagione della sua amarezza. Il
18 Pane fatto con essa è bruno, grave, e poco
19 gustevole al sapore, ma per altro molto nutri-
20 tivo, e adattato per le persone di gran fatica.
21 In alcune delle Contee settentrionali dell'Inghil-
22 terra si fanno certe Pagnotte rotonde di farina d'
23 Avena addimandate da quei Paesani *Jannock Broad*
24 vale a dire *Pane Jannocco*. I Sassoni, e gl'In-
25 glesi fanno uso dei grani o semi dell'Avena sgu-
26 sciati

4 in mira, a riguardo di molte altre Piante, che so-
5 no trascurate, o delle quali a prima vista il van-
6 taggio non comparisce che molto piccolo. *Con la Segale tostata in
una padelletta a forma del Caffè e macinata e bollita come lo stesso
con l'aggiunta parimente dello Zucchero si fa un Caffè economico
stato praticato da qualche anno in qua e introdotto nella Svezia. Egli è
sano sodisfaciente all'assuefazione di prendere in certe ore una bevanda
calda con il Sapore o gusto d'un ingrediente tostato, e non porta seco
quell'eccedente Spesa che porta il Caffè giornalmente a certe famiglie,
ed allo Stato intiero insieme per il molto denaro, che p(er) tale effetto si
manda fuori. Ed infatti p(er) questa ragione in qualche Paese del Nort
non è molto con Leggi pubbliche e con penali la bevanda del Caffè vero è
stata proibita.

7 Della Segale detta dai Franzesi *Seigle Ergotè*
8 ovvero *Bled cornu*, siccome è una Segale mostruo-
9 sa, o morbosa, non è quì luogo parlarne, tanto
10 più che se ne troverà fatta menzione alla Memoria
11 VII. sulla fine.

12 2. *L'Avena*, o *Vena*, addimandata da noi
13 semplicemente anche *Biada*, relativamente all'essere
14 l'alimento ordinario che diamo ai Cavalli, non
15 è adoprata sola per farne Pane se non in tempo
16 di gran bisogno, o veramente tagliata con Gra-
17 no, e Orzo, a cagione della sua amarezza. Il
18 Pane fatto con essa è bruno, grave, e poco
19 gustevole al sapore, ma per altro molto nutri-
20 tivo, e adattato per le persone di gran fatica.
21 In alcune delle Contee settentrionali dell'Inghil-
22 terra si fanno certe Pagnotte rotonde di farina d'
23 Avena addimandate da quei Paesani *Jannock Broad*
24 vale a dire *Pane Jannocco*. I Sassoni, e gl'In-
25 glesi fanno uso dei grani o semi dell'Avena sgu-
26 sciati

*[NdC] Integrazione dell'Autore su cartiglio rimontato su c. interfol. p. 90/91
proseguito dall'Autore sulla stessa: BK 3 90a. Il cartiglio appartiene alla Copia A e
costituisce una parte del *marg.est.* ritagliato e rimontato in Copia C

[p. 91]

1 sciati sotto la macine, cuocendoli in più maniere,
 2 e dimandandoli *Grote* i primi, *Grotes* i secondi.
 3 Gl'Inglese rendendoli infranti sotto la macine ne
 4 fanno un cibo addimandato in loro lingua *Gruald*
 5 indistintamente usato dai poveri, e dai ricchi, ap-
 6 prezzato per cibo sanissimo, specialmente per gli
 7 stomachi deboli.

8 Le specie d'Avena, che servir possono a ren-
 9 der farina per Pane, Schiacciate, e Polente, sono
 10 la *Sativa nera*, e *bianca*, la *nuda*, e la *fatua*.

11 Evvene una specie che produce la radice tubero-
 12 sa, detta da Linneo *Avena elatior*, la radice del-
 13 la quale si mangia in più maniere come le Batate.

14 3. Il Pane fatto col miglior Orzo riesce bian-
 15 co, e poco inferiore per nutrimento a quello
 16 fatto di Grano, benchè Paolo Egineta lo reputi di
 17 molto poco nutrimento, ma per ben digerirlo vi
 18 vuole uno stomaco robusto. Per renderlo però mi-
 19 gliore, e di digestione più facile conviene mesco-
 20 lar la farina dell'Orzo con una parte di farina
 21 di Grano, altrettanta Spelta, e altrettanta Segale.
 22 Se la parte dell'Orzo supera il restante, facilmente
 23 il Pane diviene acido, e ingrato. Con la midol-
 24 la del Pane d'Orzo e Latte si forma una specie
 25 di Polenta di molto nutrimento. Appresso gli
 26 Anti-

[p. 91]

1 sciati sotto la macine, cuocendoli in più maniere,
 2 e dimandandoli *Grote* i primi, *Grotes* i secondi.
 3 Gl'Inglese pure rendendoli infranti sotto la macine ne
 4 fanno un cibo addimandato in loro lingua *Gruald*, e *Gruel*,
 5 indistintamente usato dai poveri e dai ricchi, ap-
 6 prezzato per cibo sanissimo, specialmente per gli
 7 stomachi deboli. *Nell'assedio di Parigi l'anno 1590. i Ricchi fatta
 macinare la Vena ne cavavano il fiore, e ne facevano Pane che serviva
 p(er) loro, il resto si metteva in una caldaia a bollire p(er) 3. ore con
 l'acqua, e indi filtrata, serviva in forma di Tisana, o liquida farinata, detta
 anche da qualche Autore che ne parla bollita, p(er) Sostentamento dei
 Poveri, e si dice che fosse effettivamente di molto frutto e nutrimento.
 V. Segni [So]pra la Carestia pag. 156. Galeno e Oribasio pure dissero
 che in tempo di penuria si faceva Pane con la Vena ed il Miglio. **In
 questi Anni è stato portato d'Olanda una Specie di Grano bianco a
 tutta Sostanza come il Riso, e non lucido, come sono i Grani duri,
 addomandato Grotten, e in Italiano Farro d'Olanda che molto è stato
 trovato buono p(er) minestre.

8 Le specie d'Avena, nominate dagli Scrittori,
 9 sono
 10 la *Sativa nera*, e *bianca*, la *nuda*, e la *fatua*. ***ma la *Sativa bianca* è molto
 preferibile e può aver uso p(er) Pane, Schiacciate, Polente e Farinate.
 Quest'ultima Specie di Avena fu detta anche Gramen nodosum Avenacea
panicula, radice tuberibus praedita C. B.
 11 Evvene un'altra specie ancora che produce la radice tubero-
 12 sa, detta da Linneo *Avena elatior*, la radice del-
 13 la quale si mangia in più maniere come si fa delle Patate;
 ****un Pane d'Orzo, di Vena, e di Radice di Fromento, o di Gramigna
 pestata, e stacciata, ben lavorato e ben cotto, è stato proposto p(er) il
 più sano e più sostanzioso nutrimento in ogni tempo p(er) i cavalli, ed
 in specie p(er) quelli delle Armate. Dieci, o dodici Libbre di tal Pane al
 giorno, sarebbe la porzione sufficiente p(er) un Cavallo. Ecco una qualità
 di Pane non differenziale, ma speciale di Pane che si può aggiungere al
 nostro Catalogo, e dirsi propriamente Pane Cavallino: Panis Equorum,
 vel Equinus.

14 3. il Pane fatto col miglior Orzo riesce bian-
 15 co, e poco inferiore per nutrimento a quello
 16 fatto di Grano, benchè Paolo Egineta lo reputi di
 17 molto poco nutrimento, ma per ben digerirlo vi

18 vuole uno stomaco robusto. Per renderlo però mi-
 19 gliore, e di digestione più facile conviene mesco-
 20 lar la farina dell'Orzo con una parte di farina
 21 di Grano, altrettanta Spelta, e altrettanta Segale.
 22 Se la parte dell'Orzo supera il restante, facilmente
 23 il Pane diviene acido, e ingrato.*****L'Orzo è antichissimo nei Cibi,
 come dimostra Menandro, per l'uso che ne facevano gli Ateniesi, e per
 il Soprannome dato ai Gladiatori, i quali si chiamavano Hordearii. Plin.
 Lib. XVIII. Cap. 7. La Polenta dei Greci non d'altro era fatta che d'Orzo.
 Con la midol-
 24 la del Pane d'Orzo e Latte si forma realmente una specie
 25 di Polenta di gran nutrimento. Appresso gli
 26 Anti-

*[NdC] Integrazione dell'Autore su verso di c. interfol. p. 90/91: BK 3 90a e *marg.sup.*

**[NdC] Integrazione dell'Autore su cartiglio interfol. p. 90/91: BK 3 90c, senza alcun riferimento per l'inserimento nel testo a stampa, ma sintatticamente connesso alla parte di testo.

***[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.est.*, verso di c. interfol. p. 90/91: BK 3 90a.

****[NdC] Integrazione dell'Autore su cartiglio interfol. p. 90/91: BK 3 90b.

*****[NdC] Integrazione dell'Autore su verso di c. interfol. p. 90/91: BK 3 90a.

[p. 92]

1 Antichi, avanti che l'Orzo si riducesse in farina,
 2 veniva tostato. Gli Ateniesi facevano grand'uso
 3 nei loro cibi di questo prodotto, poichè di esso
 4 erano fertilissimi i loro terreni. Le specie buone
 5 a tale effetto sono tanto il *volgare*, o sia *polysti-*
 6 *cum vernum* del Bavino, che l'*esastico*, e il *di-*
 7 *stico* con tutte le sue varietà, e lo *zeocrito* anco-
 8 ra, detto da altri *Orzo di Germania*, e anco *Far-*
 9 *ro bianco*, o *candido*, che fra tutte le altre specie
 10 è il più nutritivo, e grato per sapore; questo però
 11 si costuma per lo più in minestre, e farinate, e
 12 cotto come il Riso con l'aggiunta del latte. Il Pa-
 13 ne di puro Orzo fu detto dai Latini *Panis Hor-*
 14 *deaceus*, e quello di Grano e Orzo, o di Grano
 15 mescolato con qualche altra Biada *Panis mixtus*.
 16 Otto specie di Orzo, e varie differenze delle me-

[p. 92]

1 Antichi, avanti che l'Orzo si riducesse in farina,
 2 veniva tostato. Gli Ateniesi facevano grand'uso
 3 nei loro cibi di questo prodotto, poichè di esso
 4 erano fertilissimi i loro terreni. Le specie buone
 5 a tale effetto sono tanto il *volgare*, o sia *polysti-*
 6 *cum vernum* del Bavino, che l'*esastico*, e il *di-*
 7 *stico* con tutte le sue varietà, come pure lo *zeocrito*,
 8 detto da altri *Orzo di Germania*, e anco *Far-*
 9 *ro bianco*, o *candido*, che fra tutte le altre specie
 10 è il più nutritivo, e grato per il sapore; questo però
 11 si costuma per lo più in minestre, e farinate, e
 12 cotto come il Riso, specialmente con l'aggiunta del latte. Il Pa-
 13 ne di puro Orzo fu detto dai Latini *Panis Hor-*
 14 *deaceus*, e quello di Grano e Orzo, o di Grano
 15 mescolato con qualche altra Biada *Panis mixtus*. *Nell'Istoria Lugdunense
 si legge *distichum*, quod *Galaticum nonnulli vocant*, ponderis et candoris

17 desime sono nominate dal Sig. Linneo nell'ultima
18 edizione delle Specie delle Piante.

19 Quello detto dal Bavino, e da Turnefort
20 *polysticum hybernum*, o sia l'Orzo volgare nostro,
21 detto autunnale, o d'inverno, e da altri Orzo
22 pieno, e maggiore, a motivo della pienezza della
23 spiga, o degli ordini dei grani, è stato detto dai
24 Franzesi *Orge d'automne*, *Orge gros*, *Orge prime*,
25 e volgarmente *Escourgeon*, o *Secourgeon*, e anco cor-
26 rotta-

eximii, adeo ut *Triticum mixtum* egregia cibaria familiae praebeat. Linneo cita l'Orzo mondo, o nudo come semplice varietà di questo antecedente, ma è considerato Specie a parte da Turnefort ed altri, ed annoverato fra le Specie di Triticum, o di Zea. V. Enum. II. Spec. 13. = Il *bulboso* è una *Gramigna Secalina* con la radice *bulbosa* descritta dal Barrelier e dallo Scheuchzero, e nominata di *Aleppo* dal Bavino, come una Specie pure di Gramine è l'altro detto *nodosum* Linn. *Hordeum no dosum* Spec. 7. e quello detto da Linneo *jubatum*, altrimenti *aristis involucrisque setaceis longissimis*, e nativo del Canada potrebb'essere che corrispondesse a quello stato introdotto da qualche anno in quà anche in Toscana e conosciuto sotto nome di *Orzo di Siberia*, dal quale se ne cava un frutto meraviglioso. L'Esperienze fatte fra noi intorno a questa Specie d'Orzo dimostrano che viene egualmente bene in ogni terreno, e non domanda altra coltivazione che quella dell'Orzo comune, con questa sola favorevol differenza, che p(er) averne la stessa raccolta serve seminarne la metà. La qualità e bontà del suo Seme inoltre non degenera, pesa quanto il miglior Grano, e matura 15. ovvero 26. giorni prima dell'Orzo comune. Due Staia pesando 132. libbre, rendono macinate 80. libbre di farina fine, 40. libbre di farina inferiore, e 11. libbre di Crusca, e questa anche migliore di quella del Grano. La prima farina produce un Pane eccellente, dolce, bianco, e che si mantiene talmente fresco, che quasi in capo di 12. giorni, è buono come quello di Grano del quarto giorno, ed alza o lievita più di questo. Si fa pure con questo una Birra eccellente, buonissima a bevorsi in capo al mese, perfettissima poi e Spiritosa alla fine del quarto mese. Questa Specie in Toscana si vada da qualche anno in quà molto a propagare, ed in vero considerato il risparmio del Seme da gettarsi nei Campi, il suo peso, la sua precocità, l'adattabilità alle diverse terre, la bontà del Pane che se ne ricava, e l'ottima qualità pure della Birra che se ne può cavare può dirsi che chi prende a coltivarlo faccia un vantaggiosissimo acquisto.

L'Orzo detto da Turnefort *disticum Spica nitida*, *Zea seu Briza nuncupatum*, e da noi volgarmente *Spelta* o *Spelda*, è stato registrato da Linneo sotto la Specie di Triticum, Spec. VI. dove si potranno vedere tutti i suoi caratteri e attributi.

16 Otto specie di Orzo, e varie differenze delle me-
17 desime sono nominate dal Sig. Linneo nell'ultima sua
18 edizione delle Specie delle Piante. **Il Bartolino, medico Danese, e lo repete Lemery nel Trattato delle Droghe all'articolo *Pane*, c'informa come in alcuni luoghi della Norvegia si fa una sorte di Pane che si conserva assai bene p(er) il corso di 40. anni, lo che produce una gran comodità, e un grand'utile p(er) certi tempi, e certe occasioni, poichè essendo uno

[p. 93]

1 rottamente *Sucrion*, così detto dal soccorso che
 2 porta alle persone *secours des gens*, poichè semi-
 3 nandosi in autunno, e raccogliendosi ai primi di
 4 Giugno, prima d'ogn'altra biada, porta grand'uti-
 5 le e sollievo ai poveri e sprovvisti Contadini, e
 6 mescolato col Grano sopra tutte le specie fa otti-
 7 mo Pane. In Francia la specie comune è l'*estivo*.
 8 4. Il *Sorgo* di alcuni Botanici, ovvero *Olco-*
 9 *Sorgo* di Linneo, Lat. *Holcus Sorghum*, detto in
 10 Toscana *Saggina*, e in altri luoghi d'Italia *Me-*
 11 *lica*, e *Melega* con tutte le sue varietà, come so-
 12 no la *Saggina* rossa di pannocchia densa, detta
 13 da noi *pannocchiuta*, quella di pannocchia aper-
 14 ta, o sparsa, detta *Saggina spargola*, quella di
 15 seme largo bianco, e quella di seme nero, è un
 16 ingrediente molto comune del Pane dei nostri più
 17 poveri Contadini in Toscana, e di altre Provin-
 18 cie ancora, particolarmente la prima varietà.
 19 Raro però è che un tal Pane sia tutto di farina
 20 di *Saggina*, ma sempre è misto con una porzione
 21 di Fave, e di Grano, o di Grano e Vecce, e
 22 Grano e Segale ancora. Un Pane così fatto ri-
 23 esce assai denso, nero, e grave, e da persone
 24 molto robuste, o esercitate. Linneo attribuisce
 25 questa specie di Pane come particolare ai Conta-
 26 dini

base di una nota di altra mano che egli ha inserito in Copia A, c. interfol. p. 92/93: BK 1 92a, BK 1 92b; testo successivamente espunto. La carta e il cartiglio BK 3 76e, BK 3 76f sono inseriti a inizio Articolo IV *Di altre sorti di Pane (...)*. Manetti vi rinvia da Copia C con segno di richiamo.

**[NdC] Integrazione dell'Autore su recto e verso di c. interfol. p. 92/93: BK 3 92c, verso di cartiglio interfol. p. 76/77: BK 3 76f.

[p. 93]

1 rottamente *Sucrion*, così detto dal soccorso che
 2 porta alle persone *secours des gens*, poichè semi-
 3 nandosi in autunno, e raccogliendosi ai primi di
 4 Giugno, prima cioè d'ogn'altra biada, porta grand'uti-
 5 le e sollievo ai poveri e sprovveduti Contadini, e
 6 mescolato col Grano sopra tutte le specie fa otti-
 7 mo Pane. In Francia però la specie comune è la seguente, o sia *estivo*.
 8 **4. Quella Specie di Biada detta da alcuni Botanici Sorgo,
 9 Olco, Miglio d'Affrica, e Miglio nero; da Linneo Holcus Sorghum, e
 10 volgarmente in Toscana Saggina; a Venezia Sorgo, e in Lombardia Melica
 11 e Melega
 12 con tutte le sue varietà, come so-
 13 no la *Saggina* rossa di pannocchia densa, detta
 14 da noi *pannocchiuta*, quella col Seme rosso sbiadito, e di pannocchia aper-
 15 ta, o sparsa, detta *spargola*, quella di
 16 seme largo bianco, e quella di seme nero, sono un
 17 ingrediente molto comune del Pane dei nostri più
 18 poveri Contadini in Toscana, e di altre Provin-
 19 cie ancora, particolarmente la prima varietà.
 20 Raro però è che un tal Pane sia tutto di farina
 21 di *Saggina*, ma sempre è misto con una porzione
 22 di Fave, e di Grano, o di Grano e Vecce,
 23 Grano e Segale ***e con altri Semi di Piante, Cereali, Leguminose, e
 24 Graminee ancora (a). Il Pane Comune di *Saggina* ri-
 25 esce assai denso, nero, e grave, e da persone
 26 molto robuste, o esercitate. Linneo attribuisce
 questa specie di Pane come particolare ai Conta-
 dini

*[NdC] L'Autore su cartiglio interfol. p. 92/93: BK 3 92b inserisce una nota

[p. 94]

1 dini del Ferrarese, ma realmente appena essi co-
 2 noscono questo Pane, e solo fanno uso di quello
 3 di Grano e Fave, o mescolato col *Mais* detto
 4 da essi *Melicone*. Può essere che qualche Viaggia-
 5 tore, da cui il Sig. Linneo sarà stato informato
 6 delle cose Italiane, sia restato ingannato dai nomi
 7 volgari della Saggina, e del Mais, che molto si
 8 somigliano, cioè di *Melica*, e *Melicone*.

9 La nominata varietà col seme largo, e bian-
 10 co sarebbe migliore dell'altra, perchè almeno non
 11 produrrebbe il Pane tanto bruno, e di essa lo fan-
 12 no nell'Arabia, nell'Etiopia, e particolarmente
 13 nella Cilicia, e nell'Epiro secondo il Bellonio,
 14 il Porta, e il Rauwolffio, ma rara si trova ap-
 15 presso di noi, e difficilmente fa prova nei nostri
 16 terreni. Tutte le nominate varietà di Sorgo, o
 17 di Saggina appena si conoscono, o si coltivano
 18 nell'Inghilterra, e nella Francia, a cagione pari-
 19 mente del clima. Dagl'Inglesi si chiama *Turkie*
 20 *millet*, ovvero *Turkie Hirle*, e dai Franzesi *gros*
 21 *millet*. Appresso di noi quella nominata *Spargo-*
 22 *la*, a cagione d'esser poco sostanziosa, e quasi tut-
 23 ta scorza, o buccia, non è adoprata per Pane,
 24 ma data ai Polli. Questo genere di pianta da
 25 Plinio, e dal Mattioli fu chiamata *Miglio India-*

di lavoro: «Si riveda l'Orzo di Germania bianco che si usa dai nostri, mentre è
 fatturato, o sia brillato. S'intenda ciò chiaramente.».

**[NdC] I righi 8-10 del testo a stampa sono stati espunti e sostituiti da testo di
 mano dell'Autore riportato su cartiglio interfol. p. 92/93: BK 3 92d.

***[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.est.* nella quale egli inserisce il testo destinato
 a una nota, indicata (a) vergata su cartiglio interfol. p. 92/93: BK 3 92e: « Il Monti nel
 Prodromo delle Piante Bolognesi p. 47. avverte che alcuni mescolano col Frumento il
 Seme della *Gramigna tremula*, o *falavoide*, detta da Turnefort *Gramen paniculatum*
majus locustis magnis candicantibus tremulis Inst. 523. o sia *Gramen tremulum*
majus C. B. ridicibile alla *Briza media* di Linneo, la Semenza della qual Pianta
 produce un impasto o mescolanza non ingrata, anzi fra le migliori che si possano fare;
 perciò mescolata questa con la Saggina, o Sorgo, dovrebbe ben riescire.».

[p. 94]

1 dini del Ferrarese, ma realmente appena essi co-
 2 noscono questo Pane, e solo fanno uso di quello
 3 di Grano e Fave, o mescolato col *Mais* detto
 4 da essi *Melicone*. Può essere che qualche Viaggia-
 5 tore, da cui il Sig. Linneo sarà stato informato
 6 delle cose Italiane, sia restato ingannato dai nomi
 7 volgari della Saggina, e del Mais, che molto si
 8 somigliano, cioè di *Melica* la prima e di *Melicone* il secondo.

9 La nominata varietà di Saggina col seme largo, e bian-
 10 co sarebbe migliore dell'altra, perchè almeno non
 11 produrrebbe il Pane tanto bruno, e di essa lo fan-
 12 no nell'Arabia, nell'Etiopia, e particolarmente
 13 nella Cilicia, e nell'Epiro secondo il Bellonio,
 14 il Porta, e il Rauwolffio, ma rara si trova ap-
 15 presso di noi, e difficilmente fa prova nei nostri
 16 terreni. *Questa Specie è detta dal Bavino e da Turnefort *Milium*
arundinaceum, plano alboque semine, e dai Francesi *Millet blanc*, che
 il medesimo Turnefort nel Suo Viaggio di Levante vedde assai coltivato
 e bello nell'Isola di Samo, chiamato ivi *Chieri*, e da quegli abitanti usato
 per ingrediente del loro Pane. I Poveri, dice lo stesso Scrittore, fanno
 il Pane con metà di Grano, e metà fra Orzo e Miglio bianco di questa
 Specie, e alcuni anche con metà d'Orzo, e metà di Miglio bianco, senza
 punto Grano. Tutte le nominate varietà di Sorgo, o
 17 di Saggina appena si conoscono, o si coltivano
 18 nell'Inghilterra, e nella Francia, a cagione pari-

[p. 95]

1 no, e da Turnefort *Milium arundinaceum Indicum*,
 2 che manca intieramente nei campi della Germa-
 3 nia, e soltanto si coltiva nei Giardini per delizia,
 4 o curiosità, non essendosi a quel clima accostuma-
 5 ta, essendo originaria dei Paesi più caldi, come so-
 6 no i soprammentovati, dove una volta, e prima
 7 che vi penetrassero gli Europei, era l'unico Fru-
 8 mento di alcuni di quegli abitanti.

9 5. Il *Miglio* nostro volgare, tanto il *bianco*,
 10 che il *giallo*, prodotto da una pianta d'origine
 11 anch'essa Indiana, rende farina ottima per Pane,
 12 ma più comunemente è adoprato per Polente, Mi-
 13 nestre, e simili preparazioni di cibo, cotto in ac-
 14 qua, brodo, o latte secondo il gusto, e l'uso di
 15 varie genti, e nazioni, come realmente si costu-
 16 ma anco in Toscana pulito che sia dalle sue spo-
 17 glie, e scorze mediante una macchina, e addi-
 18 mandato allora *Miglio brillato*. Nella Francia, se
 19 non adesso, almeno negli anni andati si facevano
 20 col miglio varie specie di Pane in diverse Provin-
 21 cie di quel Regno, anco dagli antichi conosciuto,
 22 e detto *Panis Miliaceus*. Dai Contadini della
 23 Guascogna, del Bernese, e dell'Armignano si fa-
 24 ceva una specie di esso colla farina del miglio ben
 25 depurata da tutta la Crusca, e s'impastava, e
 26 cuoce-

19 mente del clima. Dagl'Inglesi si chiama *Turkie*
 20 *millet*, ovvero *Turkie Hirllle*, e dai Francesi *gros*
 21 *millet*. Appresso di noi quella nominata *Spargo-*
 22 *la*, a cagione d'esser poco sostanziosa, e quasi tut-
 23 ta scorza, o buccia, non è adoprata per Pane,
 24 ma data ai Polli. Questo genere di pianta da
 25 Plinio, e dal Mattioli fu chiamata *Miglio India-*
 26 *no*,

*[NdC] Integrazione dell'Autore su recto di c. interfol. p. 94/95: BK 3 94a.

[p. 95]

1 no, e da Turnefort *Milium arundinaceum Indicum*,
 2 che manca intieramente nei campi della Germa-
 3 nia, e soltanto si coltiva nei Giardini per
 4 curiosità, non essendosi a quel clima accostuma-
 5 ta, essendo originaria dei Paesi più caldi, come so-
 6 no i soprammentovati, dove una volta, e prima
 7 che vi penetrassero gli Europei, era l'unico Fru-
 8 mento di alcuni di quegli abitanti. *Per altro anche da Plinio è
 nominata questa Biada, ed era conosciuta sotto il nome di Milium
Indicum, e dice che era stata portata in Italia non prima di dieci anni
 dal tempo in cui scriveva: Milium intra hos decem annos ex India
in Italiam invecum est, nigrum colore, amplum grano, arundineum
culmo. Lib. XVIII. Cap. 7.

9 5. Il *Miglio* nostro volgare, tanto il *bianco*,
 10 che il *giallo*, prodotto da una pianta d'origine
 11 anch'essa Indiana, rende farina ottima per Pane,
 12 ma più comunemente è adoprato per Polente, Mi-
 13 nestre, e simili preparazioni di cibo, cotto in ac-
 14 qua, brodo, o latte secondo il gusto, e l'uso di
 15 varie genti, e nazioni, come realmente si costu-
 16 ma anco in Toscana pulito che sia dalle sue spo-
 17 glie, e scorze mediante una macchina, e addi-
 18 mandato allora *Miglio brillato*. Nella Francia, se
 19 non adesso, almeno negli anni andati si facevano
 20 col miglio varie specie di Pane in diverse Provin-
 21 cie di quel Regno, anco dagli antichi conosciuto,
 22 e detto *Panis Miliaceus*. **In Terra di Lavoro, scrisse Plinio, che a suo

tempo usavano molto il miglio, e ne facevano bianche poltiglie, e anco Pane dolce. I Sarmati pure usavano questa medesima pultiglia, e mangiavano ancora questa farina cruda, mescolandola con latte di Cavalla, e con altri ingredienti, e gli Etiopi non conoscevano secondo lo stesso Autore altra sorte di Frumento che il Miglio e l'Orzo. Eliano pure ha registrato nella sua Istoria varia Lib. 3. cap. 39. che i Sarmati e gli Sciti della Meotide sieno stati i primi Popoli che si sieno nutriti di Miglio. Columella pure fra gli Antichi non disapprova la Polenta fatta di Miglio con il Latte: *Milium quoque Pultem cum Lacte non fastidiendam praebet* Lib. 2. Cap. 9. Dai Contadini della

23 Guascogna, del Bearnese, e d'Armagnac si fa-
24 ceva una specie di Pane colla farina del miglio ben
25 depurata da tutta la Crusca, e s'impastava, e
26 cuoce-

*[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.est.*, verso di c. interfol. p. 94/95: BK 3 94b.

**[NdC] Integrazione su cartiglio rimontato nel verso di c. interfol. p. 94/95: BK 3 94c. Il testo prosegue sulla stessa c. interfol. e nel *marg.inf.* di p. 95. Quanto vergato su cartiglio è di altra mano, con interventi correttivi dell'Autore; di sua mano la prosecuzione del testo.

[p. 96]

1 cuoceva come il comune fatto di Grano, alla
2 riserva che si salava molto per correggere il sa-
3 re sdolcinato che naturalmente avrebbe avuto, e
4 per tal causa, facendone uso continuamente, a-
5 vrebbe presto saziato, o disgustato. Un'altra sorte
6 costumavasi solamente nella Guascogna ivi nomi-
7 nato *Brassier*, e latinamente *Bressarium*, il qua-
8 le si panizzava in forma di parallelogrammo lun-
9 go un piede, e alto una spanna, e cuocevasi rin-
10 volto in foglie di cavolo sotto la brace accesa riu-
11 scendo più delicato e di miglior sapore del pri-
12 mo. Se ne faceva pure nella medesima Provincia
13 un'altra qualità a piccole pagnottelle cotte in ac-
14 qua, che i Paesani chiamavano *Micques*, e le sole-
15 vano dispensare comunemente per colazione ai ra-
16 gazzi, e venderle ancora per le strade al piccolo
17 e comodo prezzo di un denaro, o quattrino. Que-

[p. 96]

1 cuoceva come il comune fatto di Grano, alla
2 riserva che si salava molto per correggere il sa-
3 re sdolcinato che naturalmente avrebbe avuto, e
4 per la qual causa, facendone uso continuamente, a-
5 vrebbe presto saziato, o disgustato. Un'altra sorte
6 costumavasi solamente nella Guascogna ivi nomi-
7 nato *Brassier*, e latinamente *Bressarium*, il qua-
8 le si panizzava in forma di parallelogrammo lun-
9 go un piede, e alto una spanna, e cuocevasi rin-
10 volto in foglie di cavolo sotto la brace accesa, riu-
11 scendo più delicato e di miglior sapore del pri-
12 mo. Se ne faceva pure nella medesima Provincia
13 un'altra qualità a piccole pagnottelle cotte in ac-
14 qua, che i Paesani chiamavano *Micques*, e le sole-
15 vano dispensare comunemente per colazione ai ra-
16 gazzi, e venderle ancora per le strade al piccolo
17 e comodo prezzo di un denaro, o quattrino. Que-

18 ste specie di Pane fatte comunemente di Miglio,
 19 nei sopraddetti luoghi dove si costumavano, negli
 20 anni che la raccolta del Miglio mancava, si faceva-
 21 no con l'aggiunta di una parte più o meno gran-
 22 de di Panico, e alcuna volta di tutto Panico an-
 23 cora, la qual cosa si praticava pure negli anni di
 24 maggior abbondanza dai più poveri. Il Pane real-
 25 mente fatto con una parte di fiore della farina di
 26 Mi-

[p. 97]

1 Miglio, ed una parte di buona farina di Grano
 2 con l'aggiunta del sale riesce di buon sapore, di
 3 gran nutrimento, e bello alla vista, e tale si usa
 4 dalle persone di Campagna in più Regni e diversi
 5 luoghi di tutte quattro le parti del Mondo (Trans.
 6 Filos. num. 192.) ma non si può fare che dove
 7 la raccolta del Miglio riesce abbondante, perchè
 8 altrove, come per esempio sarebbe appresso di noi,
 9 un simil Pane riescirebbe di maggior prezzo che di
 10 solo Grano, o di Grano mescolato con altre Bia-
 11 de, alla quale economia sono molto obbligati a
 12 guardare i nostri Agricoltori. Una piccola sorte
 13 di Miglio stato detto dal Bavino *Milium Sabeum*,
 14 molto più dolce e friabile del volgare, viene dal-
 15 la Guinea ivi adoprato per Pane, dagl'Inglesi
 16 è chiamato *the Guinea Corn*, cioè Frumento di
 17 Guinea. Noi adopriamo il Miglio soltanto in
 18 Minestra, e non anco molto comunemente, ser-
 19 vendoci per tale uso di un Miglio scelto, e
 20 mediante una macchina benissimo pulito dalle sue
 21 spoglie, e perciò allora da noi chiamato *Miglio*
 22 *brillato*. I Carbonai, e i tagliatori di Boschi nel
 23 Tirolo, e in altre parti della Germania fanno col
 24 Miglio delle polente, e di esse vivono quasi tutto
 25 l'anno senz'altro Pane.

6. Le

18 ste specie di Pane fatte comunemente di Miglio,
 19 nei sopraddetti luoghi dove si costumavano, negli
 20 anni che la raccolta del Miglio mancava, si faceva-
 21 no con l'aggiunta di una parte più o meno gran-
 22 de di Panico, e alcuna volta di tutto Panico an-
 23 cora come si vedrà all'Artic.º seguente, la qual cosa si praticava pure negli
 24 anni di
 25 maggior abbondanza dai più poveri. Il Pane real-
 26 mente fatto con una parte di fiore della farina di
 Mi-

[p. 97]

1 Miglio, ed una parte di buona farina di Grano
 2 con l'aggiunta del sale riesce di buon sapore, di
 3 gran nutrimento, e bello alla vista, e tale si usa
 4 dalle persone di Campagna in più Regni e diversi
 5 luoghi di tutte quattro le parti del Mondo (Trans.
 6 Filos. num. 192.) ma non si può fare che dove
 7 la raccolta del Miglio riesce abbondante, perchè
 8 altrove, come per esempio sarebbe appresso di noi,
 9 un simil Pane riescirebbe di maggior prezzo che di
 10 solo Grano, o di Grano mescolato con altre Bia-
 11 de, alla quale economia sono molto obbligati a
 12 guardare i nostri Agricoltori. Una piccola sorte
 13 di Miglio stato detto dal Bavino *Milium Sabeum*,
 14 molto più dolce e friabile del volgare, viene dal-
 15 la Guinea ivi adoprato per Pane, e dagl'Inglesi
 16 è chiamato *the Guinea Corn*, cioè Frumento di
 17 Guinea. Noi adopriamo il Miglio soltanto in
 18 Minestra, e non anco molto comunemente, ser-
 19 vendoci per tale uso di un Miglio scelto, e
 20 mediante una macchina benissimo pulito dalle sue
 21 spoglie, e perciò allora da noi chiamato *Miglio*
 22 *brillato*. I Carbonai, e i tagliatori di Boschi nel
 23 Tirolo, e in altre parti della Germania fanno col
 24 Miglio delle polente, e di esse vivono quasi tutto
 25 l'anno senz'altro Pane.

6. Le

[p. 98]

1 6. Le specie di Panico, che somministrano fa-
 2 rina buona in qualche maniera a far Pane, sono
 3 molte, nominandone Linneo 28. specie, ma par-
 4 ticolarmente sono usate il *Glauco*, l'*Italico*¹,
 5 l'*Americano*, e l'*Indiano*, con molte loro va-
 6 rietà. In Toscana però, meglio provvisti d'altre
 7 specie di Frumento, tutto il Panico che si rac-
 8 coglie si destina per cibo dei Polli, e di altri vo-
 9 latili che si alimentano nelle gabbie, e nei serba-
 10 toi. Chi per altro ne avesse raccolto, e penuriasse
 11 d'altro Frumento, potrebbe mescolarlo col Grano,
 12 con la Segale, e altre Biade, e farne Pane, poichè
 13 non è ingrato, e nutrisce a sufficienza, specialmen-
 14 te chi dura fatica. Nel Clusio, nel Parkinsonio,
 15 e nell'Orto Malabarico si possono vedere le parti-
 16 colari descrizioni di varie specie, e differenze, tan-
 17 to di Miglio, che di Panico adoperate per cibo, e
 18 particolarmente per Pane in diversi Regni e Pro-
 19 vincie dell'Indie. Dai Latini un tal Pane è sta-
 20 to detto *Paniceus*, essendo stato detto *Panicum* un
 21 tal frutto, o seme, il quale è stato chiamato *Pa-*
 22 *niz*,

23 ¹E' anco questo originario dell'Indie, ma è dimandato
 24 Italico perchè introdotto in Italia; viene di spiga maggio-
 25 re e più piena di quello che nasce in Germania, di ma-
 26 niera che da non pochi Autori è stato considerato come
 27 una specie diversa, avendo distinto l'altro col caratteri-
 28 stico di *Germanico*.

[p. 98]

1 6. Le specie di Panico, che somministrano fa-
 2 rina buona in qualche maniera a far Pane, sono
 3 molte, nominandone Linneo 28. specie, ma par-
 4 ticolarmente sono usate il *Glauco*, l'*Italico*¹,
 5 l'*Americano*, e l'*Indiano*, con molte loro va-
 6 rietà. In Toscana però, meglio provvisti d'altre
 7 specie di Frumento, tutto il Panico che si rac-
 8 coglie si destina per cibo dei Polli, e di altri vo-
 9 latili che si alimentano nelle gabbie, e nei serba-
 10 toi. Chi per altro ne avesse raccolto, e penuriasse
 11 d'altro Frumento, potrebbe mescolarlo col Grano,
 12 con la Segale, e altre Biade, e farne Pane, poichè
 13 non è ingrato, e nutrisce a sufficienza, specialmen-
 14 te chi dura fatica. *Anticamente, come si rileva da Plinio, e come sopra
 abbiamo avvertito N.º antecedente, il Panico era molto usato p(er)
 alimento degli Uomini in varie parti della Francia, e massimamente
 nella Guascogna. Gli abitanti pure di Ponto era preferito ad ogn'altra
 Sostanza cibaria, non credendo che verun'altra potesse meglio nutrirli. In
 Italia ancora, in quella parte che resta intorno al Pò, se ne faceva uso con
 l'aggiunta delle Fave. Nel Clusio, nel Parkinsonio,
 15 e nell'Orto Malabarico si possono vedere le parti-
 16 colari descrizioni di varie specie, e differenze, tan-
 17 to di Miglio, che di Panico adoperate per cibo, e
 18 particolarmente per Pane in diversi Regni e Pro-
 19 vincie dell'Indie **le quali quivi il descrivere manderebbe troppo in
 lungo questa Istoria, e fors'anche la produrrebbe soverchiamente tediosa,
 onde a tali Autori, ed all'Opera delle Specie del Sig: Linneo rimettiamo
 quei Lettori che di notizie maggiore [*ma* maggiori] delle riferite fossero
 desiderosi. Del solo Panico il Sig: Linneo, senza contare le subalterne
 varietà, ne registra XVI. Specie le q(ua)li p(er) la maggior parte non esclusa
 la Specie coltivata più comune fra i nostri e detta Panicum Italicum,
 sive Panicula majore C. B. sono piante in origine Indiane. Quella Pianta
 nominata da più Autori p(er) il suo nome Indiano Nachuni e Nachani e
 creduta Specie di Panico Indiano, o Specie di Segale
 è il Cynosurus coracanus di Linneo, che si troverà descritto altrove. Dai
 Latini un tal Pane è sta-
 20 to detto *Paniceus*, essendo stato detto *Panicum* un
 21 tal frutto, o seme, il quale è stato chiamato *Pa-*
 22 *niz*,

[p. 99]

1 *niz*, e *Panis* dai Francesi. Un tal Pane è stato
 2 sempre reputato agreste e vile, essendo grave, costi-
 3 pante il corpo, e capace a produrre delle coliche,
 4 come ci assicura per esperienza qualche Viaggiato-
 5 re succedere in alcuni paesi a quelli che lo pra-
 6 ticano.

7 7. Il *Mais* detto da noi volgarmente *Grano*
 8 *Turco*, e *Grano Siciliano*, nella Lombardia *Me-*
 9 *licone*, e *Formentone* ancora, e dai Francesi *Blé*
 10 *de Turquie*, fu detto dal Bavino e dal Came-
 11 rario *Fruentum Indicum*, e dal Sig. Linneo
 12 *Zea mays*. Produce un Pane assai bello e buono,
 13 quando specialmente vi sia aggiunta una porzione
 14 di farina di Grano. Le prerogative di un tal Pa-
 15 ne sono di nutrire assai, ma di costipare e prosciui-
 16 gare il corpo, e perciò non conviene che alle
 17 persone sottoposte a grand'esercizio e fatica, co-
 18 me sono alcuni manifattori, i Servitori, i Solda-
 19 ti, e i Contadini. Per tal ragione appunto è sta-
 20 to trovato ottimo per i tabidi, o consunti, e per
 21 quelli che sono soggetti alle dissenterie, fattone mi-
 22 nestre, o farinate, e polente. Il *Mais* è d'origi-
 23 ne Americana, e molto vi si coltiva, specialmen-
 24 te nel Messico dove si chiama *Tlaolle* secondo il
 25 Recchio, per altro molto se ne raccoglie in Af-
 26 frica

23 'E' anco questo originario dell'Indie, ma è dimandato
 24 Italico perchè introdotto in Italia; viene di spiga maggio-
 25 re e più piena di quello che nasce in Germania, di ma-
 26 niera che da non pochi Autori è stato considerato come
 27 una specie diversa, avendo distinto l'altro col caratteri-
 28 stico di *Germanico*.

*[NdC] Integrazione dell'Autore su c. interfol. p. 98/99: BK 3 98b.

**[NdC] Integrazione dell'Autore su c. interfol. p. 98/99: BK 3 98b, *marg.inf.*,
 cartiglio interfol. p. 98/99: BK 3 98a.

[p. 99]

1 *niz*, e *Panis* dai Francesi e derivato da Panis dei Latini. Un tal Pane è stato
 2 sempre reputato agreste e vile, essendo grave, costi-
 3 pante il corpo, e capace a produrre delle coliche,
 4 come ci assicura per esperienza qualche Viaggiato-
 5 re succedere in alcuni paesi a quelli che lo pra-
 6 ticano.

7 7. Il *Mais* o Mayz detto da noi volgarmente *Grano*
 8 *Turco*, Granone, Sorgo Mayz, Sorgo Turco, e *Grano Siciliano*, nella
 9 Lombardia *Me-*
 10 *licone*, e *Formentone* ancora, e dai Francesi *Blé*
 11 *de Turquie*, fu detto dal Bavino e dal Came-
 12 rario *Fruentum Indicum*, e da Linneo
 13 *Zea mays*. Produce un Pane assai bello e buono,
 14 quando specialmente vi si aggiunge una porzione
 15 di farina di Grano. Le qualità di un tal Pa-
 16 ne sono di nutrire assai, e di costipare alquanto
 17 il corpo, e perciò maggiormente convenire alle
 18 persone sottoposte a grand'esercizio e fatica, co-
 19 me sono alcuni manifattori, i Servitori, i Solda-
 20 ti, e i Contadini. Per tal ragione appunto, *ben cotto in farinate o
 21 minestre fluide, e anche in polente, è sta-
 22 to trovato ottimo per i tabidi, o consunti, e per
 23 quelli che sono soggetti alle dissenterie.
 24 **Si pretende che gli Americani, i quali ne fanno grand'uso non abbiano
 25 giammai ostruzioni, nè la pietra: si veda sopra di ciò l'Hernandez Medico
 26 di Filippo II. Re di Spagna mandato da questo Principe nell'Indie p(er)
 osservare le produzioni naturali di quel nuovo mondo, nella sua Opera

[p. 100]

1 frica ancora, dove è chiamato *Mahiz*, e molto og-
 2 ggiorno in Italia, specialmente in Lombardia, e
 3 nel Regno di Napoli. Il Mattioli lo disse *For-*
 4 *mento Indiano*, più acconciamente che *Formento*
 5 o *Grano Turco*, come lo hanno chiamato altri per
 6 essere stato portato dall'Indie Occidentali, e non
 7 dall'Asia, o dalla Turchia; coltivasi presentemen-
 8 te in più luoghi dell'Indie Orientali, ma per
 9 sentimento del Rumpfio vi fu introdotto dagli Spa-
 10 gnoli. Le varietà di questo Frumento sono molte,
 11 essendovene di granella bianche, pallide, gialle,
 12 o dorate, turchinette, porporeggianti, nere, e
 13 perfino delle miste di più colori, o variegate.
 14 Evvene una differenza pure di grani bianchi, ma
 15 molto maggiori, e molto più teneri, disposti in
 16 una spiga il doppio maggiore che nelle altre va-
 17 rietà. Nell'Istoria naturale del Messico compilata
 18 dal Recchio si trovano riportate molte maniere
 19 usate dai Messicani nel farne Pane, polente, schiac-
 20 ciate, e altre preparazioni di cibo, poichè di
 21 esso ne sono avide le persone di tutti i gradi in
 22 quel Regno. La Polenta di questo è ivi reputata
 23 tanto facilmente digeribile, e sana, che i Medici
 24 del paese la concedono nel tempo delle malattie a

intitolata *Nova Plantarum, Animalium, et Mineralium Mexicanarum Historia*, dove si trovano descritte molte maniere di prepararlo in Pane, in Schiacciate, in Minestre, in Polente, e in Tisane e bevande, costumate dagli abitanti di quella parte d'India occidentale: Tom. I. Il *Mais* pertanto è d'origi-

23 ne Americana, e molto vi si coltiva, specialmen-
 24 te nel Messico dove si chiama *Tlaolle* secondo il
 25 Recchio; per altro molto se ne raccoglie anche in Af-
 26 frica

*[NdC] Integrazione dell'Autore su verso di c. interfol. p. 98/99: BK 3 98b.

**[NdC] Integrazione dell'Autore su verso di c. interfol. p. 98/99: BK 3 98b e *margin.*

[p. 100]

1 frica ancora, dove è chiamato *Mahiz*, e molto og-
 2 ggiorno in Italia, specialmente in Lombardia, e
 3 nel Regno di Napoli. Il Mattioli lo disse *For-*
 4 *mento Indiano*, più acconciamente che *Formento*
 5 o *Grano Turco*, come lo hanno chiamato altri per
 6 essere stato portato dall'Indie Occidentali, e non
 7 dall'Asia, o dalla Turchia; coltivasi presentemen-
 8 te anche in più luoghi dell'Indie Orientali, ma per
 9 sentimento del Rumpfio vi fu introdotto dagli Spa-
 10 gnoli. *Il Dodoneo insigne Botanico, che nacque a Malines il 1518. cioè un anno prima che dal Cortes fosse scoperto il Messico, vidde il Mais a suo tempo trasportato e introdotto come cosa nuova in Europa, e dice che senza ragione fù detto Grano Turco Istoria delle Piantae Pempt. IV. Lib. I. Cap. 26.: Haudquaquam ex Asia, quae Turcarum Imperatori paret (ut a plerisque et vulgo creditum est) aut ex Oriente, sed ab Occidente et ex America, vicinisque Insulis in Hispaniam primum, deinde in alias Europae Provincias invecum est &c. Le varietà di questo Frumento sono molte,
 11 essendovene di granella bianche, pallide, gialle,
 12 o dorate, turchinette, porporeggianti, nere, e
 13 perfino delle miste di più colori, o variegate.
 14 Evvene una differenza pure di grani bianchi, ma
 15 molto maggiori, e molto più teneri, disposti in
 16 una spiga il doppio maggiore del comune **; finalmente una varietà sene

25 quasi tutti i loro malati, e febricitanti ancora,
26 ed

trova, che per mantenere tutta la costanza nella grandezza del suo Seme, e nel corso di vegetare e maturare, può anche dirsi Specie distinta, che dicesi quarantino perchè dal tempo che si è seminato si raccoglie dopo 40. giorni o poco più; fa questo molta prova nei fertili e pingui terreni della Lombardia, di granello, e fusto minore dell'altro e si raccoglie alla fine di Settembre o principio d'Ottobre. Ivi il comune p(er) distinguerlo dal Quarantino si dice Granone o Formentone grosso, e anche Ostano, perchè si raccoglie a differenza dell'altro in Agosto. Il quarantino credo possa essere il Fruventum Indicum Mays dictum minus C. B. Pin. 26. e tutto questo è stato anche rilevato da Gio. Bodeo a Stapel nei Comenti a Teofrasto Lib. VIII. Cap. 4. riprovando in specie il Sentimento di coloro che hanno sostenuto essere stato il Mays conosciuto anche ai tempi di Plinio, e detto da esso Fruventum Bactrianum.

17 Nell'Istoria naturale del Messico compilata
18 dal Recchio si trovano riportate molte maniere
19 usate dai Messicani nel farne Pane, polente, schiac-
20 ciate, e altre preparazioni di cibo, poichè di
21 esso ne sono avide le persone di tutti i gradi in
22 quel Regno. La Polenta di questo è ivi reputata
23 tanto facilmente digeribile, e sana, che i Medici
24 del paese la concedono nel tempo delle malattie a
25 quasi tutti i loro malati, e febricitanti ancora,***
26 ed

*[NdC] Integrazione dell'Autore su cartiglio interfol. p. 100/101: BK 3 100b.

**[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.est. e marg.inf.* di p. 100, *marg.inf., marg. sup., marg.est.* di p. 101.

***[NdC] su cartiglio interfol. p. 100/101 : BK 3 100a, senza alcun riferimento per l'inserimento nel testo a stampa, la seguente Nota dell'Autore: «Vedasi anche l'Istoria, altrove nominata, di Hernandez, dove si dice che al Messico p(er) i Signori e per i ricchi si formano di semplice Mais, ma purgato alcune poltiglie sottili quanto una carta, e quasi totalmente trasparenti (dunque come le nostre Lasagne), e certe Ciambelle, le quali quantunque grosse sembrano diafane.».

Precede frammento di testo: «trasparenti, e certe Ciambelle, le quali pure, benchè grosse sembrano diafane.».

[p. 101]

1 ed asserisce il nominato Autore che i Messicani
2 dopo l'arrivo degli Spagnoli variarono molto il

[p. 101]

1 ed asserisce il nominato Autore che i Messicani
2 dopo l'arrivo degli Spagnoli variarono molto il

3 loro vitto, fecero meno uso di questo Pane, e s'
 4 introdussero altre sorti di Biade, e qualità di Pa-
 5 ne, ma s'introdussero diverse malattie che prima
 6 non conoscevano, tra le quali quella della pietra.
 7 Si trova a settentrione della Capitale del Messico
 8 una nazione indomita che vive errante, e selvag-
 9 gia, come si dice che vivessero gli Sciti, la quale
 10 fa un certo Pane di Mais e Carne da essi chia-
 11 mato *Beibacoa*. Per far questo scavano in terra
 12 una buca, nella quale vi accomodano un fondo di
 13 pietre infuocate, e sopra vi pongono la carne cir-
 14 condata, o rinvolta da una quantità di Mais, indi
 15 ricuoprono la buca con altre simili pietre infuoca-
 16 te, e terra, lasciandovela stare quel tanto che l'
 17 esperienza ha loro fatto vedere che vi voglia per
 18 averla ben cotta e stagionata. Cotta così che el-
 19 la sia, mangiano la Carne, e quel Mais, o specie
 20 di Pane cotto con essa, non senza gran piacere,
 21 come con piacere la gustarono diversi Spagnoli che
 22 ne mangiarono, dimanierachè alcuni di questi colà
 23 stabiliti ne accettarono e seguitarono l'uso. Nella
 24 nuova Spagna, e particolarmente nella Provincia
 25 di Nicaragua, macinano il Mais a mano, get-
 26 tan-

[p. 102]

1 tandovi a poco a poco dell'acqua, dimanierachè
 2 da questa macinatura esce una specie di pasta, del-
 3 la quale ne prendono alcune porzioni, che rinvol-

3 loro vitto, fecero meno uso di questo Pane, e s'
 4 introdussero altre sorti di Biade, e qualità di Pa-
 5 ne, ma vi s'introdussero ancora diverse malattie che prima
 6 non conoscevano, tra le quali quella della pietra.
 7 Si trova a settentrione della Capitale del Messico
 8 una Nazione indomita chiamata Chichimecas che vive errante, e selvag-
 9 gia, come si dice che vivessero gli Sciti, la quale
 10 fa un certo Pane di Mais e Carne d'ogni sorta da essi chia-
 11 mato *Beibacoa*. Per far questo scavano in terra
 12 una buca, nella quale vi accomodano un fondo di
 13 pietre infuocate, e sopra vi pongono la carne cir-
 14 condata, o rinvolta da una quantità di Mais, indi
 15 ricuoprono la buca con altre simili pietre infuoca-
 16 te, e terra, lasciandovela stare quel tanto che l'
 17 esperienza ha loro fatto vedere che vi voglia per
 18 averla ben cotta e stagionata. Cotta così che el-
 19 la sia, mangiano la Carne, e quel Mais, o specie
 20 di Pane cotto con essa, non senza gran piacere,
 21 come con piacere la gustarono diversi Spagnoli che
 22 ne mangiarono, dimanierachè alcuni di questi colà
 23 stabiliti ne accettarono e seguitarono l'uso. *Il Majs cotto in questa
 24 maniera è quello che da alcuni Istorici delle Cose del Messico e del Perù,
 25 è nominato arrosto. Riguardo alla maniera di farne Pane, Antonio de
 26 Solis Segretario di Filippo IV. Re di Spagna, e suo Istoriografo, che scrisse
 la conquista del Messico, dice, che le Donne del Paese macinavano il
 Mayz fra due pietre, come imparammo a fare del Caccao p(er) farne
 la Cioccolata, e ridotto in farina lo impastavano, senza aver bisogno di
 lievito, e lo distendevano in certe teglie di terra, le quali ponevano sul
 fuoco ed ivi lo cuocevano a perfezione. Nella
 nuova Spagna, e particolarmente nella Provincia
 di Nicaragua, macinano il Mais a mano, get-
 tan-

[p. 102]

1 tandovi a poco a poco dell'acqua, dimanierachè
 2 da questa macinatura esce una specie di pasta, del-
 3 la quale ne prendono alcune porzioni, che rinvol-

*[NdC] Integrazione dell'Autore su cartiglio interfol. p. 100/101: BK 3 100c.

4 tano nelle foglie del medesimo Mais, o di altre
 5 erbe a tal effetto apprestate, e così rinvolve le
 6 gettano sulla brace dove si arrostitiscono, e indu-
 7 riscono, formando esternamente la sua crosta, e in-
 8 ternamente la midolla bianca, tenera, e d'ottimo
 9 sapore, ma lo mangiano caldo perchè freddo di-
 10 viene troppo secco, e aspro di sapore. Altri lessa-
 11 no questa pasta, e poi l'arrostitiscono, ma il Pane
 12 fatto in questa foggia non è sì buono di sapore,
 13 e dopo quattro, o cinque giorni diventa muffato,
 14 e cattivo a mangiarsi. Altri degl'Indiani mangia-
 15 no i grani del Mais semplicemente arrostiti al
 16 fuoco, o teneri anco di Latte, e allora chiama-
 17 no un tal cibo *Ector*. Nella sopraccitata Provin-
 18 cia di Nicaragua fanno col Mais certe Torte gran-
 19 di, sottili, e molto bianche assai saporite addi-
 20 mandate *Tascalpaccion*, e acciocchè questa specie
 21 di Torta, e altre ancora, e l'istesso Pane all'uso
 22 nostrale come costumano altri, riesca migliore,
 23 alcuni degl'Indiani adoprano un'altra cautela, qual
 24 si è quella di scegliere i grani del Mais della qua-
 25 lità più bianca, di mondarlo prima di macinarlo
 26 dalla

[p. 103]

1 dalla sua scorza, e di togliergli particolarmente
 2 quella durezza che i granelli hanno da quella par-
 3 te ove stanno attaccati nella spiga. Vi sono anco
 4 dei Popoli che cuocono il loro Pane di Mais nei
 5 Forni come costumiamo cuocere il Pane noi in
 6 Italia. Gl'Indiani che navigano per il Mare del
 7 Sur portan con loro della farina di Mais arrosti-
 8 to, e ne pongono un pugno in una scodella con
 9 acqua facendone una specie di farinata, e la tro-
 10 vano molto buona, e nutritiva, di sorte che alcu-
 11 ni non usano altro cibo nè bevanda fuori di que-
 12 sta. Oltre alla proprietà che ha tal preparazione
 13 di Mais semplicissima di servir per Pane, e per
 14 bevanda, ha quella molto apprezzabile, essendo ar-

4 tano nelle foglie del medesimo Mais, o di altre
 5 erbe a tal effetto apprestate, e così rinvolve le
 6 gettano sulla brace dove si arrostitiscono, e indu-
 7 riscono, formando esternamente la sua crosta, e in-
 8 ternamente la midolla bianca, tenera, e d'ottimo
 9 sapore, ma lo mangiano caldo perchè freddo di-
 10 viene troppo secco, e aspro di sapore. Altri lessa-
 11 no questa pasta, e poi l'arrostitiscono, ma il Pane
 12 fatto in questa foggia non è sì buono di sapore,
 13 e dopo quattro o cinque giorni diventa muffato,
 14 e cattivo a mangiarsi. Altri degl'Indiani mangia-
 15 no i grani del Mais semplicemente arrostiti al
 16 fuoco, o teneri anco di Latte, e allora chiama-
 17 no un tal cibo *Ector*. Nella sopraccitata Provin-
 18 cia di Nicaragua fanno col Mais certe Torte gran-
 19 di, sottili, molto bianche, e assai saporite, addi-
 20 mandate *Tascalpaccion*, e acciocchè questa
 21 Torta, e altre ancora, e l'istesso Pane all'uso
 22 nostrale come costumano altri, riesca migliore,
 23 alcuni degl'Indiani adoprano la cautela
 24 di scegliere i grani del Mais della qua-
 25 lità più bianca, di mondarlo prima di macinarlo
 26 dalla

[p. 103]

1 dalla sua scorza, e di togliergli particolarmente
 2 quella durezza che i granelli hanno da quella par-
 3 te ove stanno attaccati nella spiga. Vi sono anco
 4 dei Popoli che cuocono il loro Pane di Mais nei
 5 Forni come costumiamo cuocere il Pane noi in
 6 Italia. Gl'Indiani che navigano per il Mare del
 7 Sur portan con loro della farina di Mais arrosti-
 8 to, e ne pongono un pugno in una scodella con
 9 acqua facendone una specie di farinata, e la tro-
 10 vano molto buona e nutritiva, di sorte che alcu-
 11 ni non usano altro cibo nè bevanda fuori di que-
 12 sta. Oltre alla proprietà che ha tal preparazione
 13 di Mais semplicissima di servire per Pane, e per
 14 bevanda, ha quella molto apprezzabile, essendo ar-

15 rostito, e di buon sapore, di cuoprire e correg-
 16 gere un'acqua cattiva o puzzolente, che difficil-
 17 mente si può evitare nelle navigazioni dei climi
 18 caldi. Le quì mentovate notizie le abbiamo dal-
 19 l'Istoria generale, e naturale dell'Indie Occiden-
 20 tali di Consalvo Oviedo Lib. VII.

21 Dai nostri Contadini si mescola molto il Mais
 22 non solo col Grano, ma con la Segale, e con le
 23 Fave, delle quali particolarmente corregge il sa-
 24 pore amaro che sole avrebbero. In Lombardia,
 25 e particolarmente nel Milanese ne fanno delicatis-
 26 sime

[p. 104]

1 sime polente, e nel Veronese piccole schiacciati-
 2 ne ancora cotte in forno, e accomodate con di-
 3 versi ingredienti, addimandate ivi *Zalletti*, e così
 4 calde le vendono comunemente per le strade della
 5 Città in tutti i tempi.

6 Nel Regno di Napoli, quantunque facciano
 7 gran raccolta di Mais, non ne fanno comunemen-
 8 te uso alcuno per Pane, e questo dipende dall'ab-
 9 bondanza che hanno di Grano, ma bensì l'ado-
 10 prano per minestre, e nella suddetta Città lo
 11 riducono in Pasta alquanto soda, che tagliano a
 12 mattonelle, e la friggono con olio nella padella; di
 13 questo cibo se ne vede gran masse appresso i pub-
 14 blici Friggitori che sono molti, e in tutti i po-
 15 sti più abitati della Città, e il Popolo tutto fa
 16 grand'uso di questo cibo trovandolo buono al sa-
 17 pore, e di gran nutrimento.

18 8. Una farina buonissima per Pane la sommi-
 19 nistra ancora il *Fagopiro* dei Botanici detto vol-
 20 garmente *Formento Saraceno* o *Saracenicò*, e *For-*
 21 *mentone nero*, anzichè si può questa considerare
 22 della miglior qualità, o sia di miglior sapore fra
 23 tutte le biade, formando un Pane leggiero, non
 24 scuro, e di buonissimo sapore, essendo specialmen-
 25 te mescolata con altrettanta farina di Grano, o

15 rostito, e di buon sapore, di cuoprire e correg-
 16 gere un'acqua cattiva o puzzolente, che difficil-
 17 mente si può evitare nelle navigazioni dei climi
 18 caldi. Le quì mentovate notizie le abbiamo principalmente dal-
 19 l'Istoria generale e naturale dell'Indie Occiden-
 20 tali di Consalvo Oviedo Lib. VII.

21 Dai nostri Contadini si mescola molto il Mais
 22 non solo col Grano, ma ancora con la Segale, e con le
 23 Fave, delle quali particolarmente corregge il sa-
 24 pore amaro che sole avrebbero [*ma* avrebbero]. In Lombardia,
 25 e particolarmente nel Milanese ne fanno delicatis-
 26 sime

[p. 104]

1 sime polente, e nel Veronese piccole schiacciati-
 2 ne ancora cotte in forno, e accomodate con di-
 3 versi ingredienti, addimandate ivi *Zalletti*, e così
 4 calde le vendono comunemente per le strade della
 5 Città in tutti i tempi.

6 Nel Regno di Napoli, quantunque facciano
 7 gran raccolta di Mais, non ne fanno comunemen-
 8 te uso alcuno per Pane, e questo dipende dall'ab-
 9 bondanza che hanno di Grano, ma bensì l'ado-
 10 prano per minestre, e nella suddetta Città lo
 11 riducono in Pasta alquanto soda, che tagliano a
 12 mattonelle, e la friggono con olio nella padella; di
 13 questo cibo se ne vede gran masse appresso i pub-
 14 blici Friggitori, che sono molti, e in tutti i po-
 15 sti più abitati della Città, e il Popolo tutto fa
 16 grand'uso di questo cibo trovandolo buono al sa-
 17 pore, e di gran nutrimento.

18 8. Una farina buonissima per Pane la sommi-
 19 nistra ancora il *Fagopiro* dei Botanici detto vol-
 20 garmente *Frumento Saraceno* o *Saracenicò*, e *For-*
 21 *mentone nero* in Franc. Blé Sarrasin; ou Blé noir, anzichè si può questa
 22 considerare
 23 della miglior qualità, o sia di miglior sapore fra
 24 tutte le biade, formando un Pane leggiero, non
 scuro, e di buonissimo sapore, essendo bene stacciata, ripulita dalla sua crusca e

26

di

[p. 105]

1 di Grano e Mais, come generalmente si costu-
 2 ma appresso di noi, poichè sola non si suole ado-
 3 prare come la usano altrove specialmente verso il
 4 Tirolo nell'Inverno. Per i Contadini questa Pian-
 5 ta è di un gran profitto, poichè nei buoni ter-
 6 reni, e nei climi adattati si può avere la raccol-
 7 ta del suo frutto due volte all'anno. Si semina
 8 per la prima volta nel mese di Aprile, e se ne
 9 raccoglie il seme maturo di Luglio, onde fattane
 10 una seconda sementa, dove in Giugno si è tolto le
 11 Biade, ovvero il Grano, si può in Ottobre aver di
 12 essa la seconda raccolta, come realmente in più
 13 luoghi si costuma di fare. In oltre un gran vantag-
 14 gio si ricava da questa stessa dall'esser buono il
 15 suo seme non solo per farne Pane, ma per com-
 16 porne Minestre e Polente molto gustose, e nutri-
 17 tive. Assai si costuma la sementa di questa Pianta
 18 nelle vicinanze di Perugia, e assai poco fra noi,
 19 non sapendo il perchè. Della Farina di essa in
 20 diversi luoghi della Lombardia fassene una Polenta
 21 addimandata *Polenta nera*, non perchè divenga scura,
 22 o nera, ma per distinguerla da quella fatta con
 23 farina d'altre specie, e perchè le scorze del For-
 24 mento Saracenicò che rimangono nella Crusca so-
 25 no realmente nere, e questa sopra tutte è la mi-
 26 glio-

[p. 106]

1 gliore, facendone uso le persone più culte e deli-
 2 cate, accomodandola con Burro, e Formaggio Lo-
 3 digiano, ed il buono di questa consiste in un suo
 4 grato, e particolar sapore, dovecchè le altre, e
 5 particolarmente quella di Mais, sono insipide, o

25 mescolata con altrettanta farina di Grano, o

26

di

[p. 105]

1 di Grano e Mais ma soprattutto con Grano e Segale, come generalmente
 si costu-
 2 ma, poichè sola non si suole ado-
 3 prare fuorchè verso il
 4 Tirolo nell'Inverno. Per i Contadini questa Pian-
 5 ta è di un gran profitto, poichè nei buoni ter-
 6 reni, e nei climi adattati si può avere la raccol-
 7 ta del suo frutto due volte all'anno. Si semina
 8 per la prima volta nel mese di Aprile, e se ne
 9 raccoglie il seme maturo di Luglio, onde fattane
 10 una seconda sementa, dove in Giugno si sono segate le altre
 11 Biade, ovvero il Grano, si può in Ottobre aver di
 12 essa la seconda raccolta, come realmente in più
 13 luoghi si costuma di fare. In oltre un gran vantag-
 14 gio si ricava da questa stessa per esser buono il
 15 suo seme non solo a farne Pane, ma per com-
 16 porne Minestre e Polente molto gustose, e nutri-
 17 tive. Assai si costuma la sementa di questa Pianta
 18 nelle vicinanze di Perugia, e assai poco fra noi,
 19 non sapendo il perchè. Della Farina di essa in
 20 diversi luoghi della Lombardia fassene una Polenta
 21 addimandata *Polenta nera*, non perchè divenga scura,
 22 o nera, ma per distinguerla da quella fatta con
 23 farina d'altre specie, e perchè le scorze del For-
 24 mento Saracenicò che rimangono nella Crusca so-
 25 no realmente nere, e questa Polenta sopra tutte si dice la mi-
 26 glio-

[p. 106]

1 gliore, facendone uso le persone più culte e deli-
 2 cate, accomodandola con Burro e Formaggio Lo-
 3 digiano, ed il buono di questa consiste in un suo
 4 grato e particolar sapore, dovecchè le altre, e
 5 particolarmente quella di Mais,

6 non sono saporite che per i condimenti ag-
 7 giuntivi. Il Fagopiro è stato detto dal Bavino
 8 *Erysimum Cereale folio Hederaceo*, da Turnefort
 9 *Fagopyrum vulgare erectum*, da Linneo *Polygo-*
 10 *num Fagopyrum*, ed è pianta originaria dell'Asia.
 11 9. Un'altra specie di esso, e buona per il
 12 medesimo uso, se ne può considerare, la quale
 13 ha i semi un poco più grossi, e con certe scabro-
 14 sità appuntate negli angoli, di fusto dritto, e più
 15 basso della specie antecedente, stato detto da Lin-
 16 neo *Polygonum Tataricum*, e negli Atti di Sto-
 17 ckolm del 1744. *Fagotriticum Sibiricum* perchè
 18 oriundo della Siberia. Sperimentato questo per più
 19 anni nel nostro Giardino Botanico si è veduto
 20 vegetare, e far frutto a maraviglia e in quantità,
 21 onde il nostro clima non gli è contrario, ma piut-
 22 tosto favorevole, anzichè può essere che appresso
 23 di noi provi assai meglio che nel patrio suo cli-
 24 ma, onde sicuramente più dell'altro reggerà all'
 25 ingiurie delle stagioni, e siccome per ragione di
 26 ciò

[p. 107]

1 ciò è facile che possa far prova nelle valli, nei
 2 terreni *a bacio*, e nei Monti; e perchè come si
 3 è detto produce semi in quantità, e più grossi
 4 dell'altro, e dell'istessa sostanza e bontà, an-
 5 drebbe pensato che i nostri entrassero in seme, e
 6 lo coltivassero.
 7 10. Le Fave, Lat. *Fabae*, Franz. *Fèves*, sono
 8 tra i Legumi il più fruttuoso, e stimato prodotto
 9 per i nostri Contadini, non tanto per l'uso che
 10 ne fanno mangiandole fresche, e servendosene per
 11 alimento delle Bestie, ma facendone anco ingre-
 12 diente del loro Pane. Alcuni mescolano una par-

6 non sono saporite che per i condimenti ag-
 7 giuntivi. Il Fagopiro è stato detto dal Bavino
 8 *Erysimum Cereale folio Hederaceo*, da Turnefort
 9 *Fagopyrum vulgare erectum*, da Linneo *Polygo-*
 10 *num Fagopyrum*, ed è pianta originaria dell'Asia.
 11 9. Un'altra specie di esso, buona pure per lo stesso
 12 uso, se ne può considerare, la quale
 13 ha i semi un poco più grossi, e con certe scabro-
 14 sità appuntate negli angoli, di fusto dritto, e più
 15 basso della specie antecedente, stata detta da Lin-
 16 neo *Polygonum Tataricum*, e negli Atti di Sto-
 17 ckolm del 1744. *Fagotriticum Sibiricum* perchè
 18 oriunda della Siberia. Sperimentato questo per più
 19 anni nel nostro Giardino Botanico si è veduto
 20 vegetare, e far frutto a maraviglia e in quantità,
 21 onde il nostro clima non gli è contrario, ma piut-
 22 tosto favorevole, anzichè può essere che appresso
 23 di noi provi assai meglio che nel patrio suo cli-
 24 ma, onde sicuramente più dell'altra Specie reggerà all'
 25 ingiurie delle stagioni, e *farà riescita in ogni esposizione; perchè poi
 26 ciò

*[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.inf.* Il richiamo «ciò» non viene espunto dall'Autore a p. 106, ma a p. 107 come parola iniziale del rigo 1 comunque espunto.

[p. 107]

1-2 *espunti*
 3 produce semi in quantità, e più grossi
 4 dell'altra, e dell'istessa sostanza e bontà, an-
 5 drebbe pensato che i nostri entrassero in seme, e
 6 lo coltivassero.
 7 10. Le Fave, Lat. *Fabae*, in Franc. *Fèves*, sono
 8 tra i Legumi il più fruttuoso, e stimato prodotto
 9 per i nostri Contadini, non tanto per l'uso che
 10 ne fanno mangiandole fresche, e servendosene per pasto rinvigora-
 11 tivo delle Bestie da Soma, ma facendone anco ingre-
 12 diente del loro Pane. *Al primo Scopo servono principalmente quelle
 che si dicono Fave grosse, o maggiori o degl'Orti, e primaticce, ed

13 te di Fave, e due parti tra Grano e Segale, o
 14 di Segale e Mais, facendo un Pane assai grave
 15 e nero, e di sapore ancora un poco amaro, ma
 16 che per la gente di gran fatica, e non abbondan-
 17 te di raccolte, produce gran frutto per sostenta-
 18 mento, e per risparmio. Se si mescola tre parti
 19 di Spelda con la quarta parte di Fave, vien cor-
 20 retta molto bene la gravezza e grassezza delle
 21 Fave, e la molta leggerezza della Spelda, e il
 22 Pane che ne risulta riesce buono, bello, e conve-
 23 niente non solo per i Contadini, ma per altre
 24 famiglie ancora. Alcuni de' nostri Agricoltori più
 25 scarsi di raccolte non solo fanno il Pane delle com-
 26 posi-

al secondo le minori dette perciò Cavalline e Mulette delle quali pure, per causa della grandezza, della configurazione, del colore, e del tempo in cui si seminano e maturano, più varietà ne vengono assegnate. **Le

13 migliori sono le maggiori
 14 dette *Vernine*, perchè si seminano in Autun-
 15 no, oppure al principio dell'Inverno, e sono meno
 16 amare dell'altre ***; e quando sieno coltivate negl'Orti o Giardini maturano più sollecitamente e perciò si sogliono anche dire primaticce, e riescono anche per la medesima suddetta ragione più grosse e tenere di quelle nate nei Campi; onde dai nostri sogliono i frutti di esse esser mangiati verdi, o in Erba e per frutta. I Latini le han dette *Fabae maiores*, e i Francesi *grosses Féves*, ovvero *Féves d'Automne*. Le altre poi, che sono minori, più tonde, e più amare, sono state dette da noi *Marzuole*, e Mulette in Latino *Fabae minores*, ovvero *equinae*. Tutte due queste varietà entrano egualmente nel Pane dei nostri; e non solo sono buone per tal uso, ma tutte le altre varietà ancora che trovansi citate dagli Autori, come lo sono fra le altre alcune di seme massimo, sbiancato, e depresso, non è molto state introdotte ****anche in Savoja e nel Delfinato, p(er) asserzione del P. Arduino, mescolano della farina di Fave col Frumento p(er) avere un Pane di maggior consistenza. Linneo ha ridotto la Fava al genere di Veccia, chiamandola
 27 *Vicia Faba*. *****Quale realmente fosse quel Legume detto Faba
 28 dagl'Antichi è gran controversia fra gli Scrittori, ed alcuni fra essi anche dottissimi non hanno ciò saputo chiaramente stabilire, come Vegezio, Salmasio, il Dodoneo accreditatissimo Botanico, e il P. Arduino sopra a Plinio. Dicendo però esso Plinio che le Fave ingrassavano il terreno come il letame dove erano seminate, che i Sacerdoti non ne mangiavano, perchè nel fiore di esse sono certe lettere luttuose, e che erano graditissimo cibo d'ogni animale (erbivoro) di quattro piedi; e Columella, che vi erano le Fave trimestri, le quali si seminavano in Febbrajo, e che facevano queste la Siliqua più piccola, mi trovo quasi ad evidenza persuaso e del Sentimento che le Fave dei Romani fossero le stesse che le nostre, e che ne avessero come noi presso a poco le stesse varietà, e non fossero in modo alcuno Specie di Fagiuoli, o di Piselli, come alcuni hanno creduto. La Farina delle Fave fu detta dai Latini Lomentum.

[p. 108]

1 posizioni indicate, ma peggiore ancora, facendolo
 2 con un terzo, o metà, tra Grano e Segale, e
 3 per l'altra metà ponendovi Fave e Saggina. Le
 4 Fave migliori per tale effetto sono le maggiori
 5 dette *Fave Vernine*, perchè si seminano in Autun-
 6 no, oppure al principio dell'Inverno, e sono meno
 7 amare dell'altre. I Latini le han dette *Fabae*
 8 *Maiores*, e i Franzesi *Grosses Féves*, ovvero *Féves*
 9 *d'Automne*. Le altre poi, che sono minori, più
 10 tonde, e più amare sono state dette da noi *Fave*
 11 *Marzuole*, in Latino *Fabae minores*, ovvero *equi-*
 12 *nae*. Tutte due queste varietà entrano egualmen-
 13 te nel Pane dei nostri; e non solo queste sono
 14 molto buone per tal uso, ma altre varietà an-
 15 cora che trovansi citate dagli Autori, come lo
 16 sono alcune di seme massimo, sbiancato, e depres-
 17 so non è molto state introdotte. Linneo ha ri-
 18 dotto la Fava al genere di Veccia, chiamandola
 19 *Vicia Faba*.

20 11. Tutti i Legumi, o Civaie, anzi quasi
 21 tutti i semi di quelle Piantе che producono un
 22 fiore simile nella struttura a quello del Pisello e
 23 della Fava, e perciò state dette Piantе di fiore le-
 24 guminoso, registrate da Linneo nella Classe XVII.
 25 da esso chiamata *Diadelphia*, e particolarmente
 26 di

*[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.inf.*

**[NdC] Manetti rinvia al testo a stampa di p. 108 da fine rigo 3 a rigo 19 che vengono anteposti al testo di p. 107 da rigo 12 (parte) fino a rigo 26.

[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.sup., marg.est.**[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.est.*

*****[NdC] Integrazione dell'Autore su c. interfol. p.108/109: BK 3 108a.

[p, 108]

1 Alcuni mescolano una par-
 2 te di Fave, e due parti tra Grano e Segale, o
 3 di Segale e Mais, facendo un Pane assai grave
 4 e nero, e di sapore ancora alquanto amaro, ma
 5 che per la gente di gran fatica, e non abbondan-
 6 te di raccolte, produce gran frutto per sostenta-
 7 mento, e per risparmio. Se si mescolano, dice Pier Crescen-
 8 zio, tre parti di Spelda con la quarta parte di Fave, vien cor-
 9 retta molto bene la gravezza e grassezza delle
 10 Fave, e la molta leggerezza della Spelda, e il
 11 Pane che ne risulta riesce buono, bello, e conve-
 12 niente non solo per i Contadini, ma per altre
 13 famiglie ancora. Alcuni de' nostri Agricoltori più
 14 scarsi di raccolte non solo fanno il Pane delle com-
 15 *posi-
 16 posizioni indicate, ma peggiore ancora, facendolo
 17 con un terzo, o metà, tra Grano e Segale, e
 18 per l'altra metà ponendovi Fave e Saggina.
 19 11. Tutti i Legumi, o Civaie, anzi quasi
 20 tutti i semi di quelle Piantе che producono un
 21 fiore simile nella struttura a quello del Pisello e
 22 della Fava, e perciò state dette Piantе di fiore le-
 23 guminoso, registrate da Linneo nella Classe XVII.
 24 chiamata *Diadelphia*, e particolarmente
 25 di

*[NdC] L'Autore, con note su *marg.int.* p. 107 e 108, pospone parte di p. 107 anteponevole parte di p. 108 e pertanto il *richiamo* di p. 107 «posi-» viene a trovarsi impropriamente nel testo di p. 108.

[p. 109]

1 di tutte quelle che cadono sotto i generi nomina-
 2 ti da esso Autore dal numero 770. al num. 805.
 3 nell'ultima edizione del suo Sistema della natura,
 4 quali più, quali meno, possono ridursi in farina, e
 5 servire per Pane, specialmente se questa loro fa-
 6 rina sarà mescolata con della farina di Grano,
 7 perchè sola non lieviterebbe bene, o renderebbe
 8 un Pane troppo compatto, e grave, o troppo
 9 acido, e amaro.

10 Le principali Civaie tra le altre che possono
 11 aver uso per Pane, sono le Vecce, i Piselli, i
 12 Ceci, le Lenti, e i Fagiuoli. Vero però è che al-
 13 cune di queste, siccome costano quanto il Grano,
 14 e più di esso ancora, e sostentano, egualmente che
 15 il Pane, cotte e magiate sott'altra forma, nella
 16 quale per il gusto sono anco migliori che ridotte
 17 in Pane, per ciò non sono quasi mai in farina,
 18 e per Pane adoprare. In quest'anno sono stati
 19 realmente aggiunti per Pane alla farina di Grano,
 20 o d'altra biada, i Fagiuoli, i Piselli, e i Ceci da
 21 non poche persone del nostro Stato, e particolar-
 22 mente del Regno di Napoli per positiva mancan-
 23 za d'altro materiale adattato, e perchè di simili
 24 Civaie trovavansi raccolta.

25 12. Tra le suddette Civaie la più adattata per
 26 Pane,

[p. 109]

1 di tutte quelle che cadono sotto i generi nomina-
 2 ti da esso Autore dal numero 770. al num. 805.
 3 nell'ultima edizione del suo Sistema della natura,
 4 quali più, quali meno, possono ridursi in farina, e
 5 servire per Pane, specialmente se questa loro fa-
 6 rina sarà mescolata con della farina di Grano,
 7 perchè sola non lieviterebbe bene, o renderebbe
 8 un Pane troppo compatto, e grave, o troppo
 9 acido, e amaro.

10 Le principali Civaie tra le altre che possono
 11 aver uso per Pane, sono le Vecce, i Piselli, i
 12 Ceci, le Lenti, e i Fagiuoli. Vero però è che al-
 13 cune di queste, siccome costano quanto il Grano,
 14 e più di esso ancora, e sostentano, egualmente che
 15 il Pane, cotte e magiate [*ma* mangiate] sott'altra forma, nella
 16 quale per il gusto sono anco migliori che ridotte
 17 in Pane, perciò non sono quasi mai ridotte in farina,
 18 e nel Pane impiegate. Nel citato anno 1764. sono stati
 19 realmente aggiunti per Pane alla farina di Grano,
 20 o d'altra biada, i Fagiuoli, i Piselli, e i Ceci da
 21 non poche persone del nostro Stato, e particolar-
 22 mente del Regno di Napoli per positiva mancan-
 23 za d'altro materiale adattato, e perchè di simili
 24 Civaie trovavansi aver fatta qualche raccolta. *In molti luoghi del
 Vicentino, e del Veronese si coltiva quella Specie di Pisello detto da Gio.
 Bavino nella sua Istoria Pisi pulchra Species, folio anguloso. Da Turnefort
Pisum folio anguloso, e da Linneo Pisum arvense detto dai Vicentini
 volgarmente Bisotta, e dai Veronesi Bisarella, la quale vien seminata
 principalmente p(er) Sovescio delle terre, o sia per ingrassarle e disporle
 ad una maggior fecondità per la produzione susseguente del Grano, del
 Formentone, e della Canapa, ma i suoi frutti sono usati p(er) cibo da
 quei Villici tanto verdi che secchi, e fatti macinare ancora per farne Pane,
 mescolando la farina di essi con quella di Frumento.
 Per quanto si resta informati dall'Hernandez, nella sua Istoria Naturale
 del Messico, quegli Indiani col Mais mescolato con i Fagioli fanno diverse
 Schiacciate, e Polente, state trovate molto gustose ed in specie, certe che
 ne fanno dell'estensione di un palmo, e della grossezza di quattro dita,
 arrostiti, o fritte nella Padella.

25 12. Tra le suddette Civaie la più adattata per

[p. 110]

1 Pane, comechè d'ottimo sapore, e di sostanza
 2 grande e sana, è certamente la Veccia, particolar-
 3 mente la *Sativa* di seme bianco. Questa non di-
 4 spiacerrebbe mescolata col Grano neppure ai ricchi
 5 nel loro Pane, poichè non muta che un poco in
 6 giallo la pasta, o colore di esso, e gli rende
 7 buon sapore, e migliore al certo di quello che
 8 riesca con solo Grano, e simil Pane non lascia di
 9 lievitar bene egualmente. Generalmente in To-
 10 scana ai Mercati dei Castelli e delle Terre si ven-
 11 de sempre tra le altre Biade, e le altre specie
 12 di Grani, del Grano mescolato con un terzo in
 13 circa di *Vecce*, il quale si addomanda *Grano vec-*
 14 *ciato*, dai Contadini molto ricercato e preferito per
 15 farne Pane, poichè oltre a fare la Veccia, come
 16 si è detto, un Pane ottimo al sapore, riduce il
 17 Pane meno leggiero, e meno prontamente digeri-
 18 bile, la qual cosa diviene importante alle persone
 19 di Campagna, e molto esercitate. Questa specie
 20 di Veccia si semina da molti ne' medesimi campi
 21 tramezzo al Grano, ma in molte terre, così se-
 22 minata, non rende che poco, mentre in alcune
 23 altre senza danno del Grano aumenta molto la
 24 raccolta. La *Sativa di seme nero* è della stessa bon-
 25 tà, e non altra differenza passa tra questa e l'al-
 26 tra

[p. 111]

1 tra che quella di rendere il Pane più scuro. I
 2 Franzesi dicono la Veccia *Vesse*.
 3 13. Molt'altre specie di Vecce vi sono, le
 4 quali sebbene non sieno coltivate, e raccolte, pos-
 5 sono però produrre quasi l'utile stesso. Tali sono

26

Pane,

*[NdC] Integrazione dell'Autore su verso di c. interfol. p. 108/109: BK 3 108a.

[p. 110]

1 Pane, comechè d'ottimo sapore, e di sostanza
 2 grande e sana, è certamente la Veccia, particolar-
 3 mente la *Sativa* di seme bianco. Questa non di-
 4 spiacerrebbe mescolata col Grano neppure ai ricchi
 5 nel loro Pane, poichè non muta che un poco in
 6 giallo la pasta, o colore di esso, e gli rende
 7 buon sapore, e migliore al certo di quello che
 8 riesca con solo Grano, e simil Pane non lascia di
 9 lievitar bene egualmente. Generalmente in To-
 10 scana ai Mercati dei Castelli e delle Terre si ven-
 11 de sempre tra le altre Biade, e le altre specie
 12 di Grani, del Grano mescolato con un terzo in
 13 circa di *Vecce*, il quale si addomanda *Grano vec-*
 14 *ciato*, dai Contadini molto ricercato e preferito per
 15 farne Pane, poichè oltre a fare la Veccia, come
 16 si è detto, un Pane ottimo al sapore, riduce il
 17 Pane meno leggiero, e meno prontamente digeri-
 18 bile, la qual cosa diviene importante alle persone
 19 di Campagna, e molto esercitate. Questa specie
 20 di Veccia si semina da molti ne' medesimi campi
 21 tramezzo al Grano, ma in molte terre, così se-
 22 minata, non rende che poco, mentre in alcune
 23 altre senza danno del Grano aumenta molto la
 24 raccolta. La *Sativa di seme nero* è della stessa bon-
 25 tà, e non altra differenza passa tra questa e l'al-
 26 tra

[p. 111]

1 tra che quella di rendere il Pane più scuro. I
 2 Franzesi dicono la Veccia *Vesse*.
 3 13. Molt'altre specie di Vecce vi sono, le
 4 quali sebbene non sieno coltivate, e raccolte, pos-
 5 sono però produrre quasi l'utile stesso. Tali sono

6 la Veccia nostrale detta *delle Siepi*, Linn. Spec.
 7 XV. La Salvatica detta da altri *multiflora*, e da
 8 Linneo pure *sylvatica* Spec. III. Quella grandissima
 9 dei Boschi detta *Vicia dumetorum* da Linneo
 10 Spec. II. La *Veccia Narbonese* di Linneo Spec. XVI.
 11 detta dal Mattioli *Fava Salvatica*, e da altri *Vec-*
 12 *cia Romana*, e *Pisello nero*, con altre molte specie
 13 e differenze tanto esotiche che nostrali.

14 14. Non dissimili dalle Vecce per l'utile lo-
 15 ro si devono finalmente stimare le appresso Piante,
 16 cioè l'*Evo Lente* di Linneo, o *Lente volgare* del
 17 Bavino, in Franzese *Lentilles*, Lat. *Lentes*. L'
 18 *Ervo Ervilia* di Linneo, o sia *Ervo* del Mattioli,
 19 i di cui semi volgarmente da noi si dicono *Mo-*
 20 *chi*, in Franzese *Ers*, i quali però a motivo d'
 21 essere offensivi dello stomaco, e del capo, debbono
 22 secondo alcuni esser prima preparati, con esser due
 23 volte lessati in acqua, e addolciti. Il *Latiro sa-*
 24 *tivo* del Linneo volgarmente da noi detto *Cicer-*
 25 *chia*, e dai Franzesi *Gesse*. Il *Pisello Silvestre* det-
 26 to

[p. 112]

1 to da Linneo *Pisum Ochrus*, dal Mattioli *Araco*
 2 *nero*, e volgarmente da noi *Roviglia*, con tutte le
 3 loro varietà, e altre molte Piante di generi, e
 4 specie affini, che non tanto per brevità si trala-
 5 sciano, quanto per esser la maggior parte di una
 6 bontà, o innocenza già manifesta, o facilmente
 7 riconoscibile con brevi e facili esperienze.

6 la Veccia nostrale detta *delle Siepi*, Linn. Spec. 15.
 7 La Salvatica detta da altri *multiflora*, e da
 8 Linneo pure *sylvatica* Spec. 3. Quella grandissima
 9 dei Boschi detta *Vicia dumetorum* da Linneo
 10 Spec. 2. La *Veccia Narbonese* di Linneo Spec. 16.
 11 detta dal Mattioli *Fava Salvatica*, e da altri *Vec-*
 12 *cia Romana*, e *Pisello nero*, con altre molte specie
 13 e differenze tanto esotiche che nostrali.

14 14. Non dissimili dalle Vecce per l'utile lo-
 15 ro si devono finalmente stimare le appresso Piante,
 16 cioè l'*Evo Lente* di Linneo, o *Lente volgare* del
 17 Bavino, in Franzese *Lentilles*, Lat. *Lentes*. L'
 18 *Ervo Ervilia* di Linneo, o sia *Ervo* del Mattioli,
 19 i di cui semi volgarmente da noi si dicono *Mo-*
 20 *chi*, in Franzese *Ers*, i quali però a motivo d'
 21 essere offensivi dello stomaco, e del capo, debbono
 22 secondo alcuni esser prima preparati, con esser due
 23 volte lessati in acqua, e addolciti. Il *Latiro sa-*
 24 *tivo* del Linneo volgarmente da noi detto *Cicer-*
 25 *chia*, e dai Franzesi *Gesse*. Il *Pisello Silvestre* det-
 26 to

[p. 112]

1 to da Linneo *Pisum Ochrus*, dal Mattioli *Araco*
 2 *nero*, e volgarmente da noi *Roviglia*, con tutte le
 3 loro varietà, e altre molte Piante di generi, e
 4 specie affini, che non tanto per brevità si trala-
 5 sciano, quanto per esser la maggior parte di una
 6 bontà ed innocenza già manifesta, o facilmente
 7 riconoscibile con brevi e facili esperienze.

[p. 142]

I ARTICOLO OTTAVO.
 2 *Di alcune qualità di Pane insolito a noi, ma di*
 3 *uso appresso qualche Nazione straniera, e rica-*
 4 *vato da Piante per la maggior parte Esotiche,*
 5 *e diverse dalle Cereali.*

6 Una specie di Pane a noi intieramente esoti-
 7 co, e alla maggior parte degli Uomini sco-
 8 nosciuto, fors'anco di nome, è quello che si costu-
 9 ma in una gran parte dell'Indie Orientali, e par-
 10 ticularmente nell'Isole di quell'Arcipelago, ricava-
 11 to

[p. 143]

I to dalla parte midollare di certi Alberi, e parti-
 2 colarmente da alcune specie di Palme che nasco-
 3 no in quei luoghi. Siccome la notizia di un tal Pa-
 4 ne, e della maniera di ricavar Farina buona a
 5 tale uso da simili Piante, non è ovvia, e può mol-
 6 to interessare la curiosità dei nostri naturalisti, non
 7 mi son voluto astenere dal raccogliere, e dal par-
 8 tecipar loro quante notizie su tal materia mi è
 9 riescito trovare nei più moderni e critici Autori,
 10 che di tali Piante, e di tal Pane hanno parlato.

11 1. La principal Pianta che somministra mate-
 12 ria, o sostanza da far Pane, è il *Sago*, ovvero *Pal-*
 13 *ma farinifera* descritta dal Rumfio Lib. I. Cap.
 14 XVII. Tom. I. del suo Erbario d'Amboina, la
 15 quale nasce nell'Indie Orientali, ma particolar-
 16 mente nell'Isole Molucche, nell'Isola di Giava,
 17 di Sumatra, Borneo, e altre. Tagliato dal pie-
 18 de il tronco dell'Albero, o Palma Sago, si fende,
 19 e suddivide in varie parti, indi con un pezzo di
 20 legno durissimo dagl'Indiani addimandato *Nany*
 21 radono e staccano tutta la midolla che vi si tro-
 22 va, la quale è bianchissima. Messa insieme di que-
 23 sta bianca segatura la desiderata quantità la pon-
 24 gono in un gran vaso, o filtro, gettandovi sopra

[p. 142]

I Memoria OTTAVA.
 2 *Di alcune qualità di Pane insolito a noi, ma di*
 3 *uso appresso qualche Nazione straniera, e rica-*
 4 *vato da Piante per la maggior parte Esotiche,*
 5 *e diverse dalle Cereali.*

6 Una specie di Pane a noi intieramente esoti-
 7 co, e alla maggior parte degli Uomini sco-
 8 nosciuto, fors'anco di nome, è quello che si costu-
 9 ma in una gran parte dell'Indie Orientali, e par-
 10 ticularmente nell'Isole di quell'Arcipelago, ricava-
 11 to

[p. 143]

I to dalla parte midollare di certi Alberi, e parti-
 2 colarmente da alcune specie di Palme che nasco-
 3 no in quelle regioni. Siccome la notizia di un tal Pa-
 4 ne, e della maniera di ricavar Farina buona a
 5 tale uso da simili Piante, non è ovvia, e può mol-
 6 to interessare la curiosità dei nostri naturalisti, non
 7 mi son voluto astenere dal raccogliere, e dal par-
 8 tecipar loro quante notizie sù questa materia mi è
 9 riescito trovare nei più moderni e critici Autori,
 10 che di tali Piante, e di tal Pane hanno parlato.

11 1. La principal Pianta che somministra mate-
 12 ria, o sostanza da far Pane, è il *Sago*, o Palma Sago, ovvero *Pal-*
 13 *ma farinifera* descritta dal Rumfio Lib. I. Cap.
 14 XVII. Tom. I. del suo Erbario d'Amboina, la
 15 quale nasce nell'Indie Orientali, ma particolar-
 16 mente nell'Isole Molucche, nell'Isola di Giava,
 17 di Sumatra, Borneo, e altre. Tagliato dal pie-
 18 de il tronco dell'Albero, si fende,
 19 e suddivide in varie parti, indi con un pezzo di
 20 legno durissimo dagl'Indiani addimandato *Nany*,
 21 radono e staccano tutta la midolla che vi si tro-
 22 va, la quale è bianchissima. Messa insieme di que-
 23 sta bianca segatura la desiderata quantità, la pon-
 24 gono in un gran vaso, o filtro, gettandovi sopra

25 dell'acqua e agitandola nel tempo stesso con un
26 bastone espressamente fatto per tal uso.

[p. 144]

1 In questa operazione la parte farinacea si
2 scioglie, e passa con l'acqua per il filtro in un
3 altro vaso a quello sottoposto; in questo secondo
4 vaso la Farina precipita al fondo, e per mezzo di
5 un foro a mezzo del vaso, che sturano quando è
6 tempo, resta separata e tutta raccolta nel fondo
7 la Farina bianchissima quanto un fior di Gesso,
8 la quale ripongono in cestelle fatte di verdi fo-
9 glie. Quel tritume che resta sfruttato dopo va-
10 rie aspersioni d'acqua, non è trascurato o gettato
11 via, ma serve per cibo dei Maiali domestici e dei
12 salvatici ancora, essendo portato a tal effetto nei bo-
13 schi. La Farina nella suddetta forma ridotta si chia-
14 ma dagli Orientali *Sagumanta*, e la conservano buo-
15 na e fresca nelle dette cestelle per un mese in cir-
16 ca spruzzandola di tanto in tanto con acqua, poi-
17 chè adoprandola risicca difficilmente si può lavora-
18 re, e perde ancora della sua sostanza, e del suo
19 gusto. Si ricava questa dall'Albero avanti che get-
20 ti la fruttificazione, perchè arrivato cotesto tem-
21 po si troverebbe la midolla divenuta tutta filamen-
22 tosa, e non più atta a render Farina. Il Pane poi
23 fatto con essa si cuoce in forno, o nei fornelli in
24 certe forme quadrate, e vien asserito che fresco
25 sia molto buono; indurito però che sia riesce mol-
26 to

[p. 145]

1 to incomodo a mangiarsi, e qualora resti troppo
2 cotto acquista una corteccia rigida, e stritolabile

25 dell'acqua e agitandola nel tempo stesso con un
26 bastone espressamente fatto per tale uso.

[p. 144]

1 In questa operazione la parte farinacea si
2 scioglie, e passa con l'acqua per il filtro in un
3 altro vaso a quello sottoposto; in questo secondo
4 vaso la Farina precipita al fondo, e per mezzo di
5 un foro a mezzo del vaso, che sturano quando è
6 tempo, resta separata e tutta raccolta nel fondo
7 la Farina bianchissima quanto un fior di Gesso,
8 la quale ripongono in cestelle fatte di verdi fo-
9 glie. Quel tritume che resta sfruttato dopo va-
10 rie aspersioni d'acqua, non è trascurato o gettato
11 via, ma serve per cibo dei Maiali domestici e dei
12 salvatici ancora, essendo portato a tal effetto nei bo-
13 schi. La Farina nella suddetta forma ridotta si chia-
14 ma dagli Orientali *Sagumanta*, e la conservano buo-
15 na e fresca nelle dette cestelle per un mese in cir-
16 ca spruzzandola di tanto in tanto con acqua, poi-
17 chè adoprandola risicca difficilmente si può lavora-
18 re, e perde ancora della sua sostanza, e del suo
19 gusto. *Generalmente, come in Inghilterra, dove è adoprata, si dice
comunemente *Farina di Sago*, e l'ho anche veduta in qualche Museo sotto
il nome di *Farina d'Angolla*. Ricavasi questa dall'Albero avanti che get-
20 ti la fruttificazione, perchè arrivato cotesto tem-
21 po si troverebbe la midolla divenuta tutta filamen-
22 tosa, e non più atta a render Farina. Il Pane poi
23 fatto con essa si cuoce in forno, o nei fornelli in
24 certe forme quadrate, e vien asserito che fresco
25 sia molto buono; indurito però che sia riesce mol-
26 to

*[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.inf.*

[p. 145]

1 to incomodo a mangiarsi, e qualora resti troppo
2 cotto acquista una corteccia rigida, e stritolabile

3 sotto il dente come se fosse vetro. Con questa me-
 4 desima Farina fanno ancora quegl'Indiani una spe-
 5 cie di Polenta molto accreditata, chiamata vol-
 6 garmente in Amboina *Zappia*, e dai Portughesi
 7 ivi stabiliti *Papeda*, la quale per la vista è un
 8 ridicolo cibo, ma per il sapore è gratissima. Si fa
 9 questa impastando con acqua una porzione di Fari-
 10 na di *Sago* dimenandola con un mestolo, o baston-
 11 cino finchè non sia divenuta soda e tenace da at-
 12 taccarsi a grumi ad esso bastone; allora questi gru-
 13 mi si gettano in un brodo fatto sul Pesce *Bocassan*
 14 dove si cuocono con l'aggiunta del sugo di pomi
 15 acidi, o dell'agro di Limoni con varie droghe, e
 16 così cotti e nuovamente conditi si distendono in
 17 un piatto, e caldissimi si mangiano, o per dir
 18 meglio si sorbiscono, essendo assai teneri e delica-
 19 ti. Piacciono generalmente a tutti, e molto, pro-
 20 movendo essi piuttosto l'appetito, e potendone
 21 mangiar quantità, non aggravando lo stomaco
 22 per essere di prontissima digestione; mangiati poi
 23 freddi promuovono facilmente nausea, o almeno
 24 saziano assai presto.

25 Da molti è stato creduto esser la *Palma Sago*
 26 la

[p. 146]

1 la stessa Pianta che la *Todda-Panna* dell'Orto
 2 Malabarico, come lo crede Samuello Dale nella
 3 sua Farmacologia, ma realmente queste sono due
 4 Piante diverse come si rileva dalle note del Com-
 5 melino fatte all'Orto Malabarico stesso. La pri-
 6 ma è stata benissimo dimostrata dal Seba sotto
 7 il nome di Albero *Sago* nel suo Tesoro di cose
 8 Naturali Tom. I. Tab. 25. Vero però è che que-
 9 sta può essere una varietà della suddetta *Todda-*
 10 *Panna*, o almeno una specie del Genere di *Cycas*
 11 stabilito da Linneo, poichè sotto di questo è sta-
 12 ta riportata la *Todda-Panna*.

13 2. La seconda specie di Albero o Palma che

3 sotto il dente come se fosse vetro. Con questa me-
 4 desima Farina fanno ancora quegl'Indiani una spe-
 5 cie di Polenta molto accreditata, chiamata vol-
 6 garmente in Amboina *Zappia*, e dai Portughesi
 7 ivi stabiliti *Papeda*, la quale per la vista è un
 8 ridicolo cibo, ma per il sapore è gratissimo. Si fa
 9 questa Polenta impastando con acqua una porzione di Fari-
 10 na di *Sago* dimenandola con un mestolo, o baston-
 11 cino, finchè non sia divenuta soda e tenace da at-
 12 taccarsi a grumi ad esso bastone; allora questi gru-
 13 mi si gettano in un brodo fatto sul Pesce *Bocassan*
 14 dove si cuocono con l'aggiunta del sugo di pomi
 15 acidi, o dell'agro di Limoni con varie droghe, e
 16 così cotti e nuovamente conditi si distendono in
 17 un piatto, e caldissimi si mangiano, o per dir
 18 meglio si sorbiscono, essendo assai teneri e delica-
 19 ti. Piacciono generalmente a tutti, e molto, pro-
 20 movendo essi piuttosto l'appetito, e potendone
 21 mangiar quantità, non aggravando lo stomaco
 22 per essere di prontissima digestione; mangiati poi
 23 freddi promuovono facilmente nausea, o almeno
 24 saziano assai presto.

25 Da molti è stato creduto esser la *Palma Sago*
 26 la

[p. 146]

1 la stessa Pianta che la *Todda-Panna* dell'Orto
 2 Malabarico, come lo crede Samuello Dale nella
 3 sua Farmacologia, ma realmente queste sono due
 4 Piante diverse come si rileva dalle note del Com-
 5 melino fatte all'Orto Malabarico stesso. La pri-
 6 ma è stata benissimo dimostrata dal Seba sotto
 7 il nome di Albero *Sago* nel suo Tesoro di cose
 8 Naturali Tom. I. Tab. 25. Vero però è che que-
 9 sta può essere una varietà della suddetta *Todda-*
 10 *Panna*, o almeno una specie del Genere di *Cycas*
 11 stabilito da Linneo, poichè sotto di questo è sta-
 12 ta riportata la *Todda-Panna*.

13 2. La seconda specie di Albero o Palma che

14 somministra Farina per Pane, è la Palma Indiana
 15 detta dal Rumfio *Vinaria secunda*, *Saguerus*, *sive*
 16 *Gomutus*, volgarmente *Gomuto*, e dal Burmanno
 17 nominata *Chamaerops frondibus pinnatis, flore,*
 18 *& fructu racemoso, vinifera*. Avendo questa ser-
 19 vito, come ognun sa, a produrre e gemere il Vi-
 20 no, serve ancora a rendere una porzione di Fari-
 21 na, benchè in minor dose, e con maggior diffi-
 22 coltà di quella che si ricava dal *Sago*, essendo la
 23 di lei midolla più fibrosa e legnosa. Anco il Pa-
 24 ne fatto con questa è più vile ritenendo il sapore
 25 acido, e l'odore piuttosto ingrato della Pianta da
 26 cui

[p. 147]

1 cui ella parte; si ricava per altro, e si prepara
 2 nel modo stesso che quella di *Sago*.
 3 3. Un terzo Albero, dal quale parimente si
 4 ottiene Farina capace a far Pane, è il *Saguastro*
 5 *maggiore* del Rumfio, da cui ella si cava nell'
 6 istessa maniera che dalle altre due Pianta sopra de-
 7 scritte. Il Pane però che si fa di questa è anco
 8 peggiore; e gli abitanti di Borneo, e d'Amboi-
 9 na, dove questa Pianta più che altrove alligna,
 10 mal volentieri si mettono a ricavar da questa la
 11 Farina, perchè oltre ad esser essa tanto inferiore
 12 in bontà consumano e guastano le loro scuri nel ta-
 13 glio delle Pianta a cagione di esser quelle di un le-
 14 gno durissimo, e quasi osseo. Questa specie si ridu-
 15 ce alla *Caryota* del Linneo Gen. 1092. stata detta da
 16 esso *Caryota urens*. Dal Plumier *Palma Dacty-*
 17 *lifera fructu acerrimo* Spec. 3. e nell'Orto Mala-
 18 barico è stata espressa sotto il nome di *Schunda-*
 19 *Panna*.
 20 4. La Palma pure detta da Linneo *Corifa um-*
 21 *braculifera*, e *Codda-Panna* nell'Orto Malabari-
 22 co, mercè della sua midolla, nella stessa sopraddet-
 23 ta maniera preparata, somministra una porzione di
 24 buonissima Farina per Pane, e per altre simili spe-

14 somministra Farina per Pane, è la Palma Indiana
 15 detta dal Rumfio *Vinaria secunda*, *Saguerus*, *sive*
 16 *Gomutus*, volgarmente *Gomuto*, e dal Burmanno
 17 nominata *Chamaerops frondibus pinnatis, flore,*
 18 *& fructu racemoso, vinifera*. Avendo questa ser-
 19 vito, come ognun sa, a produrre e gemere il Vi-
 20 no, serve ancora a rendere una porzione di Fari-
 21 na, benchè in minor dose, e con maggior diffi-
 22 coltà di quella che si ricava dal *Sago*, essendo la
 23 di lei midolla più fibrosa e legnosa. Anco il Pa-
 24 ne fatto con questa è più vile ritenendo il sapore
 25 acido, e l'odore piuttosto ingrato della Pianta da
 26 cui

[p. 147]

1 cui ella parte; si ricava per altro, e si prepara
 2 nel modo stesso che quella di *Sago*.
 3 3. Un terzo Albero, dal quale parimente si
 4 ottiene Farina capace a far Pane, è il *Saguastro*
 5 *maggiore* del Rumfio, da cui ella si cava nell'
 6 istessa maniera che dalle altre due Pianta sopra de-
 7 scritte. Il Pane però che si fa di questa è anco
 8 peggiore; e gli abitanti di Borneo, e d'Amboi-
 9 na, dove questa Pianta più che altrove alligna,
 10 mal volentieri si mettono a ricavar da questa la
 11 Farina, perchè oltre ad esser essa tanto inferiore
 12 in bontà consumano e guastano le loro scuri nel ta-
 13 glio delle Pianta a cagione di esser quelle di un le-
 14 gno durissimo, e quasi osseo. Questa specie si ridu-
 15 ce alla *Caryota* del Linneo Gen. 1092. stata detta da
 16 esso *Caryota urens*. Dal Plumier *Palma Dacty-*
 17 *lifera fructu acerrimo* Spec. 3. e nell'Orto Mala-
 18 barico è stata espressa sotto il nome di *Schunda-*
 19 *Panna*.
 20 4. La Palma pure detta da Linneo *Corifa um-*
 21 *braculifera*, e *Codda-Panna* nell'Orto Malabari-
 22 co, mercè della sua midolla, nella stessa sopraddet-
 23 ta maniera preparata, somministra una porzione di
 24 buonissima Farina per Pane, e per altre simili spe-

25 cie di cibo, e lo stesso si ottiene dai noccioli del
26 *Boras-*

[p. 148]

1 *Borasso flabellifero* del Linneo, altra specie di Pal-
2 ma, chiamata *Palma Coccifera folio plicatili*
3 *flabelliformi* dal Raio, prosciugati e pestati che
4 sieno. Anco queste due specie di Palme sono pro-
5 prie o native dell'Indie Orientali.
6 5. Nelle medesime suddette Indie è in uso un'
7 altra specie di Pane fatto con la Farina che si ri-
8 cava dalla radice dell'*Aro* detto da Linneo *Arum*
9 *Colocasia*, dal Bavino *Arum maximum Aegyptium*
10 *quod vulgo Colocasia*, e dal Rumfio *Caladium sati-*
11 *vum*. Anticamente questo stesso era in grand'uso
12 appresso gli Egiziani, e perciò molto lo colti-
13 vavano nei loro terreni, e fino ai tempi di Pro-
14 spero Alpino, e del Bellonio, che viaggiarono nel-
15 l'Egitto, e che lo esaminarono, sussisteva la cul-
16 tura di una tal Pianta, benchè allora non costu-
17 massero di farne Pane, ma bensì mangiassero le
18 sue radici cotte in varie maniere per sostenta-
19 mento delle Famiglie nella stessa maniera che dai
20 nostri Contadini si praticano le Rape. Riferiscono
21 i suddetti Autori che a loro tempo non vi era
22 Agricoltore per povero che fosse, il quale non
23 coltivasse qualche intiero campo di *Colocasia*. Oggi-
24 giorno però, per asserzione di altri, non solo una
25 tal coltivazione è restata trascurata, ma appena
26 quegli

[p. 149]

1 quegli abitanti conservano memoria di essa. Sopra
2 questa Pianta si veda ancora quanto sarà detto
3 all'Articolo VIII. num. 53. verso la fine. Presen-
4 temente si coltiva molto nell'Indie Orientali,
5 particolarmente in Banda, nell'Isole Molucche,
6 e in Amboina, dove quelle genti levate che ab-

25 cie di cibo, e lo stesso si ottiene dai noccioli del
26 *Boras-*

[p. 148]

1 *Borasso flabellifero* del Linneo, altra specie di Pal-
2 ma, chiamata *Palma Coccifera folio plicatili*
3 *flabelliformi* dal Raio, prosciugati e pestati che
4 sieno. Anco queste due specie di Palme sono pro-
5 prie o native dell'Indie Orientali.
6 5. Nelle medesime suddette Indie è in uso un'
7 altra specie di Pane fatto con la Farina che si ri-
8 cava dalla radice dell'*Aro* detto da Linneo *Arum*
9 *Colocasia*, dal Bavino *Arum maximum Aegyptium*
10 *quod vulgo Colocasia*, e dal Rumfio *Caladium sati-*
11 *vum*. Anticamente questo stesso era in grand'uso
12 appresso gli Egiziani, e perciò molto lo colti-
13 vavano nei loro terreni, e fino ai tempi di Pro-
14 spero Alpino, e del Bellonio, che viaggiarono nel-
15 l'Egitto, e che lo esaminarono, sussisteva la cul-
16 tura di una tal Pianta, benchè allora non costu-
17 massero di farne Pane, ma bensì mangiassero le
18 sue radici cotte in varie maniere per sostenta-
19 mento delle Famiglie nella stessa maniera che dai
20 nostri Contadini si praticano le Rape. Riferiscono
21 i suddetti Autori che a loro tempo non vi era
22 Agricoltore per povero che fosse, il quale non
23 coltivasse qualche intiero campo di *Colocasia*. Oggi-
24 giorno però, per asserzione di altri, non solo una
25 tal coltivazione è restata trascurata, ma appena
26 quegli

[p. 149]

1 quegli abitanti conservano memoria di essa. Sopra
2 questa Pianta si veda ancora quanto sarà detto
3 all'Articolo (...). *Presen-
4 temente si coltiva molto nell'Indie Orientali,
5 particolarmente in Banda, nell'Isole Molucche,
6 e in Amboina, dove quelle genti levate che ab-

7 bianco dal terreno le radici di questa Pianta che
 8 sono assai grosse, le ripuliscono, e le cuocono
 9 nell'acqua, e divise a tagliuoli così le mangiano
 10 alcuna volta semplicemente lessate, e addobbate
 11 con qualche condimento. Naturalmente hanno
 12 una qualità mordace, ma per mezzo della cottura,
 13 specialmente nell'acqua, vien questa da esse depo-
 14 sta (Art. X. num. 40.). Altri poi, tra i quali
 15 gli Europei ivi stabiliti, costumano, lessate che
 16 sieno, e divise in più pezzetti, friggerle in Olio
 17 di Palma. Altri ancora le mangiano cotte e
 18 tostate sotto la brace. Questa specie di Pianta
 19 non solo è originaria, o nativa dei terreni umidi
 20 di Egitto, ma di Candia, di Cipro, e della Si-
 21 ria ancora, dai quali luoghi probabilmente i Sa-
 22 raceni la portarono in Affrica, e nelle parti Oc-
 23 cidentali d'Europa, e perciò forse da alcuni a tal
 24 radice, ed al Pane fatto di essa è stato dato il
 25 nome di *Pane Etiopico*, e *Saracenic*. Nelle no-
 26 minate

[p. 150]

1 minate Isole dell'Indie Orientali si fa ancora mol-
 2 to uso di un'altra specie di *Aro* detto dal Rum-
 3 fio *Arisarum esculentum*, e da Linneo *Arum pe-*
 4 *regrinum*, ma questo serve in quei Paesi per Or-
 5 taggio, e non per Pane. Un'altra Pianta non
 6 molto diversa dall'*Aro* ridotta pure a Pane da altri
 7 Popoli, si può vedere all'Articolo X. num. 32.
 8 6. Da più e diversi Popoli dell'America Au-
 9 strale, e particolarmente dagli Abitanti del Mes-
 10 sico e del Perù, e non solo da quegl'Indiani, ma
 11 dagli Europei ancora che vi si trovano, si fa
 12 grand'uso del Pane di *Manihot*, o *Manioc*, e chia-

7 bianco dal terreno le radici di questa Pianta che
 8 sono assai grosse, le ripuliscono, e le cuocono
 9 nell'acqua, e divise a tagliuoli così le mangiano
 10 alcuna volta semplicemente lessate, e addobbate
 11 con qualche condimento. Naturalmente hanno
 12 una qualità mordace, ma per mezzo della cottura,
 13 specialmente nell'acqua, vien questa da esse depo-
 14 sta (Art. X. num. 40.). Altri poi, tra i quali
 15 gli Europei ivi stabiliti, costumano, lessate che
 16 sieno, e divise in più pezzetti, friggerle in Olio
 17 di Palma. Altri ancora le mangiano cotte e
 18 tostate sotto la brace. Questa specie di Pianta
 19 non solo è originaria, o nativa dei terreni umidi
 20 di Egitto, ma di Candia, di Cipro, e della Si-
 21 ria ancora, dai quali luoghi probabilmente i Sa-
 22 raceni la portarono in Affrica, e nelle parti Oc-
 23 cidentali d'Europa, e perciò forse da alcuni a tal
 24 radice, ed al Pane fatto di essa è stato dato il
 25 nome di *Pane Etiopico*, e *Saracenic*. Nelle no-
 26 minate

*[NdA] *marg.est.*: «Si citi il luogo ove torna»; [NdC] L'Autore rinvia come si evince dal testo dell'edizione 1765, al numero 53 dell'Articolo VIII della sua opera; le notizie concernenti l'*Aro* sono ulteriormente sviluppate all'Articolo X numero 54 pp. 215-216.

[p. 150]

1 minate Isole dell'Indie Orientali si fa ancora mol-
 2 to uso di un'altra specie di *Aro* detto dal Rum-
 3 fio *Arisarum esculentum*, e da Linneo *Arum pe-*
 4 *regrinum*, ma questo serve in quei Paesi per Or-
 5 taggio, e non per Pane. Un'altra Pianta non
 6 molto diversa dall'*Aro* ridotta pure a Pane da altri
 7 Popoli, si può vedere all'Articolo X. num. 32. *Pietro Giannone
 nell'Istoria di Napoli Tom. 4. Lib. 34. Cap. 2. pag. 262. dice che Giulio
 Cesare mantenne le sue Milizie nell'Albania con la pianta, o piuttosto
 con la radice, dell'erba chiamata dai Botanici Aron, e dal Volgo Piede
di Vitella, e che tal pianta fu trovata di molto nutrimento. Soggiunge
 pure che Innico di Mendozza Vicerè di Napoli fu sul punto di mescolare

13 mato *Cassavi*, del quale ne parlano tanti Viaggia-
 14 tori. Si ricava questo dalla radice chiamata *Man-*
 15 *dihoca* appresso i Brasiliani, che appartiene ad una
 16 Pianta stata detta dai medesimi secondo il Pisone
 17 *Manuba*, e *Manduba*; da quelli dell'Isola di Bar-
 18 bados *Cassava*; da Gio. Bavino nell'Istoria delle
 19 Piante *Manihot Yucca*, e *Cassavi*. Da Gaspero Ba-
 20 vino *Arbor succo venenato radice esculenta*; dal
 21 Brown nell'Istoria naturale della Giamaica *Ia-*
 22 *tropa foliis palmatis pentadactylis, radice coni-*
 23 *co-oblonga carne sublactea*; e da Linneo *Iatropa-*
 24 *manihot*, la di cui radice si prepara nella seguen-
 25 te maniera.

26 Arri-

questa pianta con la farina di Grano, e farne pane per il Popolo. Non pare che potesse essere altra Pianta, che l' Aro comune, volgarmente Gichero, ma essendo anco questo di qualità molto acre è credibile, che fosse in qualche maniera preparato, e probabilmente nella maniera accennata poco sopra; o in altra poco da essa diversa. Gli Abitanti dell'Isola di Osero nel Mare d'Istria mangiano secondo alcuni rapporti statici fatti d(e)l Pane manipolato con le radici di questa Pianta.

[7bis]

**6. Una Pianta, dei Semi della quale fanno il loro Pane gl'abitanti dell'Abissinia è il Tef, da qualche Scrittore stato italicamente anche detto Taf, (a) Tafo, o Tafo di Guza (b), e Taffo (c.) = (a) Ludolfo Abiss. Ramusio Viagg. (c) Segni Sulla Carestia stata detta dal Pluckenezio Gramen paniculatum ex oris Malabaricis panicula delicatior e da Linneo nell'Edizione XIII.^a del suo Sistema della Natura Poa tenella che nasce non solo nell'Abissinia, ma nel Malabar, nell'Isola di Ceylan, e nelle Molucche ancora. Di questa Pianta due differenze ne vengono assegnate, cioè la sopraddetta che da alcuni è stata detta Tef rosso, ed un'altra Tef bianco da ridursi all'altra Specie di Poa del Linneo, e da esso distinta con la denominazione di Poa amabilis. Tutte due le varietà di questa Pianta graminea rendono egualmente agl'Abissinj con i loro Semi abbondante materia p(er) il loro Pane, e senza impiegare intorno ad essa altra attenzione che di seminarla e raccoglierne il frutto, facendone la seconda e la terza raccolta all'anno, e formandone sottili Schiacciate o Focacce cotte in teglie, e per fino certe focacce più stese che sostituiscono alle tovaglie nelle loro mense, sotto alle vivande, dimodochè accade che sul finire del loro pranzo resti da essi mangiata anche cotesta cereale tovaglia. Sulla messe di questa Pianta, sulla maniera di macinare il di lei Seme, e sul modo di panizzarla, e farne uso si veda una bella ed erudita Dissertazione espressamente sopra questo argomento d'un nostro Accademico il Sig. Attilio Zuccagni inserita nel Magazzino Toscano Volume XXIV.

8

***[6bis]. Da più e diversi Popoli dell'America tanto meridionale che Settentrionale e del Surinam,

9

e particolarmente dagli Abitanti del Mes-

10

sico e del Perù, e non solo da quegl'Indiani, ma

11

dagli Europei ancora che vi si trovano, si fa

12

grand'uso del Pane di *Manihot*, o *Manioc*, chia-

13

mato *Cassavi*, del quale ne parlano tanti Viaggia-

14

tori. Si ricava questo dalla radice chiamata *Man-*

15

dihoca appresso i Brasiliani, che appartiene ad una

16

Pianta stata detta dai medesimi secondo il Pisone

17 *Manuba*, e *Manduba*; da quelli dell'Isola di Bar-
 18 bados *Cassava*; da Gio. Bavino nell'Istoria delle
 19 Piante *Manihot Yucca*, e *Cassavi*; dall'altro Ba-
 20 vino poi *Arbor succo venenato radice esculenta*; dal
 21 Brown nell'Istoria naturale della Giamaica *Ia-*
 22 *tropa foliis palmatis pentadactylis, radice coni-*
 23 *co-oblonga carne sublactea*; ****dallo Sloane nell'Istoria della Giamaica
Ricinus minor Viticis obtuso folio, caule verrucoso, flore pentapetalo
albido ex cujus radice tuberosa, Succo venenato, turgida, Americani Panem
conficiunt; e da Linneo *Iatropa-*
 24 *manihot*. *****Nel Perù dopo la Conquista fatta dagli Spagnuoli nel
 Territorio di Lima s'introdusse la Sementa del Grano, e se ne facevano
 avanti il 1670. buone raccolte, come si è restati informati da alcuni Ex
 gesuiti tornati da quelle parti, ma dopo un gran Terremoto che vi successe
 nel detto anno non più; perchè si dice non avervi voluto altrimenti far
 riescita. Adesso vi si porta dal Cile, o Chilì perchè nonostante i Peruano
 hanno voluto tutti mangiare ordinariamente Pane di Grano. I Salvatici
 poi o Montanari soltanto, e gl'Indiani di altri Paesi mangiano il Pane di
Jucca, e di altre radici, o parti di Alberi e vegetabili, come si è veduto, e si
 vedrà. Questa radice si prepara nella seguen-
 25 te maniera.
 26 Arri-

*[NdC] Integrazione su cartiglio interfol. p. 150/151: BK 3 150a.

**[NdC] Integrazione dell'Autore su recto e verso di c. interfol. p. 150/151: BK
 3 150c, *marg.sup.* p. 150. Per mantenere fede alla sequenza della numerazione dei
 righe a stampa, le curatrici hanno attribuito il numero 7bis a inizio testo della parte
 aggiunta. L'Autore ha apposto nel *marg.est.*: «6. Qui s'aggiunga l'Art. d(e)l Tef».

***[NdC] Per mantenere la sequenza numerica nell'elencazione delle piante (1-18),
 le curatrici hanno assegnato il numero 6bis (ex 6).

****[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.inf.*

*****[NdC] Integrazione dell'Autore su cartiglio interfol. p. 150/151: BK 3 150b.

[p. 151]

1 Arrivate le radici di quest'Albero, o Pianta, al-
 2 la debita grossezza e maturità si svellono, si mon-
 3 dano dalla loro scorza, si lavano, e si raspano
 4 con una grattugia di rame, riducendo la loro pol-
 5 pa in una specie di segatura. Allora questa si po-

[p. 151]

1 Arrivate le radici di quest'Albero, o Pianta, al-
 2 la debita grossezza e maturità si svellono, si mon-
 3 dano dalla scorza, si lavano, e si raspano
 4 con una grattugia di rame, riducendo la loro pol-
 5 pa in una specie di segatura. Allora questa si po-

6 ne sotto uno strettoio per farne uscire il sugo spe-
 7 rimentato velenoso, potendo esse radici, venendo
 8 mangiate senza esser spogliate di cotesto sugo, ca-
 9 gionare senz'altro la morte. Queste poi così ra-
 10 spate e spremute servono a fare il *Cassavi*, e la
 11 Farina di Manioc. Per fare il Cassavi bisogna ave-
 12 re una lamiera di ferro fuso di due piedi in circa
 13 di diametro, rotonda, e grossa un mezzo pollice,
 14 sopra della quale, esposta al fuoco sopra un trep-
 15 piede, o alcune pietre, e riscaldata a segno da
 16 non comportare il toccarla, si prende a gettarvi so-
 17 pra all'altezza di 3. pollici di questa raspatura bene
 18 stacciata per mezzo di un fitto vaglio, e nel tem-
 19 po che questa si cuoce, chi attende a codesta in-
 20 cumbenza procura con un bastone di far sì che si
 21 unisca e colleghi, ed a misura che si cuoce da se-
 22 stessa si abbassa, e s'impasta. Quando vien credu-
 23 to che la parte quale tocca la lamiera sia cot-
 24 ta, o perchè s'è distaccata, o perchè, essendo
 25 prima di color bianchissimo, è divenuta rossiccia,
 26 si ri-

[p. 152]

1 si rivolta, e così finisce di cuocersi. Levata dal
 2 fuoco, per disseccare intieramente l'umidità che vi
 3 potesse esser rimasta, si espone per due o tre ore
 4 al Sole.

5 Il di dentro di questa specie di Schiacciata
 6 resta bianco come la neve, e il di fuori d'un co-
 7 lor d'oro sbiadito che provoca l'appetito. Que-
 8 sta medesima Schiacciata, o specie di Pane, si può
 9 conservare sette, o otto mesi, e ancora di più,
 10 purchè si abbia l'avvertenza di tenerla in luogo a-
 11 sciuuto, e d'esorla ogni tanto al Sole. Qualche
 12 Viaggiatore, come il Padre Labat, ne ha mangiato
 13 di quello che aveva quindici anni, e l'ha trova-
 14 to ancora tanto buono quanto se fosse stato di un
 15 giorno. E' questo un Pane che nutrisce assai, di
 16 facil digestion, e di gusto sì buono che gli Eu-

6 ne sotto uno strettoio per farne uscire il sugo, spe-
 7 rimentato velenoso, potendo esse radici, venendo
 8 mangiate senza esser spogliate di cotesto sugo, ca-
 9 gionare senz'altro la morte. Queste poi così ra-
 10 spate e spremute servono a fare il *Cassavi*, e la
 11 Farina di Manioc. Per fare il Cassavi bisogna ave-
 12 re una lamiera di ferro di due piedi in circa
 13 di diametro, rotonda, e grossa un mezzo pollice,
 14 sopra della quale, esposta al fuoco sopra un trep-
 15 piede, o alcune pietre, e riscaldata a segno da
 16 non comportare il toccarla, vi si getta so-
 17 pra all'altezza di 3. pollici di questa raspatura, bene
 18 stacciata per mezzo di un fitto vaglio, e nel tem-
 19 po che questa si cuoce, chi attende a codesta in-
 20 cumbenza procura con un bastone di far sì che si
 21 unisca e colleghi, ed a misura che si cuoce da se-
 22 stessa si abbassa, e s'impasta. Quando vien credu-
 23 to che la parte la quale tocca la lamiera sia cot-
 24 ta, o perchè s'è distaccata, o perchè, essendo
 25 prima di color bianchissimo, è divenuta rossiccia,
 26 si ri-

[p. 152]

1 si rivolta, e così finisce di cuocersi. Levata dal
 2 fuoco, per disseccare intieramente l'umidità che vi
 3 potesse esser rimasta, si espone per due o tre ore
 4 al Sole.

5 Il di dentro di questa specie di Schiacciata
 6 resta bianco come la neve, e il di fuori d'un co-
 7 lor d'oro sbiadito che provoca l'appetito. Que-
 8 sta medesima Schiacciata, o specie di Pane, si può
 9 conservare sette, o otto mesi, e ancora di più,
 10 purchè si abbia l'avvertenza di tenerla in luogo a-
 11 sciuuto, e d'esorla ogni tanto al Sole. Qualche
 12 Viaggiatore, come il Padre Labat, ne ha mangiato
 13 di quello che aveva quindici anni, e l'ha trova-
 14 to ancora tanto buono quanto se fosse stato di un
 15 giorno. E' questo un Pane che nutrisce assai, di
 16 facil digestion, e di gusto sì buono che gli Eu-

17 ropei una volta ad esso accostumati lo gradiscono
 18 egualmente che quello di Grano. Volendo conser-
 19 vare la Farina di Manioc per distribuirla ai Neri,
 20 o per trasportarla e mandarla lontano, rasciuga-
 21 ta che sia sotto lo strettoio, si secca e cuoce nel-
 22 la padella, agitandola perpetuamente acciò tutta
 23 egualmente si cuoca e non si attacchi, e raffred-
 24 data che sia si ripone, e si conserva degli anni,
 25 purchè stia in luogo asciutto, e sia ripassata per
 26 la

[p. 153]

1 la padella sul fuoco ogni sei mesi. Questa poi si
 2 mangia in minestre, come si farebbe del *Pangrat-*
 3 *tato* fra noi, o del *Semolino*, ricrescendo straor-
 4 dinariamente nell'inumidirsi e nel bollire, ed è
 5 stimata assai più nutritiva che in Pane, o sia del
 6 Cassavi, detto da alcuni *Pane Cassario*. Questo
 7 stesso è anco molto usato nel Surinam, e nelle
 8 Isole Caribi. Dice il Bellonio nell'Istoria dell'
 9 America che a suo tempo tutte le Navi Spagno-
 10 le che ritornavano dal Messico facevano una gran
 11 provvista di simil Pane.

12 7. Gli abitanti dell'Isola Spagnola ricavano
 13 quasi nella stessa suddetta maniera un loro Pane
 14 dalle radici dell'Albero del Legno Santo, o sia
 15 del *Guaiaco officinale*, appresso dei quali popoli
 16 esso nasce in grand'abbondanza.

17 8. Altri Popoli dell'Indie, e precisamente
 18 del Malabar, fanno lo stesso della *Dioscorea* del
 19 Linneo, altri della *Spiraea Filipendula*, o sia Fi-
 20 lipendola volgare, che in copia si trova anco ap-
 21 presso di noi nelle basse Selve, e negli Scopeti del-
 22 le colline d'intorno Firenze. Altri perfino, nel-
 23 la stessa forma, lo ricavano dalle radici carnose
 24 e farinacee della *Stachide palustre fetida* del Ba-
 25 vino, che ovvia si trova appresso di noi ancora
 26 nelle

17 ropei una volta ad esso accostumati lo gradiscono
 18 egualmente che quello di Grano. Volendo conser-
 19 vare la Farina di Manioc per distribuirla ai Neri,
 20 o per trasportarla e mandarla lontano, rasciuga-
 21 ta che sia sotto lo strettoio, si secca e cuoce nel-
 22 la padella, agitandola perpetuamente acciò tutta
 23 egualmente si cuoca e non si attacchi, e raffred-
 24 data che sia si ripone e si conserva degli anni,
 25 purchè stia in luogo asciutto, e sia ripassata per
 26 la

[p. 153]

1 la padella sul fuoco ogni sei mesi. Questa poi si
 2 mangia in minestre, come si farebbe del *Pangrat-*
 3 *tato* fra noi, o del *Semolino*, ricrescendo straor-
 4 dinariamente nell'inumidirsi e nel bollire, ed è
 5 stimata assai più nutritiva che in Pane, o sia del
 6 Cassavi, detto da alcuni *Pane Cassario*. Questo
 7 stesso è anco molto usato nel Surinam, e nelle
 8 Isole Caribi. Dice il Bellonio
 9 che a suo tempo tutte le Navi Spagno-
 10 le che ritornavano dal Messico facevano una gran
 11 provvista di simil Pane. *Il Sugo estratto da questa Pianta è dolce,
 ed avidamente è bevuto dagli Animali, ma immediatamente gli
 ammazza; non spremuto però e lasciatolo nella radice (cosa in vero
 meravigliosa) riesce a tutti gli animali, fuorchè all'Uomo, di nutrimento
 grande e sano, dimodochè tutta la Pianta serve in tali luoghi, cioè
 dalla Florida fino allo Stretto Magellanico, di Strame e alimento
 p(er) i loro Giumenti e per le Pecore; si dice ancora che il detto Sugo
 spremuto dalla Pianta qualora sia trattenuto 24. ore perde tutta la sua
 qualità pernicioso. Si pretende in oltre che tanto sia grande l'utile e
 il nutrimento prodotto da questo Pane che paragonato col Pane di
 Grano, nell'alimentare una Famiglia con esso vi sia il risparmio di
 due terzi. Dice Enrico Niccola Herbert in una sua Dissertazione De
Cassavae amarae Surinamensis radice. Marburgii 1753. in 4. trovarsi
 nel Surinam due specie di Mandihoc, o Cassava, una amara, l'altra
 dolce; la radice della prima ha un odore ingrato, la schorza più grossa
 ed è più grande e lunga dell'altra. I Paesani coltivano piuttosto l'amara,
 ma gli altri ed i Forestieri preferiscono la dolce, la quale fresca e tostata

Nuchani e del Sapore della Segale, e perciò da alcuni Autori Botanici stata riposta fra le Specie di Segale. Ne parlano il Clusio, Garzia dall'Orto, l'Istoria Lugdunense e i due Bavini. Il primo di questi la dice Secale affinis peregrina C. B. Pin. N.° 5. = il Secondo Nachani Garziae J. B. Hist. 2. 417. = Secales peregrinum genus Hist. Lugd. I sopraddetti Autori non ci dicono nulla della Pianta che produce tal Semenza. Se non facesse ostacolo il descritto colore di questo Seme vi sarebbe molto da sospettare che fosse il Tef di color rosso delle Campagne dell'Abissinia. Veggasi Tef, di cui pure si parla al suo luogo.».

[p. 154]

1 nelle ripe de' Fiumi, dei Fossi, e in altri umidi
 2 luoghi. Il Rudbeckio vuole che con la radice di
 3 questa facessero il loro Pane alcuni dei più antichi
 4 Uomini avanti il ritrovamento del Grano, e del-
 5 le Biade. Si veda l'Art. X. num. 38. e 54.
 6 9. La radice aromatica della Curcuma roton-
 7 da a forza di esser pestata, infusa più volte nell'
 8 acqua, e di esser depurata, e seccata, rende una
 9 Farina simile a quella di Sago. Di questa ne fa
 10 Pane e Polente qualche Popolo Indiano.
 11 10. Il Nocciolo dell'Anacardo Occidentale,
 12 purgato che sia dall'acrimonia che ha, serve allo
 13 stesso uso appresso altri.
 14 11. Il Frutto dell'Albero che produce la
 15 Gomma Elemi, nominato da Linneo *Hymenaea*
 16 *Courbaril*, Pianta propria dell'America meridiona-
 17 le, serve anch'esso nella Guadaluppa per una spe-
 18 cie di Pane usato dagli abitanti di quella¹.
 19 12. I Norvegi Settentrionali, e specialmente
 20 quelli

21 ¹ Per non repetere sì spesso le medesime citazioni, e
 22 per rendere insieme la dovuta giustizia a diversi Auto-
 23 ri che di queste medesime cose hanno parlato, si avverte
 24 come non poche notizie, tanto in quest'Articolo, quan-
 25 to altrove, e particolarmente nel Decimo contenute, sono
 26 state ricavate dalle Dissertazioni del Sig. Linneo *Plantae*
 27 *esculentae*; *Panis diaeteticus*; *Culina mutata*; e dalla secon-

[p. 154]

1 nelle ripe de' Fiumi, dei Fossi, e in altri umidi
 2 luoghi. Il Rudbeckio vuole che con la radice di
 3 questa facessero il loro Pane alcuni dei più antichi
 4 Uomini avanti il ritrovamento del Grano, e del-
 5 le Biade. Si veda l'Art. X. num. 38. e 54.
 6 9. La radice aromatica della Curcuma roton-
 7 da a forza di esser pestata, infusa più volte nell'
 8 acqua, e di esser depurata, e seccata, rende una
 9 Farina simile a quella di Sago. Di questa ne fa
 10 Pane e Polente qualche Popolo Indiano.
 11 10. Il Nocciolo dell'Anacardo Occidentale,
 12 purgato che sia dall'acrimonia che ha, serve allo
 13 stesso uso appresso altri.
 14 11. Il Frutto dell'Albero che produce la
 15 Gomma Elemi, nominato da Linneo *Hymenaea*
 16 *Courbaril*, Pianta propria dell'America meridiona-
 17 le, serve anch'esso nella Guadaluppa per una spe-
 18 cie di Pane usato dagli abitanti di quella¹.
 19 12. I Norvegi Settentrionali, e specialmente
 20 quelli

21 ¹ Per non repetere sì spesso le medesime citazioni, e
 22 per rendere insieme la dovuta giustizia a diversi Auto-
 23 ri che di queste medesime cose hanno parlato, si avverte
 24 come non poche notizie, tanto in quest'Articolo, quan-
 25 to altrove, e particolarmente nel Decimo contenute, sono
 26 state ricavate dalle Dissertazioni del Sig. Linneo *Plantae*
 27 *esculentae*; *Panis diaeteticus*; *Culina mutata*; e dalla secon-

28 da parte della *Phythographia Sacra* del celebre vivente
29 Professore il Sig. Gio. Gesnero.

[p. 155]

1 quelli della Finmarkia, fanno Farina e Pane dei se-
2 mi della *Spergula arvensis* della quale abbondano
3 molto. Questa dal Bavino fu detta *Alfine Sper-*
4 *gula maior* che incontrasi, dove più, dove meno,
5 anco nei campi d'Italia, e nostri.

6 13. Il *Sesamo perenne Indiano*, o sia il *Gra-*
7 *men dactylon Indicum esculentum* del Morisone,
8 Pianta perenne, e originaria dell'America, detta
9 da Linneo *Tripsacum dactyloides*, e dall'Ambro-
10 sini *Triticum Bactrianum*, produce semi che con-
11 tengono una Farina bianchissima, e buona per
12 Pane, la quale è adoprata in India mescolata con
13 quella di Riso, e con dello Zucchero, e ne fan-
14 no Schiacciate. Si coltiva una tal Pianta in qual-
15 che Giardino anco appresso di noi per delizia, par-
16 ticolarmente negli Orti Botanici, ma la maggior
17 parte dei suoi semi non graniscono, o vengono
18 assai piccoli, effetto forse del clima, posciachè è
19 probabile che in America facciano più gran frutto,
20 e sieno per conseguenza di un utile maggiore per l'
21 uso suddetto. Dell'altra sorte di Sesamo che una
22 volta si coltivava in Italia si veda quanto è stato
23 detto all'Articolo VI. num. 16.

24 14. Anco la *Lagrime di Giobbe*, o *Coix* del
25 Linneo, molto si stima in India per testimonianza
26 del

[p. 156]

1 del Rumfo, a motivo della dolcezza dei suoi se-

28 da parte della *Phythographia Sacra* del celebre vivente
29 Professore il Sig. Gio. Gesnero.

[p. 155]

1 quelli della Finmarkia, fanno Farina e Pane dei se-
2 mi della *Spergula arvensis* della quale abbondano
3 molto. Questa dal Bavino fu detta *Alfine Sper-*
4 *gula maior* che incontrasi, dove più, dove meno,
5 anco nei campi d'Italia, e nostri.
6 13. Il *Sesamo perenne Indiano*, o sia il *Gra-*
7 *men dactylon Indicum esculentum* del Morisone,
8 Pianta perenne, e originaria dell'America, detta
9 da Linneo *Tripsacum dactyloides*, e dall'Ambro-
10 sini creduto il *Triticum Bactrianum* nominato da più Autori, il quale
11 produce semi che con-
12 tengono una Farina bianchissima, e buona per
13 Pane, poichè in India mescolata con
14 quella di Riso, e con dello Zucchero, ne fan-
15 no Schiacciate. Si coltiva una tal Pianta in qual-
16 che Giardino anco appresso di noi per delizia, par-
17 ticolarmente negli Orti Botanici, ma la maggior
18 parte dei suoi semi non graniscono, o vengono
19 assai piccoli, effetto forse del clima, posciachè è
20 probabile che in America facciano più gran frutto,
21 e sieno per conseguenza di un utile maggiore per l'
22 uso suddetto*; hanno in oltre un guscio troppo grosso in proporzione
23 della mandorla o Sostanza midollare, e quello anche troppo duro p(er)
24 potersi facilmente rompere e separare. Dell'altra sorte di Sesamo che una
25 volta si coltivava in Italia si veda quanto è stato
26 detto all'Articolo VI. num. 16.

24 14. Anco la *Lagrime di Giobbe*, o *Coix* del
25 Linneo, molto si stima in India per testimonianza
26 del

*[NdC] Integrazione dell'Autore *margin.*

[p. 156]

1 del Rumfo, a motivo della dolcezza dei suoi se-

2 mi e per la bontà della Farina che produce. Ve-
 3 ro però è che dai semi di questa Pianta non si
 4 può la detta Farina estrarre senza molta difficoltà,
 5 e senza una precedente macerazione nell'acqua al-
 6 meno per una notte, a motivo della veste ossea
 7 che hanno, e perciò quelle qualità di Pane, o
 8 quelle Schiacciate nelle quali entra tal Farina non
 9 servono che per le persone di qualche grado, e
 10 ricche. Costumano ancora alcuni, sgusciato che
 11 sia questo seme, di cuocerlo come il Riso.

12 15. La *Festuca fluviatile* di Linneo, detta
 13 *Gramen mannae dei Prussiani, e dei Pollacchi* da
 14 altri Autori, produce un seme farinaceo che ado-
 15 prasi per Pane, e Schiacciate, ma per lo più serve
 16 per Minestre e Polente dei Nobili, essendo unica-
 17 mente riserbata a cotest'uso questa farina a cagio-
 18 ne della sua bontà, e rarità ancora, non mettendo
 19 conto adoprarla per Pane comune, il quale però
 20 verrebbe squisito se di quella vi fosse dovizia. Tal
 21 Pianta fu detta dal Bavino *Gramen aquaticum flui-*
 22 *tans multiplici panicula*, che nasce nei paduli, e
 23 nei fossi in più parti dell'Europa.

24 16. La *Patata* del Perù, ivi chiamata in pro-
 25 pria lingua *Papas*, e da noi volgarmente *Patata*,
 26 *Bata-*

[p. 157]

1 *Batata*, e anco *Pomo di terra*, serve con le sue
 2 radici sostanziose, farinacee, e della forma dei
 3 Tartufi, a fare un Pane che è molto usato in quel
 4 Regno. Il Bavino, e Turnefort chiamano questa
 5 Pianta *Solanum tuberosum esculentum*, e non di-
 6 versamente anco la chiama Linneo col Royeno,
 7 Dalibard, e altri. Produce questa molte radici fi-
 8 brose alle quali sono attaccate molte protuberan-
 9 ze, o tartufi, che sono il principio della radice

2 mi e per la bontà della Farina che produce. Ve-
 3 ro però è che dai semi di questa Pianta non si
 4 può la detta Farina estrarre senza molta difficoltà,
 5 e senza una precedente macerazione nell'acqua
 6 a motivo della veste ossea
 7 che hanno, e perciò quelle qualità di Pane, o
 8 quelle Schiacciate nelle quali entra tal Farina non
 9 servono che per le persone di qualche grado, e
 10 ricche. Costumano ancora alcuni, sgusciato che
 11 sia questo seme, di cuocerlo come il Riso.

12 15. La *Festuca fluviatile* di Linneo, detta
 13 *Gramen mannae dei Prussiani, e dei Pollacchi* da
 14 altri Autori, produce un seme farinaceo che ado-
 15 prasi per Pane, e Schiacciate, ma per lo più serve
 16 per Minestre e Polente dei Nobili, essendo unica-
 17 mente riserbata a cotest'uso questa farina a cagio-
 18 ne della sua bontà, e rarità ancora, non mettendo
 19 conto adoprarla per Pane comune, il quale però
 20 verrebbe squisito se di quella vi fosse dovizia. Tal
 21 Pianta fu detta dal Bavino *Gramen aquaticum flui-*
 22 *tans multiplici panicula*, che nasce nei paduli, e
 23 nei fossi in più parti dell'Europa.

24 16. La *Patata* del Perù, ivi chiamata in pro-
 25 pria lingua *Papas*, *e dagli Spagnuoli, *Patatas* che la portarono in Europa
 26 avendo conquistato quel Regno nel 1525. e da noi volgarmente *Patata*,
Bata-

*[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.inf.*

[p. 157]

1 *Batata*, e anco *Pomo di terra*, *non diversamente dai Francesi, che la
 2 dicono *Pomme de terre* serve con le sue
 3 radici sostanziose, farinacee, e della forma dei
 4 Tartufi, a fare un Pane che è molto usato in quel
 5 Regno. **Gli Spagnuoli fecero molto caso della Scoperta di questa
 6 Pianta avendo veduto di che utile uso ella era appresso quei Popoli, e del
 7 commercio ancora che facevano con gli abitanti del Potosì, i quali se ne
 8 servivano molto per [i]*** Lavoranti nelle Miniere, mangiando queste
 9 radici anche lesse, in mine[stra]**** o Polenta, e in intingoli. Ne fanno

10 principale che deve gettare la nuova Pianta l'an-
 11 no seguente, e delle quali cavandole verso l'In-
 12 verno se ne trova fino a 40. e anco 50. di più e
 13 diverse grandezze, piene, e di sostanza salda, le
 14 quali acciò nell'Inverno non vadano male, o sia
 15 per averle buone agli usi del vitto, e perchè
 16 non patiscano volendole ripiantare alla Primave-
 17 ra vegnente le ripongono in luogo asciutto, e piut-
 18 tosto caldo, ovvero in un vaso ripieno di terra
 19 arida. La vecchia radice è immediatamente sotto-
 20 posta al fusto, e suol esser più grossa molto, arri-
 21 vando alcuna volta alla grossezza di un pugno,
 22 ma per il solito è vuota, o floscia di polpa. Ap-
 23 presso di noi si devono cavar dal terreno alle
 24 prime piogge d'Autunno. Il suolo nativo di
 25 esse propriamente è il Perù, la Virginia, e qual-
 26 che

[p. 158]

1 che altro luogo pure dell'America, donde sono
 2 state portate in Europa. Per la prima volta fu-
 3 rono portate in Inghilterra dalla Virginia, poi in

grand'uso anche nella Virginia, dove le addomandano Openanch. I
 Tedeschi le chiamano Erdapfel. Il Bavino, e Turnefort chiamano questa
 5 Pianta *Solanum tuberosum esculentum*, e non di-
 6 versamente anco la chiama Linneo col Royeno,
 7 Dalibard, e altri. Produce questa molte radici fi-
 8 brose alle quali sono attaccate molte protuberan-
 9 ze, o tartufi, che sono il principio della radice
 10 principale che deve gettare la nuova Pianta l'an-
 11 no seguente, e delle quali
 12 se ne trova fino a 40. e anco 50. di più e
 13 diverse grandezze, e di sostanza salda, le
 14 quali si sogliono estrarre dalla terra in Settembre, o al più in Ottobre, e
 acciò nell'Inverno non vadano male, o sia
 15 per averle buone agli usi del vitto, e perchè
 16 non patiscano, volendole ripiantare alla Primave-
 17 ra vegnente, si ripongono in luogo asciutto, e tempera-
 18 to d'ambiente, ovvero in un vaso ripieno di terra
 19 arida. *****Quanto più sono lasciate Sottoterra tanto più riesce facile il
 conservarle buone in Inverno; è ben vero però, che non bisogna indugiar
 tanto, che sopraggiunghino piogge grandi o i diacci, perchè allora
 facilmente infradicerebbero. La vecchia radice è immediatamente sotto-
 20 posta al fusto, e suol esser più grossa molto, arri-
 21 vando alcuna volta alla grossezza di un pugno,
 22 ma per il solito è vuota, o floscia di polpa.
 23 *espunto*
 24 Il suolo nativo di
 25 esse propriamente è il Perù, la Virginia, e qual-
 26 che

*[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.sup.***[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.est.*, *marg.inf.****[NdC] Per lacerazione del *marg.est.*****[NdC] Per lacerazione del *marg.est.*

*****[NdC] Integrazione dell'Autore su verso di cartiglio interfol. p. 156/157: BK 3 156a.

[p. 158]

1 che altro luogo pure dell'America, donde sono
 2 state portate in Europa. Per la prima volta fu-
 3 rono portate in Inghilterra dalla Virginia, poi in

4 Francia, e altrove. Il Pane che fanno con le
 5 radici di questa Pianta gli abitanti del Perù,
 6 e particolarmente a Quito, riducendole prima
 7 in Farina, tagliandole, seccandole, e pestandole,
 8 è da essi addimandato *Chunno*, che tra le altre
 9 prerogative ha quella di conservarsi buono per lun-
 10 go tempo, chiamando essi le radici e la Pianta
 11 *Papas*, a differenza di quelli della Virginia che
 12 chiamano esse radici *Openanck*. Queste stesse oggi-
 13 giorno sono introdotte e molto usate in Inghilter-
 14 ra, in Scozia, nell'Irlanda, nella Francia, negli
 15 Svizzeri, e in più parti ancora della Germania,
 16 cuocendole, e addobbandole in più maniere,
 17 avendole tutti ritrovate un gustoso e sanissimo
 18 alimento. Variano queste riguardo al colore del-
 19 la radice più o meno bianco, e rosso, ma sono
 20 tutte di egual natura e bontà. Gl'Irlandesi ne
 21 fanno anch'essi Pane, chiamato da alcuni *Patatoe*,
 22 e lo fanno con far bollire, e cuocere un poco
 23 nell'acqua queste radici, indi spremuto l'umido,
 24 con farle seccare, e pestare in un mortaio con l'
 25 aggiunta di un poca di Farina di Grano, ed un
 26 poco

4 Francia, e altrove. *In Toscana ci vennero nel 1667. fatte venire dal
 Granduca Ferdinando II. e piantate nel R. Giardino di Boboli, e in
 quello dei Semplici. Il Pane che fanno con le
 5 radici di questa Pianta gli abitanti del Perù,
 6 e particolarmente a Quito, riducendole prima
 7 in Farina, tagliandole, seccandole, e pestandole,
 8 è da essi addimandato *Chunno*, che tra le altre
 9 prerogative ha quella di conservarsi buono per lun-
 10 go tempo.
 11 *espunto*
 12 Queste stesse oggi-
 13 giorno sono introdotte e molto usate in Inghilter-
 14 ra, in Scozia, nell'Irlanda, nella Francia, negli
 15 Svizzeri, e in più parti ancora della Germania,
 16 cuocendole, e addobbandole in più maniere,
 17 avendole tutti ritrovate un gustoso e sanissimo
 18 alimento. **Ve ne sono due Specie, o piuttosto varietà; cioè le primaticce,
 che producono i pomi vestiti di pelle bianca-gialla, e sono rotonde
 e più delicate, ma di prodotto minore delle altre Serotini con pelle
 rossa-scura, che sono le più comuni e molto più fertili. Per panizzarle
 conviene mondarle, e ben lessarle nella Caldaja, ove si dimenano p(er)
 lungo tempo, dopo di che si pongono in gabbie ben nette, fatte di
 giunchi, come si pratica per le Olive, e mediante lo Strettojo si raccoglie
 quell'umido grosso che n'esce, in un vaso, dove si lascia che depositi, e
 scolando tutto l'umido sottile, si ottiene una pasta soda, della quale con
 altrettanta farina di Grano se ne fa un Pane squisito, purchè sia nel resto,
 e con l'aggiunta del necessario lievito lavorato e cotto. Detta Pasta non
 volendo mettere in uso subito, si può benissimo conservarla, purchè sia
 prosciugata con averla esposta al vento, o al Sole. Si ricava ancora da
 queste Patate un amido, conosciuto modernamente in qualche parte
 sotto il nome di Amido di Sanità, il quale si può prescrivere utilmente
 nelle convalescenze difficili, e nelle malattie di Sfnimento. Si fa con
 grattare le Patate sopra un Vaso di Acqua fresca, e col rimescoliar bene
 mediante un bastone, o altro, adattato Strumento, tal Sostanza con
 l'acqua, e dopo aver lasciata depositare al fondo la parte più grave e col
 separare tal Soluzione per lasciare nuovamente che depositi quanto in
 se teneva sciolto. Questa seconda Sostanza precipitata al fondo del vaso
 è un Amido bianco come la neve, il quale diligentemente separato dal
 liquido si pone a prosciugare sopra una Carta al Sole ovvero sopra una
 lamiera a lento fuoco. Volendosene servire ***si fa bollire nell'acqua, nel

vin bianco, o altro liquido a piacimento aggiungendovi se piace un poco di Zucchero, e ne risulta una gelatina bellissima e sanissima, la quale si può utilmente prescrivere nelle convalescenze difficili e nelle malattie di raffinamento. Si potrebbe sostituirla anco al latte nei bambini, i quali probabilmente diverrebbero più vigorosi, e meno soggetti ai vermi, e alle coliche, di quel che lo siano con l'uso della pappa ordinaria. La dose piena, o maggiore, di quest'amido, dopo averlo stemperato in un poco d'acqua fredda, è di due cucchiariate sopra di una mezza bottiglia d'acqua calda che cominci a bollire o prossima al bollore. Questa sostanza tempera anche vantaggiosamente l'azione sovente troppo acre, o stimolante del caffè o della cioccolata.

- 19 *espunto*
 20 Gl'Irlandesi ne
 21 fanno anch'essi Pane, chiamato da alcuni *Patatoe*,
 22-26 *espunti*

*[NdC] Integrazione dell'Autore *marg. est.*

**[NdC] Integrazione dell'Autore *marg. inf.*, cartiglio interfol. p. 158/159: BK 3 158a, il cui testo prosegue su c. interfol. p. 158/159: BK 3 158b, verso della stessa e cartiglio interfol. p. 158/159 BK 3 158c il cui testo prosegue su cartiglio interfol. p. 158/159: BK 3 158d.

***[NdC] La trascrizione del testo: si fa bollire ... cioccolata.] è riportata in forma corretta per facilitarne la lettura. Qui di seguito riportiamo la nota così come vergata da altra mano con correzioni dell'Autore: «si fa bollire nel'acqua, nel uin bianco, o altro liquido apiacimento agiungendoui sè piace un poco di Zuchero, e ne risulta una gelatina bellissima e sanissima, la quale si può utilmente prescriuere nelle conualescenze difficili e nelle malattie di raffinamento. Si potrebbe sostituirla anco al latte nei bambini, i quali probabilmente diuerrebbero più uigorosi, e meno sogetti ai uermi, e alle coliche, di quel lo siano col uso della papa [*corretto da Manetti in* pappa] ordinaria. La dose piena, o maggiore, di quest'amido, dopo auerlo strempato in un poco daqua fredda, è di due cucchiajate sopra di una meza bottiglia daqua calda che cominci a bollire o prossima al bollore. Questa sostanza si tempera anche vantaggiosamente lazione sovente troppo acre, o stimolante del caffè o della chocolata.».

[p. 159]

- 1 poco di lievito del medesimo, o feccia di Birra,
 2 e così ne formano Pane, cuocendolo come l'altro
 3 comune, o da Famiglia di Grano. Alcuni perchè
 4 sia migliore vi aggiungono ancora degli Anaci.

[p. 159]

- 1-4 *espunti*
 5 Le Transazioni
 6 Anglicane num. 205. *c'informano di tutta la lavorazione di questa Specie di Pane come si pratica dagl'Irlandesi, i quali lo fanno lievitare per

5 Di tutto questo siamo informati dalle Transazioni
6 Anglicane num. 205. Non solo queste Patate si pro-
7 pagano per mezzo della piantazione dei freschi
8 e nuovi bottoni, o tartufetti radicali, come so-
9 pra si è accennato, ma propagginando ancora i
10 suoi rami come usano in Borgogna. Amano poi
11 queste i luoghi piuttosto umidi, onde maggior-
12 mente si fa utile la coltivazione di questa Pian-
13 ta, poichè in simili terreni frigidi, e umidi, non
14 altro frutto si suol ricavare.

15 Delle Batate dette dagli Spagnuoli *Camotes*,
16 di quelle che diconsi di *Giammaica*, e delle altre
17 chiamate *del Canadà* se ne trova tenuto discorso
18 all'Articolo X. num. 1. 2. e 35.

19 17. I Curlandi fanno un Pane bianchissimo
20 di Farina di Riso, in Latino stato detto *Dulcaci-*
21 *dum*, e in Greco *Oxyglicon*, perchè in principio
22 a chi lo gusta comparisce dolce, ma in seguito
23 poi si scuopre acidetto, che per altro vien stima-
24 to buono, e saporito. In una Relazione del Len-
25 tilio che ha per titolo *Curlandiae Memorabilia*
26 inse-

[p. 160]

1 inserita nell'Efemeridi di Germania si parla di
2 questo Pane usato da tal Nazione, ma non vi è
3 riferita la maniera di fabbricarlo, la quale per con-
4 fessione di cotesto Autore non è tanto semplice,
5 o facile come ci potremmo supporre.

6 18. Nelle parti più Boreali di questa nostra

mezzo della feccia di Birra, e alcuni fra essi vi aggiungono degl'Anaci.
Non solo queste Patate si pro-

7 pagano per mezzo della piantazione dei freschi
8 e nuovi bottoni, o tartufetti radicali, come so-
9 pra si è accennato, ma propagginando ancora i
10 suoi rami, come viene usato in Borgogna. Amano poi
11 queste i luoghi piuttosto umidi, onde maggior-
12 mente si fa utile la coltivazione di questa Pian-
13 ta, poichè in simili terreni frigidi, e umidi, non
14 altro frutto si suol ricavare. **ed in specie devono esser valutate per
un gran Sollievo nelle nostre Pianure in quelle annate, nelle quali
per le lunghe piogge, e per le inondazioni restassero grandemente
danneggiate o perdute le già fatte Semente dei Grani, e delle prime
Biade. Sulla cultura e uso di queste si può sopra ad ogn'altra Opera
vedere un Trattato espressamente pubblicato sopra a questo argomento
da Antonio Zanon, e altro Opuscolo del fù nostro P. Abate Montelatici,
che porta il titolo di Estratto dai più celebri Autori sì editi, come
inediti, che hanno trattato della diversa coltivazione delle Patate.
Firenze in 4. 1767. Parimente meritano di esser consultate le ultime
Memorie dell'Accademia di Svezia, dove vi è una Memoria sopra alla
coltivazione di queste di M. Skoge.

15 Delle altre Batate dette dagli Spagnuoli *Camotes*,
16 di quelle che diconsi di *Giammaica*, e di quelle
17 chiamate *del Canadà*, se ne trova tenuto discorso
18 all'Articolo V. X. num. 1. 2. e 35.
19-26 *espunti*

*[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.est.*

**[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.est.*, su verso di c. interfol. p. 158/159: BK
3 158b.

[p. 160]

1-5 *espunti*
6 18. Nella
7 Nortlandia
8 per ragione di grandissima carestia di
9 Frumento fabbricano un Pane con pochissimo Gra-
10 no, e vi aggiungono non solo tutta la Crusca,

7 parte di Mondo, come sono la Nortlandia, e la
 8 Lapponia, per ragione di grandissima carestia di
 9 Frumento fabbricano un Pane con pochissimo Gra-
 10 no, e vi aggiungono non solo tutta la Crusca,
 11 e tutte le glume, e spighe di esso macinate,
 12 ma la radice ancora di una Pianta nominata dal
 13 Dodoneo *Dragoncello palustre*, Art. X. num.
 14 33. Acciocchè un simil Pane più facilmente resti
 15 cotto nel forno, più facilmente lo possano masti-
 16 care, e lungamente anco conservare, lo formano
 17 molto sottile, e lo cuocono disteso in teglie, o la-
 18 miere di ferro. Questa specie di Pane è anco mol-
 19 to azzima, o pochissimo fermentata, perchè se lo
 20 lasciassero quanto l'altro fermentare facilmente si
 21 scioglierebbe e disfarebbe a cagione dello scarsissimo
 22 glutine che ha, e non potrebbero tampoco lavo-
 23 rarlo. Altri fra essi, come sono i Lapponi, fanno
 24 in gran parte il loro Pane di teneri germogli e
 25 scorze tanto di *Abete*, che di *Betula*, quanto di
 26 *Pino*,

[p. 161]

1 *Pino*, ma più spesso di questo solo. Gustavo Har-
 2 mens trattando della Medicina dei Lapponi, e lo
 3 Scheffero nella Lapponia illustrata c'informano
 4 che i Lapponi raccolgono le scorze interiori del
 5 Pino, o sia quella parte di esse dai Botanici chia-
 6 mata *Libro*, indi minutamente le tagliano, le pro-
 7 sciugano al Sole, e accomodate in casse fatte pur
 8 esse di scorza di Albero le pongono sotto terra fa-
 9 cendovi sopra gran fuoco per cuocerle, o tostar-
 10 le, e servirsene secondo il gusto e bisogno loro.
 11 Per tal verso, acquistano porosità e leggerezza, si
 12 spogliano delle parti più resinose che contengono,
 13 acquistano un certo color rosso carico, ed un sa-
 14 pore piuttosto dolce, e buono. Di esse dunque
 15 così preparate si servono alcuni di quelli per ri-
 16 crescere non di rado il loro Pane, o le impiega-
 17 no nelle loro Polente, ma più frequentemente le

11 e tutte le glume, e spighe di esso macinate,
 12 ma la radice ancora di una Pianta nominata dal
 13 Dodoneo *Dragoncello palustre*, Mem. X. num.
 14 33. E perchè un simil Pane più facilmente resti
 15 cotto nel forno, più facilmente lo possano masti-
 16 care, e lungamente anco conservare, lo formano
 17 molto sottile, e lo cuocono disteso in teglie, o la-
 18 miere di ferro. Questa specie di Pane è anco mol-
 19 to azzima, o pochissimo fermentata, perchè se lo
 20 lasciassero quanto l'altro fermentare facilmente si
 21 scioglierebbe e disfarebbe a cagione dello scarsissimo
 22 glutine che ha, e non potrebbero tampoco lavo-
 23 rarlo.
 23bis *Altri fra essi, come sono i Lapponi, fanno
 24 in gran parte il loro Pane di teneri germogli e
 25 scorze di Alberi come di *Abete*, di *Betula*, e di
 26 *Pino*,

*[NdA] *marg.est.*: «Capoverso». Le curatrici hanno apposto la numerazione 23bis al rigo che secondo l'indicazione dell'Autore avrebbe costituito Capoverso.

[p. 161]

1 *Pino*, ma più spesso di questo solo. Gustavo Har-
 2 mens trattando della Medicina dei Lapponi, l'Herberstenio, il Wexionio,
 3 Gio. Torneo, lo Zeiglero, e lo
 4 Scheffero nella Lapponia illustrata, c'informano
 che i Lapponi *mancando di Grano, e di Biade, e per conseguenza di
 Pane propriamente tale, e non raccogliendo niente che a ciò servir possa,
 perciò a quest'effetto suppliscono con Pesci prosciugati, e con Scorze di
 Alberi preparate. I Pesci gli prosciugano esponendoli in Inverno al vento,
 e in Primavera o Estate al Sole e al vento pure, e così seccati li riducono
 in polvere o quasi farina, facendone, Polente, Minestre, e Schiacciate. Gli
 abitanti pure dell'Islanda non conoscono appena Biade, ne Frutte, ma
 vivono di Pesci, e di Pane fatto con essi. Tagliano questi i Pesci in pezzetti,
 estraendo ad essi tutte le lisce, e pestandoli nel mortajo ne fanno pasta, e
 con essa formano delle Schiacciate che seccano al Sole. Si veda intorno a
 questo particolarmente l'Istoria Naturale dell'Islanda del Sig:^c Anderson.
 In tempi pure antichissimi un simil Pane di Pesce era usato da cotesti
 e altri Popoli rammentati da Plinio Lib. VII. Cap. 23. e per tal ragione

18 adoprano per addobbo, e in luogo di condimento.
 19 Molti sono i Viaggiatori che attestano aver trova-
 20 to appresso le Nazioni settentrionali, e particolar-
 21 mente nella Norvegia, il Pane fatto di scorze d'
 22 Alberi macinate, tra i quali si può citare Pietro
 23 Quirini Gentiluomo Veneziano nella Relazione del
 24 suo Viaggio fatto per dette parti, riportata nel
 25 Tomo secondo della Raccolta del Ramusio.
 26 AR-

addomandati dal Greco Ittiofagi: Ichthyophagos omnes Alexander vetuit Piscibus vivere. In S. Girolamo pure Lib. XI. contro Gioviniano si legge: Ichthyophagi Gens errans in littore maris rubri, supra petram Solis calore assant Pisces, et solo hoc alimento victitant. Tornando ai Lapponi che usano e preparano in luogo di Pane, le tenere cime d'alcuni Alberi, e particolarmente del Pino, riporterò quello che narrano alcuni Autori. Dice Olao Magno che sul principio dell'Estate tagliano dai Pini le loro nuove messe o cime (furiores) che hanno una midolla dolce, e le usano in luogo di Pane. Più comunemente però come viene attestato da più Autori soprammentovati, usano le Scorze più tenere e interne del Pino, levate dal tronco presso a terra e preparate nella seguente maniera. Spogliano pertanto il Pino presso a terra delle Scorze esteriori e più grosse, e prendono p(er) servirsene le Scorze più interne e delicate, le quali ben nettate, minutamente tagliate, e prosciugate al Sole, le accomodano in Casse, fatte esse pure di Corteccia d'Albero, le sotterrano e ricuoprono di Arena, lasciandole così stare p(er) una intiera giornata, acciò p(er) una specie di fermentazione che acquistano si ammorvidischino, rigonfino, e quasi s'incuochino. Indi vi accendono sopra a terra un

5-8 *espunti*
 9 gran fuoco per cuocerle, o tostar-
 10 le, e servirsene secondo il gusto e bisogno loro.
 11 Per tal verso coteste Scorze acquistano porosità e leggerezza, si
 12 spogliano delle parti più resinose che contengono,
 13 acquistano un certo color rosso carico, ed un sa-
 14 pore piuttosto dolce, e buono. Di esse dunque
 15 così preparate si servono alcuni di quelli per ri-
 16 crescere non di rado il loro Pane in tempo di bisogno, o le impiega-
 17 no nelle loro Polente minestre e vivande di Pesce, ma più frequentemente le
 18 adoprano per addobbo, e in luogo di condimento. **Specialmente in vece
 di Sale e di Zucchero, che appena conoscono, o ne fanno rarissimo uso.
 19 Molti sono i Viaggiatori che attestano aver trova-
 20 to appresso le Nazioni settentrionali, e particolar-
 21 mente nella Norvegia, il Pane fatto di scorze d'
 22 Alberi macinate, tra i quali si può citare Pietro
 23 Quirini Gentiluomo Veneziano nella Relazione del
 24 suo Viaggio fatto per dette parti, riportata nel
 25 Tomo secondo della Raccolta del Ramusio. ***e fra i più moderni il
 Busching nella sua Descrizione della Svezia. Dice quest'ultimo che in
 tempo di Primavera pigliano la Scorza non tanto grossa dell'Abete,
 e rigettata l'esteriore più rozza la tostano sotto la brace, o in forno o

anche alla fiamma acciò rigonfi e si spogli della sua ragia, e sminuzzata la macinano o la pestano e ne fanno Pane, la pasta d(e)l quale ha poco bisogno di esser lavorata. Nella stessa maniera fanno il Pane anche con la Scorza della Betula, del Pino, e con la paglia, e le radici dell'Erba o Pianta del Grano. Ne fanno anche una Specie nella Nortland[ia] ivi chiamato Stampebrod nei tempi più penuriosi di sole Spighe vuote di Grano, con l'aggiunta di un poca di farina di Segale, quando se la trovano, e fatto da essi nella seguente maniera. Recidono dalla paglia le Spighe vuote e le acciaccano bene con la parte grossa d'un'accetta, indi le seccano e le macinano, e con impastare tale specie di farina con dell'acqua bollente, e con mescolarvi della farina di Segale, qualora se ne trovino, e della feccia di Birra ne fanno il Pane suddetto. La Svezia soffre spesso delle Carestie, e molti dei suoi Popoli sono sempre in stato di adoprare p(er) vivere grand'industria p(er) essere molto incolta, e per aver bisogno ogn'anno secondo il no[mi]nato Sig:^c Busching, dalle Nazioni straniera 530970. Staja di Grano.

26

AR-

*[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.est.*, verso di cartiglio interfol. p. 160/161: BK 3 160a, recto e verso di c. e cartiglio interfol. p. 160/161: BK 3 160b, BK 3 160b¹.

**[NdC] Integrazione dell'Autore *marg.est.*

***[NdC] Integrazione dell'Autore su verso di c. interfol. p. 160/161: BK 3 160c. Sul recto nel *marg.est.* nota dell'Autore: «qui Seguita la materia dopo il Segno». La carta risulta gravemente corrosa dall'inchiostro per cui il testo è lacunoso. Le lacune sono state integrate in fase di restauro con carta giapponese. Le curatrici hanno provveduto in alcuni casi a completare il testo, altrimenti illeggibile.



ISBN 978-88-596-2137-9



9 788859 621379