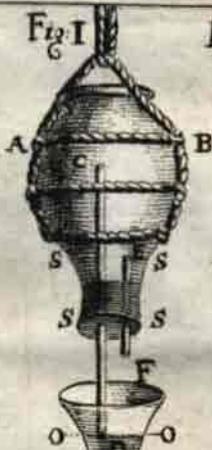


VEGL' N°: I

Fig: I

PAG: 3: 4

Fig: II





# V E G L I E

PIÙ UTILI CHE PIACEVOLI

MATERIE PARTICOLARI APPARTENENTI  
ALL' ECONOMIA DELLA VILLA.

Del dì 1. Gennajo 1767.

*Omniùm rerum ex quibus aliquid acquiritur, nihil est Agricultura melius, nihil uberius, nihil dulcius, nihil homine libero dignius.*



Cicerone parlando dell' Agricoltura ci ha lasciato scritto: *Non averti tra le cose utili, e fruttuose, alcuna che sia di cotale arte migliore, più abbondevole, più piacevole, e che all' uomo libero maggiormente si consaccia.* (Cic. 1. de Offic. Di qui è che a propagarla si sono impegnati ed i Sovrani ne i loro Stati coll' efficacia della loro autorevole protezione, e le Nazioni più colte colla laudevole erezione di Cattedre, ed Accademie, e finalmente più di cinquecento Scrittori di cose rustiche, tra i quali non occupano l' infimo luogo i nobili Fiorentini Pietro Vettori, i due Luigi Alamanni, Giovanni Rucellai, Bernardo Davanzati Bostichi, Gio. Vettorino Soderini, Gio. Batista Tedaldi, Girolamo Gatteschi, ec.

E neppure sono mancati Ecclesiastici tanto Regolari, come Secolari, i quali di quest' utilissima Arte hanno trattato, e che si possono leggere nella parte 3. della celebre Biblioteca Botanica, e supplemento ad essa del Signor Giovan Francesco Seguiet, impressa in Latino; tra i quali (parlando dei Fiorentini) si sono distinti, il Padre D. Vitale Magazzini dell' Ordine di Valombrosa, e il Padre Agostino del Riccio Domenicano in un suo MS. Tra i Sanesi Gio. Batista Ferrari della Compagnia di Gesù, ec.

Le Leggi, e Indulti della Repubblica Fiorentina a favore degli Agricoltori, e a prò delle Campagne; ed altre Leggi, e Indulti concessi da altre Repubbliche di Toscana in vantaggio dell' Agricoltura: le bonificazioni, e coltivazioni fatte nel Pisano, nel Volterrano, e al Poggio a Cajano dal Magnifico Lorenzo de' Medici: nelle Chiane da Papa Clemente VII. e dal Duca Alessandro de' Medici: le premure usate dal Gran-Duca Cosimo I. per coltivare, ed abbellire le sue possessioni, ed i suoi Giardini: la di Lui grande intelligenza dell' Agricoltura, e sue invenzioni di tenere i frutti nani, il divertimento che si prendeva in potare, ed annessare i frutti colle sue proprie mani: le Leggi e Provvedimenti del Gran-Duca Francesco I. a favore delle Campagne, e dell' Agricoltura: le premure usate dal medesimo per far ben coltivare, ed arricchire di nuove Piante i suoi Reali Giardini, e le sue possessioni: le semente di riso, e di canne di zucchero, che introdusse in Toscana: le Leggi e Provvedimenti del Gran-Duca Ferdinando I. a favore dell' Agricoltura, e specialmente per supplire ad una

2  
grande scarsità di raccolte: le specie nuove di vitigni, di frutti ec. fatti venire in Toscana da esso, e dalla Gran-Duchessa Cristina di Lorena sua Consorte: i Provvedimenti fatti dal Gran-Duca Cosimo II. a favore dell' Agricoltura e delle Campagne: l'adornamento de' Giardini fatti dall' Arci-Duchessa Maria Maddalena d' Austria alla Villa dell' Imperiale da lei fabbricata: le Leggi, e Provvedimenti del Gran-Duca Ferdinando II. a prò dell' Agricoltura e Campagne Toscane: le Leggi, e Provvedimenti del Gran-Duca Cosimo III. a favore delle Campagne Toscane, e dell' Agricoltura. Tutto questo si può vedere accennato dal celebre Signor Dott. Giovanni Targioni alla pag. 90. e segg. nel *Prodromo della Corografia, e della Topografia Fisica della Toscana, Firenze 1754. nella Stamperia Imperiale*, nel qual Prodromo il chiarissimo Autore ci promette per mezzo delle stampe un' amplissima cognizione delle materie accennate. Degli avanzamenti, e miglioramenti considerabili dell' Agricoltura seguiti nel Gloriosissimo Regno della felice memoria dell' Augustissimo Imperadore Francesco I. nostro Signore, non stimo necessario darne contezza di sorte veruna, essendo cose delle quali si conserva fresca la rimembranza: dietro alle quali orme cammina a gran passi l' Altezza Reale del degnissimo di lui Figliuolo, e già se ne veggono i chiari principj nell' ideata utilissima Coltivazione delle Maremme, che si va ogni giorno avanzando. Ma tempo è ormai di dar contezza in particolare alle dette Veglie, principiando dalla conservazione, e nettezza del principale alimento dell' uomo.

*Strumento di nuova invenzione per nettare in un tempo,  
e conservare perfettamente il grano.*

**Δ.** **L** E parti delle quali è composto questo strumento sono: 1. il Vaglio alla francese, 2. il Ventilatore del Sig. Hales (a), 3. la Stufa Interiana, o sia del Sig. Bartolommeo Interi, nella quale sono cangiati i piani inclinati di essa, in una spirale. La novità del prefato strumento consiste nell' avere il di lui Autore ( che è un Accademico Georgofilo, Pubblico Professore nella celebre Università di Pisa ) unite insieme queste tre Macchine, e nel cangiamento de' detti piani inclinati in una spirale. Questa unione del vaglio alla francese, e del ventilatore accennato posto sopra il vaglio alla francese fa sì, che il grano resta mondato assai meglio, che quando passa per il solo vaglio alla francese. Il cangiamento de' piani inclinati della Stufa Interiana in una spirale ( ci diamo a credere ) che conferisca a stufare il grano in minore spazio di tempo, di quello che si faccia ne' mentovati piani inclinati. La  
spe-

(a) Vedi il Sig. Abate Nollet in una sua Lezione di Fisica sperimentale tom. 3. ove parla di questa Macchinetta, che viene, dice egli, originariamente di Germania, è sta-

ta perfezionata a Parigi, e la loda infinitamente ( anche per la di lui prova ) come utile per quelli, che hanno del grano in copia per mondarlo, e conservarlo.

3

sperienza di questo risparmio di tempo non si è potuta fare sino al presente, e ciò per quelle giuste cagioni che qui non fa d'uopo di manifestare. Che poi il grano stufato nella celebre Macchina Interiana si conservi a lungo tempo, e per ragione d'esserne stata prosciugata l'umidità, e per restare ucciso il verme Gorgoglione (due capitali nemici della perfetta conservazione del grano) questo non si può porre, a buona equità, più in dubbio; essendo tutto questo dalle costanti sperienze verificato. Stimo superfluo avvertire chi legge, che il grano così stufato, non è buono per seminare, perchè non nasce, essendo il di lui germe disseccato; e però farei d'opinione, che non si permettessero le dette stufe, se non in luoghi, e a persone da potersi fidare, che nella vendita del grano non ingannassero i Compratori.

*Rimedio da pochi conosciuto ad un accidente notabile degli Agrumi.*

**I**L Padre Abate D. Ubaldo Antonio Montelatici Canonico Regolare Lateranense, avendo fatto fare sopra una grossa pianta d'Arancio forte l'innesto di Limoni, e Cedrati a spalliera, nel visitare di quando in quando i detti Agrumi, vidde un giorno che non solo le pertiche, e le canne, delle quali era formata la spalliera, ma le foglie ancora de' mentovati Agrumi erano talmente annerite, che nulla più. Chiamò allora alcune persone acciò dicessero la loro opinione sopra un tale anneramento. Alcuni l'attribuirono al fumo d'un cammino ivi contiguo, e d'un abbruciamento di paglia, ed altro seguito al basso, e a dirimpetto del detto Arancio forte. Sospese il Padre Abate il giudizio sopra questa allegata cagione, e dopo fattosi a leggere l'*Istoria, e coltura delle piante del celebratissimo D. Paolo Bartolommeo Clarici. s'imbattè a leggere (nel Cap. XIII. degl' insetti nocivi agli agrumi, e modo di distruggerli, alla pag. 649.)* la specie d'accidente, e rimedio di che sopra si è fatta menzione: ecco le parole del chiarissimo Autore: *Anche li ragni non lasciano di sporcare con la lor tele, ed annerire le foglie, ed una specie di essi vi fa certa galletta, che più degli altri rende nera questa foglia ove posa. Questi si distruggono con ammazzargli con prestezza dentro il loro involucro, e gli altri s'ammazzano nell'albeggiare del giorno, quando sono mezzi argenti dalla fresca rugiada, e se ne distruggono le tele, che il Sole, e l'acqua netterà poi l'albero da quel nero, che detti insetti cagionano.* Tanto fece con felice successo il detto P. Abate con qualche diligenza di più, perchè la mentovata spalliera aveva sopra di se un tetto, che la copriva.

Macchina proposta a coloro che fanno bollire i vini nella Botte, acciò non tornino così spesso a riempirla, come è necessario.

**Δ. T**Ra le Macchine Idrauliche se ne trovano alcune di tal meccanismo, che per divertire i curiosi, ora da esse scaturisce una fonte, e poi resta, e tra qualche tempo ritorna a farsi vedere con una regolata vicenda.

Per

Per adattare questa Macchina di semplice trastullo a qualche cosa utile, mi è caduto in mente di farla usare, e proporla a coloro, che fanno bollire i vini nella botte, acciò non tornino così spesso a riempirla, come è necessario.

Per adattare l'invenzione all'uso, che si desidera, conviene far costruire la Macchina proposta nella seguente maniera.

Si prenda un recipiente di qualunque materia, grandezza e figura, A. C. B. che abbia un'apertura cilindrica S. S. S. S., a cui s'adatti un solido cilindrico, o turacciolo di sughero, o legno rinvoltato nella stoppa, acciò combagi bene con il collo del recipiente, e sia capace di reggere l'umore, che contiene qualora si capovolti. Attraverso di questo cilindro si faccia passare, come nella figura seconda, due tubi, uno più lungo C. D. che quasi tocchi la superior parte del recipiente, e l'altro E. F. che s'alzi poco sopra il livello suo, e che esca alquanto fuori del vaso. Fatta questa preparazione, si empia di vino tutto il recipiente, e si tiri con il descritto cilindro, osservando di appressare quanto si può il tubo più lungo alla superior parete, nella maniera e forma, che rappresenta la figura prima.

Questo recipiente deve essere appeso sopra la Botte capovoltato, come rappresenta la figura, ad una distanza che la parte di fuori del tubo maggiore C. D. arrivi per l'appunto a quel livello O. O. del vino contenuto nella Botte, dove si vuole, che la macchina incominci ad agire, cioè a gettare dal cannello piccolo E. F. tanto umore quanto fa d'uopo per far ritornare al determinato livello l'umore scemato nella Botte, mediante l'interna agitazione, che lo fa straboccare dall'ombuto che vi si vuole adattare.

L'effetto di questo meccanismo dipende tutto dalla susseguente dimostrazione.

Quando il recipiente pieno di vino è capovoltato, e che il lungo sifone C. D. sta tutto immerso nell'umore della Botte, allora l'aria, che regge l'acqua all'altezza di circa a 17. braccia, potrà senza alcun dubbio sostenere il vino del recipiente, che non passerà due braccia di altezza. Dandosi il caso, che si abbassi il livello O. O. l'aria potrà entrare nel sifone C. D. e quindi agire con la sua gravità nella superior parte del vaso, e premere il liquore a sortire per il piccolo tubo E. F. fino a tanto che non le resti impedita questa azione riturandosi dall'umor crescente la parte D. del sifone C. D.

Dell'adattamento di questa Macchina di semplice trastullo, a qualche cosa utile, ne siamo debitori a un savio dell'Accademia de' Georgofili.

L'utile di questa applicazione consiste nel caso, che colui, che è destinato a riempire la Botte del vino sia solo, e necessitato a stare qualche tempo esente dal luogo dove la Botte del vino esiste, e non sia a tempo di tornare a riempirla quando è vuota.

La Figura di questa Macchinetta si darà in tomo separato, come si è detto nel Manifesto, e si farà in maniera, che si capisca, che è relativa a questo proposito; e si farà l'istesso dell'altre Figure.

CONTINUAZIONE DELLE VEGLIE APPARTENENTI  
ALL' ECONOMIA DELLA VILLA.

Del dì 15. Gennajo 1767.

MEMORIE INTORNO LA RUCA DE' MELI.

*Ipsa novat artes varia experientia rerum,  
Et labor ostendit miseris, ususque magister  
Tradidit Agricolis . . . . . Col. x.*

Δ. AL CHIARISSIMO SIG. CONTE GREGORIO  
CASALI

ZACCARIA BETTI.



iente è più comune a' Filosofi, ornatissimo Sig. Conte quanto il magnificar tutto giorno quella provida economia della gran madre e maestra Natura, per cui le cose tutte al suo governo affidate gelosamente conserva, e niente ad essi è più facile, quanto lo schierare quelle minutissime cure, con le quali in tanta varietà di maniere e di Cielo alla loro conservazione provvede. Se altri però con più libero animo richiamar volesse ad esame quelle gravissime ingiurie, a cui molti di questi parti medesimi stannosi esposti, gli cadrebbe forse in pensiero ch' ella il più delle volte quasi fosse dimentica di mantenerli, si poco o nessun ribrezzo prova in distruggerli; facendolo anche a gran ragion sospettare quegli inevitabili eccessi delle stagioni, e le fatali lor varietà, per cui la dubbia vita degli uomini è sempre costretta a lottar con la morte. Nè il volgo de' bruti animali, o l' immenso popolo de' vegetabili esser direbbe a miglior condizion certamente, se per quanto d' istinto abbiano i primi, o di fedel custodia i secondi non ponno sottrarsi agl' impeti di quella sferza che tutto di li percuote. Noi veggiam di fatto ora le dirottissime piogge di primavera inidiare la vita di molti nello stesso lor nido, ed ora le lunghissime nevi del verno spargere ovanque col timore la fame; mentre i crudi algori ed i ghiacci fanno delle piante il più asero gaverao, e le gragnuole alla state flagellan nel primo lor nascere le tenere bade, unico premio di mille fatiche fattesi inutili in un solo momento. Ben è vero che facilmente si oppone nascere la maggior somma di questi mali per colpa di chi non fa da essi difendersi, anzichè per difetto della Natura, la quale intesa alla necessaria conservazione

B zione

zione del tutto faggiamente a lui ne sacrifica una sì picciola parte; ma non si avrebbe egli forse con ciò di che maggiormente accusarla, vedendo ch'ella ci lascia barbaramente ciechi fra tanti pericoli, e così inopportuno mezzo usando per mantenerci? Vano sarebbe pertanto il soggiugnere che ragionevolmente gl'imperfeccibili fini della creazione sono sì tanti e diversi, che se potessero per avventura conoscersi, non parrebbero stranezze ed irregolarità quelle istesse distruzioni violente, che naturalmente discendono da un ordine bellissimo e maraviglioso, nel quale vennero con aggiustatezza calcolati i vantaggi e le perdite, perchè schierandoci questo tale Filosofo una serie di effetti pieni, a suo dire, d'incostanza e di crudeltà ci vorrebbe forzati a compiangere quelle funeste cagioni, che di tanto disordine ingombrarono la terra: vie maggiormente ammirando la somma potenza di quel saggio Autor perfettissimo, che il Mondo da sì gran tempo serve e mantiene: a quello annientarsi a cui tende maravigliosamente togliendolo. Se io potessi aderire alle massime di un filosofar così vago, direi ancor senza dubbio che fra l'armi di che la Natura usar volle ad offesa di tutt'i viventi non ve ne fosse altra comune e possente più degl'insetti, i quali per quanto conosconsi, o sono generalmente inutili, o per la maggior parte dannosi, e signoreggiano in ogni luogo; nè per quanto ci donino le Pecchie di mele, o i Filugelli di seta, eguagliar possono quel gravissimo incomodo che molti de' lor compagni ci arrecano ora con l'epidemie degli animali più necessarij, ed ora con le ruggini delle biade, o col guasto delle vindemmie e de' frutti: e tutta l'armonia del lor canto, o lo splendore de' fosfori non vale a pareggiare il veleno de' morsi, ed il fiatore dell'alito, e quel certissimo incomodo a che vivendo dell'altrui vita essi tutti son nati. Io so, dottissimo Sig. Conte, che molti de' moderni Insettologi forse troppo dalle loro geniali cure sedotti, immaginarono in questi animalletti grandissime utilità; e dagli studj delle formiche trassero le perfette Repubbliche, e dal governo degli alveari le perfettissime Monarchie: volendo essi di più che al ragno si debba l'arte del tessere, a certe conchiglie quella del navigare, ed a cert' altri la costruzione delle case; ma voi confesserete meco altresì come in questi bizzarri pensieri più vi trovate d'ingegno che verità. Non sono di fatto cessate al lume della sperienza tutte le antiche maraviglie della politica e della castità delle api, omai conosciute prive di sesso; e non sappiamo che la tanto decantata prudenza delle formiche nel raccogliere la provvista pel verno, non è che una inutile voglia di rubbar tutto giorno, perchè ella poscia senza gustarne pur grano, stando per così dire assiderate, entro i lor covili marcisca? Diciamo pertanto col maggior nostro Poeta, che questo loro studio

... e questa prima voglia  
" Merto di lode o di biasio non cape ,

ed anzi che cercar dagl' insetti quell' utile che a gran fatica supponesi, pensiamo più tosto a difenderci da quelle ingiurie che negar non si ponno. Una sì dilettevol lusinga mi condusse negli ozi della Villa ad esaminare una Ruca, la quale sopra i Meli anidando, ci rapisce l' amenità delle lor foglie e l' utile delle lor poma: ed io credo che siccome verrebbe a molti gratissimo, se mi fosse riescito di togliere a' nostri Pomieri gran parte de' loro gravissimi oltraggi, così farà a Voi di piacere lo scorgere inoltre nella Storia della sua vita le tracce di quella mano maravigliosa, che nella infinita varietà delle cose, quantunque minime, sempre a se stessa somiglia.

Le nostre Ruche sono composte di dodici anelli, e sono fornite di undici laterali stimate negre, molto grandi e bene contrassegnate, ed inclinanti più verso la schiena che al ventre. Sono di un color giallo scuro lungo il dorso, ma poi quasi verdogiallo nel restante del corpo; il quale, crescendo esse, più sempre si carica per sino a divenir verde-rancio. Hanno il capo sparso di piccioli biondi peli, e negro e schiacciato a foggia di un grillo, arricchito delle sue forbici per segare le frondi, e della filiera, da cui in tutto il tempo della vita bomicano uno stame candido e sottilissimo, che serve loro per aggrapparsi in caso di una qualche caduta, e per cui salgono di basso in alto a piacere. Poco lungi dal capo vengono fasciate da un negro collare, e ne' tre primi anelli veggonsi sei zampette negre & adunche, a differenza delle otto gambe da dietro, che sono gialle nel colore, e compresse nella figura; e finiscono in una coda larga e divisa, e che ha nel mezzo una negra macchia visibile. La loro grandezza, mature che sono, è la metà di un'oncia, ed il loro volume somiglia a quello di un baco da seta, che stà per ispogliarsi la terza volta, e lungo l'abitudine del corpo stanno sparse di negre macchie, e di lunghi biondissimi peli. L' albero che ad esse è più familiare, e sopra di che le ritrovai costantemente, egli è il Melo, d' ogni specie e qualità che egli sia; e veggendo non mai invadersi i Peri vicini, o quelle moltissime altre piante, di cui diversamente si adornano gli orti e i giardini, ho creduto convenir loro il nome di RUCÀ DEI MELI.

Quando adunque è bene avvantaggiata la primavera escono quest' insetti a innumerabili legioni errando fra gli alberi per divorarne le foglie, segandole con un giro di semicerchio, e lasciandone per lo più intatte le fibre, che di lì a poco gialliscono, non perdonandola ancora a' piccioli immaturi frutti, da' quali succiano il sugo rodendone la verde pellicella. In tal modo seguono a farne asprissimo scempio a tutto il maggio, e reca mol-

8.  
molto di orrore e meraviglia lo scorgere fra il luffureggiar della terra, e degli altri arboſcelli ringiovaniti, ſtarſene il miſero Me-  
lo con le frondi roſe, alide ed appaſſite, e tutto ancor ricoper-  
to dello ſquallore del verno. Moltiffime aggruppano con mille fi-  
la incoſte le foglie, e con quella mirabil meccanica che  
ſi bene deſcriſſe il Reaumur le ſtringono, ed accartocciano intie-  
me, onde fra que' covili appiattarſi; altre di quel bianchiſſimo  
ſtame tutto veſtono intorno intorno il tronco ed i rami; ed al-  
tre da eſſi gittando intorte e pendule fila, fannoſi per coſi dir  
via a calare più brevemente a terra, ove tutte imbiancano de i  
loro inutili lanuſinoſi lavori l'erbette vicine. Alla fine del detto  
meſe, omai paſciute abbonanza, incominciano a diſcendere dagli  
alti rami a ſchiera per trovare lunghello il tronco, o nelle  
braccia più forti un qualche ſeno, e fra la corteccia alloggiare,  
a ſi racchiudere ne' loro bozzoli diſponendoſi, per inſiſtare  
dappoi: e nella diligente ricerca ch' eſſe fanno di un luogo, ſe  
non impenetrabile, almeno aſceſo agli augelletti, vediamo l'ac-  
corta lor previſione, procacciandoſi in quello ſtato d'inazione,  
e d'inezia ſchermo e diſeſa da' luoghi romiti, mentre inabili fa-  
rebbero i ſottiliſſimi loro ritiri a diſenderle dall' eſterne ingiurie.  
Nella ſtupa adunque del tronco, ed al coperto delle braccia più  
forti, in dieci o dodici luoghi dell' albero quaſi tutte ſi aduna-  
no, reſtandone pochiffime altre quà, e là diſperſe ſopra qualche  
picciolo ramoſcello, od in mezzo alle foglie ravvolte, e nelle al-  
tiſſime vette; e benchè eſſe ſi uniſcano per cotal modo a teſſere  
le loro bucce, non mai però mi è rieſcito di ſcorgerne due  
nella ſteſſa cella racchiuſe, eſſendo benſi i loro bozzoli l'un preſſo  
l'altro, ed inſieme accavallati ed a gruppi, ma non mai coitan-  
tamente comuni. Dopo un giorno di digiuno e dopo purgate ab-  
baſtanza, diſpongonoſi al lavoro, e teſſono quindi in meno di due  
giorni con l'arte ſolita agli altri inſetti filatori, un bozzolo bian-  
co, bilungo, di un ſottiliſſimo filo, e tale che laſcia ſovente  
volte vedere la Ruca, la quale finita la ſua fabbrica va a poco  
a poco impicciolento, e mutando il color verde-rancio, ſi fa gri-  
gia; accorciato il capo, le gambe, ed i piedi, e la coda, e  
quindi interamente della pelle dopo due giorni ſveſtita; reſtando  
coſi la nuova Ninfa ſenza apparenti ſtimate, anzi al fine ſenza  
alcun moto, e ſino a non ſcuoterſi offeſa. Ella è compoſta di  
ſole ſette inciture del colore e del volume di un grano del fru-  
mento marzuolo, tranne il capo ch' è negro al di ſopra, e la  
ſtrema puntata parte del corpo, la quale al mutar della Ninfa  
faſſi più adunca di giorno in giorno, incurvandoſi da tergo, ed  
alla faccia volgendoli: tiene poi le ſue ali e le ſue antenne pie-  
gate ſotto del ventre, ed allungate per ſino al quarto anello, le  
quali perchè più rilevate, e di colore più carico, faciimente dal  
reſtante del corpo diſtinguonoſi. Si darà il reſto nella futura Veglia.

In Firenze, nella Stamperia di Gaetano Albizzini. Con lit. de Super.

CONTINUAZIONE DELLE VEGLIE APPARTENENTI  
ALL' ECONOMIA DELLA VILLA.

9

Del dì 1. febbrajo 1767.



*Egue la Lettera del Sig. Zaccaria Betti, al Sig. Conte Gregorio Casali sopra la Ruca de' Meli.*

Per sino alli quattordici ed alli quindici di Giugno dimorò la Ninfa nel chioffro, e quindi ascelo il termometro del Reaumur a' diciassette gradi, sbucciò, lasciando nel bucato ritiro lo scoglio primiero, una minura Farfalla, falena, candida, sparfa di tenuissime piume il breve corpo, con due lunghe, e bianche antenne formate a vite, con quattro braccia dinanzi, negre le prime, candide l'altre, e due simili gambe ritorte all'indietro, che l'accompagnano sino alla fine del corpo. Ha quattro ali, e forma con lo spiegarle in arco un picciolo volo o faltarello, e le due più brevi sono al di sotto inclinati ad un lucido color cinericio, e le due maggiori e punteggiate al di sopra, le quali con decoroso ornamento le coprono tutto il corpo, anzi oltre il corpo si allungano; rendendo così bella e mirabile la nostra Farfalla, che tutto candida ch'ella è, viene di quando in quando racchiata di rade e negre macchie alla maniera del Tigre. Adorna poi anche la fronte di due negri occhi visibili, e tiene il suo niffolo giallo, che spiega e ravvoige a piacere, al di cui lato sorgono allo insù quai due picciole corna, che riposano nell'incurvarsi sopra del capo. Non ho potuta osservare altra differenza dal maschio alla femmina, se non che egli finisce acuto nel corpo, e quella assai meno, e con un picciolo forametto alla fine, che serve forse di strada alla fecondazione; mostrandosi anche il primo assai vispo e leggiadro, grave e torbida la seconda; nè de' loro amori puossi alcuna cosa avventurare di certo; poiché in brevi giorni depongono le madri nelle minutissime ova la speranza della lor prole futura, avvolta fra un umore giallastro e viscoso, dopo di che cedono al Fato con gli squallidi mariti, parte preda delle rapaci formiche, e parte cibo degl'ingordi augelletti, che saltellando di ramo in ramo le ricercano avidamente.

Facile cosa al certo è l'intendere, come per si fatta guisa delle frondi spogliati, non potranno gli alberi condurre a maturità le lor poma, e come parecchi anni durando una tal pratica, dovranno alla fin fine perire. Necessarie son troppo alla perfetta vegetazione le foglie, di cui restando allo svilupparsi primiero, e per si gran tempo essi privi, attrarre non posson dappoi quella miglior parte di nutrimento che nell'aria ogni animale ritrova; perchè fattisi esangui, e più, e più a lungo infermando, finiranno di essere inutili col prestemente morire. Nè altri foggunga, come nel breve corso di pochi anni sarebbe difficile che una violenta pioggia non annegasse gli appena nati vermicelli; od un impetuoso vento non trasportasse a forza altrove le Farfalle; ponendo così ogni speranza in que' rari accidenti per

cui non possono viver le ruche, o anneghittir le crisalidi, e prolificare le madri: al quale effetto con certo bizzarro Autore chiamerà forse utili le stesse gragnuole. Tutti però quegli infelici poderi, in cui cominciarono a signoreggiare gl' insetti potranno dar certa fede come videro assai prima perire quelle povere piante da costoro prese di mira, di quello che la Natura abbia accidentalmente al bisogno lor provveduto; il che sarà tanto più facile a crederfi, considerando la mostruosa fecondità di questi animali, e la innumerabile loro popolazione, capace per così dir di resistere ad onta delle più strane vicende. Questo miserabile fine fu bene inteso in ogni tempo da tutti i dotti Agricoltori, ed impiegarono essi stessi ogni maggior diligenza per conoscere tali nemici, e per cercar di difenderfi; ma come nessun vantaggio noi possiamo ricevere dalle false e superstiziose loro osservazioni, così ci farà utilissimo il dedurre, che nell' oscuro cammino della Storia Naturale poco avanzano que' superbi ingegni, che stimando minutezze indegne di Filosofo le pazienti oculari ricerche ed i replicati esami, si abbandonano in preda al loro fervido spirito; volendo anzi a maniera degl' indovini predire le cose, che osservarle e conoscerle nella lor verità. Non riderete voi di fatto chiarissimo Sig. Conte, veggendo il severo Catone fregare i polloncelli degli alberi con una verde lucertola, e l' elegantissimo Collumella tigner le falci, nell' atto del potare, col sangue dell' Orsa, e stropicciarle di quando in quando con la pelle del Bevero? che se di ciò non foste ancor pago udite in quai nobili versi spacci quest' ultimo un' altra più solenne bugia.

- „ *At si nulla valet medicina repellere pestem*  
 „ *Dardaniae veniant artes, nudataque plantas*  
 „ *Foemina, quae justis tum demum operata juventae*  
 „ *Legibus obscaeno manat pudibunda cruore;*  
 „ *Sed resoluta sinus, resoluta maesta capillo*  
 „ *Ter circum areolas & sepem ducitur horti:*  
 „ *Quae eum lustravit gradiens ( mirabile visu! )*  
 „ *Non aliter quam decussa pluit arbore nimbus*  
 „ *Vel teretis mali, vel tectae cortice glandis,*  
 „ *Volvitur ad terram distorto corpore campe.*

Ed osservate quale abbiano forza gli antichi errori sopra di noi: Giovanni Langio dottissimo Medico racconta, come ancora quest' uso nella Norvegia conservasi, per quella istessa ragione, per cui vedrete ne' nostri Orti appesi a luogo a luogo moltissimi granchi cotti; che è quanto contro la voracità delle Ruche insegnò Democrito da Palladio ciecamente seguito. Più ragionevole a crederfi, quantunque inutile egualmente, è quello che Plinio ci addita, svegliando egli sotto degli alberi infetti possentissimi suffumigi di bitume, e di zolfo, e spargendo loro le foglie dopo alcuna pioggia con lo sterco bovino nell' acqua disciolto; e se fosse possibile che a Cielo aperto potesse quell' odore arrivarle, o da quella nemica spruzzaglia esser tocche, perirebbero tutte altresì, come tutta distruggerebbersi la nemica famiglia, se arrivassimo a raccorre le minutissime ova del-

le Farfalle sfruttate per poscia annegarle, come propone il Tanara a' suoi Villanzuoli sbanditi, ed alle rustiche forosette, credendole forse egli assai diligenti per armarsi l'occhio almeno di una lente, ed emulare un pazientissimo osservatore Filosofo.

Dalla stranezza pertanto, o dalla impossibilità di questi rimedj io prendo più animo per esporvi quanto pensi sopra di ciò, ed il felicissimo esito che hanno sortito le mie conghietture alla prova mostrano chiaramente, come non mai la vera speriienza dalla vera ragione discorda. Osservossi pertanto, che al cominciare del Maggio nascono i nostri animaletti divoratori, e che alla fine ingravidano per poi sbuciarne Farfalle alla metà del Giugno vegnente. Da questa s'ura notizia noi siamo avvisati del tempo in che si può pensare a difendersi, e mentre nello stato di Ruca sarebbe impossibile per la lor disunione e molteplicità, e nello stato di Farfalla per il loro volo, e per il dubbio che già avessero prolificato le madri, restavi quello di Crisalide, in cui essendo assonate, e di un torbidissimo ozio nei proprj lacci ravvolte, non ponno sfuggire l'impeto delle nostre vendette. Nè solo abbiamo scoperto noi il tempo per tentare l'assalto, ma ce ne viene suggerito anche il modo, sapendo che queste Ruche in molte si uniscono per ordire le loro candide bucce, e che rado, o non mai sparse, ed a picciole schiere, ma unitamente, ed in famiglia si adunano. Chi non vede da ciò la facilità dello scoprirle e distruggerle, se que' bianchissimi stami al primo affacciarsi del guardo appalesansi, e uniti così più agevolmente si assembrano? Al principio del Giugno però ( se freddo o caldo straniero non ritardi o acceleri la vita di questi insetti ) cioè quando veggonsi biancheggiare, e quà e là mostrarli le case delle Ninfe, ascenda gli alberi saccheggiate un potatore robusto, e spogliandoli di que' ramoscelli, ov'esse in maggior copia annidarono, e se l'uopo il volesse, delle braccia ancora più forti, insegna il suo nemico rinchiuso per farlo poi tostamente crepitar fra le fiamme: quindi lungo il tronco, e nel restante dell'albero, e massime ne' luoghi sinuosi e coperti, osservi se alcun altro solitariamente si celi, ond'ei non vada nella comune vendetta sicuro; e con un forte strofinacciolo scorrendo gagliardamente la pianta nella sua prigione lo schiacci. Così tutta, o per la maggior parte verrà meno la razza perversa, e nel vegnente anno pochissime di loro apparendone al Maggio, si seguirà, se sia d'uopo, in tale maniera a perseguirle sino ad una total distruzione; benchè esse mostrerannosi probabilmente in sì breve numero, che potranno di leggieri, risparmiando le piante, essere raccolte. Nè tema degli alberi il geloso Giardiniero, ed a tagliarli a mal'incuore s'induca, mentre essi, anzi che sentirne alcun danno, ne devono in tale stagione sentirne vantaggio, se qualche benefica pioggia di quando in quando non manchi: ed un mio picciol Brolo potrà a lui essere di sicuro preludio, in cui ben presto al second'anno più belle e fruttifere rigermogliaron le piante, le quali omai liberate per cotal modo da que' molesti parassiti, sembrano mostrarli grate con moltissime poma della lor riavuta bellezza.

Ed eccovi, nobilissimo Sig. Conte, ciò che intorno alla Ruca de' Meli ho saputo osservare: e se questo mio picciol lavoro esser potesse utile

utile ai dotti amatori della sincera Agricoltura, e meritarsi il favorevole vostro giudizio, io arderei rimproverar francamente tutti coloro, che di un'oziosa vaghezza ci accusano, e credono sempre gli Studiosi perduti nelle sterili e bizzarre lor teorie. Voi però se non altro saprete graziosamente accogliere questo non inutile mio genio, ed assai me ne affida quella natural vostra cortesia, di cui mi onoraste sì largamente in Bologna, dove per opera del dotto e comune amico Sig. *Francesco Malfatti* vi conobbi così di persona, come molto innanzi vi ammiravo per fama. Allora io ben seppi quanto a ragione l'insigne vostra Università la difficile Cattedra dell'astrusa Meccanica vi affidasse, e quanto degnamente l'altra della Militare Architettura nella celebre Accademia dell'Istituto coprìste, e come voi siete alla fine dell'inclita vostra Patria un singolare ornamento.

### A V V I S O

Il Sig. Zaccaria Betti Veronese Autore di queste *Memorie ec.* persona non meno compita, che erudita, presentò tempo fa all'Accademia de' Georgofili una sua opera con questo titolo: *Del Baco da Seta Canti IV. con Annotazioni.* In Verona MDCCCLVI. Per Antonio Andreoni. La quale opera ritrovata piena non solo d'erudizione, ma quello che più importa, di buoni precetti intorno l'educazione de' Bachi da Seta, e la coltivazione dei Mori: fu meritamente annoverato nel Catalogo de' Socj dell'Accademia de' Georgofili.

**A** Signori Associati, e che si associeranno alle Veglie di materie particolari, e interessanti, che appartengono all'economia della Villa. Restano adunque supplicati a volerli prendere l'incomodo di andare, o mandare al Sig. *Vincenzio Landi Librajo*, che sta in vicinanza delle Sealere della Badia di Firenze, per ricevere da esso le Veglie mentovate, dal qual Librajo si dispensano ogni quindici giorni, e sono principiate ad essere impresse fino dal dì 1. Gennajo 1767. ed in questa forma si andrà seguitando.

Inoltre dove i Signori Associati troveranno in margine di dette Veglie questo segno  $\Delta$ ; unito ad alcune lettere majuscole, come per esempio C G, sappiano, che il detto segno denota che quella tale materia è parto d'un Accademico Georgofilo, e la prima di dette lettere majuscole significa la lettera iniziale del nome proprio, e la seconda del cognome dell'Accademico.

La chiara spiegazione di dette lettere iniziali dipenderà dal consenso degli detti Accademici rispettivi. Que' Signori Associati poi che hanno ricevuta la prima delle accennate Veglie del dì 1. Gennajo 1767. si contenteranno di aggiugnere sotto il primo triangolo di queste due lettere majuscole C. G. e sotto il secondo le due altre lettere V. M. e sotto il terzo P. D. E quegli che averanno ricevuto la seconda Veglia del dì 15. Gennajo del detto anno 1767. aggiungeranno sotto il triangolo la lettera Z. B. In avvenire non vi sarà più questo bisogno, perchè le dette lettere saranno impresse. Finalmente restano pregati di prendere (come alcuni Associati hanno fatto) dal detto Librajo Landi la ricevuta de' pagamenti per l'associazione, che di mano in mano anderanno facendo.

L'Autore delle Veglie sa che alcuni si sono maravigliati, d'aver esso qui inserita la detta Memoria, mentre questa è stata antecedentemente impressa. La risposta si darà nella propria futura Veglia.

In Firenze, nella Stamperia di Gaetano Albizzini. Con lic. de' Super.

Num. 4.

Del dì 15. febbrajo 1767.

Memoria diretta all' Accademia de' Georgofili da Genova  
12. Settembre 1766. sopra d' una certa  
specie di Pianta Pratenſe, chiamata

Δ. Sulla.

D. G.



El Territorio di Seminara, Paese della Calabria Ultrà, troppo rinomato nell' Istorie del Regno di Napoli, coltivasi una Pianta Pratenſe chiamata *Sulla*, della quale li Contadini Seminareſi ne formano un prato artificiale, ignoto forse al reſto dell' Europa tutta, ma che per le ſue ſingularità merita la conſiderazione della voſtra Illuſtre Accademia, alla quale per ſimil motivo mi dò l' onore di avanzare la ſequentè notizia.

Secondo la coſtante opinione de' Contadini Seminareſi, fondata ſulla pratica d' un tempo immemorabile, la *Sulla* non ſi propaga, fuorchè ne i terreni forti, cretoſi, e bianchi, che per lor natura (quante volte ſiàn ben coltivati) ſono adattatiſſimi a produrre grani della più ſuperiore qualità. In queſti ſoli terreni, ad eſcluſione di tutti gli altri, ſi ſemina la *Sulla*, di una maniera che ſembrerà ſtravagantiſſima, mentre dopo mietuto il grano ne' primi di Luglio, gittaſi alla ventura la ſemenza fra mezzo le ſtoppie, alle quali il giorno appreſſo ſi dà fuoco, ſenza più oltre uſare benchè menoma coltivazione, o diligenza.

Il ſeme coperto ſolamente dalla cenere delle ſtoppie bruciate ſi fa da ſe ſolo ſtrada per ſotto la terra, e nel meſe di Novembre, cioè dopo di quattro che ſu ſeminato, incomincia a germogliare. Ogni pianta produce più ſteli, che creſcono lentamente nel decorſo dell' Inverno, ma venuta la Primavera incomincia il terreno ad eſſere coperto della più folta, e vaga Prateria che poſſa mai vederſi, e ſe il meſe d' Aprile corre alquanto pivoſo, le piante creſcono fino a ſuperare l' altezza d' un uomo.

La figura di queſta pianta ha poca ſomiglianza all' altre Pratenſi ſinora conoſciute; il ſuo fiore è di un roſſo vaghiſſimo, ma nella forma eguale a quello di ginestra: ella incomincia a poterſi falciare nel tempo appunto che fiorisce, vale a dire, nel meſe di Maggio; allora ſi dà a mangiare in verde alli cavalli, ed alli muli, che in pochi giorni ſi purgano, e ſ' ingrassano, eſſendo que-

D

ſto

sto foraggio così eccellente, e ricercato, che non vi è l'uso di ridurlo in fieno, facendosi seccare qualche volta semplicemente per ricavare la semenza, che è simile a quella della Cedrangola, o sia *Sainfoin*.

Falciata la *Sulla*, il che dura in quei Paesi per tutto Giugno, si lascia il terreno in riposo, e poi verso l'Autunno si lavora alla maniera solita per seminarlo di grano, che rende relativamente ricolta più ubertosa di quella, che si ricava da i terreni non fullati.

Fatta la messe si bruciano le stoppie, e si lascia in questa conformità il terreno, sopra del quale nel mese di Novembre incomincia di bel nuovo a germogliare la *Sulla*, che per un anno intero, durante la ricolta del grano, resta seppellita nelle viscere della terra, senza recar menomo impedimento alla barbicazione del grano, e senza che nemmeno comparisca a fior di terra, finchè non arriva il mese di Novembre dell'anno di riposo da noi detto Maggese, che è quello appunto del suo regolare germogliamento, e crescita, nella conformità istessa del prim' anno, in cui fu seminata; così li terreni una volta fullati danno per lo spazio di quaranta, e più anni, delle regolari, ed alternative produzioni, cioè l'una di *Sulla*, e l'altra di ottimo grano, senza che per lo stabilimento di questo singolarissimo prato artificiale vi sia di bisogno d'altra cultura, fuorchè di semplicemente gettar la semenza nel primo anno nella maniera più sopra descritta.

Questa mia succinta relazione basterà alli vostri sublimi talenti, dottissimi, e nobilissimi Accademici, a ravvisare la singolarità della Pianta Pratense, che mi somministra l'onore di a voi indirizzarmi. La sua facilità nel seminarli, il suo foraggio eccellente, e soprattutto la maniera sorprendente, colla quale prepara le terre per le raccolte del grano, dimostrano bastantemente la sua utilità. Il ceder poi questa pianta in ogni anno l'alternativa alla ricolta del grano, e la sua lunghissima durata, accrescono viepiù il suo pregio, sì perchè li terreni una volta fullati, non restano per lo spazio di quaranta, e più anni in Maggesi, sì ancora perchè in vece di spoffarsi per le continuate produzioni, si rendono maggiormente fertili, per motivo, che essendo li terreni forti, e cretosi tenacissimi, e soggetti alla consolidazione, le piante della *Sulla*, che tanto si profundano, e per le quantità dei steli, che producono, si dilatano, e dividono le mollecole della terra, e correggono il principal difetto de' terreni forti, e cretosi, che consiste nell'unione, e consolidazione delle parti. Mi lusingo perciò che comunicarvi la notizia possa riuscire di non poca utilità alle Campagne della Toscana, dove non pochi terreni vi saranno, e campi molto atti ad essere fullati.

Quante volte poi l'Illustre vostra Accademia desiderasse qualche

che porzione di femenza della riferita pianta , per farne quella esperienza , che stimerà necessaria , altro non ha che fare se non di richiederla . La farò raccogliere a questo proposito nella prossima Primavera , e non mancherò di sollecitamente trasmetterla unitamente ad un' esatta figura della medesima , non tralasciando ancora di far su questa commendabile pianta tutte quelle osservazioni , che finora si resero indifferenti alla goffaggine de' Contadini , ma che non lo faranno all' occhio dell' Agricoltore Filosofo , e Speculatore .

Riguardo alla scrupolosità de' Villani Seminaresi , intestati nel credere , che la *Sulla* richiegga terreni forti , cretosi , e bianchi , ad esclusione di tutti gli altri di qualità , e color differente , io la credo genericamente ben fondata , sul motivo , che una pianta , che si profonda , e dilata tanto , con arrivare ad un' altezza così prodigiosa , deve necessariamente esigere un terreno d' ottimo fondo , ma non credo poi , che questo debba essere necessariamente bianco . Tutti i terreni proprj per il trifoglio , e la medica , e che avessero insieme della qualità argillosa , gli credo adattati per la *Sulla* ; e l' esperienza , che penso di farne , mi toglierà d' ogni dubbio nella futura ricolta .

Finalmente nel tempo stesso , che mi reca meraviglia la maniera , colla quale i Contadini di *Seminara* seminano la *Sulla* , credo però , che la di loro pratica meriti la preferenza , e l' osservanza in qualunque luogo , per la ragione , che non richiedendo la menoma cultura , si viene in conseguenza a risparmiare qualunque spesa . Ma siccome si potrebbero fare dei prati sullati in quei terreni , dove nell' anno , che si vuol formare il prato non siasi fatta ricolta di grano , così non sarebbe fuor di proposito farne tre esperienze diverse ne' territorj , nei quali si volesse propagar la *Sulla* . La prima , di appigliarsi alla pratica di *Seminara* , e subito che sarà venuta la femenza gettarla fra mezzo le stoppie , incendiarle , ed aspettarne l' esito a Novembre . La seconda , nel tempo istesso seminare una porzione di terreno analogo , ma dove in quell' anno non vi sia stato ricolto grano , ed usare le stesse diligenze , come per gli altri prati artificiali . La terza finalmente , in quei terreni , che hanno portato il trifoglio , o la medica , seminarne una porzione a campo largo , dopo le prime piogge di Settembre .

Questi tre saggi , che ardisco di suggerire , diretti da sì abili maestri , quali voi siete , dottissimi , e nobilissimi Accademici , potranno col processo di tempo portare la coltivazione della *Sulla* a quel grado di perfezione , che per l' utile dell' agricoltura di qualunque Stato ardentemente desidero , e farà per me inesplicabile il piacere , se ad un simile beneficio l' Opera mia vi potesse in parte contribuire .

Si crede, che il nome Botanico della Sulla sia: l'Edifarum flore rubente del Tournef. In qualche altra Veglia se ne darà la certezza.

## Progetto

Per venire viemaggiormente in cognizione dello stato in cui si trova nella Toscana l'Agricoltura, e cose

Δ. connesse colla medesima.

U. M.

L'Autore del Progetto avendo osservato nella Gazzetta Patria, non ha gran tempo impressa in Firenze, che S. A. R. intenta a promuovere la felicità de' suoi fedelissimi Sudditi, ha ordinata una saggia Deputazione di persone abilissime, per venire in precisa cognizione dello stato in cui si trovano diverse cose utilissime per la Toscana, tra le quali vi si nomina l'Agricoltura, Base del Commercio, Madre, e Nutrice dell'Arti, e di tale estensione eziandio, che Columella (insigne pratico Maestro delle materie appartenenti alla Villa) ha lasciate scritte le seguenti memorabili parole, cioè: *At ego cum magnitudinem totius rei (rusticae) quasi quandam vastitatem corporis, aut partium ejus, velut singulorum membrorum numerum recensco, vereor ne supremus ante me dies occupet, quam universam disciplinam ruris possim cognoscere.*

Col. R. R. in praef. ad Pub. Silv.

Essendo dunque l'Agricoltura, con le cose strettamente connesse colla medesima di tale importanza, che molte altre cose utili allo Stato della Toscana dipendono dalla medesima, ed inoltre di tale vastissima estensione, che la vita d'un uomo non basta per comprenderla tutta intera, farei di riverente opinione che ricerchi (oltre l'accennata Deputazione, composta di persone dotate di perspicacissimo intendimento) un'aggiunta di Deputazione distaccata, e da se intenta soltanto a mettere in chiara, e precisa luce lo stato in cui si trova l'Agricoltura nella Toscana.

Per il qual fine crederei essere non fuor di proposito, che S. A. R. incaricasse l'Accademia de' Georgofili, acciò nelle Congregazioni pensassero seriamente ad adempire il prudentissimo desiderio della R. A. S.

L'Autore di queste Veglie sa che alcuni si sono maravigliati nel vedere, o sapere essere inserita in dette Veglie la Memoria intorno la Ruca de' Meli, per trovarsi questa antecedentemente impressa; ma sa altresì che la mentovata Memoria è riuscita affatto nuova a molti a dette Veglie Associati, e che egli è obbligato di dar le notizie a tutti loro, senza obbligargli o di comprare, o cercare essa Memoria stampata da per se, o inserita nell'Opere altrui.

In Firenze, nella Stamperia di Gaetano Albizzini. Con lic. de' Super.

Num. 5.

Del dì 1. Marzo 1767.

## MASSIME

Prima in generale, poi in particolare, \* che appartengono  
all' economia della Villa.

LO STAMPATORE A CHI LEGGE.

**M**olti a dir vero sono gli Autori tanto editi, quanto inediti, i quali delle Massime generali, e particolari intorno all' Agricoltura, e cose connesse hanno scritto; ma questi (all' Autore delle Veglie noti che pochi non sono) tali Massime, o le hanno con altre affatto diverse materie interposte, oppure in assai scarso numero unite, e niuno, che Egli sappia, le ha in qualche maniera ordinate, e di note opportune, e spiegazioni corredate: che però a comodo, e beneficio del Pubblico il detto Autore si è provato di raccoglierne (particolarmente da i nostri Toscani Scrittori) in buon numero, unirle, ordinarle, e di note, e spiegazioni guarnirle. Vivete felici.

### Δ. MASSIME GENERALI. \*\*

U M.



Egola generalissima nell' Agricoltura, dice il nostro Sig. Niccolò di Francesco Arrighetti, è questa: *osservare quello che ama ciascun terreno, e quello darle, e non voler violentar la natura.* (a)

Coll' Arrighetti s' accorda il nostro Gio. Vettorino Soderini, il quale della Coltivazione a lungo trattò, e nel Codice N. H. così ragiona: *Si dee coll' arte dell' Agricoltura imitar*

\* Anche Plinio Nat. Hist. lib. 18. c. 6. ha tenuto questo metodo.

\*\* *Nostri praecepta non consumare scientiam, sed adjuvare promittunt.*  
Col. R. R. l. 1. c. 1.

(a) MS. Cartaceo in fogl. di pag. 40. scritto adì 13. Luglio 1638. intitolato: Ricordi in materia d' Agricoltura, ed esistente ap. il No.



tar sempre la natura propria di quel luogo dove ( le piante ) si vedono esser nate da per loro , perchè così si procaccia loro que' luoghi dove si giudichi, che abbiano a far bene. ( b )

Co' prefati Sigg. Arrighetti, e Soderini cammina di concerto il nostro Sig. Gio. Batista Tedaldi, ed estendendo la massima, dice che, senza la diligenza, che è una delle parti principali, che si conviene all' Agricoltura, non può facilmente l' Agricoltore condurre le cose alla loro perfezione, però bisogna che sia diligentissimo ad investigare, e conoscere la natura del terreno, e la qualità de' semi, dell' erbe, e de' frutti, che vi si hanno a seminare, e piantare. ( c )

La difficoltà, ben la comprende l' Autor delle Veglie, consiste nella maniera che si dee tenere per giugnere a questa utilissima e principalissima cognizione. Ma il modo per conseguire questo fine egli l' ha scoperto nell' assidua lezione di Columella ( eccellente, e sperimentato maestro d' Agricoltura ) ed ecco le dilui parole, dalla latina nella nostra volgar favella tradotte: *Convenevole cosa è ( dice egli ) ad un diligente Padre di famiglia passeggiare frequentemente in ogni tempo dell' anno intorno ad ogni particella del proprio*

po-

Nobile Sig. Gio. Batista Nelli, il quale cortesemente ha permesso all' Autor delle Veglie di poterlo vedere, ed esaminare.

( b ) MS. di mano dell' Autore in quattro ben grossi Codici in fogl. segnati N. F. N. G. N. H. ed N. I. che si conservano nella Libreria Stroziana, i quali dalla fel. mem. del nobile Sig. Carlo Tommaso Strozzi, per favore singolarissimo fatto all' Autore delle Veglie furono lasciati estrarre dalla detta Libreria, dal quale per lungo tempo goduti furono, e diligentemente spogliati delle materie che li sono sembrate utili alla Coltivazione. Nel primo Codice il Soderini addita precetti generali in ammaestramento dei buoni, e cristiani Contadini, degni d' esser tutti retti dai Padroni, e insinuati ai Lavoratori delle loro possessioni.

( c ) MS. intitolato: Discorso dell' Agricoltura nel 1571. che si con-

serva autografo nella Biblioteca Magliabechiana, è diviso in 69. brevi Capitoli, ma confusi d' ordine; ne quali tratta: Delle terre per la coltivazione. Del modo di piantar diversi frutti. Del modo di potargli. Di annessargli. Della coltura delle viti, e del modo di fare il vino. Della coltura degli Ulivi, de' Meli, de' Peschi, de' Mandorli, de' Fichi, de' Sufini, de' Melagrani. De' rimedi contra i Bruchi. Delle Ragnaje, Degli ucellami, del taglio degli alberi da lavoro, di quello che si debba far mese per mese ne' campi, negli orti, e ne' giardini. Dalla Dedicatoria di questo MS. si ricava, che il Senator Tedaldi fu ritrovatore d' un Istrumento rurale adoperato dagli antichi Romani, dipoi perduto, appellato Segolo, del quale parlando il Negri lo credette una specie di terra, ma errò.

podere, a motivo di potere con maggior prudenza contemplare la natura della terra, o nelle frondi, o nell'erbe, o nei frutti di essa terra maturi. E non ignori tutto quello che ivi si possa rettamente operare; imperocchè è detto antico, e di Catone: AGRUM PESSIME MULTARI, CUJUS DOMINUS QUID IN EO FACIENDUM SIT NON DO-CET, SED AUDIT VILVICUM. (d)

Bellissima, dirà forse taluno, è la proposta maniera di pervenire alla mentovata giovevolissima cognizione. Ma quanti pochi faranno i Padroni che sieno in istato di poterla eseguire? Tutti quelli, rispondo, che in qualche tempo vanno a villeggiare, e particolarmente se le loro ville non sono molto distanti dal luogo della loro abitazione; come appunto aveva in costume di fare il mentovato Arrighetti in occasione di andare alle Possessioni di tre suoi Poderi posti a Santa Margherita a Montici, ne i quali osservò diligentemente l'essere de i medesimi, e ne prese memoria nel di lui MS. mentovato di sopra, il quale è degno d'esser letto da i nostri Signori Gentiluomini specialmente, purchè abbiano intenzione che le loro possessioni rendino frutto maggiore. Ma poichè non tutti i Padroni di villa sono in grado di poter visitare in persona minutamente, e spesso i loro Poderi, alcuni a cagione della lontananza, altri dalla molteplicità de i medesimi, ed altri finalmente impediti dai loro impieghi, ec., di qui è che il Padre Abate Ubaldo Montelatici non ha mancato di suggerire ad essi una maniera di far supplire a questa loro impotenza per mezzo di altri ad essi subordinati, come si può vedere alla pag. 53. e seg. d' un' opera fatta da esso stampare intitolata: Ragionamento sopra i mezzi più necessarij per far risorgere l'Agricoltura, Firenze per Gaetano Albizzini 1752. 8. Alcuni pochi esemplari della quale Operetta si trovano appresso l'Autore.

Questa gran Massima generale che riguarda l'Agricoltura si conferma viemaggiormente dal sapere, che essa è infinitamente varia, e però è necessario fissarla coll'esperienza; di qui è, che il prefato Soderini ci ha lasciato scritto, che nella chiara prova dell'esperienza è fondata tutta la scienza dell'Agricoltura. (e)

Ed il P. Agostino del Riccio dell'Ordine di San Domenico, pratico, ed invecchiato nell'arte di cui si ragiona, ci avverte, che l'Agricoltura non è scienza che si possa acquistare tra 'l riposo, e trall'ombra d'un gabinetto, come la Geometria, l'istoria naturale le quali non richieggono che pazienza, ed attenzione. L'Agricoltura richiede che l'uomo faccia come il Riccio aggirandosi per il pia-

no,

(d) Colum. R. Rust. lib. 1. (e) Sod. Colt. Cod. N. F. di sopra  
c. 2. accennato.

no, e per il monte; questo è il vero libro sopra il quale si può apprendere quest' arte. (f)

E più in ristretto Giacomo Agostinetti (che in età di 82. anni ha composto un eccellente Libro intitolato: *Il Buon Fattore di Villa*) scrive, che le diverse oppinioni in genere di Agricoltura non hanno giudice che l'esperienza, colla norma della quale mai si può fallare. (g)

Che però Columella con ragione asserisce, che *usus, & experientia dominantur in artibus.* (b) E Varrone spingendo più innanzi in questo proposito il suo discorso dice d' avere intrapreso a scrivere d' Agricoltura, *ex radicibus trinis, & quae ipse in meis fundis colendo animadverti, & quae legi, & quae a peritis audivi.* (i)

Ed il sopramentovato Senator Tedaldi coerentemente a Varrone così parla di se medesimo: *Io ho fatto un breve Discorso d' Agricoltura, nel quale si trattano le maggiori importanze di essa, LE QUALI COSE IO HO CON ASSIDUA LEZIONE, E STUDIO DI MOLTI ANNI DI TUTTI GLI SCRITTORI DI AGRICOLTURA, RITROVATO, E VERIFICATO.* (k)

Questi sono adunque gli studj, ne' quali si esercitavano i prefati antichi nobili Fiorentini, i quali possono servir d' esempio ad alcuni nobili del nostro secolo per impiegare ed il denaro, ed il tempo a fare esperienze che concernono l'economia della Villa, onde ne ritrarranno lode dal Pubblico, gradimento dal Principe, e con progresso di tempo accrescimento d' entrate delle loro Possessioni, o per loro medesimi, o per la loro famiglia ec. L' utile però è la gloria consiste che queste esperienze sieno giudiziosamente eseguite; onde si tenga per ferma la Massima che segue, la quale si darà nella futura Veglia.

(f) L' Agricoltura Teorica, e Sperimentale MS. gratiosamente impressatomi per lungo tempo dal Sig. Dottore Targioni Tozzetti. E credo che un' altra copia sia nella Libreria di S. Maria Nuova.

(g) Cento, e dieci Ricordi, che formano il buon Fattore di Villa, Venezia per Domenico Lovisa 1704. 8. di pag. 142.

(b) Col. R. R. l. 1. c. 1.

(i) Var. RR. Prolog. c. 1.

(k) Ted. Gio. Bat. Discorso dell' Agricoltura esistente nella Bibl. Magliabechiana, come si è detto sopra.

Il Sig. Agostino Nelli nel 1646. scrisse una giudiziosa lettera, in cui fa un Catalogo ragionato degli Scrittori d' Agricoltura pubblicati fino a quel tempo, rilevando il maggiore o minor pregio dell' Opere, e del merito degli Autori, additando al suo Amico quali principalmente dovesse studiare, e aggiugne alcune savie riflessioni circa il tempo di piantare i magliuoli. Questa Lettera MS. per grazia singolare del fu nobile Sig. Rosso Martini, fu comunicata al P. Ab. D. Ubaldo Montelatici.

In Firenze, nella Stamperia di Gaetano Albizzini. Con lic. de' Super.

21

CONTINUAZIONE DELLE VEGLIE APPARTENENTI  
ALL' ECONOMIA DELLA VILLA.

Num. 6.

Del dì 15. Marzo 1767.

S E G U I T A N O

*le Massime Generali, che appartengono all' Economia  
della Villa.*



Altima suggeritaci dal P. Agostino del Riccio, cioè, non lasciar fare simili sperienze ai Villani iguoranti, che molte volte si fanno beffe di tali cose (1). Ed un abilissimo Socio Georgofilo, celebre viaggiatore per la Toscana tutta, ed in diversi Paesi di là dai Monti, ci ammonisce, che l' eccellenza maggiore, e l' industria più fina, e più facile in ogni genere di coltivazione non risulta se non dalla combinazione di molte, e replicate esperienze, sottoposte all' esame, e all' esercizio di persona capace, che con animo costante, e disposto a cavar profitto dagl' istessi suoi sbagli, aspiri vivamente a perfezionarsi nell' arte sua. (m)

Studiando l' Agricoltura (segue a dire il mentovato Padre del Riccio) tu Padrone, puoi esser Maestro de' tuoi Contadini, e insegnerai molte cose a loro, che in vero ne fanno molto poco di questa professione che fanno del coltivare; ma vi è peggio, che non cercano ancora di sapere, che è un grand' errore. (n)

F

Ne

(1) Ric. Agost. Agricoltura Teorica, e Sperimentale ec. citata sopra.

(m) Osservazioni, ed Avvertenze sopra la maniera di coltivare gli Alberi fruttiferi. MS. Cart. in 4. esistente presso il P. Ab. D. Ubaldo Montecatini. Delle regole necessarie per far bene l' esperienze, se ne parlerà in una Veglia a parte, e frattanto si ascolti Varro, il quale ci ammonisce, che Nos.... experientia (debemus) tentate quædam, sequentes non aleam, sed rationem aliquam. Var. R. R. l. I. c. 18.

(n) Ric. Agost. Tom. 1. pag. 24. di sopra citato.

Che lo studio della Notomia delle Pianta conferisca all' utilità dell' Agricoltura si può argomentare leggendo il Digbæus Knelmas Dissertatio Roartarum vegetatione. Amstelod. 1678. in 12. vol. 1. pag. 78. esiste nella Magliabechiana Class. XIV. E meglio si comprenderà l' utile di un tale studio dal MS. d' un Accademico Georgofilo, che si darà in altra Veglia.

Ne fanno molto poco, e ciò non ostante si millantano e fuori, e nella nostra Città, e vanno spargendo ciò che in altri tempi per le altrui bocche cantavano in occasione del Carnevale.

*Del Fiorentin fiam tutti Contadini,  
Maftri di coltivare Orti, e Giardini.*

Per ciò poi che riguarda più precisamente lo studio dell' Agricoltura, ecco la Massima insegnataci da Columella: *Benche* (dice egli) *chi studia l' Agricoltura si accorga, che molte cose, le quali in questo genere sono presentemente in uso, non si accordino co' precetti, che ci hanno lasciato gli Antichi, non per questo si dee spaventare, e ritirarsi dal leggere l' opere loro; imperocchè in essi molte più cose vi sono degne d' essere abbracciate, che disapprovate (o).* A voler poi perfezionarsi in questo studio il medesimo Columella ci dà per Massima indubitata, e dice: *Qui se in hac scientia perfectum volet profiteri, sit oportet rerum naturæ sagacissimus, declinationum Mundi non ignarus, ut exploratum habent quid cuique plagæ conveniat, quid repugnet. Syderum ortus, & occasus memoria repetat, ne imbris, ventisque imminentibus opera inchoet laboremque frustretur. Cæli & anni præsentis mores intueatur neque enim semper eodem vultu venit Æstas, aut Hyems, nec pluvium semper est Ver, aut humidus Autumnus. Quæ prænoscere sine lumine animi, & sine exquisitissimis disciplinis non quemque posse crediderim. Jam ipsa terræ varietas, & cuiusque soli habitus quid nobis neget quid permittat paucorum est discernere.*

Ed acciocchè niuno si perda d' animo in leggendo la vasta scienza che si ricerca per divenir perfetto Agricoltore, e non si disperì, lo stesso Columella gl' incoraggisce, e conforta ponendo loro d' avanti agli occhi quanto in appresso (p).

„ Veruntamen (dice egli) quod in Oratore jam M. Tullius rectissi-  
„ me dixit, par est eos qui generi umano res utilissimas quærere,  
„ & perpenfas exploratasque memoriæ tradere concupierint; cuncta  
„ tentare. Nec si vel illi præstantis ingenii vis, vel inclytarum ar-  
„ tium defecerit instrumentum confestim debemus ad ocium, & in-  
„ tiam devolvi, sed quod sapienter speraverimus, perseveranter con-  
„ sectari; summum enim culmen affectantes, satis honeste vel in se-  
„ cundo fastigio conspiciemur. An latine Musæ non solum adytis  
„ suis Actium, & Virgilium receperunt; sed eorum & proximis,  
„ & secundis sacras concessere sedes? Non Brutum, aut Cælium,  
„ Pollionemve cum Messala, & Calvo deterruere ab eloquentiæ stu-  
„ dio fulmina illa Ciceronis. Nam neque ille ipse Cicero territus  
„ ces-

(o) Col. R. R. l. 1. c. 1.

(p) Col. R. R. in Præf. a Pub. Silv.

„ cesserat tonantibus Demostheni, Platonique: nec parens eloquen-  
 „ tiæ deus ille Mæonius vastissimis fluminibus facundiæ suæ poste-  
 „ ritatis studio restrinxerunt. An ne minoris quidem famæ opifices per  
 „ tot jam sæcula videmus laborem suum destituisse quod Prothogenen,  
 „ Apellemque cum Parrasio mirati sunt? Nec pulcritudine Iovis  
 „ Olympii, Minervæque phidiacæ sequentis ætatis attonitos piguit  
 „ experiri Bryasim; Lyßippum; Praxitelen; Polycletum quod efficere,  
 „ aut quousque progredi possent. Sed in omni genere scientiæ, &  
 „ summis admiratio, veneratioque, & inferioribus meritis laus contin-  
 „ git. Accedit huc quod, ille quem nos perfectum esse volumus agri-  
 „ colam; siquidem artis consumatæ sit, & in univèrsa rerum natu-  
 „ ra sagacitatem Democriti, vel Pythagoræ fuerit consecutus; &  
 „ in motibus astrorum, ventorumque Mentonis providentiam, vel Eu-  
 „ doxii: & in pecoris cultu doctrinam Chironis, ac Melampodis: & in  
 „ agrorum, solique monitionæ Triptolemi, aut Aristei prudentiam:  
 „ multum tamen profecerit, si usu Tremellios, Salsernasque, & Stolo-  
 „ nes nostros æquaverit. Potest enim nec subtilissima, nec rursus,  
 „ quod ajunt, pingui Minerva res agrestis administrari. Nam illud  
 „ procul vero est, quod plerique crediderunt, facillimam esse, nec  
 „ ullius acuminis rusticationem.

E se taluno domanda se l'arte di cui tratta si possa imparare  
 senza un particular Professore, risponda Columella (q), il quale  
 afferisce .... *Nec mirum cum sit publicè concepta, & confirmata jam  
 vulgaris existimatio rem rusticam sordidum opus, & id esse negotium  
 quod nullius egeat magisterio.* E fortemente ù maraviglia, che tan-  
 te altre scienze, ed arti molto meno necessarie di questa, abbiano  
 il loro proprio Professore, e solo questa non l'abbia.

Niuno di mente sana (scrive Varrone) dee profusamente spen-  
 dere nella coltivazione, se non vede di potersi rifare della spesa. *Ne-  
 mo enim sanus xente debet expensam, ac sumptum facere in cultura, si  
 videt non posse refici* (r).

Ma quando anche conosca di potersi rifare della spesa racco-  
 gliendone frutti a sufficienza, non per questo vi dee consumare il  
 denaro, se prevede che questi frutti son soggetti a perire, e con  
 essi ancora l'Agricoltore. *Nec si potest reficere fructus, si videt eos fo-  
 re,*

(q) Col. R. R. in Pref. ad Pub. Sylv.

(r) Var. R. R. l. 1. c. 2.

Il Celebre Filippo Baroaldo scrivendo  
 al Chiarissimo Ruberto Fischbe-  
 ro, parlando di se medesimo dice,  
 d'aver professato pubblicamente in  
 Bologna, e con numerofo concor-  
 so di scolari l'Agricoltura, spie-

gando i libri più memorabili di Co-  
 lumella. Vedi Col. R. R. in prin-  
 cipio dell' ediz. di Bened. Heft.  
 in fogl.

Vien detto che in Upsalia vi sia un  
 Professore d'Agricoltura, e che i  
 Signori Veneziani pensino di porlo  
 in Padova. Ve l'hanno già posto  
 ed è il Sig. Pietro Harduino.

re, ut pestilentia dispareant (f). Ubi ratio cum herco habetur, ibi non modo fructus est incertus, sed etiam colentium vita; quare si salubritas non est, cultura non aliud est; quam alea Domini vitæ, ac rei familiaris. (1)

Ove soggiunge Varrone „ Nec hæc vero deminuitur scientia. „ Ista enim salubritas, quæ dicitur e Cælo, ac terra non est in nostra potestate, sed in naturæ, ut tamen multum sit in nobis, quod „ graviora quæ sunt, ea diligentia leviora facere possumus. Etenim „ si propter terram, aut aquam, odoremve quem aliquo loco erudat, pestilentior est Fundus; aut propter Cæli regionem ager calidior sit, aut ventus non bonus flet: hæc vitia emendari solent „ Domini scientia ac sumptu. Quod permagni interest, uti bene positæ sint villæ, quantæ sint, quo spectent porticibus, ostiis, ac fenestris. An non ille Hippocrates medicus in magna pestilentia, non „ unum agrum, sed multa oppida scientia servavit? Sed qui ego „ illum voco ad testimonium? Non hic Varro noster cum Corcyræ „ esset exercitus, & Classis, & omnes domus repletæ essent ægrotis „ ac funeribus; immisso fenestris novis Aquilone, & obstructis pestilentibus, januaque permutata, cæteraquæ ei generis diligentia suos „ concives, ac familiam incolumes reduxit? (u)

Appostamente ho trascritto questo testo di Varrone, avendolo creduto tale da poter somministrare qualche lume per le buone efficaci intenzioni, che dimostra S. A. R. ed i suoi zelantissimi Ministri di render sane le nostre Maremme, per poi dilatare la coltivazione nella Toscana.

(f) Varr. R. R. l. 1. c. 2. (1) Ivi c. 4. (u) Ivi.

#### AVVISO AI SIGNORI ASSOCIATI.

**D**Al dì 1. del prossimo futuro mese d'Aprile dell'anno corrente per ricevere, e pagare la spesa dell'Associazione (a ragione di Paoli tre all'anno, la rata di soldi dieci Fiorentini ogni tre mesi; e i non Associati soldi due per ogni mezzo foglio) sarà necessario indirizzarsi non più al Sig. Vincenzo Landi Mercante di Libri non molto distante dalle scalere di Badia di Firenze, ma bensì al Sig. Giuseppe Cambiagi Mercante di Libri nella strada della Condoita appresso il Palazzo de' Sigg. Appaltatori Generali della Città di Firenze.

In Firenze, nella Stamperia di Gaetano Albizzini. Con lic. de' Super.

Num. 7.

Del dì 1. Aprile 1767.

**S E G U I T A N O**  
*le Massime Generali, che appartengono all' Economia  
della Villa.*



**L**A Coltivazione (scrive il mentovato Soderini) si cerca, che sia fatta da giovane, e se fosse possibile da bambino, per poterla godere: ma perchè la mente degli anni giovanili ciò non crede, convien che i più maturi di consiglio, e d'età, Padri, o altri che sono alla custodia di quelli, la faccino loro. (x)

Anche Catone è della stessa opinione dicendo: *Prima adolescentia Patremfamiliae agrum conferere studiosè oportet.* (y)

Padri, o altri. Se mai fossero donne, potrebbero per questo effetto ricavare qualche lume dalla lettura di un' opera scritta, a dir vero, in Inglese, col seguente titolo, tradotto nella nostra volgar favella: *Il Direttore della Moglie, o Dama nella cura di una Casa di campagna, diletti, e utili.* L'Autore è Bradleo (Riccardo) Londra 1727. in 8. ed inoltre, ivi 1736. in 4. Ma perchè non è facile esser pratico nella lingua Inglese; però sarebbe degno di somma lode quel Cavaliere, o Cittadino, che intraprendesse a tradurre la detta opera nel nostro volgare idioma, non mancando in Firenze più d'uno di essi in queste due lingue molto bene istruito. E perchè le Signore donne, per lo più di poca buona voglia si trattengono alla Campagna, e particolarmente se questa è molto distante dalla Città; però Columella addita il modo per diminuire almeno la loro renitenza, si consulti esso Autore. (z)

Per avere una Possessione benissimo coltivata, dice Tromellio riferito da Columella, tre cose sono necessarie, POTERE, VOLERE, e SAPERE. (aa)

Ma si osservi il commento, che vi fa sopra il medesimo Columella. *Il sapere, dice egli, per questo effetto, senza spesa non basta: inoltre la volontà di fare, e di spendere senza posseder l'arte non giova, perchè in qualunque negozio il capo principale è l'inten-*

G

der-

---

(x) Sed. Colt. Cod. N. F. 1176. (z) Col. R. R. lib. 1. c. 4.  
dove tratta degli Edifizj ec. (aa) Col. lib. 1. c. 1.

(y) Cat. R. R. c. 3.

*derſene, e maſſimamente trattandoſi d' Agricoltura, nella quale il potere, e volere, e non ſapere, ſpeſſe volte rieſcono al Padrone di danno grave, perche' l'opere fatte ſenza ſcienze, rendono vana la ſpeſa. Che però, al dir di Catone citato dallo ſteſſo Columella, non vi ha coſa, la quale arrechi maggior danno ad un Podere, che quando il Padrone in vece di metterſi in iſtato d' inſegnare il ſuo meſtiere al Fattore, ſi contenta che il Fattore l' inſegni a lui. Illud vetus eſt, & Catonis, agrum peſſime multari, cujus Dominus quid in eo faciendum ſit, non ducet, ſed audit quillium. (bb)*

*Il Podere ſecondo la ſentenza di Catone riſerito da Columella dee eſſer più debole del Lavoratore, perche' dovendo il Lavoratore fare alla lotta col campo, ſe queſto è più forte di quello, il Padrone ne riſente danno.*

*Più debole del Lavoratore, che non ſuperi le forze di chi lo dee coltivare: Poenes acutiſſimam gentem, diſciſſe convenit: imbecillioſiorem agrum, quam Agricolaſſe debere; quoniam cum ſit colluctandum cum eo, ſi fundus prævalet, allidi Dominum. (cc)*

*L' Agricoltura conſiſte nell' opera, e non nella ſpeſa. Opera, non impenſa cultura conflat. (dd)*

*Per meglio intendere queſta Maſſima gioverà molto leggere il fatto che racconta Plinio, e che principia C. Furius Creſſinus &c. Fatto a dir vero bellifſimo, e che ſi merita d' eſſer letto con attenzione, ed imitazione. (ee)*

*Le faccende della villa ſono di queſta natura; ſe una ne farai tardi, e tardi farai tutte le altre.*

*Res Ruſtica ſic eſt, ſi unam rem ſerò feceris, omnia opera ſerò facies. (ff)*

*Cbi ha Poderi, procuri di farſi ben volere dal vicinato, e che la famiglia non l' offenda; perche' ſe da' vicini ſarete veduto di buon occhio, troverete più facilmente l' opere, e ve le cambierete. (gg)*

*Preſtiti orecchio a ciò che Columella dice d' aver ſentito affermare da L. Voluſio antico Conſulare, cioè: Quel campo eſſer fertilifſimo, che da' Contadini ivi generati, e noſtriti vien lavorato, i quali quaſi nati in una paterna poſſeſſione, da fanciulli la conoſcono famigliarmente. (hh)*

*Non ſi può mettere in dubbio, che renda meno un gran Podere non ben coltivato, che un piccolo coltivato a perfezione.*

*Nec dubium quod minus reddat laxus ager non bene cultus, quam anguſtus eximie. (ii)*

Chi

(bb) Col. ivi.

(cc) Col. R. R. lib. 1. c. 3.

(dd) Plin. Nat. Hiſt. lib. 18. c. 6.

(ee) Plin. ivi.

(ff) Cat. R. R. c. 5.

(gg) Cat. R. R.

(hh) Col. R. R. lib. 1. c. 7.

(ii) Col. R. R. lib. 1. c. 3.

Chi ha intenzione di comprar Poderi segua il precetto di Cesonio, praticato, come si dice, da Catone. Il precetto è questo: *Rivegga sovente il terreno colui che lo vuol comprare, imperocchè a primo aspetto non si veggono le di lui occulte virtù, e i suoi vizj, i quali tornando spesso a vedere si scuoprono.* (kk)

La maniera di esaminare, e conoscere la qualità delle terre, si può vedere diffusamente trattata dall'abilissimo Socio Georgofilo Sig. Dottore Giovanni Targioni Tozzetti in una sua opera data alle stampe con questo titolo: *Ragionamento sopra la Toscana Agricoltura*, che è impressa in Lucca.

Lodasi questo modo, che il Podere non vada in cerca della Villa, nè la Villa del Podere, e non fare come fecero già L. Lucullo, e Q. Scevola, i quali furono a un medesimo tempo, poichè il Podere di Scevola non aveva Villa, e la Villa di Scevola non aveva Podere. E perciò era riprendimento de i Censori, ha meno da arare, che da spazzare.

„ *Modus hic probatur, ut neque fundus villam querat, neque*  
 „ *villa fundum. Non ut fecerant juxta diversis eadem actato exem-*  
 „ *plis L. Lucullus, & Q. Scevola, cum Villa Scevole fundus ca-*  
 „ *reret; Villa Luculli agro. Quo in genere censoria castigatio e-*  
 „ *rat, minus arare, quam verrere.* (ll)

Tolgansi gli ostacoli alla perfetta coltivazione.

Il primo, e più difficile ostacolo ad esser superato è la caparbieta de' Contadini, che non si vogliono arrendere alle buone Massime rurali insegnategli da' Padroni, o altri che gli comandano. Ma non per questo essi Padroni devono disperare di poter frangere questa loro ostinazione, imperocchè colle buone e con soavi maniere, e col tempo, si può riuscire in questa scabrosa impresa; poichè conforme nello spazio di nove anni che il Padre Abate Montelatici ha regolate alcune Ecclesiastiche Possessioni, ad esso Padre è riuscito di vincere, in una grossa famiglia di Lavoratori, la loro caparbieta per mezzo della dolcezza, e pazienza; così tenendo lo stesso metodo può riuscire a i Padroni: ed in un Discorso recitato dal detto Padre Abate nell'Accademia degli Apatisti, ha insegnata questa maniera a chi ha Possessioni, e prima ne aveva parlato in un suo *Ragionamento sopra i mezzi più necessarij per far risorgere l'Agricoltura. Firenze per l'Albizzini 1752.* Alcuni esemplari della quale opera si trovano presso l'Autore.

In secondo luogo s'ostinano nel non volere addattarsi a lavorare nelle Feste ridotte all'obbligo soltanto di udire la Messa. Per indurli all'obbedienza, si ponga loro dinanzi agli occhi il fatto pur troppo noto dell'Imperador Costantino il grande, il quale

(kk) Col. RR. lib. 1. c. 4.

(ll) Plin. Nat. Hist. lib. 18. c. 6.

quale formò alcune Leggi in favore degli Agricoltori, e quelle tra l'altre di poter travagliare le Feste ec. perchè questo saggio Imperadore concepiva benissimo che gli ostacoli che si apponevano all'Agricoltura, diminuivano l'abbondanza de' viveri, e del commercio, e per consenso l'estensione della sua giurisdizione. Questi riflessi che sono intimamente scolpiti nel cuore del clementissimo nostro Sovrano, e degli illuminatissimi suoi Configlieri, devono animare i Lavoratori di terre a rendersi all'obbedienza, che potrà ridondare col tempo in maggior lor vantaggio.

*Cosa crudele, scrive Magone, e contra l'utilità dello stato pubblico, è vender la Casa dopo aver comprato il Podere. (mm)*

Magone fu un eccellentissimo Scrittore d'Agricoltura, di modo tale, che presa che fu Cartagine, tutti i Codici che riempivano la di lui Libreria furono regalati a' Principi amici di Roma. Ella si riservò i soli Libri di questo Autore, che contenevano precetti di Agricoltura tradotti per il S. C. in lingua latina, e fece conservare l'originale con gran cantela.

(mm) *Plin. Nat. Hist. lib. 18. c. 6.*

*Lo Stampatore a chiunque leggerà, e particolarmente  
a' Signori Associati.*

**S**iccome prima della prossima futura Pasqua (se altro ostacolo non sarà occasione di tardanza) uscirà da' miei Torchetti alla luce un'operetta con questo titolo: *Discorso intorno alla perfetta, e diversa coltivazione delle Patate, ed usi varj spezialmente per farne pane col mescolio di farina di grano, corredato di continue annotazioni.* Perciò i Signori Associati mi faranno grazia di comunicare a i loro Amici questa mia buona intenzione, acciò sospendano la coltivazione, e gli usi occorrenti di queste Patate, sperando che questo Discorso darà loro lumi tali da poterne riuscir a bene, con gradimento della A. S. R. sempre intenta a benificare il Pubblico, e che insiste acciò si moltiplichino ne' suoi felicissimi Stati questa cotanto utile Pianta. Tanto più s'indurranno a sospendere quanto sopra, perchè non passa il tempo della coltivazione delle Patate. Questo *Discorso* non si può dare in Veglie per più motivi, ma sarà però impresso nell'istesso modo, e sesto delle Veglie. Vivete felice.

In Firenze, nella Stamperia di Gaetano Albizzini. Con lic. de' Super.

Num. 8.

Del dì 15. Aprile 1767.

## MASSIME PARTICOLARI

che appartengono all' Economia della Villa.

Δ

U. M.

 L cavar l'acque da' Campi , dice il nostro Davanzati , sia la prima cura ; perchè se la piovana vi corre senza ritegno , ne porta seco il fiore della terra : se ella non ha esito , o acquitrino , o vena vi cova , il campo è disutile , e infermo come corpo idropico . Bisogna dunque fare per la piovana acquai spessi attraverso a' campi , che dalle solga la piglino , e mandino ael latera in fosse scoperte , e queste le mettano in chiaffajuole fatte con intendimento in luoghi opportuni , le quali la portino al fossato ; e per le vene , o acquitrini , far fosse di nesti , o ulivi , fognate di un sommo vantaggio , con sassi grossi nel fondo , perchè l'acqua vi possa passare , e minuti di sopra , perchè la terra non vi possa cadere . Nelle quali fosse non vi mescolar mai fichi , perchè le barbe loro scassinano la fogna ; e se pure il luogo è per loro , far le fosse più spesso , una di fichi soli , e una di altri frutti . ( a )

ACQUA  
si cavi da'  
Campi .

Δ Le voci *acquitrino* , *vena di acqua* , *chiaffajuola* , *scassinare* si spiegheranno in un Dizionario Toscano contenente la spiegazione delle materie appartenenti all' Economia della Villa , ec. che si darà in queste Veglie .

Il tempo di tagliare , o diradare i fiori da detto albero , scrive Cosimo Trinci , egli è subito che si vedono sbocciati , e ben fioriti , prima che annodino , o vogliam dire , alleghino il frutto , tagliandoli tutti con forbicette , a riserva di un solo per

ALBERO  
FRUTTIFERO  
diradamento  
de' suoi fiori .

H

» 12-

ramicello, o come alcuni dicono, polluzzola, e ne dà la ragione, (b)

ESPOSIZIONE  
DEL DETTO  
ALBERO

quale debba  
essere.

Fuggasi, dice il Soderini, l'intero predominio dell'Austro, perchè i frutti volti a dirittura a quello se ne andranno in fiori. (c)

Per adattare le piante a' siti proporzionati, deesi sapere che il Dott. Nenci scrive, che ne i terreni temperati, e freschi, il meglio è dalla parte di Mezzo Giorno; dipoi è migliore il posto del Ponente, di quello del Levante. (d)

I muri degli Alberi da frutto, secondo la sentenza d'un celebre Autore Inglese, inclinati all'Orizzonte, fanno che essi frutti ricevino più splendore dal Sole, e più caldo dell'ordinario.

Gli Alberi particolarmente da frutto, si devono trapiantare in quella medesima esposizione, in cui erano nel Semenzajo, o Plantario.

Una bella ragione di questa massima si legge alla pag. 40. e seg. di un'Opera che ha per titolo: *Digbaeus Kenelmur de Plantarum vegetationem*, la quale esiste nella Magliabechiana Cl. XIV. Amsterdam 1678. in 12.

FRUTTIFERO  
quando non  
frutta.

In caso che qualche Albero fruttifero per la bontà del terreno, o per la copia del nutrimento produca in abbondanza dei rami vigorosi, i quali scorrano troppo senza mettersi a frutto, come suol dirsi, si pieghino, e si torcano leggermente gli rami migliori, che hanno gli occhi, o germi più prossimi gli uni agli altri, e più gonfi d'umore, e con un giunco si renda stabile la loro torcitura, annodandogli ad un altro ramo, e si scorderà, che quella pianta diventerà presto feconda. Così l'Anonimo.

FIGURA DEL  
GIOVANE  
detta da' Fran-  
cesi a plein-  
vent, e che  
da noi Tolca-  
ni si può chia-

Nel disporre un Albero giovane ad una bella, e feconda figura, conviene allevare d'intorno ad esso tre o quattro rami principali, e far loro prendere un abbondante nutrimento, e la necessaria fermezza, con recidere i rami secondari, che spuntano di sotto, o all'intorno irregolarmente. Gli rami principali debbono essere allargati, acciò nel loro accrescimento abbiano una

(b) Tr. Agr. pag. 305. e segg. Lucca per il Benedini 1759 in 8.

(c) Sod. Colt. MS. Cod. N. F. esiste nella Stroziana.

(d) Nenci Risl. Siena 1715.

pag. 35. L'Autore è Saneffe, e scrive colla ragione, ed esperienza alla mano, e si trova app. il P. Ab. Montelatici.

na giusta, e regolata dilatazione, e se inclinano ad accostarsi l'uno all'altro più del dovere, si possono astringere ad una giusta distanza con un cerchio di saleio, o con qualche legatura. Gli predetti primi rami debbono condursi ad una eguale altezza, acciò la distribuzione dell'alimento sia eguale da tutte le parti, tanto per nutrire la sostanza legnosa, quanto per la produzione del frutto. Lo spazio interiore degli Alberi deve essere piuttosto aperto, che no, specialmente rispetto a quei che producono frutta d'Autunno, e da Inverno, perchè l'ingresso, e l'aggiramento dell'aria, e de' raggi Solari, contribuisce moltissimo alla squisitezza del sapore delle frutta, ed a procacciare ad esse un vago colore. Rispetto agli Alberi, che producono frutto da Estate, lo spazio interno si lasci più occupato da i rami per moderare l'impeto troppo violento de' raggi del Sole.

Se il terreno è fecondo, e se l'inalzamento dell'Albero è preferibile ad una più corta misura per adombrar meno le piante vicine più basse, si possono lasciar salire liberamente, tanto il tronco, e fusto di mezzo, quanto i rami maestri da legno; se l'ombra non può pregiudicare, e se il terreno è magro anzi che no, gioverà tenere la pianta dentro limiti più ristretti, quanto all'altezza, e quanto all'ampiezza della corona.

„ Si lascia crescere la Pianta fino all'altezza in  
 „ circa di tre braccia, quindi si estendono, e si allarga  
 „ no i rami, dirò così, maestri per mezzo del taglio non  
 „ si permette che s'allungino molto più di due braccia.  
 „ Una senfata, e diligente potatura fa produrre  
 „ a questi alberi un aspetto assai vago, e l'accortezza  
 „ di un esperto Giardiniere ha tutta la facilità di non  
 „ lasciarvi sopra neppure un ramoscello inutile, onde  
 „ non meno accresce la bellezza del Giardino, di quel  
 „ che promuova abbondanza di ottime frutta.

Ed è da darsi volentieri la preferenza agli alberi di questa figura nel clima dell'Italia, e ad essi posporrei gli alberi nani, e forse questi potrebbero utilmente abbandonarsi. Nulladimeno diremo qualche cosa ancora di questi.

„ Questa figura è quella, che in Francia si chiama  
 „ *Buiffon*, ed in Italia Albero nano, nè si può esprimere con quant'arte, e quante diligenze sieno coltivati ne' Giardini di Parigi queste piante a *Buiffon*, e quali per la maggior parte sono di Pere, e di Mele

mare d'Alberi lasciati in libertà.

In libertà, fino a un certo segno di sollevarsi in alto, ed allargarsi d'intorno, questa figura si è quella che più conviene al clima d'Italia e il *ocio* *Georgofilo* ne dà la ragione. L'Ab. Don Ubaldo Montelatici possiede questo ottimo MS.

DELL'ADULTO schiarificamento di questa Massima.

A MEZZO TRONCO in *Francesco* ademitige Maniera di dare all'Albero adulto questa figura.

NANO.

d' Au-

» d'Autunno, e da Inverno. Hanno precisamente la for-  
 » ma d' un imbuto, essendo vote affatto nel mezzo. Gli  
 » rami che formano, per dir così, la sostanza dell' albero,  
 » cominciamo a dilatarsi due palmi in circa sopra il  
 » suolo. Sono condotti sino all' altezza di quattro, o cin-  
 » que braccia per quanto mi pare, e per mezzo del ta-  
 » glio non si lasciano trapassare quella misura. Producono  
 » lateralmente molti, e molti ramicelli da frutto che  
 » colla diligente potatura sono ridotti al numero, e al-  
 » la lunghezza che conviene. Questi Buiffon si caricano a  
 » suo tempo di gran copia di bellissime frutta, che pen-  
 » dono per la maggior parte nel contorno esteriore, e pa-  
 » re quasi talvolta che la loro quantità oltrepassi il nu-  
 » mero delle foglie,

L'innesto per questa figura dee farsi sulla mela detta di Paradiso, che vegeta presto, abbonda di sugo, e non è propensa per natura ad alzarsi molto. Avvertasi che quest' Alberi nani in Italia non si piantino verso l'aspetto più ardente del Sole,

Cosimo I. Gran. Duca di Toscana (scrive un' Accademico Georgefio) ebbe una grande intelligenza dell' Agricoltura, ed inventò alcune maniere di tenere i frutti nani (e).

Il P. del Riccio ci anima a dare questa figura a più forte d' alberi, e ci pone davanti agli occhi l' esempio del detto Cosimo I. che si diletto di farne fare nel Giardino di Boboli, e soggiunge, che i Sigg. Salviati, e Antinori, e Bracci fuori della Porta a S. Pier Gattolini, ne fecero fare de' simili, ed insegna la maniera di fargli nani, e ne addita le utilità. Primo, *perchè questi non si hanno a palare*, secondo, *per la facilità di corne i frutti*, terzo, *per il comodo di diradargli quando son troppi.* (f)

Non saprei dire se una delle regole per tenere i frutti nani additati dal detto Padre del Riccio, sia quella medesima che abbiamo detto, essere stata inventata da Cosimo I. So bene che il P. Abate D. Ubaldo Montelatici ha praticata questa regola, e gli è riuscita.

Si darà il resto nella futura Veglia.

(e) Targ. Prodr. pag. 103. Firenze nella Stamp. Imp. 1754.

(f) Ric. Arst. pag. 26. t. Agricolt. Teorica, e Sperimentale citata più volte in queste Veglie.

Num. 9.

Del dì 1. Maggio 1767.

## S E G U I T A N O

le Massime particolari, che appartengono all' Economia  
della Villa.

△  
U. M.



O voluto anche provare la maniera insegnataci dal Sig. Davanzati a far venire i frutti nani; ma l'ho trovata fallace, può essere che in replicandola riesca; vedi Davanzati (Bernardo) Toscana Coltivazione delle viti, e degli alberi. Firenze appresso Giunti 1622. 4. a 20. Si noti che la voce *Francesco Buiffon*, se non è congiunta con queste parole; *en terme de jardinage*, significa altre cose diverse da questa figura.

Avvi un'altra figura che si dà agli alberi, che si chiama, *a spalliera*, e si appoggia alle muraglie de' Giardini, e delle abitazioni, distendendosi accortamente i rami degli Alberi per aver la vaghezza della veduta, e per promuovere una produzione copiosa di buone frutte.

Gli avvertimenti suggeritici dall' *Agricoltore sperimentato* di Cosimo Trinci (g) per regolar bene le spalliere si leggono alla pag. 300. e seg. dell' edizione di Lucca per Filippo Maria Benedini 1759. in 8.

Questa denominazione (a parere d'un Socio Georgofilo) è derivata dal sito in cui si pongono gli Alberi, perchè trovandosi accanto alle spalliere un viale, o viottolo, si dispongono le piante oltre il viale, o la viottola dirimpetto alla prefata spalliera, e si prepara ad esse un sostegno, con mettere in giusta distanza delle colonne di quercia, ed altre legna durevoli, e tra l'una, e l'altra s'intrecciano regolarmente o delle canne grosse, o delle bacchette, o randelli consistenti, per estendervi sopra e figurarvi i rami delle piante.

I

Non

(g) Tr. Agr. nel luogo cit. sopra.

A SPALLIERA.

A CONTRO SPALLIERA

Non solamente ciò si pratica lungo le viottole situate presso le spalliere, ma ancora in altre parti dell'orto, e del giardino, onde anche i viali di mezzo, e di traverso possono essere ornati di contro spalliere; e ciò suol avere un ottimo successo, principalmente ne' Paesi, o nelle situazioni dove nell'Estate si soffre un gran caldo, perchè il riverbero troppo infiammato delle muraglie, nuoce spesso ai rami delle spalliere, il che non accade a quelle delle contraspalliere.

Avvertasi che nel Dizionario del Sig. Chambers si legge, che questa voce *Spalliera* appresso i Giardinieri Francesi significa lo stesso che tra i nostri Giardinieri Toscani. Non così appresso i Giardinieri Inglese, poichè la voce *Spalliera* appresso di essi suona file di Alberi piantati regolarmente intorno alla parte esteriore del Giardino, Orto ec. per coprirlo dalla violenza, ed ingiuria dei venti: ovvero per particolar sicurezza di una piantazione di alcuni Limoni ec. oppure per terminamento dei margini di un terreno, o per fiancheggiare, ed ombreggiare un passaggio, o viottolo ec.

A FORMA DI PERGOLE, vedi Pergole.

TAGLIO DI ESSO, come e quando si faccia.

DANNO a cui è sottoposto.

ANNAFFIARE LE PIANTE, tempo opportuno, maniere, e acque proprie per questa operazione.

Del tempo opportuno per tagliare gli Alberi ne parla magistralmente Bernardo Davanzati Bostichi, e dice: *Taglisi ogni legname di verno dalla luna di Ottobre, a quella di Gennaio: cioè dal finir del verno, a cominciar del nuovo ingenerare; il quale intervallo siccome è contrario al generare, e al corrompere, così è proprio del conservare. Allora l'umor delle piante corre alle barbe (b). E' cosa perniciosissima (scrive lo stesso Davanzati) scalfire sopra gli Alberi fruttiferi, e scalpiciarli molli, guazzosi, e quando è nebbia, che gli fa sdegnare! L'ulivo si pela. Al fico la buccia scoppia; e tutti si seccano, se non vi si ha cura (i).*

Tutto questo si legge minutamente descritto nella più volte citata opera MS. del Padre Agostino del Riccio in due grossi Tomi in foglio, che esistono presso il Sig. Dott. Targioni Tozzetti, e nella Libreria di S. Maria Nuova, ove vi è molto in questo proposito da imparare.

Dirò solo che il Padre Abate Montelatici, conformandosi all'uso di alcuni più esperti Giardinieri, ha usato annaffiare le Piante, particolarmente poste ne' vasi, non gettando l'acqua tutta in un tempo colla mezzina piena

(b) Dav. Colt. Tosc. pag. 31. Giunti 1600. in 4.  
32. Firenze presso Filippo (i) Dav. ivi.

piena impetuosamente al piede della Pianta, come la maggior parte impetuosamente fa, ma coll' anaffiatojo a poco a poco, ed in giro spandendola per tutta la superficie della terra; la ragione si è, perchè gettando l'acqua tutta in un tempo al piede della pianta, l'umore aqueo non bagna le di lei radici in quella parte che s'estendono orizzontalmente presso le pareti del vaso in cui le Piante sono coricate, e che ivi ne hanno maggiore il bisogno, per motivo che facilmente si rifeccano, e dal contatto quasi immediato, ed immediato delle parti di esso vaso, e dal Sole che percuote esse pareti.

Inoltre, scrive il Padre del Riccio, che le piante che sono ne' vasi a voler che si mantenghino bene, e posse in terra facile ad assodarsi, non si deono annaffiare prima che sopra del vaso non vi sia messa pula, o loppa trita alta una spanna, più, o meno a proporzione. La ragione è questa, perchè questa materia mantiene la terra morbida; e senza questa cautela la terra diventa soda, che difficilmente si può forare: oltredichè questa pula o loppa inzuppata di tal maniera, mantiene fresca la pianta, e di più sempre qualche poco di grassume cola alle radici di essa pianta, e la fertilizza.

Teofrasto, grande Istoricò delle Piante, in poche parole ci ha insegnata questa Massima. Bellissima maniera, (dice egli) d'annestare si è, quando le piante di natura, e d'età vicendevolmente convengono; e quanto meno saranno differenti; tanto più volentieri s'uniranno.

ANNESTARE  
Massima in  
questo pro-  
posito gene-  
rale si è l'  
analogia.

*Quapropter in iis, quae natura, & aetate invicem conveniunt, perbelle inocularur. Quominus discrepant, eo celerius coalescunt. (k)*

Anche Plinio tocca di passaggio questa analogia (l).

E ciò vien confermato, e più chiaramente dal Dott. Giuseppe Nenci Sanese, autore in questa, e simili materie, ragionato, e sperimentato (m).

Il Sig. Paolo Bartolommeo Clarici discorre ancor esso sopra la prefata sentenza di Teofrasto (n). E non mancano altri Autori, che di questa conformità hanno trattato, come si può vedere nel nostro Soderini (o), ed altri.

(k) *Theoph. de Caus. Plant. l. 6. c. 6.* (n) *Clar. Ist. e colt. delle piante. Venezia 1726. pag. 97.*

(l) *Plin. Nat. Hist. l. 17. c. 14.* (o) *Sod. Colt. MS. N. H. citato sopra.*

(m) *Nenci Riflession. Siena 1715. pag. 32. e 33.*

L'Autore però che in questa Analogia degl' innesti si è più d'ogni altro colla ragione, e sperienza profondato, credo essere il celebre Mr. Du Hamel, il quale aggiugne, e dice: *E' altresì regola generale, acciocchè l'annestare riesca perfettamente, che l'innesto si unisca così intimamente sopra il soggetto sul quale si applica che l'innesto faccia un sol corpo con esso, e che divenga come uno de' suoi rami (p).*

Questa intima unione da i nostri Toscani Scrittori che parlano degli innesti, si appella *combaggiamento*, da *combaggiare*, che altri dicono *combaciare*. Il chiarissimo Sig. Stefano Halles, raccomandando questo tanto necessario combaggiamento scrive: *La maggior attenzione de' Giardinieri nell'annestare deve essere di unire bene le parti corrispondenti (q).*

SPERIENZE  
che confer-  
mano la pri-  
ma Massi-  
ma.

Per riuscire  
nell'arte d'an-  
nestare pre-  
me molto il  
praticarla.

Serve anche  
per disingan-  
no di ciò che  
avanzano di  
proporre al-  
cuni Scrittori  
d'Agricoltura  
in proposi-  
to d'annestare.

Per confortare chi legge questa Veglia ad osservare diligentemente nell'annestare la prefata conformità, di buona voglia trascrivo un'esperienza riferita dal detto Mr. Du Hamel, che discopre sempre più l'effetto di questa conformità. L'esperienza è questa: Fra Filippo Certosino in una Casa di Campagna del suo ordine chiamata *Mulinot*, sopra d'un Pero annestò un Pero, ed un Melo. Tutti due portarono frutto, ma il nesto di Melo riuscì miserabile, e piccolo, dove quello di Pero sopra il suo soggetto, cioè sopra il Pero divenne forte, e vigoroso. Si vidde al contrario nel medesimo luogo un Pero annestato sopra del Melo, e portò de' frutti, e venne assai bello, benchè non così vigoroso che sopra il suo salvatico.

Il Sig. Girolamo Gatteschi da Firenzuola, fece anche egli una simile sperienza (r).

Dal detto fin qui potrà ciascuno conoscere che quel tanto necessario accordo, quella convenienza, o sia conformità che vi bisognerebbe tra il soggetto, e l'innesto per riuscire perfettamente nell'arte di annestare, è un affare di somma importanza: e potrà servire ancora per disinganno sopra una quantità di fatti riferiti nelle numerose opere d'Agricoltura, d'onde si riconoscerà che la maggior parte de' nesti che vi si propongono non riescono a bene per difetto dell'ignorata analogia. Si darà il resto nella futura Veglia.

(p) Vedi Att. Ac. Scienc. dall' Inglese ec. Napoli. Parigi 1729. 1756. pag. 290.

(q) Hall. Stat. Veg. tradotta (r) Gat. disc. siste nella Magliab.

Num. 10.

Del dì 15. Maggio 1767.

## S E G U I T A N O

le Massime particolari, che appartengono all' Economia  
della Villa.

Δ  
U. M.



Chiunque però venga in pensiero di per- *A* perfezio-  
fezionarsi quanto si possa più nell' arte *narsi gene-*  
di annestare, oltre le diligenze sopra reci- *ralmente*  
tate, fa di mestieri avere non solo la *nell' Arte*  
cognizione di tutti gli Alberi, o almeno *d' annesta-*  
d' una notevole quantità d' essi, ma ancora *re che co-*  
della natura, e dell' organizzazione delle parti, *sa si ricer-*  
delle quali sono composti, per stabilire le *chi.*

concordie, o sia le contrarietà infra di loro, d' on-  
de hanno origine gli accidenti diversi che noi osserva-  
mo negl' innesti: ed essendo poi in prossima disposizione  
d' annestare, sarà cosa utile oltremodo il fare tanto agli  
orificj delle fibre dell' innesto, che a quelli del soggetto  
de' tagli, più, o meno considerabili, secondo la differen-  
za de' diametri, o la disproporzione della figura che si  
rincontra tra le fibre dell' uno, e dell' altro, e questa  
disproporzione essendo notevole, essa si considererà come  
un ostacolo alla nascita degl' innesti.

Ed in fatti chi potrà concepire, che stante questa  
disproporzione il sugo contenuto ne' vasi del soggetto,  
sopra del quale s' innesta, possa introdursi ed infilare,  
dirò così, i vasi dell' innesto? E se un tal sugo (ani-  
ma delle piante) ivi non s' introduce, chi potrà darsi  
a credere che l' innesto a lungo possa vivere, e consuma-  
to il sugo che egli ha portato seco nell' atto di di-  
staccarsi dalla madre, non sia per morire?

Si ricerca ancora imprimerli bene nella mente l' av-  
vertenza lasciataci dal Davanzati, il quale dice: „ Osserva  
„ ben questo di tor marze de' frutti cui tocchi a far-  
„ ne quell' anno, non ne avendo il dinanzi fatte, per-

K

„ che

„chè faranno pregne; e feconde, e che tu sappi esser  
„frutti buoni, e per l'ordinario fecondi. (s)

Col Davanzati s'accordano il Soderini, e il Gatteschi citati sopra; e ne dà quest'ultimo la ragione, perchè, dice egli, tutti i frutti vengono ad essere sfogati, e vuoti d'umore buono, e fruttifero; cioè l'anno che è stata gran copia di frutte. (t)

Andrea Cleyero Medico a Batavia offervò, che i Giapponesi posseggono a perfezione l'Arte d'annestare le piante, avendo veduto in alcuni Giardini di tale Impero degli arbusti piantati in vasi o cassette, i quali portavano sino a quaranta specie di fiori diversi. (u)

**Delle diverse maniere d'annestare si dirà in un Dizionario** Plinio molto prima del Cleyero scrive: *Tot modis pomorum onustam, alio ramo nucibus, alio baccis, aliunde si vite, ficis, piris, punicis, malorumque generibus, sed huic brevis fuit vita.* (x)

**Toscano (a la parte) ec. dei termini propri dell'Agricoltura, ec.** Il Davanzati di questa brevità di vita pensa darne la ragione scrivendo: Perchè quel povero frutto per avere a contentare troppa gente, e di varie nature, spacciatamente si muore di fatica, se non è forte aiutato di lavoreccio, e di concime; e però se non lo fai per diletto, ma per utile che ne spera, guardati di annestare molte sorte di frutti in un sol frutto. (z) \*

**ARARE** „Gardatevi, diceva Catone, di non arare la terra „**Terra cariota non s'ari.** „cariota, e non permettere che sia calpestate dagli animali ec. Se non vi guarderete da questo, perderete „per tre anni il frutto. (aa)

Pli-

(s) Dav. Colt. Tosc. Fir. appresso i Giunti 1622. pagina 13.

(t) Gbat. Disc. Agr. esiste nella Magliabechiana.

(u) Ephem. Germ. Dec. 2. An. 4. 1685. obs. 14.

(x) Plin. Nat. Hist. l. 17. c. 16.

(z) Dav. Colt. Tosc.

\* Il Soderini nella sua Agricoltura manoscritta più volte citata in queste Veglie, scrive, che a perfettamente

annestare si bramerebbe che per il taglio si usasse uno strumento d'oro, o d'argento, perchè sono di più dolce metallo, e non incrudeliscono, e inaspiscono come il ferro il non bene affodato legno, e la morbida delicata tenera buccia.

In quanto al bisesto si fa contro l'esperienza il tenerne conto nel fare i nesti, scrive il detto Davanzati.

(aa) Cat. R. R. c. 5.

Plinio spiegando questo passo (per terra cariosa) intende l'arida, fistolosa, scabrosa, biancheggiante, lacera, e simile alla pomice. (bb)

In che maniera si dee arare.

„ Colui che ara (scrive Plinio) stia chinato, perchè altrimenti lasciato il proprio solco, trascorre in un altro. *Arator nisi incurvus pravaricatur.* (cc)

„ Ogni campo (al dire d'esso Plinio) si dee arare prima per il diritto, poi per il traverso. Nel poggio si ara solamente per il traverso del monte. (dd)

Il Sig. Luigi Alamanni dice la ragione, perchè il poggio si ara per il traverso. (ee)

„ Nell'arare, ci avverte Plinio, si usi la diligenza, che i solchi siano pari. *Sulcus vario ne ares.* (ff)

I Solchi, scrive il Trinci, si facciano più diritti, che sia possibile, e ne dà la ragione, e conferma il precetto di Plinio. (gg)

Tempo d'arare dove si semina grano.

Il vero tempo d'arare la terra dove si dee seminare il grano, il vecciato, il segalato, particolarmente nelle nostre pianure della Toscana dove ogn'anno si semina nel medesimo terreno, egli è subito segato il grano, che è quanto dire alla fine di Giugno, ovvero al principio di Luglio. Così discorre il Trinci. (bb)

Non si ari la terra fangosa.

Non si tocchi la terra fangosa. (ii)

La terra arrabbia lavorata tra molle, e asciutto, e la mattina alle guazze, e le viti non possono ricevere maggior danno, che a entrarvi a detti tempi. (kk)

Nell'arare si tenghino i buoi congiunti. Bruchi nocivi alle piante come si spengano.

Quando si ara si vogliono i Buoi congiugnere stretti, acciò arino col capo alto, perchè a questo modo non si infrange loro il collo. (ll)

Spegnere i bruchi è cosa di gran fatica, e di maggior importanza, le loro uova sono in quelle foglie secche accartocciate, che il verno rimangono sulle appiccate in su gli alberi, le quali tutte vorrebbonsi far

(bb) Plin. Nat. Hist. l. 17. c. 15.

(gg) Trin. Agric. sper. pag. 408.

(cc) Plin. Nat. Hist. l. 18. c. 19.

(bb) Trin. Agr. sper. ivi. (ii) Plin. Nat. Hist. l. 18. c. 19.

(dd) Plin. ivi.

(ee) Alam. Colt. Firenze, app. il Giunti 1549. pag. 5. fac. 2.

(kk) Dav. Colt. Tosc. pag. 12.

(ff) Plin. ivi.

(ll) Plin. Nat. Hist. l. 18.

far cadere, e fattone un monte abbruciare, perchè al primo Sole di Marzo nascono, e rodono le prime germoglie. (mm)

Lo stesso in sostanza dice il Soderini Colt. MS. più volte citato sopra.

*La vite rosà da' bruchi non frutta di quei due anni, e bisogna ripotarla con un solo occhio, e talvolta penetra sì dentro il veleno che l'ammazza, e bisogna tagliarla: con quanto grosso, o di maglia stropiccia il gambo della vite tanto che caschi quel seccume che ella fa, dove i bruchi covano, ne' luoghi solatii fanno il fiocco, ne' bassi non se ne*

genera. Scrive così il Davanzati ove sopra.

Io che scrivo ho fatto fare un guanto per governo del-  
 la terra, notazioni a questo precetto. Questo MS. a suo tempo  
 vedi terra sarà messo in luogo pubblico.

Generalmente parlando in questo proposito, Catone  
 EDIFICI ci dà un avvertimento, e dice; *Necessaria cosa è pensar*  
 RURALI. *molto tempo prima di mettersi a fabbricare.* (nn)

Si darà il resto nella futura Veglia.

(mm) Dav. Colt. Tosc. pag. Filippo Giunti 1600.  
 35. 36. Firenze appresso (nn) Cat. R. R. cap. 5.

## A V V I S O.

**L**A pernicioso ruggine divoratrice de' grani ha incominciato a farsi vedere in alcuni luoghi delle nostre Campagne. Il mio consiglio appoggiato all'esperienza è di metterlo per tempo, cioè, quando è tra latte, e cera, o come i Contadini dicono bazzotto, e d'abbicarlo; perchè in questa maniera il danno della ruggine sarà molto minore: e supplico voi altri Sigg. Proprietarij che abbiate riflesso e al vostro vanaggio, e a' poveri. Vivete felici.

In Firenze, nella Stamperia di Gaetano Albizzini. Con lic. de' duper.

41

CONTINUAZIONE DELLE VEGLIE APPARTENENTI  
ALL' ECONOMIA DELLA VILLA.

Num. II.

Del dì 1. Giugno 1767.

S E G U I T A N O

*le Massime particolari, che appartengono all' Economia  
della Villa.*

Δ

U. M.



Lo stesso Catone, riferito da Plinio, volgendo il suo discorso a' Padroni delle Possessioni, dà loro questo ricordo: *Colui che possiede un podere, si ricordi d' edificare in modo tale, che la villa non abbia da andare in cerca del podere, nè il podere della villa.* (oo)

E Plinio nel luogo pur ora citato ci consiglia di non fare come fece già Lucullo, e Q. Scevola, i quali furono contemporanei, perchè il podere di Scevola non aveva villa, e la villa di Lucullo non aveva podere; e però fu ripreso da' Censori, che aveva più da spazzare, che da arare. (pp) E soggiunge

„ Non far la tua villa appresso a palude, nè contro il fiume. (qq)

Siccome tra l'erbe nocive alle piante, una ve ne ha, che in Toscana si chiama *Succiamele*, *Sparagione*, *Fiamma*, e *Maldocchio*, la quale fa infinita strage delle piante baccelline, così in questo proposito si può ridurre alle Massime d' Agricoltura la seguente.

I Padroni, i Fattori, i Contadini abbiano somma cura di estirpare dalle possessioni i Succiameli.

Il celebre Pier Antonio Micheli, che fu eccellente Botanico di Cosimo III. Gran-Duca di Toscana, ci ha insegnato il vero modo d' estirpare questi pessimi Succiameli in una sua operetta già impressa in Firenze per li Tartini, e Franchi l'anno 1723. in 8. senza indice alcuno, la quale essendo divenuta rara, il P. Abate D.

L

Ubal-

Erbe nocive alle piante.

La più nociva è il Succiamele.

(oo) Plin. Nat. Hist. l. 18. c. 6. (qq) Plin. *ivi*.

(pp) Plin. *ivi*.

Ubaldo Montelatici la fece a sue spese ristampare con indice e annotazioni, e si trova unita in fine di un' operetta con questo titolo: *Ragionamento sopra i mezzi più necessari per far risorgere l'Agricoltura. Firenze per Gaetano Albizzini 1752. in 8.* alcune copie delle quali si trovano appresso il suddetto P. Ab. Montelatici.

Il Sig. Biagio Carone, Accademico Georgofilo, in un suo Manoscritto esistente presso del prefato Ab. Montelatici, dimostra, che la voce *Orobanche* non corrisponde al *Succiamela*, ma che è una pianta diversa. In una Veglia se ne darà un estratto.

La maniera insegnata dal mentovato Micheli per estirpare i Succiameli è praticabile, ed in qualche Veglia si dimostrerà la ragione per la quale, usata da alcuni, non ne sono riuociti.

Generalmente parlando si levino l'erbe nocive da' campi quando son piccole, perchè si fa l'opera più presto, con maggior pulitezza, e non si corre pericolo di svellere la piante buone.

Hassi da aver cura che il Fattore sia intendente dell'Agricoltura, ed intorno al Fattore, Carone ci dà molti, e salutevoli avvertimenti. (rr)

Carone riferito da Plinio ci avverte, che il fecondare la terra, dee essere una delle principali cure dell'Agricoltura. (ss)

Il campo se non s'ingrassa, al dire dello stesso Plinio, divien troppo freddo; se gli si dà troppo letame, riarde, ed è molto meglio dargliene spesso, che dargliene troppo. (tt)

Le ceneri, scrive il Soderini, rispetto all'acqua sono un grande assorbente, e però son credute molto proprie per fecondare le terre umide. (uu)

*Grande assorbente*: ma non a quel grado supposto da Aristotile, dal quale è derivato un errore volgare, che si può vedere nel Brown lib. 2. c. 5. pag. 68.

A fecondare le terre false, dice lo stesso Soderini, si crede ottimo mezzo mescolarvi la sabbia de' fiumi, con la terra buona, e seminarla d'Autunno. (xx)

L'uso

(rr) Vedi Plin. nat. Hist. l. (uu) Sod. Golt. MS. N. G. l. 18. c. 16. 1177.

(ss) Plin. *ivi* c. 9.

(xx) Sod. *ivi*.

(tt) Plin. *ivi*.

Tempo in cui si devono estirpare.

Fattori di Possessioni.

Fecondazione della Terra.

L' uso della calcina per questo fine, preparata colla terra, nelle terre umide non è da biasimare. (zz)

La Marga per fecondare la terra, se non è usata con grandissima discrezione, arricchisce il padre, e impoverisce i nipoti. La ragione di questa Massima si può vedere nel Dizionario di Chomel.

„ Non sono i campi meno fertili per vecchiezza, „ e fatica, ma per nostra negligenza. (aaa)

Il Fico, stimo io (scrive il Davanzati) a tutti i frutti per utilità, varietà, copia, e bontà soprastare. (bbb) E però dove provano i Fichi (dice il Davanzati medesimo) fa' di porne assaiissimi, perchè in tutta la coltivazione non vi è cosa più utile: seconda è la Vite: terzo il Pesco: poscia succedono il Sufino, il Pero, il Mandorlo, il Melo; e nell' ultimo luogo l'Ulivo, fatta ragione d' ogni spesa. (ccc) E aggiunge

FICO.

Io non approvo il proverbio che vuole, che si ponga l'Ulivo grosso, e il fico piccinino, perciocchè non meno il ramo del Fico, che il Piantone vuol esser grosso, e quanto più grosso è, e tanto più grosse, e gagliarde messe fa: quasi uomo di grossa facoltà, e sostanza, grosse spese fa; convenendo, che quale ciascheduna cosa è, e tali opere escano da lei, et uno agente piccolo per l'ordinario non fa cose grandi, nè il grande piccole. (ddd)

Avaccia di maturare il fico, unto sera, e mattina in sul fiore con un fuscello, il quale se intigni in Aloe, e pignil dentro in alcuno, rimanendovi chi te gli coglie, colto, e beffato non vi tornerà più. (eee)

Alcuni impressi hanno diteli, correggi chi te gli (così l'originale).

Ne' luoghi aridi è bene fognare le fosse con le corna all' in su per l' aperto per pigliar l' acqua, e mantenere il fresco, e col tempo fanno grassume: la rena, e la loppa tengon fresco, ma non tanto. (fff)

Alcuni impressi hanno fogna, correggasi fognare (così l'originale).

Columella, appressò il Vettori, insegna, che le granella d' orzo mantengono fresche le piante; ed appro-

Fognare le fosse aperte per la coltivazione ne' terreni aridi. E pressò la state.

van-

(zz) Gal. Ven. ap. Domenico Imberti 1596.

(aaa) Col. R. R. l. 2. c. 1.

(bbb) Dav. colt. p. 26.

(ccc) Ivi pag. 25.

(ddd) Ivi.

(eee) Lo stesso pag. 20.

(fff) Dav. colt. Tosc. p. 18.

Fir. per i Giunti 1622.

vandolo il detto Vettori soggiunge. „ So bene che le „ donne nel porre i vivuoli non mancano di questa dili- „ genza, e chiamano questo metter loro alle barbe del „ grano, e dell'orzo, dar loro la dote. (ggg)

Si noti, che il detto Vettori ivi restringe questo avvertimento a quelle piante, che si pongono verso la state; perchè dice „ allora, quel seme preso l'umido, e „ gonfiato, viene a mantener fresche le barbe della pianta „ tenera, e difenderla dal caldo smisurato della sta- „ te.

*Vera ma-  
niera di fo-  
gnarle.*

„ La vera maniera (dice il Trinci) di far le fogne „ aperte per le coltivazioni si è questa. Si faccia per „ tutto il mezzo delle fosse una fogna andante compo- „ sta di tre sassi grossi, cioè, uno in mezzo per drit- „ to, e i due altri uno per parte appoggiati in modo, „ che fra questi, e il sasso di mezzo vi resti sempre „ tanto di voto di dove possano scorrere non solo tut- „ te le acque de' gemitivi, e travenate per la terra; „ ma le piovane ancora . . . . Inoltre si rinfianchi be- „ nissimo da ambe le parti la detta fogna con sassi piccoli, „ e minuti. E di tutto questo ne dà ivi la ragione, „ e biasima le fogne con tre sassi, ma due diritti, ed „ uno sopra a foggia di cassetta, e dice il perchè non „ le approva. (bbb)

*Si fognano  
in qualche  
caso inutil-  
mente.*

*Fosse per la  
coltivazione  
nel piano  
quanto pro-  
fonde.*

*E quanto  
nel paese  
montuoso.*

Il Sig. Dottor Nenci Sanese scrive d'aver sperimentato quello che scrive, e afferma che le fogne nelle fosse sono inutili, quando non vi sono sorgenti d'acque interne, e ne dà la ragione. (iii)

„ Se si vorrà piantare (scrive il Dottor Nenci) in „ pianure dove il terreno non è mai per mancare, la „ fossa non si dee cavare più di un braccio, e mezzo „ profonda, e dice il perchè. (kkk)

Se il terreno sarà in paese montuoso dove l'acque delle piogge grosse portano sempre via della terra, si facciano le fosse profonde, e larghe più di due braccia. (lll)

Si darà il resto nella futura Veglia.

(ggg) *Vet. Colt. p. 25. Fir.* (iii) *N. Ref. p. 21. Siena  
presso i Giunti 1621.* per il *Quinza 1715.*

(bbb) *Tr. Agr. p. 10. Luc.* (kkk) *N. Ref. ivi pag. 19.*  
*ca per il Benedini 1759.* (lll) *Tr. Agr. ove sopra p. 9.*

Num. 12. Del dì 15. Giugno 1767.

S E G U I T A N O

le Massime particolari, che appartengono all' Economia della Villa.

Δ U. M.



Anto il Nenci, come il Trinci vanno d'ac- Nel cavar cordo che le fosse tanto in piano quanto in le fosse qua- perciò si facciano larghe due braccia almeno. li diligenze Nel cavar le fosse, si metta da una parte si devono il terreno domestico, o sia superficiale per porlo offerzare. in fondo, quando si dovrà riempire la fossa,

donde dee radicare la pianta, e dall'altra parte il terreno cattivo, e non addomesticato nè mai confonderlo col domestico per non averlo a cercare quando vi si coricano le piante. E questa è una massima di gran rilievo, e di somma importanza benchè sia pochissimo praticata. Il Nenci, e il Trinci ragionano su questi loro precetti; e perchè non si osserva questa regola nel ri- Empir le fosse torna in fondo la terra salvatica, ed in cima la domestica a pregiudizio delle piante che si pongono di ramo, e particolarmente de' Magliuoli: ed osservando la detta regola, si potrebbero succidere i magliuoli il primo anno come osserva il Sig. Dottor Nenci, e ne dà la ragione, e risponde all' obietto che si potrebbe fare a questo precetto al n. 4. (mmm)

Il suddetto Nenci scrive così. „ Nè è da prati- „ carsi lo scavarli il terreno in piedi de' lati delle „ fosse come fanno molti quando piantano, che lo „ chiamano sbanchinare, pretendendo di dar più spazio „ alla radicazione, perchè con tale infruttuoso, e di- „ spendioso lavoro portano più terreno salvatico alle „ radici, e quello spazio così vacuo, e profondo non „ solo non alletta la pianta a radicarvi, perchè deside- M ra

Errore di molti che le sbanchinano o come altri dicono sogrottano.

(mmm) Reb. ivi pag. 16.

*Secundo l'a* „ ra la parte superiore, ed ivi è tutta terra sal-  
*utore, rac-* „ vatica; ma racchiudendosi ivi l'aria può danneggiare  
*chiusa l'a-* „ in vece d'utilitar le radici, come si è detto di so-  
*ria, putre-* „ pra. (nnn)

*fà, e infra-* Il Giardino dee esser vicino alla Città o alla casa,  
*dicbe.* per facilitare la cura di esso; per la bellezza, e sicu-  
*Giardino* rezza de' frutti, pieno de' più pregiati alberi che si tro-  
*ove debba* vino. (ooo)

*esser vicino.* La vicinanza de' giardini alla città conferisce alla  
 facilità dell'esito de' frutti d'esso. (ppp)

*Muri di es-* Sieno i muri d'esso Giardino inclinati all'Orizzon-  
*so dove in-* te, onde i frutti possino ricevere più splendore dal So-  
*clinati.* le, e più caldo dell'ordinario. (qqq)

*Ragione* Questa massima va intesa con distinzione de' climi,  
*dell'inclina-* e delle piante che esigono, più o meno caldo. Vedi so-  
*zione.* pra alla voce *Esposizione*.

*In quale* E' lodatissimo sito per i giardini quello della le-  
*esposizione.* ta del Sole, sicchè subito dopo levato se gli scuopra  
 addosso per fianco dell'austro, venga battuto, e che gli  
 vadan via le brine, e le nebbie della mattina, venga di-  
 fesa del troppo freddo, e troppo caldo. (rrr)

*Numero d'* Del numero grande, e bellezza de' giardini, ed orti  
*essi* di Firenze, e del suo contado negl'ultimi anni della Re-  
 pubblica Fiorentina, è intenzionato di parlare il Sig.  
 Dottor Giovanni Targioni Tozzetti a 98. nel Prodro-  
 mo della Corografia ec. Firenze, nella Stamperia Impe-  
 riale 1754. egli ne ha i materiali.

Fabio Segni ebbe un giardino di Semplici in Fi-  
 renze

Gio. Vettorino Soderini ne ebbe un simile fuor del-  
 la Porta alla Croce.

Il Rucellar lo ebbe parimente di Semplici alla Vil-  
 la di Quaracchi.

Bernardo Vecchietti alla Villa detta il Riposo.

Matteo Caccini suo Giardino di Semplici in Pinti  
 adesso de' Signori Vernacci.

Fra Salvatore Scalandroni ebbe un famoso Giardi-  
 no di Semplici da esso fatto fare in Ognissanti.

Co-

(nnn) Lo stesso ivi pag. 20.

(ooo) Sod. Colt. MS. N. Z.

1176.

(ppp) L' Anonimo Sudio Ge-  
 orgesilo in un MS. che pos-siede il detto Ab. Montela-  
 tici.(qqq) Vedi sopra alla voce  
 Esposizione.

(rrr) Sod. ivi.

Columella scrive d'aver verificato coll' esperienza il precetto di vecchi autori, come farebbe di Democrito ec. i quali comandano, che qualunque seme prima di consegnarlo alla terra, si maceri in certo discreto tempo col sugo di quell'erba che dai Latini e chiamata *Sedum*, perchè così facendo, quelle piante che nasceranno da tali semi in questa maniera medicati, non saranno danneggiati dall' insetti (fff) Ed il Soderini (itt) dicendo lo stesso aggiunge, che i semi si lascino in infusione nel detto sugo (di *Sedum*) per una notte, e che per il medesimo effetto è buon rimedio macerare i detti semi nella filiggine coll' acqua la notte innanzi la semenza.

*Insetti nocivi alle piante. In qual maniera non faranno danno.*

Volusio (al dire di Columella) console antico, e uomo ricchissimo era solito a dire, esser quel campo fertilissimo quando sia da' lavoratori ivi generati coltivato poichè essi quasi nativi nella paterna possessione lo conoscono facilmente. (uuu)

*Lavoratori o sia contadini.*

Cattivo lavoratore è colui che compra quello, che gli può dare il podere . . . e peggiore quello che ne' giorni da lavorare, fa quello che può fare di festa; e pessimo quello che quando è buon tempo più tosto lavora al coperto, che nel campo Plin. (xxx)

Quello che può fare di festa. Nelle feste ridotte all' obbligo della Messa in Toscana quante cose utili potrebbero fare nel podere i nostri lavoratori? e ciò non ostante lasciano passare il tempo favorevole, restando poi delusi nel giorno di lavoro nel quale il tempo è contrario. Il Padre Abate D. Ubaldo Montelatici trovandosi in Campagna trovò i lavoratori di terre ostinati nel non voler lavorare ne giorni di feste ridotte, contro la buona intenzione del fu Augusto nostro Sovrano. Notisi la massima che segue.

Le faccende della Villa (rammenta, a questa sorta di lavoratori ostinati, Catone) sono di questa natura, se una ne farai tardi, e tardi farai tutte le altre. *Res Rustica sic est, si unam rem sero feceris, omnia opera sero facies.* (zzz)

I la-

(xxx) *Colt. R. R. l. 1. c. 7. il quale soggiugne. Io tengo per certo esser cosa cattiva l' affittare spesso una Possessione.*  
 (zzz) *Plin nell' hist. l. 18. c. 6. (a) Catone R. R. Capitolo quinto.*

I lavoratori di terre i quali caparbi ne' giorni di festa ridotti al solo obbligo della Messa ricusano di lavorare il podere, ascoltino ciò che scrive uno de' bravi ed anziani Fattori del Sig. Duca Salviati. *Se il Contadino, dice egli, quel lavoro o sementa che deve fare oggi lo differisce a domani, questo gli può apportare molto pregiudizio, perchè ho visto io differire un lavoro da un giorno all' altro, e quello poi per la mutazion del tempo non esser più fatto. (b)*

Chi ha poderi procuri di farsi benvolere al vicinato, e che la famiglia non l' offenda, perchè da vicini sarete veduto di buon occhio... troverete più facilmente l' opere e ve le cambierete.

L' opere che v' aiutino nel podere, quando ne avete bisogno.

Ve le cambierete. Opera per opera, senza essere obbligato nelle vostre indigenze di andare in cerca di altre opere di lontano e pagarle in denari, e forse anche con pericolo di non trovarle.

*Marze per mandar lon-  
vano come  
si conservi-  
no.*

Conservansi (scrive il nostro Davanzati) (c) le marze, e rami per mandare attorno in tre modi. Rinvolgasi la tagliatura delle marze in terra umida, fascisi di panno lino, mettasi tutto in uno stagnone, e ogni due o tre sere chi conduce immolli quel panno. Secondo modo; mettansi le marze nella rena in uno stagnone, ogni tre sere inumidiscasi, ed i rami grandi, per non far spesa di sì lungo stagnone, mettansi in un panno di mezzo braccio pieno di rena nella guisa che nel pannicciuolo vegghiamo stare i paniuzzi, rinvolgasi tutto in canovaccio, e mettasi in una cassetta, e inumidiscasi similmente. Terzo modo; assetta le marze in uno stagnone perciò fatto appunto, empilo di miele chiudilo che non versi; questo modo è il più sicuro, perchè il miele ha natura di conservare, non dando qualità, nè togliendo, nè difendendo interamente dal sentir l' aria.

*Stagnone. Vaso stagnato, o di stagno.*

*Si darà il resto nella futura Veglia.*

(b) Fattor Giuseppe del Montelatici.  
ro in un suo MS. che si (c) Dav. colt. pag. 37. Fir.  
trova appressò il detto V. per Filippo Giunti. 1600.

Num. 13.

Del dì 1. Luglio 1767.

## S E G U I T A N O

le Massime particolari, che appartengono all' Economia  
della Villa.

△  
U. M.



Melagrani si possono annessare, ma il proprio è porre i loro rami, e rimettiticci colle barbe. Davanzati. (d)

Melagrani.  
Loro colti-  
vazione.

Della perfetta coltivazione de Mori, particolarmente ne' luoghi freddi, vi ha un MS. ragionato composto da un' accademico Geografico, il quale si darà alle stampe dedicato a S. A. R. nostro Padrone.

Mori.

Loro perfetta coltiva-  
zione par-  
ticularmen-  
te ne luoghi  
freddi.

Le pergole formate, d' alberi fruttiferi come si veggono in alcuni Giardini d' Italia, e che producono frutti d' Autunno, e d' Inverno, non sono a proposito, perchè l' ingombro dei rami, e delle foglie non lascia trapassare a bastanza i raggi del Sole, e diminuisce la ventilazione, ed il giro dell' aria, onde le frutta non acquistano nè il colore più bello, nè il più delicato sapore. Questa massima si può probabilmente limitare alle frutta d' estate, le piante delle quali possono aver bisogno di qualche moderato riparo contro gli ardori del Sole per maturarsi più agevolmente, e senza soverchia dissipazione dell' umore loro nativo. (f)

Nesto.

Vedi annessare.

Orto.\*  
Pergole.

N

Ne

(d) Dav. Colt. pag. 27. ivi. (f) Off. An. An.

(e) Var. R. R. lib. 1. cap. 50.

(\*) Dee esser vicino alla Città.

Sub urbe colere hortos latè expedit, sicut violaria,  
aut rosaria. Var (e)

*Si scioglie  
un chiotto  
a questa  
Massima.*

*Si descrivono  
le famose  
pergole  
di Tivoli.*

*Piantare.*

Ne stimo (prosegue a scrivere il detto Anonimo Ge-  
orgotilo) che possa opporsi l'esempio di molte specie  
d'uva che prosperano infinitamente meglio nell'esser di-  
spolte in forma di pergole che in qualsivoglia altra ma-  
niera. In primo luogo giova osservare che le proprietà  
particolari di quelle viti sono diverse da quelle di molte  
specie d'Alberi fruttiferi. Secondariamente conviene  
ancora riflettere, che le uve delle pergole non giungo-  
no mai ad una perfetta maturità, e non acquistano il  
bel colore che è loro proprio, se le Pergole dalla par-  
te di sopra principalmente, e anche ne' lati non sono  
molto schiarite con avere molte aperture per le quali  
libero si tenda l'adito ai raggi del Sole, ed all'aria.

Negli ameni contorni della piccola Città di Tivoli  
si veggono a migliaia le Pergole dalle quali con gran  
guadagno degli abitanti si produce, e si matura a per-  
fezione l'Uva Galletta, ed un'altra Uva chiamata Per-  
golese di più tarda maturità di grossissimi grappoli, e  
di grani che nella mole, nel colore, e nella consistenza  
sono assai somiglianti alle future chiamate Perniconese.  
L'esperienza ha insegnato a i Tivoli che le Pergole  
debbono avere tralci molto diradati, e nell'approssimarsi  
il tempo di cogliere i grappoli, levano molte foglie d'  
intorno, onde non restano ingombrati da nessuna par-  
te acquistano un bellissimo color giallo, e si riempiono  
d' un sugo dolcissimo. Mirando dall' alto quel numero  
di pergole assai contigue, pare che si scorga un va-  
ghissimo, e vastissimo tappeto verde; e passeggiandovi  
sotto avanti la raccolta si veggono con piacere sospesi  
a migliaia i grappoli, e quelli dell' uva galletta sono  
adornati di grani lunghi non ammassati, e pieni d'umo-  
re.

Notò finalmente, che nelle vicinanze di Firenze le  
nobili e saporose uve Seralamanna, e della Regina, si  
coltivano a mezza pergola lungo le muraglie de' Giar-  
dini, con lasciare pochissimi occhi a tralci da frutto, e  
se in qualche orto, o podere si veggono delle pergole  
intere, per lo più sono tessute con viti che producono  
uve da far vino, e ne producono bensì in molta co-  
pia, ma tanto il sapore di quelle uve, quanto la qua-  
lità del vino che ne proviene, sono di basso grado.

Ogni piantazione di frutti (al dire del Davanzati)  
vuole primieramente buon lavoreccio, e a dento, o di-  
velto, o fossa, o formella ch' egli sia, e gran fogne,  
con sassi grossi in fondo perchè l'acqua vi cotra e pi-  
ccoli

coli di sopra perchè la terra non v' entri , pendi sempre nel troppo ; sii presente , e del villano non ti fidare . Non calcare la terra coi piedi quantunque asciutta in su le barbe , co' ferri accostale , e falle entrar bene , e toccar le barbe per tutto [g]

Vedi porre.  
Piante loro  
figura.  
Vedi albero.

Generalmente parlando [scrive il Soderini] cura maggiore si dee avere delle piante gentili , e domestiche di quello che si faccia colle rozze , e salvatiche , perchè avviene agli alberi ( dice l' Autore ) come agli uomini . Gl' uomini di Campagna , o sia Contadini meno sono sottoposti a malattie di quelli che sono nati nelle Città , e questi per leggier cagione , quelli non così , per poco diventano indisposti ; così fanno le domestiche in comparazione delle salvatiche piante . (b)

Loro custodia.

Generalmente poni a dentro , ma dicono che i Mandorli ed i Susini amano stare a galla . Io credo che in poggio tutti i frutti stiano meglio a dentro , per fuggire il caldo della state nemico dell' appiccarsi , e per più resistere ai venti . Ne luoghi piani , e frigidissimi al contrario . (i)

Porre.  
Il Dav.  
Colt. pag.  
24. dice : ogni nesto

Poni per regola d' Ottobre con cose barbate , di Marzo senza barbe , come piantoni , fichi , e simili , perchè la virtù della pianta che è quella che opera l' appiccarsi , d' Ottobre se ne va nelle barbe e i rami abbandona , e di Marzo fa il contrario . (k)

che tu poni  
guarda che  
egli sia giovane del  
terzo anno ,  
o del secondo

Il Susino generalmente ama esser posto in luogo basso , grasso , fresco , e umido , uggioso , e fuor di modo il Semiano , e il Porcino . (l)

Vedi pian-  
tare .

Notisi che nel più volte citato voluminoso Dizionario si leggono ampliate queste ultime Massime ed e semplificate . Questo Dizionario parte si stamperà , e parte resterà manoscritto appresso il Padre Don Ubaldo Montelatici , sperando d' averlo a lasciare a pubblico beneficio nella stanza dell' Accademia .

Tempo di potare ogni cosa , è tutto l' anno fuor solo per Sollione , e al molle , e alle guazze . . . . Ontani , Alberi , Salci , Vetrici , e gli altri aquatici potrai a Marzo , perchè d' Ottobre il freddo gli ammazzaz . (m)

Potare  
quando e  
il tempo  
proprio .

E al

(b) Sod Colt. MS. N. G. 1172. (l) Dav. ivi  
(i) Dav. Colt. p. 23. (m) Dav. Colt. pag. 31. 32.  
(k) Dav. ivi pag. 31. 32.

E al molle, e alle guazze. Queste parole mancano nell'impressione, ma si leggono nell' originale.

*Quali Alberi non si deono potare.*

Gli Alberi che odiano esser potati sono quelli che tengono del secco.... l' Abete, e'l Cipressò rimondi sdegnano, e non vanno innanzi. Il Cipressò dov' è tagliato non rimette mai. L' Abete se per sorta gli guasti la vetta è spacciato. Il Pino, e il Nasso, alberi di raggia desiderano per lo contrario esser potati, e aiutati andare in alto. (u)

*Quali alti, e quali bassi*

Alti o bassi manda i frutti secondo il Paese; nell' alto, e ventoso tiengli bassi, nel contrario il contrario. Naturalmente il fico vuole star basso, e largo: il Pesco Melagrano, Cotogno e Albicocco ec. Frutto che va troppo sottile all' aria, fa segno di volerti lasciare, e bisogna scapezzarlo perchè rimetta più fondato. (o)

Niun arbore più ama, (che il Moro) l' esser potato, .... Potati (i Mori) al Marzo non all' Ottobre, perchè son legname poroso, e gentile, e temono il freddo. (p)

*Seguono alberi che non si debbano potare.*

Il Giuggiol.... cresciuto che egli è; non si può potare ne toccare. (q)

I piantoni de Castagni non gli potare, ma lascia guidare a natura. (r)

I Rosai .... ogni tre anni si devono tra le due terre tagliare, e ringiovanire ogn' anno la terza parte. (s)

De' Nocciuoli si pongono i rampolli .... e non si potano. (t)

*Rami degl' Alberi come si debbono potare.*

Il Noce..... non vole esser potato. (u)

I rami. che i Francesi chiamano *Gourmands*, e che noi possiamo chiamare *Rami ingordi*, e che da alcuni si nominano *Succhioni* conviene bene spesso recidergli. (x)

I rami secchi delle piante si recidono fino al vivo perchè putrefacendosi tramandano il male alle parte sane. (z)

Si darà il resto nella futura Veglia.

(n) *Lo stesso ivi pag. 32.*

(o) *Lo stesso ivi pag. 33.*

(p) *Lo stesso ivi pag. 33.*

(q) *Lo stesso ivi pag. 33. 34.*

(r) *Lo stesso ivi pag. 33.*

(s) *Lo stesso ivi pag. 34.*

(t) *Lo stesso ivi pag. 35.*

(u) *Lo stesso ivi pag. 31.*

(x) *Off. Au. An.*

(z) *Lo stesso ivi.*

Num. 14.

Del dì 15. Luglio 1767.

## S E G U I T A N O

*le Massime particolari, che appartengono all' Economia  
della Villa.*

△

U. M.



Rami di falso legno devono inesorabilmente reciderfi. (y)

I Rami che i Francesi chiamano *Chiffones*, e che noi possiamo chiamare rami storti si devono tagliare. (a)

Dopo una copiosa vendemmia, ci consiglia il Tanara, a potare più corto, e ne da la ragione con dire, per esser la vite col molto fruttare risoluta di forze.

Non mette conto ricogliere quei frutti, dove la spesa è *Ricolta de' frutti quan-*  
più della valuta. (b)

Plinio ci da per regola generale che il seme non si tra- *do infrut-*  
sferisca da i luoghi freddi ne' caldi, nè da primaticci, a sero- *tuosa.*  
tini. *Non trasferendum est ex frigidis locis semen in calida,* Seme.  
*neque ex praecocibus, in serotina.* (c) *Da che luo-*

Il Trinci vuole che il seme sia del medesimo anno, fatto *ghi non si*  
in terre non frigide, nè troppo umide, nè adombrate, e *debba tra-*  
vangate del medesimo anno, chiamate da' Contadini *terre sferire in*  
*novete, e rinnovate.* Ed in altri Paesi più vasti, d' aria cat- *altri.*  
tiva, e spopolata dove per mancanza d' Uomini non si posson *Da quali*  
seminare ogn' anno le medesime terre, nè vangarle ogni tre *pigliare, e*  
anni una volta in questi Paesi, dico, si scelga il seme del grano *quale deb-*  
fatto nelle terre smaggesate, chiamato *grano di Maggesi,* es- *ba essere.*  
sendo pur questo buonissimo, e sano forse più dell' altro fatto  
nelle suddette terre novete, ed ivi ne da la ragione. (d)

Del medesimo anno. Questa massima correva anche a'

O

tem-

(y) Lo stesso ivi.

(a) Lo stesso ivi.

(b) Tan. Ero. pag. 93.

(c) Plin. Nat. hist. l. 18. c. 24.

(d) Trinci Agr. Sper. pag. 414.

tempi di Plinio ( Nat. Hist. l. 18. c. 24. ) ove dice: *semen optimum anniculum, bimum deterius, trimum pessimum.*

Il Padre Agostino del Riccio si diffonde un poco più ne' precetti del seme buono, dice, *che si devono pigliare i semi da piante grande, grosse, belle, e rigogliose*, dalle cime principali, e rigogliose, e dalle prime che facciano, come per via d' esemplo, si dee levare dalle Viole e Garofani, ed altri fiori, i primi che facciano i fiori, et i più belli così si dee dire di tutte le sorte di fiori . . . . . si dee lasciare le più belle piante di Cavoli fiori, et altri cavoli per seme; et altresì i più belli cesti di lattughe, invidie ec. . . . . e degl' utili grani si dee pigliare, e scerre le granella buone, e rigogliose, sode, piene, e se ne raccoglie delle cattive, va dove sono semi buoni e perfetti; così si dice di fare ec. Così ancora di semi grossi, di Pesche noci ec. E a dir in epilogo, fa che i semi siano fatti bene, e stagionati sulle piante, e alberi, e siano grossi, larghi, lunghi, e pieni bene, e soprattutto pesanti, il che si conosce anche da porli nell' acque, che vanno a fondo. (e)

*Soprattutto pesanti.* Col Padre del Riccio si accorda Plinio ( Nat. Hist. l. 18. c. 24. ) dicendo: *quod in ista area subsedit, ad semen reservandum est, quoniam gravissimum.* (f)

Modo di  
conservare  
il seme rac-  
colto che sia

Lo stesso Agostino del Riccio, parlando de semi che si deono serbare, dice: *Raccolti che siano i semi delle piante, si deon tenere otto dì al Sole, e poi riporgli in cassette che siano in palco, in luogo asciutto, discosto dal fuoco, e fumo.* Vedi l' Autore Agr. Mem. pag. 455.

Seminare.  
Consiglio  
degl' Anti-  
chi.

Seminar meno, e arar meglio. Consiglio ottimo degl' Antichi. *Ita censebant (Antiqui) satius esse minus serere, & melius arare.* (g)

Quando  
prima, e  
quando dopo

Il Domenichi traducendo il passo di Plinio per errore a seminar poco, e arare. Si aggiugne; meglio. La ragion vuole che ne' luoghi freddissimi, e umidi di molto si semini prima, acciocchè il seme non marcisca per la pioggia. Ne luoghi secchi, e caldissimi più tardi, acciocchè le piogge seguono dopo il seme, perchè questo stando lungo tempo sotterra, e non germogliando riuscirebbe vano.

Dove il campo è grasso, e arioso, e senz' alberi, ivi fa di mestieri seminarvi il frumento. (h)

Se

(e) Ric. Agon. Agr. Sper. Tom. 2. Cap. 62. (f) Plin. Nat. hist. l. 18. c. 6. (g) Plin. Nat. hist. l. 18. c. 23. (h) Cat. R. R. c. 6.

Se il Campo sia ombroso, questi è acconcio massimamente per seminarvi Rafani, Miglio, e Panico. (i)

Il Sufino generalmente ama luogo grasso, basso, fresco, umido, e uggioso, e fuor di modo il Semiano, e il Porcino. (k)

Le Sufine maturate all'uggia sono più dell'altre sapo-rite, e migliori. (l)

Le Sufine Semiane s'acconciano in vaso di stagno o di rame, un suol di rena umida, non troppo molle, e un di Sufine, che non si tocchino, turato doppiamente il vaso, perchè aria non v'entri, nè acqua, e tuffilo, chi lo conduce, ogni sera nell'acqua, tenendo lui un pezzo ricoperto. Conservansi così per tre mesi come fossino colte allora; non si colgano interamente mature. (m)

Non si tocchi la terra fangosa. (n)

Dopo il Soltizio quando la terra si apre, è da avvertire che il Sole non entri per quelle fessure a nuocere alle radici delle piante, intasandole, e riturandole con il terreno.

Questa massima è da usarsi principalmente nei semenzai, ove il Sole può facilmente offendere le tenere radici delle piante: ed è da porsi in pratica in altri simili luoghi.

Del tempo opportuno per lavorar le terre secondo la diversa qualità delle medesime ne parla magistralmente per lunga pratica un Aggregato all'Accademia dei Georgofili, il di cui MS. in fogli si conserva appresso il P. Abate D. Ubaldo Montelatici, il qual MS. si depositerà a suo tempo nelle stanze dell'Accademia acciò ognuno possa profittare di questo ottimo MS. composto da Giuseppe del Moro Fattore anziano del Sig. Duca Salviati.

La terra falsa si tempera col mescolarvi la sabbia de' fiumi, e terra buona, e seminarvi d'Autunno, perchè l'Inverno mitiga quella salédine. (o)

Il territorio dell'Italia trattato con industria, è capacissimo di produrre qualunque sorta di frutti. (p)

„ Nel trasportar abbi gran cura alla barba maestra detta il fittone, perchè punto che questo sia, o tagliato, o magagnato non manda alle frutte virtù gagliarda: perciò casciano, o bacano, e i frutti intariano, e bastan poco, meli, o peri massimamente. (q)

Il Ca-

*Sufine.*  
*Luogo che amano quali più dell'altre sapo-rite.*

*Maniera di conservare le Semiane.*

*Terra fangosa.*

*Quando s'apre si turino le fessure.*

*Massimamente ne' semenzai.*

*La falsa come si tempera, e quando sia da seminar.*

*Territorio nell'Italia lodato.*

*Nel trasportar si offerva la barba maestra delle piante.*

*Il Ca-*

(i) *Cat. ivi.* (k) *Dav. Colt. pag. 27.* (l) *Sod. Colt. MS. N. G. 1172.* (m) *Dav. Colt. pag. 37.* (n) *Plin. Nat. hist. l. 18. c. 19.* (o) *Iud. Colt. MS. n. 5.* (p) *Col. l. 4. c. 8.* (q) *Dav. Colt. pag. 18.*

Il Cavaliere Digbeo Kerelmo in una sua operetta impressa prima in Inglese, e poi trasportata in Latino, con questo titolo = *Dissertatio de plantarum vegetatione habita in Collegio Greshammensi ad diem 23. Januarij 1660. in 12.*, dopo alcune fondate, e ragionate premesse, ne tira la conseguenza, che volendo trasferire (una pianta) in altro luogo, si dee con somma diligenza attendere di riporla in quella medesima situazione nella quale cresceva prima. Altrimenti esponendo agli acuti, e duri cunei dell'aria settentrionale il tenero australe lato dell'albero, questi co i loro colpi lo feriranno continuamente in maniera tale, che in breve spazio di tempo svaporando lo spirito nutritivo finalmente perirà. Veggasi il citato Autore pag. 41., e 42. (r)

*Fa il sito in cui erano prima di trasportare esse Pianta.*

*Vendemmia*

*Uva calda, e rugiadosa non si vendemmi.*

*Tempo di vendemmiare a che segni si conosca.*

*Vino.*

*Concia, e medicina di esso.*

*Di piano come si conserva la state.*

Vendemmia senz'acqua addosso. (f)

Non vendemmiare l'uva calda, nè rugiadosa. (r)

Principia la vendemmia quando tu vedi il pampano incominciare a diacere sopra del tralcio; ovvero levato un acino del grappolo molto spesso, quel luogo non si riempie dagli acini vicini, perchè non ingrossano. (u)

L'Abroftino è la concia, e medicina de' vini grassi, e deboli, come quelli di piano sono per lo più, perchè li tira, colorisce, e aggrandisce messo spicciolato nelle botti, e bollito ..... ma messo in sul tino è più reale, e nobile sua operazione. (x)

I vini di piano col porre aspri vizzati, cor l'uve presto, imbottar giovane, si fanno oggi sottili, e buoni, e reggono alla state; ma quando fussero grassi, e deboli, e non reggero, tienli tutto il verno in luogo alto, e aperto, che il Vent'avo gli percuota, e al Marzo gli tramuta in volte fresche, e aciutte, dando uve secche parecchi per botte, e basteranno tutta la state. (z)

Si darà il resto nella futura Veglia.

(r) L'Operetta del detto Cavaliere esiste nella Magliabechiana Classe XIV. (f) Dav. Colt. pag. 8. (r) Plin. l. 18. c. 3.

(u) Plin. ivi (x) Dav. Colt. pag. 13. 14.

(z) Dav. ivi pag. 11.

57  
CONTINUAZIONE DELLE VEGLIE APPARTENENTI  
ALL' ECONOMIA DELLA VILLA.

Num. 15.

Del dì 1. Agosto 1767.

S E G U I T A N O

le Massime particolari, che appartengono all' Economia della Villa.

△  
U. M.



comandato dagl' antichi Agricoltori ( che gl' U-  
livini nati dagl' ovoli ) si corichino nella fossa ,  
o formella , volti come erano nel semenzaio o  
ovolaia , perchè non osservato questo comanda-  
mento sentirebbono gran mutazione , quando  
bene tutte le altre cose fossero simili , cioè che  
quella parte della pianta che era volta a mezzo dì nel semen-  
zaio , si volgesse a tramontana , e settentrione , e ne riceve-  
rebbero gran danno ; come si vede per esperienza ancora  
in molti Piantoni che sono posti con questa negligenza , e  
per ragione ancora agevolmente si può comprendere . Dove  
le il non osservare questo , e nel porgli voltargli altrimenti  
che eglino stavano a piè degl' ulivi , nuoce a' Piantoni alquan-  
to , i quali hanno pur la buccia dura , e grossa , quanto mag-  
giormente si dee egli stimare che sia di danno cagione a  
queste piante gentili , e tenere ? (y)

Ulivo .  
Nato dall'  
ovolo a  
qual' espo-  
sizione si  
dove tra-  
piantare  
nella fossa .  
Danno che  
ne risulta  
se non si  
osserva un  
certo co-  
mandamen-  
to degl'  
Antichi .

Nota che il Vettori scrive , che questo precetto si  
costumava a' suoi tempi (y) . Luigi Alamanni nel-  
la Coltivazione , e Gio. Rucellai nelle Api ec. di-  
cono lo stesso ; e quest' ultimo aggiugne : *così fece  
il mio Padre , l' Avolo mio , così feci io .*

Il Vettori ivi . *Si maraviglia che Vergilio nel ram-  
mentare questo precetto (pare) che se ne faccia  
mezzo beffe .*

Ulivo che  
porta l' u-  
liva licinia-  
na ove non  
si debba  
porre .

A porre l' Uliva Liciniana in un campo grasso , e caldo  
ne seguono tre danni . Primo , non renderà l' osto . In se-

P

(y) Vett. Col. ut. pag. 27., e 24. Firenze. Giuseppe Manni 4-  
1712 (y) Vett. ivi.

condo luogo l'Albero perirà. In terzo luogo esso sarà danneggiato dal muschio rosso. *Si in loco crasso, aut calido sereris (oleam licinianam) hostus nequaquam erit, & serundo Arbor peribit, & muscus ruber molestus erit.* (a)

In un operetta intitolata *Enarrationes Georgii Alexandrini in his de Re Rustica libris*. Lugduni apud Sebastianum Gryphium 1549. in ottavo sotto la lettera O si legge così: *Hostus & ostus. Ostum vocaverunt prisca quod ex uno facto olei reficitur, factum dicebant quod ex uno tempore conficerent, quam alii 160. modiorum, alii 120. faciebant.*

Nel campo freddo, e magro fa d'uopo porci l'Uliva liciniana. *Qui ager frigidior, & macrior erit, ibi oleum licinianum serri oportet.* (b)

Quale sia l'Uliva liciniana l'ha detto il P. Abate D. Ubaldo Montelatici in un Operetta impressa con questo titolo „ *Progetto nuovo per fare che gl'Ulivi piantati ne' luoghi freddi, vi resistino. Ed in oltre perchè non siano danneggiati dalle gran nevi, e dalle bufere.* Firenze 1762. Nella *Stamperia Imperiale*. Quest' Operetta si vende da varj Librai di Firenze, e specialmente da' Sigg. Vincenzio Landi, e Giuseppe Cambiagi.

E notisi che il detto D. Abate Montelatici benchè abbia nella mentovata operetta supposto che per campo freddo s'intenda quello esposto al freddo (lo che dimostra esser probabile in un di lui MS.) ciò non ostante, e cosa più certa che si debba intendere del Campo di natura freddo: ed è anche certo che l'Uliva liciniana regge più dell'altre al freddo.

Quale sia il senso del testo di Varone.

La detta Uliva liciniana se regge al freddo.

Dalle gran nevi, e delle Bufere come si difendono gl'Ulivi.

Viti osservazione per farne vigna.

In quanto poi alle gran nevi, e alle bufere, è cosa fuor d'ogni dubbio che il Progetto è certo, per le ragioni che si dicono nel prefato Progetto ec.

Ne' luoghi coltivati si dee por mente come sono i vignati de' vicini, e squadrandogli lieti, e veggenti, che la vena della terra sia la medesima, e da seguitare di porvene a canto; e dovunque saranno arbori salvaticchi simili, faranno i domestici. (c)

Tutti gl'Agricoltori convengono in un parere che i sassi siano amici alle viti, massimamente quando sopra di loro

(a) Cato R. R. 6.

(b) Var. R. R. cap. 6.

(c) Sod. Colt. MS. N. H.

ro sia sopramesso assai terreno; perchè essendo i sassi frigidissimi, e tenaci dell'umore, non lasciano patir di sete agl' eccelsivi caldi le loro radici; il perchè gli antichi lasciarono per ricordo delle viti, che si lasciassero presso ai fianchi delle fosse piantate di viti, sassi non più di cinque libbre l'uno da poter sotterrargli, riparando questi sotto il freddo l'Inverno, e l'Estate il caldo. Così si vede ne' fertilissimi colti di esse intorno al Reno, dove son sassi a filoni per tutto, venirci felicissimamente; e conviene levar via le pietre che sono nella superficie della terra, perchè nella state abbruciano riscaldate dal Sole, e l'Inverno raffreddano, al contrario a quelle che si distendono in fondo. (d)

La vite in se ha questa natura, che ella vuole stare insieme vite con vite. (e)

Custodir la vite importa più che piantarla, e meno per- sone il fanno fare. (f)

Nel fare il Divelto, e non dopo debbonsi porre le Barbatelle, ovvero Magliuoli, ma più a proposito pare il servirsi di Barbatelle, e questo perchè più facilmente si può concimare la vite, che si pone quando la terra è aperta, che per la piccola apertura che si fa col palo, quando è finito il Divelto. (g)

In qual maniera si liberino le viti da' Bruchi si dirà in una veglia, e a suo tempo si farà le ostensione d'un Guanto adattato a questo fine.

Per divertimento della curiosa Gioventù riferirò un esperienza (chi non ha genio di legger curiosità, lasci di leggere) di far nascere l'uva che pare aver la barba, la quale fu insegnata al nostro Soderini da Cristofano Lamberti Lucchese, il quale scrive, che provatala riuscì bene, ed ecco la maniera. Quando l'uva è purgata, e appena cascatogli il fiore, che ella sia grossa nei granelli come una piccola veccia, si piglia un'erba da Contadini chiamata Cuciculo, e Pettimio per altro nome, e ordinariamente Cuscuta è appellata. Questa nasce, e si mantien viva, e piena d'umore senza toccar terra, e non ha barbe, ma sta attaccata colla sua rugiadezza sulle ginestre, e mortellette, sul lino, sulla salvia, e sull'epitimio, è rossetta a uso di fili di refe, vincida, e tutta arren-

*Amano i sassi; e perchè; di qual grossezza lo amino; e dove lo desiderano. Le pietre; in alcune Edizioni si legge per errore pre- tre.*

*Vite con vite.*

*Custodia di essa.*

*Barbatelle di viti lodate.*

*E quando si debbono porre nel Divelto.*

*Bruchi che offendono le viti.*

*Uva. Esperienza curiosa.*

(d) Lo stesso pag. 3. dell' Edizione. Ap. Domenico Maria Man- ni. Firenze 1734. (e) Sod. ivi pag. 23. (f) Dav. Colt. pag. 7. (g) Agostino Nelli in un foglio volante, che esiste- va presso il Nobile Sig. Rosso Martini. Di presente non so dove sia.

arrendevole, che per tutto ha certe bocchette a uso di fiorellini non aperti; questa si piglia fresca la mattina di buon ora, mantrugiandola poco, e brancicandola il meno, che si possa, e che vi abbia data su la rugiada, e si tiene in molle fino alla sera nell'acqua, fin'a che il Sole sia sull'andar sotto, e di più si pigliano le fila d'una tal erba, e a filo a filo s'intreccia, e s'incavicchia fra gl'acini nel grappolo dell'uva, sicch'ella s'aggavigni tra l'uno, e l'altro granello, addoppiando i fili il meno che si possa, nè vi sene ficchi nè troppa, nè poca, ma a discrezione di chi l'assetta, quanto par che ne possa ricevere la grandezza, e piccolezza del grappolo. Spruzzivisi poi, se non vada tempo umido de' quattro di un tratto un poco d'acqua chiara, e così crescendo l'uva da nutrimento all'erba, la quale getta all'ingiu' certi fili, alcuna volta spessi, e folti lunghi un braccio, e mezzo, e due, e staccando poi il grappolo si mantiene a quel modo parecchi giorni con quei fili freschi, e si potrà dare ad intendere a chiunque la vegga e non abbia notizia di ciò che e s'abbia una vite che produca i grappoli barbati a quella foggia. Deesi eleggere una sorta d'uva d'acini radi, come quella di Gerusalemme detta per altro nome Maravigliosa, e ancora l'uva Angiola per essere umorosa riuscirà bene. Sappiasi che quella Cuscuta che fa sulle Mortelle, e Ginestre è meno atta a generar la barba che non l'altra; e quanto più s'annaspa fra' granelli dell'uva, tanto farà maggior la barba che ella farà. Ancor non è bene indugiare a comporvela tant'oltre, che siano cascati affatto i fiori all'uve, perchè la loro umidezza nutrisce, e fa crescer l'uva co' fili della cuscuta avviluppata a quella. (b)

*Si mantiene a quel modo parecchi giorni.* Il P. Agostino del Riccio Domenicano nel Tom. I. pag. 181. della sua Opera d'Agricoltura teorica, e sperimentale più volte citata in queste veglie, scrive, che nel Convento di S. M. Novella si fece nascer l'uva colla barba la quale durò sino a tutto Settembre con maraviglia di chi la vedeva.

Il Soderini dal quale è tratta questa distesa curiosità alla pag. 68. dice; che usando questa arte di far comparire l'uva colla barba, questa barba è così fatta, che sien fili lunghi quasi da potersi con un pettine pettinare lunga un braccio, e più, e folta quanto si voglia.

---

(b) *Sod. Colt. pag. 68. 69. dell'Edizione testè citata.*

CONTINUAZIONE DELLE VEGLIE APPARTENENTI  
ALL' ECONOMIA DELLA VILLA.

Nurr. 16.

Del dì 15. Agosto 1767.

S E G U I T A N O

*le Massime particolari, che appartengono all' Economia  
della Villa.*

△

S. G.

*Maniera di Coltivare i Finocchi secondo l' uso di Bologna .*



I Finocchi si seminano nel Mese di Febbraio in una terra assai grassa, e concimata con stracci di lana massimamente di lane grasse, poco o nulla purgate, come ancora con raschiatura di Corna, con pelo di Maiale, con penne grosse di Gallo d'India, ed anche con il letame di Cavallo, ma ben macerato, e depurato.

Quanto più la Terra, e sciolta, e migliore; nati che sieno i Finocchi si diradano lasciandoli distanti l' uno dall' altro un palmo all' incirca; e si avverte che quando per piogge rovinose, o per occasioni d' annaffiamento del Terreno, la terra si unisce troppo alla pianta, ed in certo modo la stringe, fa di mestieri di lavorarla fra pianta, e pianta con piccole zappette, poichè così si ottengono due vantaggi. Il primo è che si dirada la Terra, e si rende sciolta, acciò il finocchio si ingrossi più facilmente, e così non si metta poi anche in semente, cioè non tallisca. Avvertendo che non si tocchi la terra, quando è molle.

Il secondo che si tengano nette le piante da qualunque altra erba, e in caso che il clima di Firenze fosse cagione che i Finocchi avanti d' ingrossare si disponessero a tallire, e ad andare in semente si usa il seguente artificio.

Cioè si slontana un poco da una parte della pianta la terra, e poi pian piano si incurva alquanto la stessa pianta, e la terra slontanata serve a copriria dalla parte opposta; Di questo artificio non si ha bisogno in Bologna, e basta che la terra sia molto pingue, e sia innaffiata quando, e duopo.

Quando i Finocchi son nati, e che le tenere pianticelle sono troppo fitte, e duopo di svellerne alcuna in modo che quelle che rimangono sieno distanti l' una dall' altra un palmo in circa, e si avverte inoltre che bisogna vangare profondamente la terra col concime qualche giorno

Q

avan-

avanti di feminare li predetti Finocchi, e verso la fine di Febbrajo in Bologna si feminano, e si mangiono ne' mesi di Maggio, Giugno, e Luglio, e si feminano ancora alla metà di Luglio all'incirca, e questi poi si mangiano in Settembre, e in Ottobre.

Finalmente si feminano alla metà del mese di Settembre, e si mangiano in tutto l'Inverno.

*Lettera scritta al P. Abate D. Ubaldo Montelatici da Crema che concerne la Coltivazione del celebre Lino di Crema.*

In adempimento di quanto si compiace ordinarmi nel cortese di lei foglio, le dico, che affinchè la sementa del lino riesca meglio, conviene, che ritrovi il campo riposato almeno per mesi sei; perciò noi costumiamo verso San Martino, in Novembre cioè, rompere il terreno col' aratro, poi si lascia così rotto fino verso il principio di Marzo, all'ora s'ingrassa con concime ben marcio, e minuto; Nel principio d'Aprile si ara in modo, che riducafi ben minuto il terreno, si arca diligentemente più volte, finchè si levi tutta la gramigna, poi si femina, avvertendo, che se intanto che si sparge la sementa, spirasse vento aggliardo, all'ora è necessario tenere la mano bassa, affine che sia seminato il terreno egualmente. Avvertasi, che se il terreno può adacquarsi, sarà d'uopo uguagliarlo in maniera che essendo alto poche dita il lino, l'acqua non lo sopravanzi, perchè in tal caso resterebbe notabilmente pregiudicato. Ho detto se il terreno si può adacquare, lo che devesi fare, quando di sei in otto giorni non piovesse, a fine di conservarlo tenero, purchè non s'adacqui se non sia già cresciuto a quattro dita in traverso. Quando poi sia cresciuto all'altezza di un palmo, sarà bene farlo purgare dall'altre erbe, a fine che il vigore della terra non si diffonda in alimento, che del lino, quale si conoscerà essere maturo per essere strappato, quando perde le foglie, che su per l'aste della pianta si ritrovano. Strappato, che sia se ne formano delle Caselle sul medesimo terreno distanti una dall'altra qualche palmo, affinchè si disseccchi, in modo però, che la radice riguardi all'alto: doppio due, o tre giorni si doverà legarlo in mazzi grossi poco più, poco meno alla larghezza di un palmo; poi rivoltarlo con la radice in giù, così lasciatelo asciugare, condurlo a casa, e collocarlo sul fenile per lo meno per un buon mese, acciocchè si fermenti, quindi se ne può ricavare la sementa, e rimetterlo (legato in mazzi, come prima) all'asciutto finchè abbiati tempo, e comodo a romperlo, come si fa col Canape: Ma per ciò fare difficilmente potrà riuscirne chi non è ben pratico, e della qualità delle acque per farlo marcire a proporzione, nè più, nè meno, altrimenti riuscirà, o troppo ruvido, o troppo fracido. Oltre di tutto ciò per ridurlo in istato da filare, non è cosa, che si possa descrivere a motivo della varietà degli stromenti, che vi si ricercano, e del modo necessario per adoprarli. Questo è quanto per servirla le posso dire. Se  
in al-

in altro conofce in me capacità per ubbidirla, s' afficuri, che prontiffimo mi proverà fempre; ficcome pieno di ftima mi protefto.

Chi bramaffe avere con ficurezza di non reftare ingannato, del legittimo feme del Lino di Crema, mandato a Firenze dall' Autore della prefente Lettera, può indirizzarfi al Sig. Giuseppe Olivieri Libraio in Firenze non molto lontano dalla Pofta dove fi difpenfavano le Lettere.

*Maniera di fare l' Olio vergine.*

Volendo fare l' Olio vergine, che fia di bon colore, e fapore, fi deve avvertire d' avere quefte riflèffioni, cioè, di fervirfi per fare il fopradetto Olio di Ulive prodotte da quelli Ulivi detti comunemente coreggioli, e mignoli, quali fieno pofti, o fituati in luogo, che goda la levata del Sole, e che fieno in terra fottile, e galeftrofa, perchè quefte Ulive danno un Olio fciolto, e meno vilchiofo. Del tempo poi in cui fi devono corre le fopradette Ulive il più opportuno è in Dicembre, e Gennaio, quando fono ftate profcugate dalla tramontana, da cui reftano afciutte, e grinzofe, allora appena colte fi poffano mettere fotto la macine, e tirare a cavar l' Olio; ma quando poi fi colgano ne tempi che fieno pingue d' umori, e di pasta biancafta, allora fi devono mettere fopra ftorie, o cannicci in luogo afciutto, e ariofa, e difefo dal freddo, con diftenderle all' altezza circa a quattro dita, acciò non fermentino, e lafciarle profcugare come fopra. Procuri il diligente Fattoiano metterfi a cavar l' Olio in quelle giornate non rigide, acciò non diaccino; ciò fequendo verrebbe l' Olio di cattivo colore, e fapore, però farà neceffario tenere il Fattoio riscaldata, con accendervi brace, o altro. Parimente la tinella, o altro vafò dove cafta l' Olio, gabbie, ovvero gabbiuzzi fecondo il coftume, il tutto fi bagni con acqua calda, con gettarne ancora fpartitamente fopra l' Olio della tinella, acciò fi mantenga fciolto più atto a deporre le parti fecciofe. Fatto che farà l' Olio, il modo di confervarlo fia, d' eflere provvifti di coppo, o altro vafò, qual fia al di dentro ben invetriato, pulito, e netto da cattivi odori, pofto in luogo caldo, e ariofa, con tenerlo ben cuftodito, acciò l' Olio ftia fciolto, e non accagli, eflendo cofa molto neceffaria, che ftia fempre liquido, rarefatto, e fottile, affinché poffa liberamente deporre le materie groffe, e renderfi il medefimo con facilità fublimate. E tofto che egli farà chiarito, ed averà fatta la fua intera depofizione, fi deve travalare in fiaschi di vetro, ficuro che trapafferà anni, e non perderà il colore lucido, ed il bon fapore. Queft' è quant' è.

*A fare i Marzolini alla Lucardefe.*

In rifpofta a cinque requisiti spettanti a fare i Marzolini alla Lucardefe.

Primo. Dico che tutto il latte di Pecora, e bono a fare il marzolino,

lino, purchè dette Pecore abbino bone, e fane pasture, di più a tempi propri fieno ben cibate in casa con crusca, e fieno.

Secondo. Cavato che sarà il latte, è necessario avere una Pentola grande di diametro di 5. fusti, procuri la massara tenerla ben pulita, e avanti di mettere il latte in detta procuri sia ben calduccia, e questo lo faccia, o con acqua calda, o pure con foco; messo ch'averà il latte nella pentola, qual colerà con stamigna, subito lo salerà a proporzione del latte, e immediate dateli il fiore di cardo detto presura, con tenere detta pentola a foco lento, e non violento, e ben coperta, e di quando in quando girarla, acciò possa pigliare il caldo tutto il corpo del latte il quale accagliato che sarà si deve rompere con le mani, e con esse metterlo insieme tutto in un globo; quando alla massara gli parrà atto a tirarlo fori tutto in un corpo, (ch' a quest' effetto la pentola deve essere grande di bocca) averà un piatto piano, e grande, e caldo nel quale poserà detto cacio, allora la massara tiri a spremere quel cacio, acciò si sgravi delle parti sierose; a questo fine terrà un fucelletto di scopa con il quale farà ad ogni tanto de buchi in vari luoghi del detto, e sempre tiri a spremere, e tenerlo in forma d'una scola, e rotondo. Quando il cacio sarà prosciugato, e capace di tenerlo sopra di se, e necessario avere due pezze di panno bianco, come quelle che le Donne rinvoltano i Bambini, e in dette pezze calde rinvoltino uno alla volta detto cacio, e seguitino con le medesime fintanto che il cacio non sarà ben prosciugato, talmentchè un fucelletto di scopa tenuto dentro tirandolo fuori deve essere asciutto, che allora sarà segno, che detto cacio sia fatto; per farli poi quel manichetto, bisogna avere una calcinetta di legno divisa in due parti uguali, questa legata, ad ogni tanto si tramuta, e sempre riscaldata.

Terzo. Questi marzolini si principiano a fare tra il mese di Ottobre, e Novembre, e si dura fino tra Aprile, e Maggio.

Quarto e quinto. Ridotto che sarà il Marzolino nel sopraddetto essere, sarà preparato un panno largo braccio, al quale dalla parte del vivagnolo si cucirà un braccio di nastro a doppio, e se il panno sarà di lunghezza braccia sei gli si deve fare sei lacci, e fatto, che sarà questo, si pigli una pertica nella quale s' infili per lungo tutti quei sei lacci, poi si leghi detta pertica sospesa in aria, e dentro tra panno, e panno si metta il marzolino, si procuri però, che la stanza dove deve stare il marzolino sia calda, ed a ogni tanto s' unge con olio bono il detto Marzolino, non richiedendosi per conservarlo altro vaso, come si supponeva il Sig. Dilettante.

L' Illustriss. Sig. Stefano Forzoni Accolti abilissimo Accademico Georgofilo ha tradotto molto bene dal Francese in Italiano un opera utilissima del Sig. Thierriat ec. concernente la cultura degl' Alberi ec. avendola arricchita di una Prefazione. L'Opera si vende da Vincenzio Landi, e Giuseppe Cambiagi Librai; spero che il farne provvisione non sarà causa di pentimento.

65  
CONTINUAZIONE DELLE VEGLIE APPARTENENTI  
ALL'ECONOMIA DELLA VILLA.

Num. 17.

Del dì 1. Settembre 1767.

△

S. P.

*Stufa per uccidere le Crisalidi dei Bachi da Seta.*



Oi dobbiamo a i Vicentini la moderna invenzione di tale stufa, ed è come segue.

Ponesi fra quattro mura un pajolo a rinverso, e sopra di questo in un altezza proporzionata si incomincian gli spazj ove riporre i canestri; quelli non sono in altezza suc-

cessivamente più di tre, e così essendovi tre lati, annovi nove solaj contenenti altrettanti cesti ripieni di dieci migliaia di bozzoli per ciascheduno. Ecco dunque novanta migliaia per ogni stufata. La notte avanti sotto al pajuolo s'appiccia il foco, quindi alla mattina con nuova legna si risveglia, fin a tanto che si senta un calore che scotti, ma non abbruci, dopo ciò dispongonsi i canestri a suo luogo, e dopo quattro ore si vede ordinariamente morto il bigattolo. Per conoscere se ciò sia veramente, da cesti più alti si sceglie a caso un bozzolo, e si taglia, ed il fatto medesimo insegna se abbiano più bisogno del calor della stufa. Altri in vece pongono il pajuolo dritto, e lo riempiono di acqua, e facendola bollire con quel caldo vapore che ascende fanno morire le Crisalidi. Restano però i bozzoli troppo pregni di umidità, e perciò pregiudicati nella forza del filo, e nella lucentezza della seta. Moltissimi sono i vantaggi che si hanno, e nella sicurezza de' bozzoli, e nell'economia delle legna, e nello splendore delle fila dall'usar questo modo, e serva di prova il vederlo in così breve tempo quasi da ogn'uno adottato. Per due cagioni per altro si macchiano i bozzoli, per essere cioè troppo tardi a far morire la Ninfa, e per la morte troppo violenta della medesima. Quando la Ninfa sta per divenir Farfalla servesi di un certo amore per facilitarli lo spoglio, e quindi spremendolo macchia la seta, e così anche il soverchio calore la fa crepare, e le umide interiora disciolte imbrattan le fila. Due mali da ciò ne

R

pro-

\* Si avverte, che nella Veglia N. 16. si è detto per errore „ Seguitano le Massime particolari, che appartengono all'Economia della Villa.

provengono. Il primo nel notabile devadimento di lucen-  
tezza nella seta, l'altro nel pericolo delle tigniuole che  
cercano colà volentieri il cibo, e la veste, e poi deva-  
stano moltiplicandosi anche i bozzoli non infetti.

Per il primo non c'è alcun rimedio; per il secondo si  
ponno scerre questi dagl' altri, e silarli i primi, e nel re-  
stante con suffinigi di Tabacco, e con l'odore di Terebin-  
to far morire le tigniuole, come insegna il Reaumur.

*Maniera d' avere in Toscana ottimi Cavolfiori, senza che  
vi sia bisogno di far venire il seme di Malta.*

Δ  
S. M.

Il celebre Sig. Dottore Xaverio Manetti in una sua  
Operetta intitolata *Caroli Linnei ec.* Florentiae ex Typo-  
graphia Petri Caietani Viviani 1756. in 8.<sup>o</sup> pag. 47. scri-  
ve nel modo che segue. „ Brassica facillime foecundatur a  
„ polline alterius speciei; quare si quis Brassicam possideat  
„ optimam, eandem cum alia in eadem areola florescere  
„ non sinat, ne praestantior vilioris polline foecundetur,  
„ & ex seminibus vilior generetur. Si hoc curarent no-  
„ stri, certo certius ut nova semina Brassicae cauliflorae  
„ ex Melita Insula quotannis huc deferrantur necessarium  
„ non esset. Raius in Hist. 1. pag. 42. quod contigit Hor-  
„ tulano Brainfordensi, ac ex eo enatum detrimentum de-  
„ scribit. Hic enim ingentem copiam seminis Brassicae flo-  
„ ridae suburbanis hortulanis vendidit, quod Brassicas lon-  
„ gifolias vulgares produxit, quare ut fraudulentus in ju-  
„ dicio vocatus, condemnatus fuit, non solum ut ipsis  
„ pecunias restitueret, sed jacturam temporis, & amissum  
„ terrae proventum resarciret. Facinus hoc Hortulano Bra-  
„ infordensi non adscribendum profecto est, sed impre-  
„ gnationi Brassicae ejus optimae a Brassica vulgari factae. „

*Il Peperino è una sorta di Pietra della quale è composta la montagna di Santa Fiora, ed è che i minuzzoli del Peperino sono creduti ottimi per mesco-  
lato ad un larfi colla Calcina in vece di rena, quando si vuole, che el-  
chè è composta di tante particelle vetrine bianche, e nere o cenerine.* In qual maniera si potrebbe avere la Pozzolana in Tosca-  
ne senza farla venire di fuor di Stato.

La Pozzolana, o sia Terra Puteolana, della quale  
parlando il celebre Sig. Dottore Targioni Tozzetti (a) dice,  
Fiora, ed è che i minuzzoli del Peperino sono creduti ottimi per mesco-  
lato ad un larfi colla Calcina in vece di rena, quando si vuole, che el-  
chè è composta di tante particelle vetrine bianche, e nere o cenerine.

(a) Targioni Viag. Tom. VI. pag. 243.

per murare le conserve d'acqua, e altre simili fabbriche destinate per resistere all'umido. Onde dal celebre Autore non s'intende perchè si debba far venire la *Puzzolana* di fuor di Stato con tanta spesa, quando dentro allo Stato ne aviamo tanta dell'ottima, che si può avere con poca spesa. Soprattutto ella farebbe di grande utilità nelle Maremme dove gli intonachi sono danneggiati dall'umidità, e dal salmastro; e per fabbricar moli, e ripari dentro al Mare, e Pignoni, e Steccate ne' Fiumi. La *Puzzolana* non si macera all'umido, perchè appunto è una sostanza ancor essa quasi vetrina che ha sofferta l'azione, e fusione da antichi Vulcani, come si riconosce da i corpi, che per entro mescolati vi si trovano.

*Maniera particolare sperimentata in Mugello per conservare le Pere, le Mele, e simili cose sane.*

△  
G. N.

Nel nostro Mugello è stata fatta un'esperienza da un Cavaliere dalla quale il risultato è, che le *Pere*, *Mele*, e simili collocate sopra *Tavollette di Pietra* si conservano sane più che quelle le quali si pongono sopra le *Tavole di legno*.

Plin. l. 15. c. 16. scrive. „ In universum vero deponis servandis „ praecipitur Pomaria in loco frigidus, & sicco contabulari, septentrio- „ nalibus fenestris sereno die patere &c. „

*Descrizione speciale delle Fratte grandemente conducibili a coltivarsi dalla semenza della Ginestra spinosa, parte per legna da fuoco, e parte per difesa de' Prati, e Campi da biade. Ricavata dal supplemento alla data d'Amburgo delli 8. Novembre al foglio di Bologna n.° 48.*

Per cavarne legna da fuoco se ne seminano campi interi, quali si tagliano per ogni 4. 5. 6. o 7. anni, ed avendo 12. anni la legna sarà assai grossa per abbruciarfi nel cammino, e bastano 4. libbre di semenza per una giornata di terra.

2.° Per produrre delle Fratte impenetrabili intorno gli Prati, e Campi di Biade, la semenza si semina nella seguente maniera: si fanno arare solchi in due righe nella distanza d'un piede, ne quali si semina la semenza, facendo due di queste righe una siepe molto spessa.

Si possono ben seminare 5. a 6. righe vicino le une all'altre; ma allora questo non si fa solamente in riguardo delle Fratte, anzi altresì per legna da fuoco, e quando si dee farne legna per bruciare, pure si lascia stare una riga dal canto esteriore, o sia dall'interiore per la difesa.

Si semina questa semenza verso il fine del Mese di Marzo, per il primo, e secondo anno conviene sollecitamente invigilare fin a tanto che gli Alberi sono piccoli, e teneri, perchè ogni sorta di Bestiame ne mangiano avidamente.

Dopo due anni l'Alboretto arriva ad essere tanto armato, che nessun Be-

Pestissime non può mai penetrarvi, e le spine si corroborano di tal maniera, che diventa impossibile il penetrarvi anche agli uomini, perciocchè ancora trapungono gli stivali ordinari.

Questo Alberetto cresce in ogni terreno, ma per lo più ama l'arenoso. Seminandosi per ventura in terreno argilloso rigido, conviene procacciare che tal terreno sia alquanto pendevole, acciocchè la pioggia non vi si rimanga, perchè altrimenti se ne andrebbe a male.

Quanto più la terra si lavora sotta, e morbida, perciò tanto meglio nasce. Fiorisce due volte in un anno, cioè nella Primavera, e nell'Autunno, ed eziandio le Api ne cogliono in folla.

Se per la rigidezza dell'Inverno venisse qua, e la un tronco a morir di freddo, bisogna recidere a terra il tronco morto, il quale poi pure ricomincia a crescere.

Questa semenza si trova con ogni sorte d'altre semenze ortolane, bulbi, ed alberi in casa di Giovanni Ematthia Klefeker in Amburgo. E costa la libbra due ducati di banco.

Il Sig. Stefano Forzoni Accolti Accademico Georgofilo ha fatto raccogliere il seme di detta Ginefra in Toscana con somma industria, e diligenza.

*Sperienza di piantare i Fichi a tutto Giugno con ottimo successo.*

„ Io, (scrive M. Gio. Tartì) ho piantato (Fichi) per tutto Giugno  
„ con successo buono, e ho trapiantato, et irrigato, et ho avuto di que-  
„ gli arbori grandi, e fruttiferi, et certo per continua esperienza, non solo  
„ nella Primavera, ma ancora ho perseverato a piantare del Mese di Giugno.

*Frutto, o sia Aromato stato scoperto, non ha gran tempo dal famoso  
M. de la Condamine nel di lui viaggio all' America.*

Il celebre Sig. Ferdinando Bassi Bolognese in una Lettera scritta al P. Ab. Don Ubaldo Montelatici in data di Bologna 16. Febbraio 1762., gli ha indicato il nome di questo frutto, e dice che in America si chiama *Pusquiz*, avendolo anche regalato d'uno di questi Aromati; ed in Firenze, in quanto alla figura fu giudicato simile al *Mirabolano*. Dicono che il Sig. Giuseppe Mar. parli di questo frutto nella di lui *Materia Medica*.

*Rimedio per liberare i Piselli che non siano rossi da' Bachi.*

Si liberano i Piselli da' Bachi che gli forano, messi in un panier, e dato loro un tuffo nell'acqua bollente, poi posti a rasciugare al Sole: o veramente posti sopra al fummo in una panier di vimini rada, e scoperta di sopra, verranno fuori, e agevolmente si caveranno. Sod. Colt. MS. N. G. 1177.

Ecco un rimedio simile a quello che propone il celebre Sig. Bartolommeo Interi per uccidere il Gorgoglione che fora il Grano.

Nell' *Esfratto ec. sopra le Patate* si è ommesso che queste si pongono in Aprile, e Maggio.

In Firenze, nella Stamperia di S. A. R. Con Lic. de' Sup.

Num. 18.

Del dì 15. Settembre 1767.

## OSSERVAZIONI, ED AVVERTENZE

*Sopra la maniera di coltivare gli Alberi fruttiferi.*

△  
G. C.

### PARAGRAFO PRIMO

*Del Semenzaio, e della Nestajuola.*



Non sa quanto la mirabile invenzione dell'Innesto abbia contribuito a perfezionare il sapore d'ogni genere di frutta, ed a renderne più grande la mole, e più vago il colore. Mi diffonderò in altro tempo sopra le diverse maniere, e i diversi tempi d'annestare, secondo che conviene a diverse Pianta; e di presente raggirerò il mio discorso intorno alla scelta migliore degl'Arbolcelli sopra de quali torna più in acconcio di fare gl'Innesti.

Simo che presso ogni Giardino di qualche ampiezza, e molto più in qualunque Fattoria, si dovrebbe preparare un Semenzaio di Pere, e di Mele nella forma seguente.

Primo. Convien destinare per tal'uso una Pezza di terra di buona esposizione, cioè, se si può, tra Levante, e mezzo giorno, ed è necessario di lavorarla, e sminuzzarla bene colla vanga. Convien anche ingrassarla coll' migliori generi di Concime, che sieno però bastantemente macerati, in modo che il soverchio calore non pregiudichi alle tenere Pianta, le quali si vogliono diligentemente allevare in quel suolo. Si può far uso del Pecorino, e molto meglio dell' escremento di Colombi, mescolato colle vinacce. Preparata che sarà la terra, gioverà dividerla in varie strisce circa un braccio, e mezzo, e lunghe a piacere. Quindi bisogna prendere nell'Autunno li semi delle migliori sorta di Pere, e di Mele, e piantarli nelle predette strisce di terra, mettendone tre, o quattro per buca, ed interponendovi la distanza di circa due palmi. Dopo che saranno spuntati fuori li piccoli Germogli si averà l'attenzione di lasciare una sola Pianta, e dovrà essere la più vegeta,

70  
CONSERVAZIONE DELLE VIRTU' DELLE SEMENZE  
geta, e diritta, svellendo le altre che non faranno di così buona apparenza.

Sarà per avventura miglior partito il porre i semi prima in vaso ripieno di buon terriccio, e quando le piccole piante sono nate, e cresciute circa un palmo, trapiantarle ad una per una nel Semenzaio. Si stima ancora assai giovevole prima di piantare i predetti semi di tenerli prima cinque, o sei ore in fusione dentro un vaso d'acqua, nella quale sia stato antecedentemente disciolto un poco di salnitro. Questo sale contribuisce infinitamente alla fecondazione di tutte le Piante. Li semi delle Pere debbono esser piantati distintamente da quei delle Mele, e gioverà porre un segno, che distingua le file delle Pianticelle d'una sorta, da quelle dell'altra.

Quantunque si possa prendere da Boschi, e dalle Siepi de' piccoli Peri, e Mei salvaticchi, e dopo averli strapiantati, si possano annessare con Marze di buone frutte; con tutto ciò pare indubitato, che le Pianticelle nate dal seme, e addomesticate in un terreno concimato bene, e diligentemente lavorato, siano infinitamente più proprie a ricever le Marze a suo tempo, ed a farle prosperare assai meglio.

Egli è degno di considerazione, e anche di meraviglia, che le pianticelle di Pero, e di Melo, nate dal seme, non conservano la stessa natura, nè sono della stessa specie di cui erano le frutte da cui si estrarono i semi. Per esempio, se si piantano i semi cavati da una Pera Angelica, da una spina, da una Colmar; ovvero da una Mela Rosa, da una Renetta, da una Finocchietta, quando la Pianta sarà cresciuta, ed atta a fruttificare, non produrrà nè Pere, nè Mele delle specie indicate. Ciò viene attestato da varj peritissimi Autori, che hanno composti de' Libri sopra l'Agricoltura.

Ma quel che cagiona maggior meraviglia si è che gli semi predetti, o di altra specie producono delle piante, che generano frutti di specie diverse, e tal'ora affatto nuove, e di perfetta qualità. Si crede con gran fondamento, che tante, e sì diverse varietà di Pere, e Mele, le quali si veggono, e si gustano in varj Paesi, siano provenute dal seme per un effetto arcano della natura, di cui la debolezza dell'ingegno umano non può scoprire la cagione. Solamente può dirsi con molto fondamento, che le qualità native d'una terra eccellente, perfezionata dal lavoro, e da uno opportuno ingrassamento, siano atte a produrre una più delicata tessitura de' minimi vasi, e canali del frutto, e da questa sia poi raffinato il sugo, e renduto più grato, e delizioso il sapore del frutto medesimo.

Da una tale osservazione dovrebbe nascere nell'animo d'un accorto Giardiniere il desiderio di far sorgere nel suo semenzaio delle frutta di nuova specie, e trovandone poi alcuna d'esquisito sapore, e di bella figura, dovrebbe aver vaghezza di moltiplicarle col mezzo degl'innesti.

Per conseguire l'intento, conviene lasciar crescere fino a un certo segno le Pianta del semenzaio, o tutte, o parte di esse, finchè siano in grado di produrre qualche frutto. Colla diligente cultura, e specialmente col potare avvedutamente le pianticelle, si possono condurre assai presto alla produzione di alcune frutta. In alcuni Giardini di Francia sono stati veduti ne' semenzai molti arboscelli di pochi anni, che erano adorni di varie frutta della loro specie. Si assaggiano poi tali frutta dirò così, spontanee, e qualora se ne trovino alcune di buon sapore; si prendono delle marze dalla pianta, che le ha prodotte, e si annestano sopra altre piante; quindi si allevano diligentemente, e col tempo poi si ha il piacere di gustare frutta nuove, e migliorate per mezzo dell' innesto.

L'uso però maggiore de' semenzai, e di fare una gran copia d'innesti, non solamente per trapiantarli ovunque convenga ne' Giardini, o lungo le viottole de' Poderi, ma ancora per dispensarne ad altri, o in dono, o ad onesto prezzo, il che può produrre una rendita di qualche considerazione.

La principale avvertenza in questa materia si è di far sempre degl'innesti delle frutta più squisite, e di distinguere in varie file le specie diverse, onde con far poscia una nota numerica dalle stesse file d'arboscelli, si possa in un quaderno esprimere di contro al numero quella specie che è situata nella propria fila del semenzaio, o della nestiaia.

Un'altra avvertenza si è di continovare ogni anno gli opportuni lavori, ed ingrassamenti del semenzaio, acciò la terra rimanga sempre bene stritolata, e condita per nutrire con un ottimo sugo le tenere piante, onde acquistino una buona costituzione, e per dir così, un grato e robusto temperamento. Giova molto di nutrire l'infanzia delle piante con una sollecitudine che abbia qualche somiglianza con quella che si usa per gli animali nella loro più tenera età.

Molte Pianta fruttifere si moltiplicano ancora per mezzo delle vermine, che nascono al piede dell'Albero, procurando di staccarle con un poco di radica. Queste, ancora stimerei, che utilmente si potessero porre nel semenzaio acciò profittassero del buon nutrimento nella produzione, ed estensione delle radiche avanti di essere trapiantate ne' siti per cui sono destinate.

Oltre le Pere, e le Mele, ci sono molte altre frutta di pregio singolare, ed io stimo, che alla maggior parte possa convenire, per dir così, la buona educazione del semenzaio.

Le Pesche meritano molta considerazione, perchè sono delle più belle, e delle più stimate frutta dell'Estate, e dell'Autunno.

Ho de' riscontri, che gli noccioli delle Pesche producano, quando son piantati, la stessa qualità di frutta, da cui sono stati cavati. Vero è però che gli Alberi provenuti dal nocciolo, e non annessati, non producono frutta di così bella mole, nè di sapore così grato, come fanno  
gli

72  
gli Alberi emendati, e ringentiliti dall' innesto. Oltre di che spesso degenerano, e scadono, per dir così, in altre spezie inferiori, che quasi sembrano insalvaticchite.

Stimerei pertanto, che giovasse di fare un semenzaio di Pesche, con piantare i noccioli di quelle specie, che si stimano migliori, e con preparare la terra conformemente alla natura di questa pianta.

Essa ricerca un terreno sciolto, e leggiero, che non sia punto arido, ma fresco, e se nell' impasto del medesimo si trova della sabbia molto fina, gli Alberi divengono più prosperosi, e le frutta che ne provengono, sono più grosse, e di pasta che abbonda di umore molto più delicato.

Ho fatta osservazione, che ne' contorni di Firenze si trova una gran copia delle frutta più pregievoli di quasi tutti i generi, ma convien fare un'eccezione rispetto alle Pesche. Ci sono quelle che si chiamano della maddalena, le cotogne, e le moscadelle, e poi molti altre quasi salvatiche.

Non poche altre spezie sono frequenti, e si hanno in pregio in Lombardia, e singolarmente ne' contorni di Verona, e di Modena. In Francia, e specialmente nelle vicinanze di Parigi se ne trova una maggior varietà, e molte sono di sapore gratissimo. La perfezione della pesca consiste nell' essere di pasta tenera, e molto sugosa, e nel sapore non deve molto predominare l'acido, ma questo deve essere molto superato dal dolce. In Toscana ho riconosciuto, che la maggior parte delle pesche sono di pasta assai tenace, e molte sono scarse d'umore, ed in esse l'acido prevale notabilmente al sapore dolce. Può essere che questo provenga dalle qualità del terreno; ci sono però alcuni siti più convenienti degli altri, ed in quelli gioverebbe di far varie prove; ma l'avvertenza più generale si è, che si diffondano in molta copia gl' innesti di quelle specie, che i Sigg. Lorenesi hanno fatto venire di Francia, la maggior parte dalle quali sono eccellenti. Sarebbe anche assai facile di far venire dalla Lombardia i noccioli delle pesche migliori per piantarli. Il compimento della diligenza poi sarebbe il far venire con celerità ne' debiti tempi le marze delle più pregievoli spezie per farne degl' Innessi. Presso Verona si gusta una sorta di quelle pesche, che da' Franzesi si chiamano *Pavies*, la pasta dalle quali non si spicca dai Nocciolo, e sono di grossezza, e vaghezza straordinaria, hanno un gratissimo odore, ed un sugo abbondante, e dolcissimo, e durano anche sino alla metà dell' Autunno.

*Il resto si darà nella futura Veglia.*

---

In Firenze, nella Stamperia di S. A. R. Con Li. de' Sup.

Num. 19.

Del dì 1. Ottobre 1767.

## S E G U I T A N O

le Osservazioni, ed avvertenze sopra la maniera di coltivare  
gli Alberi fruttiferi.

△

G. C.



Rispetto alle Sufine, la Toscana mi sembra provveduta delle specie migliori, ma alcune di queste non sono molto dilatate, e meritano una moltiplicazione più estesa. Quelle che si chiamano, della *Regina Claudia*, sono a mio giudizio le più delicate, e cominciano ad essere molto apprezzate, e moltiplicate. Ottime sono le verdacchie di Roma, le Cate-lane bianche, quelle di Santa Monaca, le Pernicone, e le Perniconcine. Alcune gialle, che da alcuni si chiamano della Regina, ed altre di straordinaria grossezza, e di pasta molto delicata, che si trovano nel Giardino di Casa Niccolini in via dell' Annunziata sono degne d' essere apprezzate, e moltiplicate, come pure le Mirabelle. Di quelle che maturano tardi, e che non si debbono cogliere, se non quando dalla pianta hanno ricevuto l' ultimo, e più raffinato nutrimento, io ne conosco tre specie, cioè la Semiana, la Sufina di Granata, che trovasi a Cafaggiolo, e che è quasi ignota nel rimanente della Toscana, e quella che è piccola come una Ciliegia, ed ha un colore che partecipa del bianco, e del verdognolo. Tutte queste hanno il loro pregio, e l' ultima, che ordinariamente è assai seconda di frutta collocate su i rami, quasi a foggia di grappolo, matura tardissimo, e può adornare la Tavola nel principio dell' Inverno.

Nel semenzajo possono collocarsi, e nutrirsi a dovere le pianticelle di Sufine, e provenute da Noccioli, e propagate per mezzo delle Barbatelle, per poscia innestarle colle marze delle specie migliori, e per annessarvi anche sopra de Peschi, e degli Albicocchi.

Non mi diffonderò sopra le Albicocche, perchè in Firenze, anzi in Toscana sono note le specie migliori, ma non tutte egualmente sono dilatate, onde converrebbe moltiplicate più accuratamente la serie loro, cominciando dalle primaticce, sino alle più tardive. Quelle che si chia-

T

ma-

mano di Malta, e che sono state trasportate a quell'Isola da i contorni di Tripoli di Siria, sono di sapore gratissimo, e meritano di essere moltiplicate. L'Albicocca nera, che da alcuni anni è stata introdotta in varj Giardini di Toscana, e di aspetto raro, e singolare, ma non corrispondendo il sapore, che è troppo acido, ed austero, non mi par degna d'esser molto apprezzata.

Li Fichi si moltiplicano assai facilmente per mezzo delle Barbatelle, ma io mi persuado, che l'artificio dell'Innesto possa perfezionare assai questa Pianta. Nella Toscana se ne trovano molte spezie di squisito sapore, come li dottati, li brigiotti, ed i verdini. Meritano d'essere più dilatati li fichi gentili, ma non tutte le qualità de Terreni ad essi convengono. Amano il terreno leggiero, grasso, e fresco. Ne contorni di Roma acquistano un preclaro sapore. Tanto nella Lombardia, come nel Regno di Napoli, se ne trovano alcune spezie molto pregevoli, che non sono in Toscana, e non sarebbe difficile di procacciarne ne debiti tempi alcuni fascetti di rame, per farne degl'innesti.

Un Giardiniere di verde età, ed intelletto sagace potrebbe fare una prova, che forse gli farebbe onore, con far germogliare nuove spezie, o per dir meglio nuove varietà di fichi. Dovrebbe destinare all'intento due, o tre vasi grandi da agrumi, e riempirli d'ottimo terriccio, con aggiugnervi una discreta quantità di cenere avanzata da i bucati, e con versarvi sopra, ed impastarlo con un poco di fondo di botte, in cui sia stato un vino eccellente, e spiritoso, come sarebbe il Moscadello, ed il Leatico. Dopo aver lasciata riposare per qualche tempo una tal mescolanza, in modo che ne sia esalato il calore troppo abbondante, si dovrebbero spargervi varj piccoli semi delle migliori sorta di fichi, ed allevarne con diligenza le pianticelle, che più prosperamente germogliassero, per poi trapiantarle in siti convenienti. Col progresso del tempo si vedrebbero per avventura de fichi di non usata qualità, e di sapore alquanto diverso dagli altri, e chi sa che non sorgesse qualche spezie, o varietà, da cui le già note venissero superate nella squisitezza del sapore, giacchè pare indubitato, che le diverse qualità de terreni combinate colla coltivazione più, o meno diligente, o colla più, o meno perfetta esposizione a i raggi vivificanti del Sole, abbiano prodotte le tante mirabili varietà, che si osservano nelle frutta del medesimo genere.

## PARAGRAFO SECONDO

*Della potatura degl' Alberi fruttiferi, e delle altre operazioni, che hanno connessione colla medesima.*

L'artificio della potatura degl'alberi fruttiferi può riguardarsi come il capo d'opera d'un esperto, e sagace Giardiniere, e produce utilissimi effetti. Una tale operazione è destinata a far produrre alle piante una  
bella

bella figura, ed un aspetto aggradevole, ed altresì a promuovere in essi un ubertosa fecondità. Ciova anche assaiissimo alla loro conservazione, ed a ringiovenirle quando è d'uopo. Con mia somma maraviglia ho osservato ne contorni di Parigi, dove l'arte del Giardinaggio è nella sua perfezione, che gli più esperti Giardinieri fanno, come suol dirsi, delle piante tutto quello che loro aggrada, le guidano a quel termine che vogliono, e sottomettendo la circolazione del sugo nutritivo a regole ingegnose, utili, e sicure, ottengono quasi sempre l'intento loro rispetto alla vaghezza, e fertilità dell'Albero, e ne risanano bene spesso le infermità.

Ne' deliziosi contorni della Città di Firenze tre spezie di piante trovansi ottimamente coltivate, cioè gli Agrumi; le Viti, e gl'Ulivi; e come ognun sa, questo succede non solamente per l'opportuna cultura, e preparazione del Terreno; ma ancora per mezzo d'una diligente, ed ingegnosa potatura ne' debiti tempi. Questo giornaliero esperimento avrebbe dovuto convincere non meno i Giardinieri, che li più abili Contadini, della necessità di potare con eguale avvedutezza le piante fruttifere, ma generalmente parlando, ciò non è accaduto, anzi in molte Persone di Campagna sono tenacemente annidati molti pregiudizi sopra questa materia, ed alcuni credono per fino, che lo spogliare un albero di qualche ramo sia lo stesso, che spegnere in parte la sua fecondità.

Ho determinato di registrare in questi fogli alcuni avvertimenti da me raccolti, o per mezzo delle osservazioni fatte nei Giardini di Parigi, o colla lettura d'abili Autori, per invogliare, animare, ed istruire le persone, che essendo destinate alla cultura delle piante fruttifere, bramano di perfezionare la loro industria, e di moltiplicare le produzioni più deliziose della terra.

Confesso però di non essere in grado di esporre le maggiori finzze dell'arte di cui si tratta. Sono queste di grandissimo numero, e molto variate, non solamente rispetto a i diversi generi delle frutta, ma ancora relativamente a diverse spezie molto affini tra loro. Inoltre la differenza de' climi, e le diverse qualità de' terreni impongono la necessità di variare notabilmente le maniere della potatura. Ma l'ingegno fecondato, per dir così, da i primi rudimenti, sarà in grado di formare molte altre regole più particolari, valendosi delle osservazioni, e delle esperienze, e facendo talvolta delle prove, e de' tentativi, che forse produrranno degli effetti inaspettati, e maravigliosi.

Avanti di proporre la maniera di fare utilmente la potatura, gioverà far precedere la notizia delle diverse figure che si danno agli alberi fruttiferi, come anche quella delle diverse qualità de' rami di ciascuna pianta.

Le figure degli alberi fruttiferi si possono dividere in cinque.

La prima è di quelli che si chiamano a spalliera, e s'appoggiano alle muraglie de' Giardini, e delle abitazioni, distendendosi accortamente i rami, per avere la vaghezza della veduta, e per promuovere una

pro-

produzione copiosa di buone frutta. Non è questo il luogo di esporre gli avvertimenti suggeriti da più abili Autori per regular bene le spalliere. Osserverò di passaggio, che si deve avere molto riguardo al clima in cui si trova il giardino, ed all'esposizione che hanno le muraglie che vogliono adornare di piante, a i diversi punti cardinali dell'orizzonte, cioè all'Oriente, al Mezzogiorno ec. Aggiugnerò che potendosi fare la spesa del mandorlato, giova moltissimo per la maggior bellezza della spalliera, e per la cultura più agevole, e più prospera delle piante.

La seconda figura è quella, che si chiama contro spalliera. Questa denominazione, a parer mio, è derivata dal sito in cui si pongono gli alberi, perchè trovandosi accanto alle spalliere un viale, o una viottola, si dispongono le piante oltre il viale, o la viottola dirimpetto alla prefata spalliera, e si prepara ad esse un sostegno, con mettere in giusta distanza delle colonne di quercia, ed altre legna durevoli, e tra l'una, e l'altra s'intrecciano regolarmente o delle canne grosse, o delle bacchette, o randelli consistenti, per estendervi sopra, o per fissarvi li rami delle piante. Non solamente perciò si pratica lungo le viottole situate presso le spalliere, ma anche in altre parti dell'Orto, e del Giardino, onde anche i viali di mezzo, e di traverso possono essere ornati di contraspalliere, e ciò suol avere principalmente un ottimo successo ne Paesi, o nelle situazioni, dove nell'estate si soffre un gran caldo, perchè il riverbero troppo infiammato delle muraglie nuoce spesso a i rami delle spalliere, il che non accade a quelle delle contraspalliere. Ho vedute in alcuni giardini delle pergole formate di alberi fruttiferi, ma non sono punto propenso ad approvare una tale disposizione, specialmente trattandosi di frutta d'Autunno, e molto più di quelle da Inverno, perchè l'ingombro de rami, e delle foglie non lascia trapassare abbastanza i raggi del Sole, o diminuisce la ventilazione, ed il giro dell'aria, onde le frutta non acquistano nè il colore più bello, nè il più delicato sapore. Si può forse limitare questo concetto relativamente alle frutta d'estate, le piante delle quali possono avere bisogno di qualche moderato riparo contro gli ardori del Sole, per maturarsi più agiatamente, e senza soverchia dissipazione dell'umore loro nativo.

Nè stimo che possa opporsi l'empio di molte specie di Uva, che prosperano infinitamente meglio nell'esser disposte in forma di pergole, che in qualsivoglia altra maniera. In primo luogo giova osservare che le proprietà particolari di quelle uve sono diverse da quelle di molte specie d'alberi fruttiferi. Secondariamente conviene ancora riflettere, che le uve delle pergole non giungono mai ad una perfetta maturità, e non acquistano il bel colore, che è loro proprio, se le pergole dalla parte di sopra principalmente, e anche ne lati non sono molto schiarite, con avere molte aperture, per le quali libero si renda l'adito a i raggi del Sole, e dell'aria.

*Il resto si dirò nella futura Veglia.*

In Firenze, nella Stamperia di S. A. R. Con Lic. de' Sup.

Num. 20.

Del dì 15. Ottobre 1767.

## S E G U I T A N O

*le Osservazioni, ed avvertenze sopra la maniera di coltivare  
gli Alberi fruttiferi.*

△  
G. C.



Egli ameni contorni della piccola Città di Tivoli si veggono a migliaia le pergole, dalle quali con gran guadagno degli Abitanti si produce, e si matura a perfezione l' uva *Galletta*, ed un altr' uva chiamata *Pergolese* di più tarda maturità, di grossissimi grappoli, e di grani, che nella mole, nel colore, e nella consistenza sono assai somiglianti alle susecine chiamate *Perniconcine*. L' esperienza ha insegnato ai Tivolesi, che le Pergole debbono avere i tralci molto diradati, e nell' approssimarsi il tempo di cogliere i grappoli, levano molte foglie d' intorno, onde non restando ingombrati da nessuna parte, acquistano un bellissimo color giallo, e si riempiono d' un sugo dolcissimo. Mirando dall' alto quel gran numero di pergole assai contigue, pare che si scorga un vaghissimo, e vastissimo tappeto verde, e passeggiandovi sotto avanti la raccolta si veggono con piacere sospesi a migliaia li grappoli, e quelli dell' uva *Galletta* sono adorni di grani lunghi, non ammassati, e pieni di umore.

Noterò finalmente, che nelle vicinanze di Firenze le nobili, e saporose uve *ser Alamanna*, e della *Regina* si coltivano a mezza pergola lungo le muraglie de giardini, con lasciare pochissimi occhi ai tralci da frutto, e se in qualche orto, o podere si veggono delle pergole intere, per lo più sono tessute con viti, che producono uve da far vino, e ne producono bensì in molta copia, ma tanto il sapore di quelle uve, quanto la qualità del vino, che ne proviene, sono di basso grado.

La terza figura degl' alberi fruttiferi è quella che in Francia si chiama *Buiffon*, et in Italia chiamasi *Albero nano*. Non può esprimersi con quant' arte, e con quanta diligenza sieno coltivate ne giardini di Parigi queste piante a *Buiffon*, le quali per la maggior parte sono di pere, e di mele d' Autunno, e da Inverno. Hanno precisamente la forma d' un imbuto, essendo vote affatto nel mezzo. Li rami che formano,

V

per

per dir così, la sostanza dell' Albero, cominciano a dilatarsi due palmi in circa sopra il suolo. Sono condotti fino all' altezza di quattro, o cinque braccia, per quanto mi pare; e per mezzo del taglio non si lasciano trapassare quella misura. Producono lateralmente molti, e molti ramiscelli da frutto, che colla diligente potatura sono ridotti al numero, e alla lunghezza che conviene. Questi *Buiffon* si caricano a suo tempo di gran copia di bellissime frutte, che pendono per la maggior parte nel contorno esteriore, e pare quasi talvolta, che la loro quantità oltrepassi il numero delle foglie.

Evvi un'altra vaghissima sorta d' alberi nani, che sogliono essere disposti lungo le viottole in mezzo ad altre piante più alte, ma con giusta distanza. Producono esse mele di ogni sorta, ma l' innesto però dee farsi sulla mela detta di Paradiso, che vegeta presto, abbonda di sugo, e non è propensa per natura ad alzarsi molto sopra terra. Si potano queste piccole piante con somma cura, e si ha il piacere di mirarle più cariche di frutte, che di foglie, quantunque non siano più alte di circa tre palmi.

In molti Giardini d' Italia si è procurato d' allevare degl' alberi nani a somiglianza de *Buiffon* di Francia, ma per quanto mi è accaduto d' osservare, dalle piante di tal figura, non si raccoglie gran quantità di frutte. La cagione della scarsa fecondità stimo che sia l' ardore dell' Estate, il quale generalmente nel clima dell' Italia è molto maggiore che non è quello di tal stagione in Parigi, e ne suoi contorni, essendo quella gran Metropoli più di noi vicina al Polo per l' intervallo all' incirca di cinque gradi. Bene spesso nelle parti più fertili dell' Italia è molto rara la pioggia durante l' Estate, e la terra lungamente percossa dai raggi solari s' infiamma, e vibra per riflessione un vivo calore d' ogn' intorno, onde le piante vicine, e singolarmente i loro rami ancor teneri rimangono scarsi d' umore, ed offesi nella circolazione di quello che ad essi rimane. Quindi succede, che poche sono le frutte condotte a maturità.

Stimerei per tanto: che chi fosse vago d' avere nel suo orto, o giardino degl' alberi nani, dovesse avere l' avvertenza di non piantarli verso l' aspetto più ardente del Sole, e probabilmente l' esposizione del Levante sarà la migliore. Inoltre si può cominciare ad estendere i rami in un' altezza dal suolo alquanto maggiore che non è quella che si usa ne contorni di Parigi. Si possono lasciare in mezzo alle piante li rami da legno con qualche maggiore abbondanza che non si fa ne Giardini di questa Capitale, affinchè la sferza più cocente del Sole estivo sia riparata da maggior numero di foglie. Finalmente se gli alberi prefati saranno disposti vicino alle terre, che nella gran siccità soglionosi annaffiare, si scanserà il sinistro effetto del troppo violente, e copioso riverbero de raggi solari. Vero è che il terreno da orto largamente irrigato, e concimato, non somministrerà a tutte le specie degl' alberi fruttiferi, e singolarmente alle pere un' sapor vivace, e delicato.

La quarta figura degl' Alberi de quali si tratta è quella che in Francia si chiama a *Demitige*, e che noi possiamo chiamare a *Mezzo Tronco*. Si lascia crescere la pianta fino all' altezza in circa di tre braccia, quindi s' estendono, e si allargano i rami, dirò così, Maestri, e per mezzo del taglio non si permette che s' allunghino molto più di due braccia. Una sensata, e diligente potatura fa produrre a questi alberi un aspetto assai vago, e l' accortezza d' un esperto Giardiniere ha tutta la facilità di non laiciarvi sopra neppure un ramoscello inutile; onde non meno accresce la bellezza del Giardino, di quel che promova abbondanza d' ottime frutte.

Io darei volentieri la preferenza agl' alberi di questa figura nel clima dell' Italia, e ad essi posporrei gli alberi nani; e forse questi potrebbero utilmente abbandonarsi. Li primi sarebbero ben collocati non solamente ne Giardini, ma anche in vicinanza delle Ville, dove si volesse fare un Pomario, o similmente in un Campo, sopra di cui fosse spesso rivolto l' occhio del Giardiniere, o d' un Contadino abile, ed ingegnoso, per non omettere la coltura diligente, che è necessaria, e per impedire la depredazione delle frutte.

Finalmente la quinta, ed ultima figura di cui mi accade di ragionare, e quella che in Francia si chiama a *plein vent*; e che noi possiamo chiamare *Alberi lasciati in libertà* (però fino a un certo segno) di sollevarsi in alto, ed allargarsi d' intorno. Le piante di questa classe sono in numero molto maggiore di tutte le altre, perchè non solamente se ne allevano ne' giardini, e negl' orti, o in uno spazio destinato ad esser pomario, o come dicesi in Francia *Verger*, ma ancora se ne dispongono molti ne poderi, e nelle vigne, onde da i medesimi certamente proviene la grande abbondanza delle frutte d' ogni genere. L' avvertenze circa le potature sono di minor numero, e di minor fatica nell' esecuzione rispetto a questi alberi dell' ultima figura, che non son quelle destinate alla coltivazione delle altre classi; ed il bisogno dell' istruzione rispetto alle medesime è tanto maggiore, quanto è più generale, più dannosa, e più irragionevole la trascuratezza degl' uomini di campagna, la conservazione, e la coltura di essi.

Convieni ora passare alla dilucidazione d' un altro elemento dell' arte di cui si tratta, cioè all' indicazione di varie sorta di rami, che germogliano, e crescono sopra gli alberi fruttiferi, e delle loro qualità buone, e nocive.

L' enumerazione delle diverse sorte di rami è più, o meno copiosa appresso gli Scrittori più accurati d' Agricoltura, secondo il sistema con cui hanno ridotto in arte le loro osservazioni. Io mi prevalerò di quello dell' Autore del Libro intitolato. *Le Jardinier solitaire*, il quale riduce i rami a cinque classi.

La prima è quella di rami a *Bois*, cioè rami da legno. Formano questi l' ossatura della pianta, ed il taglio, e potatura de medesimi deve farsi con riguardo alla figura che si vuol far prendere alla pianta.

La

La seconda classe è quella de rami da frutto. Questi sono le parti più pregevoli degl' alberi: sono di minor grossezza de precedenti, ma appariscono ben nutriti, ed hanno gli occhi, come suol dirsi, o i germi assai vicini gli uni agli altri, ed ostendono una certa vigorosa gonfiezza, che è la caparra della loro fecondità.

La terza è de rami detti da i Franzesi *Gourmands*, e che noi possiamo chiamare *rami ingordi*, ovvero, come da alcuni si nominano, *succhioni*. Spuntano essi con vigore sopra i rami da legno più robusti, e sogliono esser diritti, e lunghi, hanno la corteccia liscia, e gli occhi, o germi assai tra loro lontani, e piccoli altresì, e stacciati, onde lateralmente non producono se non ramoscelli sottili da foglie, se la potatura non gl' emenda, quando si giudica a proposito per qualche ragione di non recidergli affatto, il che però convien fare assai spesso.

La quarta è de rami detti *defaux Bois*, cioè di falso legno, e son quelli che nascono come i precedenti, sopra i buoni rami da legno, ma senza dimostrazione di vigore. Sono gracili, e tendono ad allungarsi. Hanno i germi distanti tra loro, ma privi di sugo, e la parte lignosa ricoperta da una sottile, e liscia scorza, non ha punto di consistenza. Questi rami in tutte le piante di qualsivoglia figura debbono inesorabilmente recidersi.

Finalmente la quinta, ed ultima classe quella de rami chiamati da Franzesi *Branches Chiffones*, e che noi possiamo distinguere col nome di rami storpi, di brutto aspetto, e nati dove non possono far altro, che cagionar confusione. Sogliono esser sottili, e spesso compariscono sotto i rami grossi dell' albero, o nella parte interiore di esso, e non sono atti a produrre legno buono, nè frutte; onde sottoporre si debbono alla stessa condanna de precedenti.

Premesse le allegate descrizioni, e notizie, ristringerò il discorso ad alcuni avvertimenti, che potranno eccitare la sagacità de Giardinieri, e degli Uomini di Campagna più ingegnosi a fare delle riflessioni, e dell' esperienze, ed a perfezionare reciprocamente le une, coll' altre, per accrescere nella Toscana l' industria, e l' utilità rispetto alla coltivazione degl' alberi fruttiferi.

Primo. Lo scopo primario di quest' arte, è di sottomettere, per dir così, alla volontà dell' esperto coltivatore il corso, e la circolazione del sugo delle piante. Questo pregiato umore, che è il principio, e la materia della vegetazione, è in parte destinato a formare, a nutrire, e ad ingrossare i rami da legno, e per l' altra parte è dalla natura assegnato al principale suo intento, che è la formazione del frutto, e de semi, affine di perpetuare la specie. Quella parte di sugo, che alimenta, e conduce alla robustezza i rami da legno, è meno depurata, e meno raffinata dell' altra.

*Il resto si darà nella futura Veglia.*

CONTINUAZIONE DELLE VEGLIE APPARTENENTI  
ALL'ECONOMIA DELLA VILLA.

Num. 21.

Del dì 1. Novembre 1767.

S E G U I T A N O

le Osservazioni, ed avvertenze sopra la maniera di coltivare  
gli Alberi fruttiferi.

Δ  
G. C.



Questa seconda passando, e circolando dentro a vasi, o canali sottili, e finissimi, e per essi filtrandosi, depone le particelle più materiali, ed inerti, e quindi in essa si va perfezionando a poco, a poco coll' aiuto del vivifico calor solare. La mescolanza de sali più puri della terra, e dell'aria, con un aura uliginosa, o vogliam dire, oleosa, che è il principio dell' attività delle piante, ed è quello spirito, che per mezzo della distillazione si cava da i liquori fermentati delle frutta, e da varie sorte di grani. Il medesimo cagiona precedentemente la fermentazione dopo che è stato, per dir così, sprigionato, o coll' azione del pestare, e sritolare, come accade nelle Uve, nelle Mele, nelle Pere, e nel sugo della canna di zucchero, o per mezzo dell' opportuno, e regolato innaffiamento, come avviene circa il frumento, l' orzo, ed il riso. Quest' aura, o spirito, animando, per così dire, il sugo, o l' umore più fino delle piante, lo rende capace in un determinato periodo di tempo, di produrre, nutrire, e maturare la sostanza delle frutta, e de loro semi.

Il diligente Coltivatore deve applicarsi a seguire avvedutamente le tracce della natura, avendo la prima mira nell' allevare le piante giovani, di promuovere la produzione de rami da legno sopra il tronco, e di far prendere ad essi una bella, e conveniente figura. Il tronco deve esser diritto, e non deve avere magagne da veruna parte. Quando cominciano a spuntare i rami, che devono formare la corona dell' albero, e sono atti ad essere sottoposti al taglio, o potatura, conviene accortamente assegnare a ciascuno il sito preciso, dove ha da crescere, e da fortificarsi, secondo la figura a cui è destinata la pianta. Io tralascero di parlare in questo luogo degl' alberi delle prime quattro figure che si sono descritte, non già perchè l' educazione, dirò così, de medesimi non ricerchi un singolare artificio, anzi maggiore deve essere la sollecitudine,

e più frequente l'opera del coltivatore intorno ad essi, che intorno agli alberi, a i quali si lascia ne Pomarj, o ne Campi maggior libertà di vegetazione per ogni parte. Ma perchè quest' ultima classe è sommamente trascurata, e perchè la negligenza de Contadini è radicata sopra vane, e false supposizioni, stimo che sia per essere pregio dell' opera l' allungare alquanto il discorso sopra le istruzioni opportune alla classe medesima.

Al tronco che si va fortificando, e che incomincia a produrne i rami laterali da legno, convien prefiggere quell' altezza, che si stima utile alla situazione destinatagli, ed alla qualità del terreno in cui deve crescere. Se il terreno è fecondo, e se l' inalzamento dell' albero è preferibile ad una più corta misura per adombrar meno le piante vicine più basse, si possono lasciar salire liberamente tanto il tronco, o fusto di mezzo, quanto i rami maestri da legno. Se l' ombra non può pregiudicare, e se il terreno è magro anzi che no, gioverà ritenere la pianta dentro limiti più ristretti quanto all' altezza, e quanto all' ampiezza della Corona. Stimo, che non sia ordinariamente di grande utilità il permettere a a molte spezie d' alberi fruttiferi d' inalzarsi soverchiamente, come alli Peri, ai Meli, al Pesco, al Susino, e ad alcuni altri, perchè è più difficile in una grande altezza di spogliarli dei rami inutili, o nocivi. Al Noce, ed al Fico si può lasciare maggior libertà, benchè quanto al fico giovani molto di fargli una giusta potatura de rami troppo affollati, e confusi.

Nel disporre un albero giovane ad una bella, e seconda figura, conviene allevare d' intorno tre, o quattro rami principali, e far loro prendere un abbondante nutrimento, e la necessaria fortezza, con recidere i rami secondarj, che spuntano di sotto, o all' intorno irregolarmente. Li rami primarj debbono essere allargati, acciò nel loro accrescimento abbiano una giusta, e regolata dilatazione, e se inclinano ad accostarsi l' uno all' altro più del dovere, si possono astringere ad una giusta distanza con un cerchio di falcio, o con qualche legatura. Li predetti primarj rami debbono condursi ad una uguale altezza, acciò la distribuzione dell' alimento sia uguale da tutte le parti, tanto per nutrire la sostanza legnosa, quanto per la produzione delle frutte. Lo spazio interiore degli alberi deve essere più tosto aperto, che no, specialmente rispetto a quei, che producono frutte d' Autunno, e da Inverno, perchè l' ingresso, e l' aggiramento dell' aria, e de raggi solari, contribuisce moltissimo alla squisitezza del sapore delle frutte, ed a procacciare ad esse un vago colore.

Queste avvertenze sono principalmente utili rispetto ai meli. Questa pianta suol crescere, quando si lascia in libertà, a foggia di denso cespuglio, sollevando in alto con vigore il tronco di mezzo, e producendogli intorno diversi rami folti, e robusti, che quasi si toccano l' uno l' altro. Quindi ne procede, che i predetti meli tardi si mettono, come suol dirsi, a frutto, ed o non ne producono mai con giusta abbondanza,

za, o se ne producono, ciò avviene dopo molti anni, e dopo che sono periti molti rami per difetto di nutrimento, e quei che rimangono, sono bensì fecondi, ma non in tutti gli anni, e non hanno quasi mai una bella disposizione. Stimo per tanto, che giovi assai di recidere ai meli il fusto del mezzo, e di allevare, e condurre a robustezza quattro, o cinque dei più belli rami all'intorno, lasciandogli salire moderatamente a proporzione della fertilità del suolo dove si trovano, ed obbligandogli nel mezzo ad una conveniente dilatazione.

Rispetto agli alberi che producono frutta da Estate, son di parere che lo spazio intorno possa lasciarsi più occupato da rami, per moderare l'impeto troppo violento de' raggi del Sole.

Secondo. Dopo che si è condotto l'albero fruttifero ad avere nella sua età giovanile una bella, e giusta disposizione, e figura, egli è d'uopo di far uso del taglio, o potatura verso il mese di Febbrajo, e di Marzo per mantenere la buona simetria de' rami durante il loro ingrossamento, e moltiplicazione, e per promuovere la produzione d'una moderata abbondanza di belle, e squisite frutta.

Una gran diligenza, ed un soprassino discernimento si ricerca per la potatura delle piante delle prime quattro figure. Si deve recidere ogni ramo secco, e spogliato, e tutti quei di falso legno, e gli altri, che i Francesi chiamano *Chiffones*, cioè storti, malfornati, e che cagionano confusione. Li rami ingordi, ovvero *Succhioni*, debbono anche essi ordinariamente recidersi, ma con una limitazione, cioè debbono conservarsi, qualora sia necessario di guarnire una parte della pianta, che sia rimasta troppo spogliata, perchè col mezzo del taglio, o sia coll'accorciamento, si possono quei rami ingordi ridurre alla qualità di rami buoni da legno, per poi obbligargli a produrre ramoscelli da frutto. Stimei ancora, che si dovesse avere qualche ritegno nel fare strage de' predetti *succhioni*, qualora la pianta si trovasse posta in un suolo, che tramandasse gran copia di alimento. Se la medesima rimanesse spogliata di troppa quantità di rami, il fugo nutritivo che sopravanzerebbe al bisogno de' rami da legno, e de' germi da frutto, che i Francesi chiamano *Boutons a fruit*, farebbe forse un reflusso dispettoso, che potrebbe nuocere al legno, ed ai germi. Ma per ordinario i rami ingordi non si debbono risparmiar, ed io più volte ho biasimata la disposizione di diverse spalliere, sopra i buoni rami delle quali erano lasciati crescere tanti *succhioni*, che formano un confuso cespuglio, simile ad una folta siepe. Da tali mal regolate spalliere, poche frutta si colgono, ed in varj anni si veggono affatto sterili, allegandosi una falsa cagione, che in alcuni anni le piante si riposano, ed in altri producono le frutta. Il vero però si è, che ne Paesi, dove l'arte della potatura è praticata nella sua perfezione, si suol fare una raccolta di frutta assai buona ogn'anno, qualora non accada qualche straordinaria intemperie delle stagioni. Onde per lo più il preteso riposo delle piante è l'effetto della negligenza, e dell'imperizia degli Uomini di Campagna.

La

La mira dunque primaria, che deve averfi nel fare la potatura, è di non lasciare sull' albero alcun ramo inutile, o nocivo. Li stessi rami buoni da legno debbono ritenersi col taglio nella misura conveniente alla forza della pianta, all' ubertà, o magrezza del terreno, ed alla figura prefissa. Li rami da frutto quando sono moltiplicati, non si lasciano vegetar tutti, ma recidendosi li più deboli, si lasciano sussistere li più robusti. A questi stessi non si permette di prolungarsi soverchiamente, ma si potano sopra tre, o quattro occhi, o germi, se sono di Peri, o di Meli, o si lascia loro qualche maggior lunghezza, se la natura della pianta l' esige, come accade de' Sufini.

In somma la finezza dell' artificio consiste nello spingere, per dir così, il sugo vitale delle piante, dove si desidera. Sopra di che è da sapersi, che i vasi, o canali, che negli alberi conducono l' umore nutritivo alla formazione del legno, sono più larghi, e meno sinuosi di quei, che son destinati a fare scoppiare dai germi, o dagli occhi, come suol dirsi, il fiore, e poi a far passare il sugo più puro, e più bene stagionato alla formazione, ed al nutrimento delle frutte, e de' semi. Quando agl' alberi fruttiferi vien concessuta una soverchia libertà, sgorga in abbondanza dalle radici l' umore, e trovando ne canali legnosi un varco più facile, sale, e scorre per essi copiosamente, e si genera una grande abbondanza di rami sterili, e di foglie. Ma se il diligente Giardiniere, o l' ingegnoso Contadino s' applica colla potatura ben regolata a frenare il rapido corso del prefato umore, la parte più fina, e più attiva di esso s' applica con un movimento temperato, e costante ad entrare ne minimi vasi laterali, che sono mirabilissimamente intrecciati affine di promuovere la fruttificazione. Quivi aggirandosi, e ricevendo sempre un più perfetto raffinamento insieme colle altre stille di sugo che successivamente s' insinuano per li vasi dilatati, e s' incorporano con quello che ha preceduto, giugne nel debito tempo a formare la tessitura delle fibre, ed a riempire d' un soave liquore le glandole, o vescichette delle frutte. Nel tempo stesso si stagionano i semi, la tessitura de' quali è d' una finezza incomprendibile. Siccome li sughi, che in certo modo li vivificano sono l' estratto più attivo, e più prezioso di tutte le piante.

Giova anche assai la potatura alla conservazione degl' alberi de' quali si tratta, perchè se il vigore delle radici aiutato dal calore del Sole, tramanda con eccesso l' umore nutritivo ai rami esteriori, ne proviene un eccedente frondeggiamento, onde rimanendo impoverite le radici stesse, come anche il tronco, o li rami maestri, l' albero si dispone a perire. Qualora pertanto si raffrena il corso all' umore predetto per mezzo del taglio, rimangono le radici, il tronco, e i rami principali abbastanza vigorosi, e satolli per continuare con prosperità, e lungamente le loro annue produzioni.

*Il resto si darà nella futura Veglia.*

In Firenze, nella Stamperia di S. A. R. *Con Lic. de' Sup.*

Núm. 22.

Del dì 15. Novembre 1767.

S E G U I T A N O

le Osservazioni, ed avvertenze sopra la maniera di coltivare  
gli Alberi fruttiferi.

△

G. C.



Erve ancora la potatura destramente maneggiata a ringiovanire gli alberi in tutto, o in parte, purchè le radici non siano affatto guaste, ed offese, ed il suolo sia atto a tramandare il nutrimento. Qualora li rami maestri, o alcuno di essi appariscano spossati, e scarsi di bello, e fruttifero frondeggiamento, si scapezzano, come suol dirsi, e lavorando poscia, e concimando a dovere il terreno dentro di cui sono abbarbicati, si vede per lo più rinnovare la pianta, e rivestirsi di molti utili rami. Conviene avvertire una volta per sempre, che quando si recidono rami alquanto grossi, bisogna coprire la parte recisa o con cera gialla, o con pece, o con qualche altra pasta di minor valore, che impedisca l'acqua piovana d'insinuarsi tra il legno, e la scorza, ed anche difenda quella parte debilitata dalla troppa viva impressione de' raggi solari. Non solamente rispetto ai rami grossi, ma anche ai sottili, egli è d'uopo d'usar destrezza nel taglio, acciò non rimanga lacerata la scorza, e disgiunta dalla parte legnosa. Nelle potature più fine si ha riguardo per lo più, che non siano, dirò così, orizzontali, ma giova che sieno fatte a foggia di piano inclinato, lasciando maggior copia di scorza viva sopra la parte, in cui trovasi l'occhio, o il germe da cui debbono scoppiare nuovi rami da legno, e da frutto.

Le regole or ora proposte si osservano con maggiore esattezza, e dirò quasi scrupolosamente nella cultura degli alberi fruttiferi della prima figura, come ho accennato di sopra. Confesso che non è praticabile di usare tanta diligenza intorno agli alberi, che si chiamano da Francesi *a plein vent*, e che noi abbiamo chiamati alberi lasciati fino ad un certo segno in libertà di sollevarsi in alto, e di dilatarsi all'intorno. Ma non è perdonabile la trascuratezza con cui per lo più nella Toscana sono lasciati in abbandono, e quasi affatto privi di qualunque soccorso dell'arte.

Y

Do.

Dovrebbero dunque avvertire gli uomini di campagna di fare sul fine dell' Inverno le potature più facili, e più necessarie, colla doppia mira già indicata d' allevare prosperamente i rami da legno, e di promuovere la produzione, e l' opportuno nutrimento de' rami da frutto non solamente per l' anno imminente, ma ancora, come suol farsi da Giardinieri più accorti, pel susseguente. Egli è d' uopo di recidere li rami secchi sino al vivo: perchè putrefacendosi tramandano il malore alle parti sane. L' albero ordinariamente averà miglior disposizione, se sarà aperto nel mezzo, limitandosi alquanto questa regola rispetto alle piante che producono frutta da estate, come già si è osservato. Per l' aspetto aggradevole dell' albero, si debbono tenere eguali appresso a poco li rami maestri, non lasciandone scorrere in alto veruno a guisa di pertiche.

Coll' affrenare per mezzo del taglio il loro sollevamento eccessivo, si obbligano a produrre lateralmente de' rami buoni da legno, e da frutto, e l' albero rimane convenientemente vestito, ed adorno da tutte le parti. Li rami nocivi già descritti di sopra debbono implacabilmente recidersi, e come già si è notato, può solamente conservarsi qualche ramo ingordo, che sia robusto, quando spunti in un sito buono, che sia robusto, quando spunti in un sito buono, e che si prevegga il bisogno di sostituirlo a qualche ramo da legno, che sia magagnato, o di fargli occupare, e riempire uno spazio, che per qualche accidente sia rimasto voto.

Qualora si veggono li rami da frutto in troppo numero, e quasi aggruppati insieme, conviene diradarli con riguardo alla forza della pianta, e gioverà con che acconciare discretamente quei che rimangono.

Inferirò qui un avvertimento, che mi fu dato da un abilissimo Giardiniere della Certosa di Parigi. In caso che qualche albero da frutto per la bontà del terreno, e per la copia del nutrimento produca in abbondanza de' rami vigorosi, i quali scorrono troppo, senza mettersi a frutto, come suol dirsi, si pone in opera questo espediente. Si piegano, e si torcono leggermente li rami migliori che hanno gl' occhi, o germi più prossimi gli uni agli altri, e più gonfi di umore, e con un giunco si rende stabile la loro torcitura annodandogli ad un altro ramo. Si scorgerà infallibilmente, che quella pianta diventerà ben presto feconda. La cagione può dedursi da ciò che si è notato di sopra; cioè che il sugo nutritivo essendo astretto a rallentare il suo corso, si determina a fecondare i germi, ed a produrre, e nutrire le frutta.

3°. Dopo aver poste in opera colla più diligente maniera le avvertenze specificate di sopra, non dee l' abile Giardiniere, o il sagace, ed esperto Contadino abbandonare il governo delle sue piante nel rimanente dell' anno. Diverse operazioni debbono farsi con sollecitudine, ed accortezza nel tempo della Primavera già adulta, quando essendo passato lo squallore del verno, ed essendosi rivestiti gli alberi di belle frondi, e di vaghissimi fiori, cominciano a tramandare nuovi verdeggianti ramoscelli, ed a far comparire ben formate, e ben figurate le tenere frutta. Li  
Giar-

Giardinieri Francesi chiamano *Ebourgeonnement* l'operazione che dee praticarsi in tal tempo. Consiste principalmente nel visitare con diligenza le piante per isvellere que' piccoli, e teneri rami che si riconoscono per superflui, e nocivi. Si suole sottoporre alla condanna quei che nascono in sito non conveniente alla bella simetria della pianta, come pure quei che trovandosi assai vicini ai rami da frutto, non sono atti che a depredate inutilmente l'umor fecondo, ed a sottrarre il necessario alimento ai germi di bella speranza. Tutti i coltivatori delle vigne non trascurano una simile diligenza intorno alle viti, spogliandole de rami che sono chiamati *basardi*, e che, se non erro, da alcuni sono chiamati *rimessicci*. Lo stesso si pratica da giardinieri rispetto alle piante d' agrumi, le quali si vanno utilmente spogliando di quei ramoscelli, che possono diminuire con uno sterile ondeggiamento la robustezza del tronco, o de' rami principali. Mi pare che questa operazione sia chiamata dagli Autori Latini *furculorum avulsio*. Non può quella praticarsi in una sola visita delle piante, conviene osservarle più volte in vari giorni, mentre dura a salire dalle radici in maggior abbondanza l'umore nutritivo, e fa d'uopo distinguere con avvedimento quali ramoscelli si debbano svellere, e quali convenga di preservare, potendo succedere che alcuno de' nuovi rami debba allevarsi per fare la sostituzione a qualche ramo vicino, che sia magagnato, o spollato. Egli è necessario altresì d'avvertire che non tutte le spezie degli alberi fruttiferi debbono egualmente privarsi de' nuovi germogli, ed anche quei d'una stessa specie debbono essere diversamente trattati secondo l'eligenza delle diverse forme, o figure alle quali sono stati condotti. Giova anche moltissimo l'aver riguardo all'indole del terreno che alimenta le piante, perchè più parco dee essere lo spogliamento de teneri rami in una terra ubertosa, che in un'altra più scarsa d'umore sostanzioso. In somma l'eccellenza maggiore, e l'industria più fina, e più facile in ogni genere di coltivazione non risulta, se non dalla combinazione di molte, e replicate esperienze sottoposta all'esame, ed all'esercizio di persona sagace, che con animo costante, e disposto a cavar profitto dagli stessi suoi sbagli, aspiri vivamente a perfezionarsi nell'arte sua.

Si riduce da molti Giardinieri Francesi alla prefata operazione, che chiamano *Ebourgeonnement*, la diligenza, che si esercita nel diradare le tenere frutte sopra un ramo che ne sia rimasto troppo copiosamente caricato. Si ammirano dagl' inesperti Contadini li rami, per esempio d'un Pero, o d'un Melo quando sopra di essi veggono ammassato un gran numero di piccole frutte, e si lusingano in quell'anno di godere una grande abbondanza. Rimangono però deluse le loro incaute speranze in due maniere, o col vederne cadere immaturamente una gran copia, dopo avere smunto, in pregiudizio delle frutte, che rimangono, il ramo produttore, o qualora ne resti un buon numero, collo scorgere, che nell'approssimarsi il tempo della maturità, non pervengono ad una giusta grossezza, e nel gustarsi, si trovano composti poco meno, che di sole fibre-

fibre tenaci, che sono la primogenia orditura del frutto, senza quella copia di glandole, o vescichette ripiene di grato umore, dalle quali proviene il compimento dell'organizzazione, ed il delicato sapore.

Qualora dunque nel visitare le piante, si ravvisa in alcuni rami maggiore abbondanza di piccole frutte, di quello che corrisponde alla quantità dell'alimento che può essere ad esse somministrato sino alla maturazione, col mezzo delle forbice si recide il gambo a quelle di minore comparfa, e si lasciano solamente le altre, che coll'essere lautamente pascite sono per acquistare una bella mole, un color vago, ed il sapore più fino, che conviene alla loro specie. Anche per quest'opera si ricerca molta perpicacia d'ingegno per scandagliare non meno la forza del ramo, ma anche quella di tutto l'albero, e del suolo che lo nutrifce.

Per lo stesso scopo di poter cogliere a suo tempo le frutte della maggior perfezione, si usa un altro espediente, il quale si chiama da Giardinieri Francesi *Pincement*, e noi possiamo nominarlo lo *spuntamento* delle vette di quei rami sopra i quali si veggono già allegate, come suol dirfi, le piccole frutte. Qualora il sugo alimentare trascorre in abbondanza sopra quelle parti, in cui si annidano le predette frutte, o troppo si allunga il tenero ramo, o diffonde all'intorno troppi germogli, onde lascia in penuria li gambi delle medesime frutte, talchè questi non possono attrarre, nè tramandare tutto il nutrimento necessario: conviene per tanto spuntare opportunamente quei rami, o colle sole dita, se si può, o se il legno è alquanto indurito, con una serpetta, o sia piccolo cultello incurvato, coll'avvertenza che non si laceri la scorza nel sito della spuntatura, e che questa non si faccia troppo vicinamente alle tenere frutte. Il motivo di questo riguardo si è, che nel sito preciso di questa operazione si cagiona qualche scompiglio nell'umore, che circola, poichè si trova obbligato a retrocedere. Ma lasciandosi qualche distanza sino al luogo dove sono appiccate le frutte, il prefato vivifico sugo qui non fa altro che un conveniente soffermamento, o arresto in vicinanza alle medesime; onde hanno tutto l'agio d'attrarne la quantità opportuna, e di satollarsi a perfezione. Quest'industria, come le altre, ricerca un gran discernimento, per distinguere il modo con cui se ne deve far uso rispetto alle specie diverse di alberi fruttiferi. Ordinariamente la spuntatura fatta nel debito tempo sopra le piante di Peschi, di Susini, e di Albicocchi, suole essere di grande utilità, perchè le frutte di tali specie si scorgono prodotte, e distese sopra rami lunghi, e talvolta sino alla sommità de' medesimi. Sopra altre piante, come quelle di Meli, e di Peri, quantunque nelle stagioni favorevoli all'ubertà si producano le frutte anche da rami più lunghi sino alle loro estremità, ciò non ostante questo non accade tanto sovente, e di più s'osserva, che le frutte nate, e ben nutrite presso li rami più grossi, sono di più bella mole, e di più fino sapore. Convien dunque aver riguardo a queste differenze dell'indole, e della natura delle diverse specie di piante, per adattare le regole della spuntatura alla maggior utilità di ciascheduna.

*Il resto si darà nella futura Veglia.*

Num. 23.

Del dì 1. Dicembre 1767.

## SEGUITANO

*le Osservazioni, ed avvertenze sopra la maniera di coltivare  
gli Alberi fruttiferi.*

△  
G. C.



U ravvisato dell' Autunno scorso del 1754. nel Giardino di Boboli il gran vantaggio che era provenuto ad alcune piante delle Susine della Regina Claudia dall' essere stati accorciati diversi rami nel debito tempo. Le Susine sopra di quelli acquistarono una grossezza considerabile, ed il nativo colore di esse che tende al verdognolo, si approssimò nella maturità ad un vago color giallo, che era la caparra della squisitezza del sapore.

Finalmente quando si approssima il tempo della raccolta delle frutta d' ogni genere, gioverà molto di visitare le piante, e se si scorgono delle frutta troppo ingombrate di foglie, come suole avvenire, si discuoprono, e si agevola ad esse il godimento de raggi solari affinchè maturino meglio, ed acquistino un bel colore. Questa diligenza è più opportuna alle frutta d' Autunno, e molto più a quelle da Inverno, che a quelle dell' Estate, poichè nel clima d' Italia, l' ardore del Sole Estivo, è di tal forza che può prosciugare soverchiamente l' umore di varie specie di frutta, che hanno sottile, e delicata la buccia, onde esse muoiono, e cadono prima della maturità, quando non sono difese opportunamente dalle frondi.

Non si vuol tralasciare d' aggiugnere, che si ricerca molta avvedutezza, e molta esperienza per conoscere il punto della maturazione delle frutta d' ogni specie, acciocchè non se ne faccia la raccolta, se non quando sono in grado di contenere, o di promettere il più fino, e delicato sapore. Egli è d' uopo di non ispogliare le piante, se non quando hanno somministrato alle frutta tutto l' alimento che è necessario alla loro prossima, o remota perfezione. La prossima è di quelle specie delle quali si fa uso, e godimento poco dopo che le frutta son colte. La remota è delle altre, come di quelle di Autunno, e da Inverno, che a-

aiutate da una buona custodia si stagionano lentamente, e per lungo tempo servono di delizie, e d'ornamento alla Mensa.

Non pare che possa sperarsi di veder poste in uso le avvertenze registrate in questi fogli a beneficio di tutti gli alberi fruttiferi che sono sparati in gran numero per le Campagne. Ma per lo meno si dovrebbero esercitare con avvertenza ne Giardini, e negl'Orti, e ne siti più vicini alle ville, che sogliono essere più diligentemente custoditi. Le piante ancora della prima figura, che sono state descritte, meritano di esser governate colla maggiore sagacità, ed accuratezza. Quanto all'altre, che si lasciano ingrandire per ogni verso con maggior libertà, ripeterò, che non è necessario sottoporle alla più minuta diligenza di tutte le operazioni che si sono indicate. Non conviene però, come si è insinuato di sopra, lasciarle senza cultura, come si fa ora quasi generalmente. Ma gioverà moltissimo di prevalersi de lumi proposti tanto per accrescere la loro fecondità, e per provvedere alla loro conservazione, quanto per far prendere alle medesime una bella figura, onde i poderi, ne quali si scorge con piacere la distribuzione più acconcia, e l'assetamento più ingegnoso delle viti, e degli ulivi, ricevano il compimento di quella vaghezza che può adornargli per mezzo degli alberi fruttiferi guidati ad una bella, ed utile simetria di tutte le loro parti.

A misura, che l'ingegno, e l'esperienza faranno de progressi nelle perone, che si esercitano nella parte fina, e deliziosa dell'Agricoltura, crescerà la facilità de' lavori, e se ne alleggerirà la fatica. Siccome ancora l'accrescimento dell'abbondanza, e della squisitezza delle produzioni della Campagna farà una sorgente d'onesto guadagno, e d'una florida reputazione, per chi averà l'abilità di promoverlo ec.

*Dettaglio di quanto ordinariamente costa in Maremma la Sementa di Moggia otto Grano fino alla Raccolta.*

△  
N. N.

SOPRA IL BESTIAME, BUTTERI, E BIFOLCHI.

N. 10. Bestie da giogo, che il loro costo farà di lir. 200. il paio, che sono lir. 1050., e per il deterioramento annuo si considera lir. 21. il paio, che in anni dieci si rimette per ordinario tutto il Capitale

Per la provvisione di due Bifolchi per la  
vora. lir. 105.

vorare le Terre della sementa a lir. 10. il mese dal 17. Gennaio a tutto Giugno che sono mesi cinque, e mezzo ———— = 110. ————

Per il letto dei medefimi di una settimana come appressò

lib. 28. — pane per ciascuno a soldi 1. 4. la lib. ———— = 3. 14. 8.

lib. 1. e mez. cacio a soldi 4. la libbra ———— = 12. ————

lib. 1. e mez. carne a soldi 2. 8. la libb. ———— = 8. ————

lib. 3. — olio a lir. 1. boccale ———— = 3. 4. ————

lib. 3. — sale ———— = 2. 8. ————

lir. 5. ———— 8.

Che ogni mese sono ———— = 21. 11. 4.

Per un mezzetto di vino per ciascuno il giorno nel mese di Maggio, che sono boccai trenta a soldi 5. il boccale ———— = 7. 10. ————

Per un boccale di vino come sopra nel mese di Giugno a soldi ———— = 15. ————

lir. 44. 1. 4.

Che in mesi 5. e mezzo come sopra ———— = 242. 7. 4.

Per provvisione a suddetti Bifolchi per lavorare sopra i colti nella detta sementa dal 20. Agosto a tutto Settembre, e dal primo Ottobre a tutto Novembre, che ne è terminata la sementa a lir. 14. il mese per ciascuno ———— = 98. ————

Per il vitto di Bifolchi, e Butteri, come appressò, e per mesi 3. e mezzo a lir. 21. 11. 4. il mese, come sopra ———— = 75. 9. 8.

Per un boccale di vino il giorno per ciascuno, dal 20. Agosto a tutto il dì 8. Settembre, che sono giorni 18. a soldi 5. il boccale ———— = 9. ————

Per provvisione d' un Buttero a lir. 8. il mese per un anno intero ———— = 96. ————

Per il vitto per il medesimo in detto anno, come appressò

Per il pane, e companatico, come ai Bifolchi, che ragguaglia a lir. 10. 15. 8. il mese, che in un anno ———— = 129. 8. ————

Per boccali uno vino il giorno a soldi 5. che sono a lir. 1. e mez. il mese, in un anno ———— = 119. 8. ————





giate 180. quali a ragione di num. 15.  
trebbiate il giorno per ciascuno vengo-  
no in ragione di giorni sei = --- --- ---

lir. 12. --- ---

Per vitto delle suddette Opere ragguaglia-  
to coi mesi bifolchi descritto nella pri-  
ma carta, e qui ragionato per i suddetti  
sei giorni = 4 6. 8.

E più Boccali uno di vino il giorno per  
ciascuno, che nel suddetto tempo sareb-  
bero boccali 12., i quali valutati prezzo  
mediocre a soldi 5. l'uno importano = 3. --- ---

lir. 7. 6. 8.

PER ACCOMODARE I BALZI NELL' AIA, ACCIÒ RESTINO SICURI DALLE  
PIOGGE, O SIA QUESTO ABBIGATO IL GRANO IN SPIGHE.

Due opere che uno a fare il balcone, e l'  
altro a porgere i balfi, quali ragionate a  
lire 1. il giorno per il suddetto tempo di  
giorni sei importano = 6. --- ---

PER LA TREBBIA SONO NECESSARI GLI APPRESSO OPERANTI.

Un Capo d' Ara )  
Un Mettisterra ) a lire 2. il giorno  
Un Toccatore ) per ciascuno.  
Sei Manoali )

Della raccolta delle suddette moggia 8. a  
seme, e resulteranno num. 6. composte  
di staia 32. a seme per ciascuna, e pro-  
duranno num. 256. l'una di Trebbiato.  
Ciò che richiederà sei giornate dei sud-  
detti Operanti con più la fida delle Ca-  
valle qui appresso notati.

Per la provvisione alli suddetti Operanti in  
sei giornate che lavoreranno ad una lira  
per giornata importano al ragionato sud-  
detto = --- --- --- = 108. --- ---

PER IL VITTO DE' SUDDETTI OPERANTI.

Panè { lib. 5. pane il giorno per ciascuno,  
{ che in tutti faranno lib. 45. il gior-  
{ no e valutato sold. 1. 4. importano = 3. --- ---  
Car-

Carne	( lib. 1. Carne il giorno per ciascu- no, che in tutti saranno lib. 9. il giorno, e valutate a sol. 3. la lib. =	1. 7. --
Vino	( Boccali due di Vino il giorno per ciascheduno, che in tutto saran- no boccali 18. il giorno a soldi 5. il boccale _____ =	4. 10. --
Cacio	( libbre 6. Cacio, che ogni giorno si repartirà in tutti gl' Operan- ti valutato a soldi 4. la libbra importa _____ =	1. 4. --
Olio	( Per un mezzo Boccale d' Olio che ogni giorno si repartirà in tutti i lavoranti non facendosi conto dell' ortaggio, che con esso con- sumeranno, e valuto l' olio a lir. 1. il Boccale importa ogni giorno =	--- 10. --
	( lib. 1. Sale che ogni giorno si con- sumerà in tutti i lavoranti ragio- nato a soldi 4. la libbra prezzo comune dei salì in Maremma --- =	--- 4. --
		_____
		lir. 10. 15. --

Quali spese in giorni 6. che li suddetti o-  
peranti travagliano alla trebbia importa = --- --- --- = 64. 10. --

Chi non ha del proprio le Cavalle per la trebbia  
conviene che le prenda come dicesi a fido, e  
perciò alla trebbia delli suddetti sei strette vi  
vorranno lire 20. per stretta, onde si co-  
stituisce l'ammontare di \_\_\_\_\_ = --- --- --- = 120. --- --

#### VETTURA DEL GRANO AI MAGAZZINI.

Calcolando un otto per staio di raccolta  
sopra le moggia otto di seme si averan-  
no moggia num. 64. per le quali suppo-  
nendosi il magazzino in una distanza me-  
diocre secondo l'ordinaria rarità di fab-  
briche in Maremma non si potranno far  
più che quattro viaggi il giorno per i  
Somari de quali supponendosi poterne  
avere tutto il comodo se ne prenderan-  
no num. 32. per fare il trasporto in due  
solì giorni, e per questi vi vorrà soldi  
13. 4. il giorno di vettura, che in gior-  
ni due importa \_\_\_\_\_ = --- --- --- = 48. --- --

E per

E per un Uomo assistente a dette bestie,  
o sia Vetturino vi vorrà la spesa di lire  
1. il giorno dovendo egli pensare del  
proprio al vitto ----- = 2. --- --

SPESE DEL PAGLIAIOLO NE MESI D' INVERNO QUALE SARA' NECESSARIO  
TENERSI SOLAMENTE NEL CASO DI VOLERSI INTRAPRENDERE  
UNA NUOVA SEMENTA NELL' ANNO SUSSEGUENTE.

Per la provvisione di mesi tre, e mezzo,  
che durerà l' opera, e il servizio del  
Pagliaiolo, ragionandola a lire 6. il me-  
se dal dì primo di Dicembre fino alla  
metà di Marzo importerà ----- = 21. --- --

Per il vitto del Pagliaiolo, ragionato sul  
piede del Buttero descritto nella secon-  
da faccia a lir. 10. 15. 8. il mese di pa-  
ne, e companatico a lire 7. e soldi 10.  
il mese di vino ragguaglia lir. 18. 5. 8.  
il mese, quali in mesi tre, e mezzo im-  
portano ----- = 63. 19. 3.

Vi resta inoltre la ripulitura delle fosse, e  
spesa al Capannone per gli Uomini, e  
Bestiame per lui si può considerare all'  
incirca una spesa annuale di ----- = 70. --- --

Sicchè la spesa del principio della sementa  
fino alla raccolta di moggia otto grano  
a seme importerà la suddetta somma di  
lire 2471. 9. 10. che ragguaglia per o-  
gni moggio lire 308. 18. 9. -----

### R E S U L T A T O

Dunque calculando un otto per staio di rac-  
colta come di sopra, avremo stiaia num.  
1536. le quali valutate a ragione di lire  
tre per staio prezzo medio scarso del gra-  
no in Maremma produrranno ----- = 4608. --- --

Dalla quale somma defalcata l' ammontare  
delle sopra dettagliate spese in ----- = 2471. 9. 10.

Di utile resteranno lir. 2156. 11. 4.

*Il resto si darà nella futura Veglia.*

In Firenze, nella Stamperia di S. A. R. Con Lic. de' Sup.