

Il tempo e l'industria agricola.

Una lettera dalla campagna.

Non poche volte, tanto nel fare che nello insegnare di agricoltura, m'è occorso di vedere come l'arte vera del riuscire a buon fine non istesse solo nel fare a modo, ma benanco nel fare a tempo.

I libri e le scuole riboccano di precetti sul modo di ben eseguire una faccenda agricola qualunque; la scienza, da quella generosa tutrice che fu sempre all'arte dei campi, ci rinfranca la fatica colle ragioni dei precetti; più che metà dell'arte si giova e s'appoggia agli uni ed alle altre, ed è quindi ormai sicura del fatto proprio. Ma poi in capo all'esecuzione sta un'altra metà dell'arte, la più difficile forse, ed è quella di saper prendere il tempo col tempo, di misurare il fine coi mezzi e le risorse, di antivedere, di provvedere all'essenziale e far tutto a tempo. Questa parte dell'arte agricola difficilmente si potrebbe formulare con precetti. E quando taluno si accinse a far questo in modo di enumerare le faccende agricole spettanti per esempio ad ogni mese e stagione, i capitoli di questa specie di *sillabo* fecero quasi sempre la più meschina figura, se pur meritano l'attenzione degli agricoltori, per l'uso de' quali erano scritti. E naturalmente, per quanto studio vi si ponga attorno, la cruda enumerazione di quelle faccende generiche che si suggeriscono a tutti gli agricoltori, non sembra in fatto che si riferisca ad alcuno, quasi esse non fossero cose di questo mondo, ma per uso degli antipodi. Questo vale ad apprenderci quanto sia difficile dare suggerimenti pratici senza avere sott'occhio lo speciale quesito; e come ogni agricoltore vorrebbe un mentore che lo guidasse, anzichè dei codici stilati a quel modo.

Questa seconda parte dell'arte, che consiste adunque nei calcoli che fa ciascuno col suo tempo e co' suoi mezzi, ha tale un'importanza, che l'agricoltura si potrebbe veramente definire l'arte di far guerra al tempo e di carpirgli le occasioni e le opportunità. È questo il quesito che si presenta ad ogni levar

di sole all'agricoltore diligente; qual cosa, cioè, urga di fare oggi piuttosto che domani, e delle molte faccende che ogni giorno richiamano la sua attenzione, a quale sia più conveniente appigliarsi dapprima.

Chi ha provato sa benissimo che molte sono sempre, e che tutto il saper fare consiste, come dice il proverbio, nello — scacciare la mosca che più forte ci morde.

Ma il perfezionamento dell'arte agricola, e aggiungiamo dell'arte più produttiva, sta appunto in questo, di ridurci ad una tale ressa di faccende, che non vi sia giorno nè minuto che non sia utilizzabile ed utilizzato; poichè l'industria è tanto più redditiva, quanto il tempo è messo a miglior profitto; ed in termini di scuola direbbesi: *quanto più è intensiva*. Giammai fu così vero l'aforisma che — il tempo è oro coniato, — come è vero nel caso dell'agricoltura.

Questi riflessi mi tornarono alla mente leggendo una lettera che testè mi giunse da un amico a cui avea chieste notizie della campagna. Essa è la fedele esposizione di una situazione dell'azienda agricola in un istante dei più caratteristici, e che ci può dare un'idea adeguata della cosa, perchè è descritta e quasi fotografata, come dicono, *istantaneamente*.

Le sono faccende di cui sfortunatamente non abbiamo esempi nella nostra provincia, ma che possono offrire qualche interesse ai lettori, se non altro come termine di confronto di quello a cui potremo arrivare un giorno; e poi danno un'idea sintetica, se non completa, di quella difficoltà a cui s'accennava or ora, del sapere cioè far guerra al tempo e pigliar le occasioni, nel che consiste la metà dell'arte e la più difficile.

L'amico mio mi scrive dalle riviere d'un lago, che forse la maggior parte dei lettori non hanno mai sentito nominare, benchè esso sia posto nel bel mezzo di Lombardia. Egli è che il Gerondo sarà forse stato un lago altre volte quando, probabilmente, anche Aquileja era la città imperiale, o Cividale era l'accampamento di Cesare. Ma ora il lago non è che una vasta stesa di terreni, di ghiaje, di acquitrini, che giace piana e depressa fra due alte riviere, che s'aprono tantosto dopo la confluenza del Brembo nell'Adda e scorrono giù parallele e tortuose fin quasi all'entrata di quest'ultima nel Po per il decorso di ben 40 chilometri sopra una media larghezza di dieci.

Entro quella lista di terreno di sua formazione scorre irregolarmente il fiume Adda, che tende mai sempre co' giri tortuosi, colle frequenti corrosioni d'accostarsi ora all'una ora all'altra riva, approfondando i suoi gorghi per entro le mobili ghiaje. Per un buon tratto egli s'accosta più di preferenza alla destra riva su cui sta Lodi, obbedendo così ad una legge d'altimetria di cui l'egregio ingegnere Mazzeri fece quasi una regola generale per i fiumi in Lombardia, dicendo che essi devono necessariamente corrodere più a destra, e ciò per obbedire, alla doppia pendenza del terreno della valle, verso il Po e verso l'Adriatico.

In questo tratto di mezzo dell'antico lago il terreno va sempre elevandosi per gradi a misura che dal fiume si parte verso la riviera opposta, sul cui ciglio si stanno non pochi villaggi dell'agro cremasco. Qui anzi le terre son tolte affatto al dominio del fiume, da cui non sentono nè pericolo nè influenza. I pressi dell'Adda sono invece dovunque difesi da arginature che limitano il dominio delle piene entro i limiti di una golena boschiva. Poi tutto il territorio, che dev'essere stato un dì il fondo del lago, o più probabilmente una vasta palude, è attualmente solcato in ogni senso da una rete molto fitta di canali sia da scolo, che vere adacquatrici. Questi non sono derivazioni dei maggiori navigli di Muzza e del Ritorto, ma piuttosto sono originati dalle facili infiltrazioni di questi, poichè amendue portano le acque loro appunto sugli altipiani di destra e di sinistra, e fin sul ciglio delle predette riviere; la Muzza per irrigare il territorio di Lodi, il Ritorto per bagnare molta parte di quello di Crema.

Un altro nome che distingue il territorio occupato dall'antico lago è quello di bassa Ghiaradadda; e chi dice questo nome in quelle località agricole, dice senz'altro un terreno d'infima qualità, dice di una agricoltura incipiente rispetto a quella d'altri luoghi lombardi, molto più difficile e troppo spesso disastrosa.

Appena cinquant'anni addietro quel territorio era più che per metà occupato da sterpeti, da canneti, da giuncae, da paludi, che poi scomparvero a memoria d'uomini quasi per incanto e quasi da per tutto; ed ormai quei terreni possono competere colle migliori giaciture che li circondano ai lati, e che sono campagne di proverbiale fertilità.

Il mio amico tiene in affitto una delle migliori posizioni e delle più elevate, che sta, per così dire, a cavalcioni sulla sponda dell' antico lago. Gode anzi di alcune delle favorevoli condizioni dell' altopiano in quanto a natura di terreno, e quindi l' aspetto e l' importanza agricola delle sue coltivazioni appartengono già ad un periodo colturale avanzato, come direbbero i Francesi; ed è ciò che vedremo dalla sua lettera.

Del resto però tutto questo territorio è senza confronto inferiore per qualità di terreni, per regolarità di livellazione, per tradizioni agricole ai rinomati poderi che stanno sulla destra sponda dell' Adda, e che formano l' agro lodigiano propriamente detto tra l' Adda ed il Lambro; come pure sono inferiori in quanto a fecondità al piano irriguo milanese e pavese, posto tra il Lambro e l' Olona, tra questa ed il Ticino. Ma appunto per questo l' arte del coltivatore nella Ghiaradadda è delle più difficili; perchè egli non cessa dal porsi ad esempio quei modelli inimitabili che sono le fattorie nei territorii tipi del sistema irriguo, quali Landriano, Melegnano, Lodivecchio, Borghetto, Codogno, e simili; e per arrivare a tanto deve poi urtare con un mondo d' ostacoli, che per quei territorii o non esistettero mai, o furono tolti da lunghissimo tempo.

Con un suolo essenzialmente sabbioso, leggero, spesso anche ghiaioso, con frequenti uligini, egli ha per solo ajuto una grande abbondanza d' acque irrigatrici; ma le sono acque fredde e crude e troppo povere, sebbene tanto abbondanti che torna più difficile lo smaltirle per gli scoli perchè non nuocano, che non il condurle a dissetare i campi quando ne abbisognano. I frequenti canali irrigatorii detti *rogge*, quantunque di piccola sezione e portata, ed anche di breve corso, sono però al solito ordinati per consorzi con rappresentanze ed orari d' acqua, e sono diretti con quella sapienza amministrativa che forma un vanto ben meritato del paese.

L' industria agricola col perfezionarsi ha saputo approfittare di tutte quelle risorse, ed ha quindi corretta e superata la naturale sterilità del terreno; vi ha impiantato un reggime di lavoro e di coltivazioni che riuscì di conseguenza complicato appunto in ragione degli ostacoli che gli restavano da vincere.

Quindi s' approfitta delle duplici coltivazioni nell' anno,

mediante le generose concimazioni. La risaja a vicenda chiude il ciclo della rotazione, che incomincia colla coltura ammegliorante del granturco, per far strada al prato, al lino, ed ai cereali.

Il bestiame da reddito è il perno dell'azienda, la fonte di un utile costante e sicuro, il mezzo più potente per la riuscita di tutto l'insieme; ma l'operosità e l'attenzione continua dell'agricoltore è al di sopra di tutto, ed è la condizione primaria dell'esito.

Non tutti i poderi delle sparse cascine, di cui è popolato l'antico lago, ebbero peranco l'onore di possedere una mandria lattifera; ma l'allevamento dei bovini è un'industria di tutti, generalmente ben fatta, e parecchie sono poi fornite dell'industria del caseificio. Questa è insomma l'agricoltura di un paese che sta, per così dire, formandosi, a merito del giusto indirizzo che l'arte vi ha preso, e quindi è tanto più degna d'essere descritta a tutti quei paesi che possono sperare d'avere, tosto o tardi, modo di percorrere un così onorevole tirocinio.

Ed anche per questo io ho pensato di citarlo agli agricoltori del Friuli come un esempio diretto a provar loro l'importanza di utilizzare il tempo ed il terreno col lavoro e con quella industria che potrebbe diventare domani il tipo della loro agricoltura se le tanto sospirate acque del Ledra giungessero ad arricchire questo nostro territorio. E di questa nuova fortuna che ci sorride (la più grande dopo le conquiste politiche) io vorrei vedere unanimamente entusiasti tutti gli agricoltori del Friuli, se anche a tanto può giovare l'esempio in discorso. Soltanto trent'anni sono, lo ripeto, i coltivatori del lago Gerondo si curavano assai poco delle molte risorse dei loro poderi; i campi erano quasi tutti percorsi da ineguali filari di viti povere e male governate sugli alberi, scarsi i gelsi, frequenti i zerbidi, tutto dava indizio di una agricoltura che non sapeva approfittare dei vantaggi dell'irrigazione. I larghi interfilari erano unicamente coltivati a cereali, i pochi prati stabili davano l'unica produzione di foraggio, il capitale era scarso, l'industria bambina. Poi vennero le imposte, rincarirono gli affitti, il denaro si fece scarso, il vivere oziando diventò impossibile, quindi l'agricoltore posto allo strettojo diventò per propria forza inventore ed industriale. Oggi le grame vigne, che non davano che l'agresto a vece che vino, sono affatto scomparse; la risaja

da vicenda ed il prato col lino han preso il luogo di quelle, modificando tutto l'aspetto del paese. L'irrigazione fu d'ajuto, il capitale nacque e s'accrebbe coi redditi cresciuti e col risparmio, e per dir tutto con una cifra, quei terreni che davano un dì appena sessanta lire annue per ettaro d'affitto, rendono adesso le centottanta ed oltre, e dove viveano stentatamente cinque famiglie di coloni, ne vivono ora trenta con abbastanza d'agiatezza.

Ma qui è tempo ch'io lasci parlare l'amico mio, il quale con quel suo dire schietto ed alla buona non deve del resto scandalizzare i lettori, perchè bisogna figurarsi che le sono cose dette da chi vede, fa e lavora; ed a costoro è necessario che concediamo un po' l'agio di dire a lor modo, e stiamo ad ascoltarli anche quando smettono i guanti per parlare. Quindi ecco la lettera.

A. ZANELLI.

Carissimo Professore,

Mi vorrà concedere che egli è un vezzo troppo generale oramai quello dei libri e dei giornali di agricoltura di citarci ad ogni pie' sospinto, a proposito e non a proposito, l'esempio di quanto si fa in Francia, nel Belgio e nell'Inghilterra, quando ci si vogliono far vedere le cose fatte per bene, quasi che anco noi non avessimo esempi da citare in casa nostra, e non pochi, di lavori fatti a modo e di industrie agrarie ben condotte anche di mezzo a difficoltà maggiori.

Ella ha qualche pratica delle nostre cose di costì e di quei luoghi, non pochi, che fanno anche meglio di noi, e forse conosce un cotal poco anche i metodi ed i mezzi e le condizioni insomma dell'agricoltura di quei paesi esemplari detti più sopra; e qualche briciolo ne conosco io pure, per quanto ho visto ed anche ho letto su quei libri; e intendo sui libri fabbricati da loro stessi, e così ben scritti, ch'io confesso di trovarci in leggendoli ogni soddisfazione.

Il Lavergne, per esempio, ne dice tanto e con tanta chiarezza, che a me sembra che più non faceva bisogno; eppure

vorrei aver tempo di porre a confronto quelle eloquenti cifre della sua Economia rurale ed i dati nostri, e fatta l'addizione e la differenza, oserei dire che il vanto di far meglio e con miglior profitto non resterebbe tutto dalla parte loro; ma noi siamo fatalmente gli uomini del fare, e non già dell'illustrare; e non dico sempre, ma qualche volta ci starebbe bene essere diversi.

Ma se gli scrittori di casa loro ne dicono tutto il bene, ed un cotal poco ne aggiungono anche per quell'amore sviscerato del *chez nous*, cosa più che compatibile; fa però pena il sentire quanto con enfasi d'imitazione ne dicono anche i nostri, i quali d'altra parte non si sono forse mai curati di vedere che cosa bolla nella pentola di famiglia.

I pochi e i molti che ebbero la fortuna di visitare le mostre mondiali di Londra e di Parigi, arguendo probabilmente dalle decorazioni delle sale lo stato delle campagne, non dissero meno *mirabilia*. E pazienza finchè si tratti d'usare un tratto di cortesia in benemerenza dell'ospitalità ricevuta: ma anche quelli che ne scrissero, fatte ben poche eccezioni, dimenticarono troppo spesso di scrivere per l'Italia e di parlare a degli Italiani, e lasciarono affatto in un canto il confronto colle cose nostre e colle migliori, dal che veramente doveva venire l'utile dello scrivere per noi. Egli è che, a dirgliela fra parentesi, ma schietta come la penso, io temo che, specialmente fra i mandatarî ufficiali di provincie, di società, di accademie ben pochi devono esser stati i capaci di portare il giudizio sulle cose altrui avendo presente le nostre; i più vedevano per la prima volta e per la prima volta riflettevano, e non è quindi meraviglia se videro talvolta lucciole per lanterne.

So ben io che abbiamo in Italia delle intere regioni, e non sono le meno fortunate per clima e terreni, che trovansi tuttora all'abbicì in fatto di agricoltura; facili pianure, squalide e deserte non altrimenti che se appartenessero alla Rumania od al Kirghissi; ma mi consta anche che abbiamo terreni e coltivatori ed industrie che non la cedono ai migliori di Francia, e che meritano almeno d'essere conosciuti da quelli che ci parlano giornalmente di queste cose.

E del resto pare che anche la Francia abbia la sua Capitanata ed il suo Gargano coi forzati maggesi, e proprio nel

centro del felice impero, lo dicono almeno le statistiche e lo conferma la famosa inchiesta sull'agricoltura.

Ma quello che fa a me come a molti, è che parlando dell'arte non si tenga conto delle difficoltà molte e diverse per nostro conto.

Una sola relazione ha parlato vero in proposito, e fu quella della Commissione agricola della provincia di Milano a proposito della esposizione di Londra.

Se il nord francese arieggia le pretese del tipico Suffolk, se Fiandra ed Olanda sono modelli di ben fare, se Inghilterra e Scozia sono inarrivabili, un poco è da volersi anche alle felici loro condizioni naturali; e lo credo fermamente, senza che ciò menomi niente affatto il merito di quei coltivatori che ne seppero approfittare.

Non è colpa nostra se noi non possiamo avere il prato senza irrigazione, se ora ci tormentano i sollioni che ci assiderano il grano, e da qui poco i rigori del freddo ci costringeranno a far uso di slitte per muovere i concimi alla campagna; se gli acquazzoni ci dilavano spesso i seminati; se la primavera è un' estate anticipata; se l'autunno è la stagione delle piogge e delle inondazioni; e in fine se la gragnuola è presso che inevitabile ogni terzo anno, tutte cose che non furono concesse agli Inglesi; ma almeno non ci si tolga il merito d'aver saputo far stare due raccolti in un' estate di quattro mesi, d'aver fatto della valle del Po una rivale del Gange, pei cereali ed il riso, ed una vallata svizzera per la pastorizia; e di raccogliere sete e formaggio dallo stesso campo che ci diede il grano.

Ma io vorrei provarle, sig. Professore, se mi fosse possibile, che se l'arte fu pari in grado fra noi e loro, le difficoltà furono molto maggiori del canto nostro, perchè si trattava di avere a lottare col clima troppo incostante, con terreni troppo poveri, e col tempo che sempre ci manca per fare a dovere e con comodo le cose nostre.

E qui potrei farle il confronto degli Inglesi che se ne stanno sicuri ad attendere il turno della mietitura, quando la compagnia mietitrice, che passa di fattoria in fattoria, sarà disponibile; e il bestiame quietamente pascente all'aperto d'estate e d'inverno nella verde Erinna; e le piogge lenemente

irroranti di gennaio come d'agosto, e la primavera primaticcia, e lunghi e tiepidi gli autunni, e molle l'inverno, e simili altri suffragi che noi non abbiamo certamente.

Ma parlare di queste cose a Lei, e parlargliene io in una lettera, sarebbe proprio un predicare ai convertiti, e non scommetterei che non riuscisse anche assai noioso. Ma poichè Ella mi domanda le notizie della campagna, io le darò queste ed insieme una descrizione della attuale nostra situazione agricola, e cercherò a mio modo di spiegarle quanto sia difficile l'arte nostra, ma quanto anche sia capace di dare risultati, quando essa si erige ad industria con tutti gli amminicoli. E noi riteniamo di aver saputo fare della fattoria un vero opificio cogli operai, col capo fabbrica, col direttore, quale sarebbe appunto lo scrivente di Lei servo ed amico. Eccoci adunque nell'opificio.

Siamo oggi in domenica. La festa noi la rispettiamo sempre, principalmente perchè rispettiamo l'opinione dei contadini, volendo apprendere loro a rispettare le nostre; ed anche perchè rispettiamo quella d'ogni altro cittadino e non ci crediamo in diritto di violentarne la coscienza, nemmeno per l'interesse d'entrambi. S'intende che ci sono delle necessità che hanno pur dovuto vincere ogni scrupolo; e cioè alcuni lavori hanno invaso il dominio anche delle feste. Eccole, per esempio, che mentre io sono qui seduto sotto il portico della fattoria, che per il momento è diventato l'ufficio della amministrazione, ho accanto a me il fattore che è appena tornato dall'aver scortata tutta la legione dei contadini e contadine che furono a sfrondar gelsi pei bachi; questi anzi mi riferisce che la bisogna oggi è camminata coi fiocchi, che ne hanno cioè raccolta anche più del bisogno della giornata, appunto perchè è domenica, poichè oggi i bachi dal più al meno stanno levando dalla quarta muta, e non hanno a far meglio che preparare un po' di scorta. Essi pensano che domani e poi avranno anche altro a fare, e quando hanno il ripostiglio da conservar la foglia, manco male che li lasciamo fare; io penso anzi che in ogni cosa è bene assecondare la loro antiveggenza ed assuefarli a pensar anche essi, cosa che pur troppo pochi fanno.

Inoltre veda proprio qui davanti a noi, dall'altro capo del portico, due carri stanno scaricando l'erba per la mandria

da latte e per gli animali da lavoro. Questa è stata falciata jeri sulla bass' ora, non tanto per lo scrupolo del falciarla in festa, quanto per evitare dal farlo stamane colla guazza, o la rugiada, il che non è sano, specialmente per una quantità di insetti e di molluschi che sogliono salire sull' erba alla notte e calano giù nel terreno di giorno. Così questo foraggio verde fu fatto a mucchietti in sulla sera e lasciato stanotte al sereno delle stelle perchè non prendesse riscaldamento; stamane fu caricata pure prima che il sole la riscaldasse, ed ora stanno stendendola in istrato sottile sul selciato del portico; la rivolteranno un pajo di volte od anche più per evitare il danno suddetto del fermentare, e così servirà pel pasto di quest' oggi e di domattina. Vede che le precauzioni sono molte; eppure non sono mai troppe, perchè sappiamo per esperienza, che niente più di quel principio di fermento del foraggio verde riesce nocivo alla salute degli animali ed anco alla bontà del latte; per questo sogliamo dunque fare un forellino, lavorando nella domenica, come il poeta ha detto che sogliono fare i Milanesi col loro carnevale nella prima settimana di quaresima. Eppoi, già da cosa nasce cosa, e le faccende nostre sono come le ciliege, che a levarne una dal canestro ne seguono quattro; voglio dire che benchè sia festa bisogna pure dar da mangiare, strigliare, mungere; e far letto agli animali, e spazzare la stalla dal concime come si fa ogni giorno, e lavorare il latte, e cose simili; talchè questa buona gente che accudiscono alla stalla sentono ben poco di antifone coll' organo, ma sono tuttavia la miglior pasta del mondo, e d'altronde si difendono coll' esempio dell' asino che era caduto nella fossa e con quello che disse in proposito il maestro.

E questo esempio vale anche per la faccenda dei bachi; anzi le dirò che a loro riguardo si cerca di fare il maggior lavoro possibile, cogliendo l' occasione che non si ha ad andare alla campagna; così gli uomini apparecchiano le scalee coi graticci per cangiarli, ammanniscono le frondi per l' irramatura, e quelli che appena hanno preso il pasto oggi li cangeranno anche di letto; e fanno bene, perchè a far le cose con agio si fanno sempre meglio, e le donne sogliono dire che una mano che ci mettono gli uomini val più che un' ora del loro arrabattarsi, alludendo al fatto che i contadini braccianti o

famigli nei giorni feriali sono tenuti a rimanere in campagna e non possono incaricarsi di queste faccende dei bachi.

E fin qui non crediamo di peccare nemmeno, come dicono, venialmente; anzi, se vi fosse appiglio di necessità, faremmo anche altro, senza violentarci menomamente la coscienza. Veda, per esempio: abbiamo in campagna un cotal poco di fieno già soleggiato jeri, ma che non fu abbastanza secco per essere posto in campanna; non ha sofferto avarie per pioggia, ed anche oggi il tempo è messo al sereno e promette bene, perciò lo lasciamo ammucchiato e lo soleggeremo alquanto domani, poi lo rientreremo; ma se avesse ricevuta anche solo una pioggerella, o che oggi il tempo minacciasse di guastarci le uova nel paniere, ci affretteremmo tosto ad andarlo a caricare ad onta del precetto; perchè preme troppo di non lasciar andare a male la roba, posto che il sole e le nostre fatiche ce l'hanno data, ed Ella sa già che il fieno d'una pioggia è già poco più della paglia, con due piogge poi diventa strame senz'altro; e lo dice anche l'analisi chimica d'Isidoro Pierre, per dirle d'un testimonio a cui la S. V. crederà certamente più che non crede alle ubbie di noi uomini pratici, che parliamo un cotal poco per l'amore della roba nostra. E in fine, se il pievano vede forse più volentieri i contadini adoziare, avrà le sue buone o grame ragioni, ch'io confesso di non comprendere; in quanto a me, io amo meglio di vederli colla testa fra i graticci a far cortesia a' bachi, che non seduti a solennizzar la festa all'osteria.

Ma mentre ch'io le parlo, m'accorgo anche che il fattore m'attende con qualche impazienza, perchè questa è l'ora che saldiamo i pochi conti della settimana trascorsa coi giornalieri avventizii, ed altri che hanno ad avere, e poi si discorre un poco delle faccende nostre per la settimana ventura. Anzi voglio pregarla di assistere Ella pure, sig. Professore, a questo nostro consiglio ristretto di guerra; venga adunque e sieda terzo fra cotanto senno; o meglio, poichè abbiamo di mezzo la bagatella di trecento chilometri, accetti ch'io stesso le faccia da relatore fedele e stenografo, e le trasmetta il processo verbale della seduta.

Dunque vediamo quali sono gli affari all'ordine del giorno per la settimana ventura.... Per l'anima di Giulio Cesare, che

dicono dettasse dieci lettere ad un tratto, io ci ho pensato stanotte, poichè dicono i nostri che la notte è la madre dei pensieri, e le assicuro che vi vorrebbe la mente di Cesare per ordinare e provvedere a tutte le cose che mi frullarono pel capo tra l'un sonno e l'altro. E badi, Professore, che non le fanno mica eccezione le notti del maggio piuttosto che quelle del febbraio e di tutte le loro simili durante l'anno: chi sta alla testa di una gestione agricola, sia dessa piccola o grande, qui dal più al meno ha sempre di che ruminare pel capo, e di notte come di giorno, e forse meglio al bujo che al sole, non fosse altro perchè non si può fare di meglio. Oggi vi sono queste pressanti faccende che Ella mi sentirà dire; ma poi ve ne saranno altre non meno urgenti di queste, e così ogni settimana ci porta i suoi bisogni non meno imperiosi di quelli che abbiamo appena messi da parte, non escluso l'inverno, che non ci trova mai oziosi nemmeno quando la neve ci costringe a camminar co' traini per non poter coi carri; e così è in questa nostra industria, in cui il nemico principale che ci regola le mosse è il tempo, e la stagione che fugge continuamente, e noi trafelati a correrli dietro ed a pigliare l'occasione pei capegli.

Ma stia a sentire, che apriamo finalmente la seduta col fattore.

Jeri tra il soleggiare questo po' di fieno ed il caricarne altro in maggiore quantità s'è finito anche di falciare l'ultimo tratto del ravizzone. Noi non coltiviamo il vero colzat qual è quello, per esempio, del Belgio, e che coltivano anche, mi sembra, nel Friuli; ma coltiviamo invece una varietà più primaticcia, che nella foglia s'assomiglia assai più alla rapa che non al cavolo, come è appunto il colzat; e se vogliamo rende anche qualche cosa meno di questo, ma per compenso lo otteniamo immancabilmente maturo a questa epoca dell'anno ed anche qualche giorno più presto se la stagione c'è stata favorevole; sempre insomma otto giorni prima del colzat, e questa maturanza precoce la teniamo in conto di un vantaggio non piccolo, trattandosi di dover coltivare sullo stesso campo dopo il ravizzone sia il grano turco, sia il riso bertone, o mutico. Otto giorni prima o poi nella semina decidono ordinariamente di metà il raccolto. Ancora col grano turco vi si potrebbe rime-

diare ricorrendo alle varietà minute quarantine o cinquantine, che però darebbero molto di meno; ma col riso, che è una delle sponde migliori dell'annata, otto giorni prima o poi ed anche un minor numero, comprometterebbe l'intero raccolto, e non ci conviene correre di queste zate. Vegga quindi quanto ci costi il tempo se lo pesiamo così colle bilancie dell'oro.

Il ravizzone l'abbiamo anzi falciato un po' tra il verdognolo ed il maturo per non farlo cadere nel maneggiarlo, poichè è molto deiscente, e fidandoci del bel tempo l'abbiamo lasciato in manipoli sul campo a perfezionare la maturanza. Dovendo tosto seminare il granturco in questo campo, e riso in un altro, da cui abbiamo pure testè preso il ravizzone, sarà la prima cosa d'andarli a caricare domani mattina non tosto scompaja la rugiada; e li porremo in bica sotto il portico dell'aja perchè vi risentino quel po' di fermentazione che giova alla perfezione dell'olio, e poi li batteremo col correggiato, od altrimenti come gli altri.

Intanto ecco l'impiego per tutto l'attiraglio degli animali da lavoro per dimani e per tutta la settimana; che è, cioè, di arare e fare gli altri lavori di semina a tutto il quartiere ove stava già il ravizzone, e che ora va ad essere seminato per un terzo a grano turco e per due terzi a riso. Per grano turco mettiamo una varietà che diciamo agostano, che rende quanto la prima seminata; ma vuol essere in terra per l'ultima decade di maggio, e piuttosto prima che poi, ed è conveniente il farlo. Del riso usiamo, come dissi, la varietà senza barbe per queste semine serotine, ma anch'esso più presto lo si semina e più giova per la riuscita: anzi vegga quanto ci preme far presto; il riso lo abbiamo già seminato, e da cinque o sei giorni, non nel campo, intendiamoci, ma ne abbiamo posto a macero qui in un tino la quantità che ci occorre per la semina; così intanto che nel campo era ancora il ravizzone a maturare, il riso suo successore acquistava tempo gonfiandosi nell'acqua e disponendosi a germinare; e quando lo spanderemo nell'altra acqua torbida della risaja avrà già il germe visibile, e metterà tosto radice nella beletta che lo coprirà. Non le pare che questo si chiami tener conto del tempo? Badi però che non abbiamo già fatto un giuoco di testa a far questo, bensì è una pratica che l'esperienza ci approva da molto tempo; perchè niente più ci può

impedire che non spandiamo la semente a tempo, cioè prima che si possa far danno al germoglio; che se il cielo volgesse anche comunque alla pioggia, noi dovremmo bensì restare dal fare i lavori di semina pel grano turco che vuole terreno asciutto e preparato per bene, ma non desisteremmo dal lavorare pel riso e dal seminare, poichè l'acqua per esso e l'umido non sono un incaglio, bensì un ajuto talvolta molto opportuno.

È questa una delle poche volte che, a vece di lasciarci dettar legge dal cattivo tempo, siamo noi che dettiamo i patti al nuvolo ed al sereno. Ma del resto, quanti bei calcoli non ci rompe un volta faccia del sole in questa stagione! Aveva pur ragione quel nostro contadino che eccitato a fare il prezzo al duomo di Milano che stava estatico ad ammirare, rispose arguto al burlevole cittadino, *esso vale una bella giornata di maggio*, alludendo ad una cosa egualmente inapprezzabile. Forse che il suo Friuli sarà già per desiderare la pioggia: noi per nostro conto l'acqua l'abbiamo pei fossati, e se maggio, che ha trent' un giorno, ce ne desse sereni trentadue, non sarebbe di troppo pei nostri bisogni. Vegga che deve essere di qualche imbarazzo anche l'ascoltare di lassù le diverse voglie di noi quaggiù per soddisfarle tutte, ed io auguro a quelli di costà che possano presto far voti con noi sempre pel sole, se non altro perchè è più presto fatto, ed anche più facile ad ottenerlo, almeno di questa stagione.

Dunque s' ha a provvedere per seminar riso e grano turco ad un tempo; e veramente lo si può fare, perchè, più che l'aratura, che occorre per ambedue del resto, l'uno vuole lavori più di braccia e meno d'animali, e l'altro il contrario; eppoi premono ambedue egualmente, come ho detto.

Facciamo adunque a questo modo: mandiamo due coppie di animali col carro a caricare il ravizzone che è rimasto nel campo; anzi, poichè s' ha ad aspettare che asciughi e non si deve mai perder tempo, che essi partano dal cortile carichi di concime per guadagnar tempo e lo spandino nel campo prima di caricare; questi saranno gli attiragli di quei famigli che hanno minore pratica del condurre l'aratro; gli altri tutti col capo bifolco per guida si portino cogli aratri nel primo appezzamento da seminarsi a riso, e prendino ad arare a spaglio e di tra-

verso, cominciando dalla parte più bassa del campo per acconciare il terreno possibilmente livellato. Appena sarà arato un terzo del campo, il risajuolo coi giornalieri avrà così di che lavorare col badile a segnare e fare i moduli degli arginelli a secco; intanto che gli aratri apparecchiano il terreno, che essi attendino ad espurgare un primo tratto del fosso di scolo, cosa che può tornar utile dappoi, e non la si può fare; e facciano in modo che sia riparato anche un tratto di ciglio alla adacquatrice maestra dove l'acqua avrà a sentire rigurgito, perchè non vadi dispersa a far danno ad altre coltivazioni. Facciamo conto che l'acqua arrivi pel mezzodì di domani, e che l'acqua-juolo procuri che non abbia a mancare, onde i giornalieri non perdino tempo e possano tosto cementare gli arginelli.

Ecco fissato il lavoro per tutti gli attiragli; già s'intende che una volta finito il campo del riso passeranno ad arare quello pel grano turco, e intanto quei carri che avranno condotto in cascina i covoni del ravizzone, saranno tornati nel campo per concimare col concime che sta preparato nel campo e che va sparso prima dell'aratura; e così gli uni preparano il lavoro agli altri, e ciascuno continua nel suo senza perder tempo a cangiare arnesi e smettere il mestiere. Qui ci sono altri operai per il servizio oltre ai soliti conduttori degli animali, e questi sono i braccianti ordinari della fattoria, che hanno per loro conto il grano turco a *zapperia*, ovvero a socida col quarto del prodotto a loro favore in corrispettivo dei lavori di sarchiatura e di raccolto, e come appendice a tutti i patti dell'accordo, che è alquanto complicato, ma molto ben inteso, e che non ho tempo di spiegarle adesso, sebbene meriti di esserlo. Questi uomini avranno atteso a caricare e scaricare il ravizzone: ora dovranno attendere a caricare e spandere il concime, perchè il lavoro degli animali, che è sempre il più costoso, rende assai più quando gli attiragli sono ben serviti dal lavoro degli operai, che si possono avere quando si vogliono; mentre non converrebbe accrescere il numero degli animali per mantenerli anche quando non ne occorrono tanti, o a rischio di non potersene sbarazzare poi, se non con perdita.

Per noi, che facciamo gran conto del bestiame da reddito, che ci dà carne e latte e ci paga molto più i foraggi e ci dà il concio a molto miglior mercato, gli animali da lavoro sono

una spesa che economizziamo assieme alle loro bardature, agli arnesi, agli attrezzi, ed in genere a tutte quante le spese che figurano nei varii capitoli d'uscita, e consideriamo spesso che al posto d'un cavallo da lavoro ci stanno comodamente due vacche da latte, e rendono assai più. Quindi attiragli pochi, e che stiano ad oziare il meno possibile durante l'anno; e quando sono a lavorare, che siano serviti meglio che si può, onde possano dar compimento al maggior lavoro, e sempre per quel principio che la cosa di maggior valore è il tempo, perchè dà valore a tutte le altre.

Ecco adunque come gli animali da lavoro saranno domani utilizzati, senza bisogno di dire, perchè già s'intende, che ci è poi sempre la falciatura e la condotta dell'erba per la bergamina, faccenda quotidiana impreteribile, e che alle volte è pur troppo un incaglio non lieve, quando si ha la fretta che ci spinge in tutte le altre faccende. Ma tant'è; dal momento che la stabulazione continua, non è solo una necessità del nostro clima, ma è anche una convenienza pel prodotto complessivo della mandria; quest'altra operazione dell'ammannire il foraggio alle stalle è diventata per forza la faccenda di tutti i dì, e torna anzi meglio disporre perciò di appositi operai, che sappiano per pratica misurare la quantità necessaria, l'ora, ed il modo, e che facciano a meno di molta sorveglianza per questi lavori d'ogni giorno, la quale è invece più reclamata dagli altri lavori tutti differenti e nuovi ogni giorno. E qui è il fattore che mi fa osservare che farà bisogno anche di qualche veicolo pel trasporto della foglia dei gelsi, perchè ci incamminiamo nella settimana del maggior raccolto, e le donne non bastano più da sole a recarsela a casa, e per lo più non possono essere ajutate dagli uomini impiegati al servizio che s'è detto. Già questo è il caso di tutti gli anni; queste faccende dei bachi per noi sono sempre coincidenti ed intralciate con una quantità di altre, e non c'è verso di fare a meno che farle camminare di fronte sulla stessa prima linea. Per noi il gelso è una coltivazione secondaria, è vero, ma di cui non cessiamo di far capitale, perchè un raccolto di bozzoli aggiusta le partite tanto a noi che a qualunque altro; e poi i nostri terreni a vederli pajono fatti pel gelso, sia che li abbiamo preparati di lunga mano per esso lui, sia che abbiamo acclimato il gelso ai

terreni, fatto sì è che esso ci vegeta meravigliosamente bene.

Ogni anno, se la primavera è primaticcia mettiamo presto la semente al covo, se viene tarda ritardiamo alquanto, e così tutti questi lavori capitano sempre di concerto, per la semplice ragione che quando rinverdisce il gelso, tutto il resto non resta da rinverdire insieme. E quando i bachi ci sono, non c'è via di mezzo di farli aspettare.

Ma oltre a questo, quello che più ci importuna oggi e ci sta ne' piedi è un piccolo residuo di prato da falciare, che non s'è potuto finire la settimana scorsa; anche questo è nell'ordine naturale delle cose: quest'anno abbiamo anticipato alquanto il taglio maggengo, o primo taglio, perchè tutto era primaticcio, ed anche perchè abbiamo intenzione di fare quattro anzichè tre falciature di fieno, come facciamo al solito. Noi diamo poi molta importanza al falciare tenero il prato a vece che troppo maturo; e precisamente facciamo ogni possibile per coglierlo sul fiore, ossia durante la fioritura, e credo che abbiamo ragione, perchè è quello il momento che ci dà il foraggio migliore. Quando l'erba matura il seme, i calami e gli steli si vuotano a spese del frutto; quando nel fieneggiare rivoltiamo l'erba, essi semi rimangono, come è naturale, per la massima parte nel campo, e noi non portiamo a casa che la paglia, ossia un foraggio troppo duro e poco nutriente. Ecco anche perchè non possiamo tralasciare di fieneggiare mentre pure abbiamo due o tre altre faccende del pari importanti.

Del resto, se non avessimo avuto il grosso della fienatura nella scorsa settimana, avremmo fatto in quella vece un po' più di semente del granoturco, mentre ora facciamo il contrario; ma non possiamo mai scompagnare del tutto queste due bisogne.

E questa della fienagione è pel manco male una faccenda che la sbrighiamo senza quasi distogliere dal loro posto gli animali. Giornalieri da falciare non è mai difficile di trovarne di questa stagione e sempre anche in seguito. In questi nostri paesi d'agricoltura d'antica data, il bisogno ha fatto nascere le braccia, come la lira d'Orfeo facea delle pareti, o piuttosto gli uomini, come quell'altro, che credo fosse Ercole, dicono facesse altrettanto seminando non so più quali denti. Operai adunque se ne trovano, e di buoni, ed a prezzo conveniente,

perchè tutti hanno volontà di lavorare, e sanno farlo; e guai a noi se fosse altrimenti! potremmo far tosto fagotto ed andarcene; o per lo meno non ci resterebbe che a fare come s'usa nei feraci poderi della attuale nobiltà romana, che chiamano i *procoi*, ove *all'ombra delle sante chiavi* nessuno ha voglia di lavorare, i preti pei primi, e s'accontentano di quel poco che la terra dà spontaneamente, che pare sia proprio poco assai.

Dunque i giornalieri ci sono, e bastano essi soli per la falciatura del mattino; poi occorreranno le donne per spandere e rivoltare; poi nel pomeriggio i carri per caricare, ma per poco tempo, e credo si scuserà coi due già di servizio, caricandoli due volte.

Anche questa prima fienagione in tre giorni al più sarà finita, e se il tempo ci rispetta sarà anche fatta per bene; così prima delle messi potremo anche fare il più del secondo taglio; per gli ultimi di luglio il terzo, pei primi di settembre il quarto, cioè ancora in tempo di essiccarlo senza molta fatica, e sempre concedendo da 35 a 40 giorni per ciascuna cacciata d'erba, che è il tempo normale, avendo noi sole in cielo ed acqua per le rogge. Ed è una vera provvidenza che la sia finita a tempo la faccenda del fieno, poichè questa è proprio tutta quanta in collisione con quell'altra dei bachi; e le spiego il come: sono le donne soltanto che fanno e devono fare il maggior lavoro tanto pei bachi che pel fieno, perchè noi, dove possiamo mettere un braccio di fanciulla a sfrondegarsi od a voltar fieno, non vi impieghiamo certamente un uomo, che costa di più e può fare ben altro; ed anche da questo lato i giornalieri vi sono, perchè ci si fanno essere. Ora le dirò che queste donne delle nostre campagne, le madri e le sorelle dei nostri bravi soldati (che non hanno per anco fatta conoscenza con la ruota, coll'ospizio e col monte dei pegni, come le operaje di città), sono pure le impareggiabili lavoratrici e le migliori operaje dell'opificio dei campi.

Vegga, sig. Professore, se non ho ragione; o almeno senta quante sieno le loro incombenze in questi giorni.

Se Ella si affacciasse all'uscio di una casa di contadini domani o poi, ella già la trova chiusa colle solite lenzuola, o reti, pei bachi che vi sono entro, tutt'all'intorno la trova silenzio e quiete, mentre già il sole batte sull'aja e sotto al portico;

tutto al più vedrà in un canto all' ombra un capannello di ragazzi tra i sette ed i dieci anni, che non se ne stanno già a far giocattoli, ma badano a far passare la foglia pei bachi, purgandola dalle cime tenere e dal legno, chè i nostri non hanno ancora imparato a dare sui graticci a nessuna età. Entri in casa, e troverà sola una povera donna, per lo più una vecchia, tutta intenta e china sui graticci dei bachi, mentre al focolare bolle la pentola coi legumi a cui s'aggiungerà tra poco il riso; quella è la moglie del capoccia, e quindi la cuoca e la padrona di casa, e pel momento anche la governatrice dei bachi. Ove sono le nuore, le figlie maggiori, gli uomini, i giovinetti? Gli uomini, già Ella lo sa, sono obbligati dal patto colonico a prestar giornata ogni giorno, per conseguenza qui non entrano per ora; le donne colle ragazze sono uscite stamane proprio all' alba col sarchiello e col sacco sulle spalle, e prima si sono poste a dar due colpi colla zappa al granoturco primo seminato, intanto che la foglia si asciugava dalla guazza. Questo granoturco, che è seminato da circa un mese, ha anche esso urgenza di essere sarchiato, perchè va disputando la sua vita ad una invadente quantità di erbacce che infestano il terreno.

Ecco un' altra faccenda che, a poter essere da per tutto, bisognerebbe fare tosto anche questa, cioè del liberarnelo; ma con tutta la nostra rezza siamo poi anche ragionevoli e non possiamo far tutto in una volta, però ci accontentiamo di andarci a spizzico prendendo tutti i ritagli di tempo, perchè è tutto guadagno fatto; del resto ci riserviamo di sarchiare generalmente e di proposito non appena che i bachi saranno saliti al bosco, e precisamente tra l' inramatura e la raccolta dei bozzoli: veda se facciamo calcolo del tempo.

Così queste donne rimangono a zappare ov' è maggior bisogno pel tratto di tre o quattro ore ogni mattino, poi pongono da parte il sarchiello e pigliano la bisacca per montare sui gelsi a sfrondare. E son tosto le nove ore; ed ecco che il fattore dà loro il segnale che si passi a spandere il fieno, poichè il sole è alto. Lasciano allora quasi tutte la foglia da sfrondare pel bastone da fieneggiare, e non vien loro scodelata la minestra se prima tutto il fieno e l' erba falciata non sono distesi al sole.

Questo della lavorazione del fieno è un altro degli obbli-

ghi dell' accordo della famiglia o del patto di colonia, e vi sono tenute d' ordinario tante donne quanti sono gli uomini braccianti nella casa. Durante il già parco asciolvere, pel quale si hanno un' ora o poco più di riposo, avviene quasi sempre che debbano dar mano alla massaja per dare di pasto ai bachi, o per cangiarli di letto; quindi si smaltisce di fretta la zuppa, un tozzo di pane giallo ed acqua fresca, non sempre vera potabile, ed ecco che il segnale del mezzodì ci ritorna al fieno. Qui tra il soleggiare, caricare e scaricare v' è da aver fretta fin quasi notte, e col solo intermezzo di una altra breve refezione sull' erba in campagna. Alla sera nuovi lavori ai bachi, e dar la muta alla massaja durante la notte, perchè pei bachi non c' è notte, e vanno serviti e corteggiati come se sempre fosse baldoria per loro e galera pei contadini. E finiti i bachi non è già finito il lavoro, chè tosto comincia l' altra via crucis del lino; anche questa per nove decimi accollata alle donne per non dir tutta. E la manifattura del lino è lunga e varia, e protratta poi tutta l' estate e attraverso a tutte le sarchiature e fienagioni, viene ad inframmettersi per fino alla raccolta d' autunno; e quando i giorni più non bastano perchè si accorciano, prendono la notte per maciullare, per scottolare, e lasciano le ore del dì per mietere riso e raccogliere granoturco, e fino all' inverno, quando sono forzate a riparare per le stalle, è ancora il lino e la cannocchia che le occupa da mane a sera.

In verità che a vedere tanta operosità e tanta tenacità nel lavoro, torna naturale la domanda se questi pronipoti di quei centurioni romani che si divisero un giorno la pianura traspadana da coltivare, non sieno ancora oggidì per avventura il primo popolo agricolo del mondo; ma la risposta è ovvia, ed è che deve essere così da per tutto dove l' agricoltura è diventata una vera industria. Chi lavora di meno è il popolo pastore; ma la pastorizia sia delle Steppe, che del Caucaso, sia degli Abruzzi, che di Sardegna, non può ancora chiamarsi agricoltura. Poi vengono i coltivatori di cereali col maggese, che lavorano quel tanto di terreno e di giorni che basta a dar loro di che sfamarsi e pagare l' uso del fondo al proprietario, e a questa categoria appartengono a mio vedere molte provincie meridionali nostre, molta parte della Francia, l' Ungheria, le provincie danubiane e quanti altri luoghi vi assomigliano;

poi viene l'agricoltura della colonia, perpetua e temporaria, il contadino, piccolo proprietario e fittajuolo, che lavora a riprese e quel tanto che basti a mantener povero sè, a non pagar sempre il padrone, ed a sfruttare il terreno; il difetto di questa agricoltura è la mancanza di capitali e di cognizioni, e a questa classe appartiene la gran maggioranza dei coltivatori italiani, quasi tutti i francesi, e molti altri; vengono solo infine i veri agricoltori industriali, che aggiungono alla naturale fertilità del terreno la forza produttiva della maggior somma di capitale e la più grande quantità di lavoro; questi soli raggiungono il vero ideale dell'arte perfezionata; ed in tutta Italia non abbiamo di industrie così costituite che la parte più piana e centrale della valle del Po, e forse il Lucchese, i quali possono rivaleggiare col sud ovest d'Inghilterra, colla Fiandra e coll'Olanda. Forse peccherò per amore di campanile, ma io metto la giovine agricoltura del nostro lago Gerondo in quest'ultima categoria. Che le sembra, Professore, del mio modo di dar punti e decimi agli agricoltori d'ogni paese?

Ma torniamo al nostro consiglio dei tre, contando Lei assente ed il fattore; parmi che si abbia parlato di tutto, almeno delle cose principali; e delle cose ordinate, l'assicuro che ci sarebbe per taluni di che lavorare un intero mese, non che una settimana, come dovremo far noi. Or mi sovengo che jeri sera, facendo il mio solito giro della bass' ora pei campi (non già per sentirci il fresco e gli augelletti) ho visto che i prati stati falciati pei primi mostrano già d'aver sete; è un giudizio che noi facciamo, non già dal vedere l'erba ad avvizzire od il terreno far crepacci; questo sarebbe soffrire per morire dalla sete, e noi non dobbiamo lasciarli soffrire, bensì ci regoliamo dal vedere una certa sosta nel rigoglio dell'erba, un certo colorito che non è il solito verde fosco, ma trae al verde inglese, come lo chiamano; ci regoliamo al non sentire la solita mollezza di cotico sotto le piante di chi ci cammina, e più al vedere le giovani talliture dal piede delle gramigne che avvizziscono la punta della foglia, come essi dicono, lanceolata; allora diciamo che bisogna irrigare.

D'ordinario facciamo a meno di dare l'acqua al prato durante la vegetazione del primo fieno, perchè riteniamo che in quella stagione deve bastare l'acqua del cielo; l'egregio Can-

toni direbbe: perchè in quella stagione il terreno è più fresco dell'aria, e quindi vi è la condizione necessaria per la produzione delle parti erbacee; e la nostra pratica gli dà completamente ragione. Ma nell'anno di grazia corrente la stagione è stata bizzarra anzi che no, ed abbiamo adacquato una prima volta ed una seconda anche il maggengo, procurando che acqua non calasse giù dalle campagne, perchè ci ruberebbe il meglio del concio che abbiamo sparso questo inverno in copertura. Vegga che non basta l'avere l'acqua, ma bisogna anche saperla adoperare, e questo sia detto anche all'indirizzo dei coltivatori friulani.

Quindi dobbiamo ora fare una generale adacquazione al guaime del secondo fieno, e questa poi la ripetiamo periodicamente ogni otto o dieci giorni, a seconda del camminare della stagione ed anche a seconda della natura del terreno. Conviene però che veggiamo prima se l'orario dell'acqua ci appartiene domani o poi, o quando; e talvolta ci conviene approfittare del turno d'acqua che è nostro, per non lasciar passare l'occasione di irrigare.

E siccome l'acqua sarà nostra coll'alba di domattina, così conviene cangiare alquanto l'ordine su stabilito per gli uomini, e l'acquajuolo, che è la sola persona pratica nella materia, vada invece summo mane a porre l'acqua sui prati, poi lasci qualche altro che la guidi d'uno in altro e la sorvegli, ed egli tornerà alla sua prima faccenda del riso, dove è pure necessaria la sua presenza. Quando non preme troppo s'irriga più volentieri alla sera per lasciar scolare di notte, ed anco perchè è meglio fatto, per quella ragione che vale anco pei fiori e che tutti sanno; qui però non possiamo fare diversamente, e il meglio è nemico del bene.

Anche questo dell'adacquatore, o camparo dell'acqua è un personale tutto proprio delle nostre condizioni agricole; sono per lo più contadini venuti su con un po' d'ingegno alquanto più sveglio degli altri; che sanno bene e per pratica gli elementi del livellare, e di eseguire degli sterri; nonchè gli amminicoli del loro mestiere del condur acqua per piccoli rigagnoli ed arginelli improvvisati ad irrigare le parti più elevate dei campi, sanno calcolare i rigurgiti pei mille accidenti pratici, sanno misurare gli stramazzi, sanno dividere ad occhio il terreno in

tanti piani cotati, limitati da arginelli, quale si vuole adottare per la risaja; è un'arte tutta pratica, ma non così facile ad apprendersi; per questo sono meglio pagati, ed il loro posto è un gradino nella scala gerarchica per diventar fattore.

Anche la faccenda dell'adacquazione l'abbiamo quindi acconciata per domani; e mentre mi guardo attorno per cercare altro, mi cadono sott'occhio quei ravizzoni che abbiamo condotti a casa pei primi, che sarà necessario di battere tosto, perchè la loro fermentazione non degeneri in putridume. Eppoi già nella settimana ventura ed anche verso la fine della corrente s'incomincerà l'irramatura di qualche partita di bachi, e noi non abbiamo altra materia più acconcia delle paglie dei ravizzoni per fare il bosco. Quindi faremo sgomberare e pulire una parte del portico e dell'aja, porteremo le panche, e venghino intanto quelle donne che hanno qualche tempo (vede che il tempo manca sempre), e comincino a battere col solo manfanile per tenere intere le paglie. Il grano colla loppa e le silique le si portano a stendere in luogo asciutto e ventilato, chè le passeremo poi al ventilatore ed al crivello con maggior comodità. Qui bisogna badare che la battitura sia fatta a dovere e non incompleta per la fretta di trarne molto bosco, e che tutta la paglia torni al cortile quando avrà servito ad irramare i bachi, perchè questa del ravizzone è un prezioso faletame, ricco quanto alcuni concimi che comperiamo al di fuori.

Converrà prendere anche alcune operaje che facciano lo stesso mestiere di preparare il ravizzone pei bachi che abbiamo in casa e lo ponghino mano mano al sole, perchè non bisogna portare sui graticci delle paglie ammuffite. Sono minuzie queste, e nenie, la mi capisce; ma il far bene ed il far meglio son proprio l'effetto di badare a tutte queste cose; e noi usiamo dir tutto ed ordinare tutto con queste sbriciolature del mestiere; ed anche per di più scegliamo a nome l'operajo che vogliamo sia mandato alla tal faccenda; cioè piuttosto qua Pietro che là, Giovanni e Marco a far questo, e Cajo piuttosto a dirigere quest'altro, e Martino a sorvegliare le fanciulle, e simili stralciature dell'ordine del giorno; perchè conosciamo appunto l'abilità di ciascuno e procuriamo di mettere ognuno al suo posto.

Conseguenza dei bachi della bigattiera di casa, che entrano ora nel grosso consumo di foglia, è che bisogna accrescere gli

uomini che raccolgono foglia a cottimo, e qui poi non sempre bastano i nostri ed impieghiamo d'ordinario per giunta dei giornalieri avventizii, che sono i robusti montanari dell'Apennino di Piacenza, di Bobbio ed anche del Genovesato, i quali scendono alla nostra pianura d'inverno per i lavori di spaccalegna, di primavera per questo dello sfrondar gelsi, e fra poco per quello di raccogliere lino e mietere grano, e soltanto riparano ai loro monti all'epoca delle febbri. Sono la più robusta e tenace razza di lavoratori che si possa desiderare, ma hanno tutti i difetti dell'operaio girovago, che non ha puntiglio perchè non ha eccitamento nell'avvenire della sua posizione, e spesso sono vittima di speculatori loro capi, che trafficano e tranno profitto dalle fatiche dei loro compagni.

Mi pareva d'aver detto tutto già momenti sono, ed ecco che questa faccenda dei bachi e delle sfrondature mi fa risovvenire che abbiamo molti gelsi sfrondati per i primi, i quali, specialmente i più giovani, hanno ora estremo bisogno della potatura. La potatura generale dei gelsi la rimandiamo per forza, benchè mal volentieri, a quest'altra settimana, quando avremo finito fieno e bachi; molti ne furono potati anche sul principio della sfrondatura, e di mano in mano che si sfrondavano, ora questi altri reclamano d'urgenza d'essere acconciati, perchè già rimettono le gemme, e si perderebbe altrimenti assai della produzione dell'anno venturo. Vadi adunque per qualcuno dei giornalieri più pratici che continuino a potare i gelsi primi sfrondati e più giovani.

Per questa faccenda or sono appena pochi anni ci prevalevamo d'altri operai avventizii che erano per lo più provenienti dalle rive del Lago Maggiore, e conoscevano un po' tradizionalmente il taglio del gelso e della vite, e sopra tutto sapevano bene maneggiare il falcetto. Ora un po' che la popolazione nostra è venuta crescendo col crescere della ricerca di lavoro, un po' anche che i nostri hanno appreso a far bene come loro si insegna, siamo arrivati a far noi e fare a meno dei così detti laghisti; e questi non mancano d'impiego altrove ove c'è bisogno di braccia, e così fossero ben indirizzati e che emigrassero per le Marche, per l'Umbria per le provincie meridionali, a vece che emigrare per l'America in cerca di lavoro, mentre in Italia ci ha tanta terra che non ha braccia, e perfino

mancano le braccia per fare i raccolti! ma questo sarà l'effetto del conoscerci un po' più che ora non ci conosciamo fra gente di una sola famiglia.

Ed in seguito agli operai che domani faranno l'ufficio del potare occorreranno altri che raccolgano la legna e la facciano in fasci, e qualche vettura per condurla a casa. Per questa seconda bisogna ci approfittiamo dei vecchi che non possono salire sugli alberi, e dei giovanetti che non sanno ancora tagliare, e diamo loro da fare i fascetti a numero.

Ed anche questo facciamo per far meglio e presto. E qui mi permetto di dire che anche in ciò sta un merito del nostro organismo industriale-agricolo, ed è quello di offrire lavoro ed impiego diverso alle diverse capacità degli operai, a seconda delle loro attitudini di età, sesso, ed abilità. Qui vi ha luogo per tutti: per l'uomo nel fiore dell'età virile, pel bravo falciatore, che è come la parte eletta della nostra armata operaja, non altrimenti che pel ragazzo principiante e pel vecchio veterano che per poco non passa agli invalidi; come abbiamo altresì dei lavori di minor fatica e di più minuta attenzione che lasciamo interamente alle donne. Senza dire che vi sono persone destinate ad un solo ed unico ufficio nella fattoria per tutto l'intero anno, quali sono quelli che accudiscono agli animali da lavoro che figurano i soldati delle armi speciali e dotte, ed i mandriani che saranno, per mo' di dire, la riserva delle piazze. Questa è, come Ella vede, quella grande risorsa della divisione del lavoro applicato alla campagna, come i manufatturieri la applicano agli opificii, e tutti sappiamo con quanto vantaggio.

Finalmente posso licenziare il fattore, che, poveretto, non gli tarda il tempo d'andarsi a sedere in coro ed essere ammesso all'onore di cantare col pievano l'antifona del magnificat: ma mi sovviene un'altra piccola faccenduola, e spero che sarà l'ultima. Ecco: premetto che noi non siamo viticultori, perchè il nostro non è paese da viti, e dove c'è prato e riso non lo dovrebbe essere mai; e difatti quelle poche o molte viti che c'erano una volta furono levate in questi ultimi anni. A voler fare un po' di storia potrei anche aggiungere che tutto il paese una volta doveva esser coltivato a viti; ne abbiamo moltissime tradizioni e documenti, e fra gli altri molte nostre campagne, che ora sono prati o risaje, portano ancora il nome di chiosa,

di chiosura, di breda, di breta e simili, che, come la vera Brera, vogliono dire vigneto o un che di simile; ma venne l'irrigazione, e le vigne hanno ceduto il posto, e fu ben fatto. Però qualche tratto di terreno è ancora restato che si trovò superiore al pelo d'acqua delle irrigatrici, o in qualche modo anche più solatio, o gretto, in cui per conseguenza è rimasta la vigna. Del vino siamo però ben lontani dal farne un articolo di commercio; e lo teniamo solo per nostro consumo, ed anche pel consumo della fattoria, perchè l'acqua nostra, come Ella sa, non è della migliore, e non è sempre bevibile.

Ma, benchè il vino sia poco, ci rincresce di perdere anche quello; ed io ho visto appunto in passando che, se non ci affrettiamo a dare lo zolfo, con questo caldo la malattia fa il fatto suo; ecco adunque la piccola faccenda: si tratta di mandare un pajo di operai dei più pratici; l'uno precede a scacchiare ed a cimare i pampini, l'altro segue col soffietto, ed è presto fatto; però è una operazione che non si poteva procrastinare più oltre senza danno.

Ora mo' crederei d'aver finito, almeno per i fatti prevedibili, chè degli imprevisti ne possono nascere altrettanti da farci stare a consiglio domani più che non oggi. Ponga le cose più probabili: che il tempo si cangi, che un uomo s'amali, che manchi qualcuno e simili inezie; vi è subito da cangiare, da modificare, da ripiegare, e bisogna essere presenti a tutto, e sempre ad avere pronta una scappatoja col minor danno, e in questo sta non piccola parte dell'arte nostra.

Ma io penso che forse potrà sembrar troppa a Lei, sig. Professore, questa nostra superfetazione di faccende che tutte si fanno rezza ad un tratto, e fors'anche non è lontano dal farne un carico a me, per avere, come si suol dire, lasciati venir tanti e così grossi *gruppi al pettine*. Se così è, la prego a riflettere di nuovo ad una ad una sulle cose che le sono venute esponendo, e vedrà che dovevano proprio farsi adesso e non prima, perchè il tempo solo adesso ce le ha tutte maturate ed assegnate da fare: e non potevano nemmeno essere procrastinate senza danno, come parmi di averle dimostrato. Anzi io sono ora tentato a provarle che dal canto mio ho fatto di tutto perchè quello che si poteva fare ed ordinare in prevenzione fosse fatto, e non ci accrescesse adesso l'impaccio del

fare queste altre cose. Così per esempio ha sentito come si avesse posto prima a macero il riso da semente per anticipar tempo e fatica; le dirò di più, che ho fatto condur già da tempo in campagna tutto il concime pel grano turco e l'ho fatto rendere sottile e soffice tanto che vi fosse la minima possibile perdita di tempo nello spanderlo domani; per la stessa ragione ho fatto preparar vangati i cigli dei campi di ravizzone perchè ne sentisse giovamento la piantagione e fosse lavoro risparmiato all'atto di questa seminazione; così ho preparato il grano turco sgranato a lama, perchè quello da semente noi lo scegliamo del migliore nel campo, e lo lasciamo sui tutoli a perfezionarsi, ed ora lo sgraniamo così, cernendo la punta e la base della pannocchia come grano poco eguale. Ho perfino fatto preparare nel cortile una buona quantità di faletame perchè non vi fosse bisogno d'andarlo a prendere alle biche in campagna durante questi giorni di massima urgenza. Ho previsti i maggiori carreggi di questa stagione, ed ho fatto dare in tempo una rivista agli attrezzi, alle pellerie, e che so io, a tutti questi nonnulla, che alle volte sul più bello fanno mancare l'esito di una operazione. Ho preparate vuote le concimaje nel cortile, perchè non ci fosse ingombro di letami e quindi bisogno di vuotazione; così ho fatto dei pozzi neri, delle cisterne, delle spazzature, ed ho fatto acquisto in tempo del concio che mi poteva mancare; poichè ad onta di quello che vede d'animali ed altre cure, pure ce ne manca sempre tanto da formare un articolo di spesa dei maggiori. In fine ho calcolato di metter al covo il seme bachi in tempo perchè cadesse il lavoro massimo dell'ultima età dopo la prima fienagione e prima del gran bisogno della sarchiatura, e non siamo andati molto lontani dalle previsioni.

Ma pure siamo ancora qui con un nuvolo di faccende che ci assediano da ogni parte, e sempre con questa guerra al tempo che ci sfugge. Se questo sia un male inerente al nostro sistema di coltivazione, Ella lo saprà forse meglio di me; ma l'accerto però che in ogni caso è un male necessario, e che bisogna cercare di superare col lavoro non già di evitare cambiando sistema.

E se ci vien fatto di sortire vittoriosi da questa zara, e che possiamo avere bozzoli e lino e frumento da vendere pel

S. Giovanni, e poi riso e granoturco e latte pel S. Michiele, Ella allora ci vorrà tener calcolo del merito almeno per il fatto che *sempre di lode il vincitor è degno*.

Certamente che ci sono dei poderi di provata feracità fra i nostri vicini del piano irriguo che non si arrabbattano tanto in una così svariata ressa di faccende diverse; ma essi, oltre che dispongono di mezzi migliori, sono anche arrivati ad uno stadio di specializzazione nell'industria, che quasi non si curano più che di una cosa sola, che è il caseificio, ed in quanto al resto riposano un po' sugli allori, e possono farlo.

Ma se questa nostra agricoltura con tutte le sue nuove e vecchie piaghe, del manco di capitali, delle gravose prediali, del corso forzoso, dell'imposta sulla mobile, del decimo sulla rendita, dei fitti anticipati, e simili altri balzelli che sa già sopportare, ed anche con questo altro del macinato, che saprà superare egualmente non sia di diritto una industria che merita di essere ricordata, almeno per analogia, quando si parla di altre sue simili, Ella, sig. Professore, qui non mi vorrà dar torto.

Anzi se proprio le sembra che noi abbiamo un poco di ragione, faccia un po' le parti di nostro avvocato verso questi signori che studiano il paese sulle notizie dei giornali, e piangono sulle nostre miserie facendoci ingojare per antidoto a tutti i mali la *pappadotta*, come dice un mio carissimo amico, che essi ci portano dal di fuori e credono abbiamocela a bere come tanti paperi.

Mi perdoni intanto s'io così la lascio, o se Ella vuole, mi segua che io vado un tratto a far visita alla stalla, ove sento che danno di mano ai secchi, perchè è l'ora oramai del mungere. Anche là, sa, io troverò qualche cosa da ordinare; là pure vi è un altro fattore che mi attende, e questi è nientemeno che il *casaro*, personaggio importantissimo, a cui parlerò della salute della mandria, della quantità del latte, della sua riuscita alla caldaja, della qualità del foraggio che abbiamo alla mano, e non sarebbe strano che s'avessero a cangiare per questo conto alcuni degli ordini già dati.

Anche la stalla degli allievi bovini, e quella degli animali da lavoro domandano che si dia loro un'occhiata per minuto, almeno nell'occasione della vacanza festiva, e colla luce del dì, giacchè colla luce della lanterna li visitiamo impreteribilmente ogni sera prima d'andare a letto.

Ma ben mi avveggo che qui vuol fare a meno di tenermi dietro perchè l'ho stanco anche di troppo, e così non possiamo stancarci noi che ci va del nostro interesse, ed un poco anche della nostra riputazione.

Permetta quindi che le stringa la mano, e mi creda

di Lei devotissimo

ANASTASIO NOVELLI.

LEZIONI PUBBLICHE

di **Agronomia e Agricoltura**

istituite

dall' Associazione agraria Friulana

dette presso il r. Istituto tecnico in Udine

dal professore di Agronomia dott. *Antonio Zanelli*. ¹⁾

XIII.

(domenica, 10 maggio).

Le cure di coltivazione devono incominciare dal miglior modo di propagare la vite. E fra i veri modi quell' unico che ci è insegnato dalla natura sarebbe di ricorrere alla semina. Le piante che provengono da seme hanno infatti le attitudini di vegetazione e le forme tipiche le più normali; esse sono quindi robuste, veggenti e longeve.

Ma la propagazione artificiale ha un altro merito superiore a tutti questi, che è di conservare totalmente i caratteri e quindi i pregi speciali della varietà, i quali, se sono trascurabili pel botanico, sono invece essenzialissimi pel viticoltore. Non vi è quindi chi pensi a propagare la vite diversamente che per divisione di parti.

E la parte della vite fin qui comunemente adoperata per la propagazione fu il così detto *magliuolo*, che consisteva in un tralcio dell' ultimo anno, al quale si lasciava aderente alla base un tratto

¹⁾ Bullet. corr. pag. 270.

di legno vecchio a guisa di martelletto, da cui il nome. Ma questo legno vecchio ed il troppo legno del tralcio erano un principio di deperimento, perchè dovevano necessariamente imputridire nel terreno; e le radici sorte ai varii nodi erano dispajate e molte, senza che dessero luogo ad una unica e bella corona, come vorrebbeasi.

Ora s'è pensato che convenga avvicinarsi sempre più a quella forma normale della pianta propagata per seme, perchè ha essa pure le sue convenienze, senza perdere per questo i vantaggi della propagazione artificiale. Si ricorse quindi alla talea con due o tre gemme soltanto, e perfino alla semina d'un' unica gemma. Da quest' ultima si trovò veramente difficile nella maggior parte dei casi di ottenere ad un tempo le radici ed il fusticino; era però possibilissimo il farlo, perchè la gemma è sempre l'equivalente del seme, e le piante risultarono anzi veggenti e precoci assai a dar frutto, simili affatto nel portamento a quelle ottenute pel seme. La pratica però si accontentò di adoperare la talea a tre occhi, presa possibilmente nella parte inferiore del tralcio, ove le gemme sono più ravvicinate e robuste; questa viene interrata totalmente, e in modo che l'occhio superiore sia coperto solo da un centimetro di terra fina, o meglio di humus; ottiensi a quest' ultimo modo una bella corona di radici dal secondo e dal terzo occhio, e da quello a fior di terra si ottiene il fusticino; e in ogni caso con molta facilità si ha una barbatella ben conformata anch' essa e precoce a dar frutto.

Le giovani piante nei primordi della loro vita hanno bisogno di troppe cure, perchè le si possano indifferentemente affidare a tutte le venture delle coltivazioni in pieno campo; queste maggiori diligenze sono invece facili e poco costose se fatte ad un piccolo spazio quale è il vivaio.

D'altronde è più conveniente di portare nella vigna la barbatella già fornita di radici onde vi attecchisca prontamente, e meglio in seguito a due anni di allevamento nel vivaio, perchè allora è forte tanto da superare ogni inclemenza di stagione, e si è quindi sicuri d'ottenere una piantagione completamente veggente ed uniforme. Le siccità estive, troppo comuni nel nostro clima, rendono altresì necessario ricorrere alle barbatelle, mentre altri può indifferentemente accontentarsi anche della talea con un clima diverso, come avviene p. es. nelle piantagioni del Médoc e della Côte d'or. Niente però di più contrario alle giuste regole ed alla buona riuscita, che il piantare quei fasci di sarmenti come fanno i nostri contadini nel luogo ove vogliono ottenere un cespite di viti. I molti magliuoli confitti nella fossa senza norma e numero, o non attecchiscono che in parte, o muojono dopo che hanno alquanto vegetato; i rimasti crescono lentamente come cosa abbandonata al caso, o meglio rimangono allo stato rudimentale fino ad otto e più anni, nel qual tempo le migliori piantagioni di barbatelle hanno in quella vece già raggiunto il loro massimo prodotto. Uno solo di quei cespiti, anche quando riescono a bene, costa del resto assai più di un centinaio di bar-

batelle ottenute nel vivajo, se si traduce in capitale il tempo dell'aspettativa, ed anche sotto questo rapporto della convenienza la strada vecchia non è sempre la migliore.

Ma la quistione del modo di propagazione è oramai sciolta in pratica, e se non altro i fabbricatori e commercianti di barbatelle hanno insegnato a tutti come se ne possono ottenere di belle e vegnenti a tenuissimo costo, e come convenga fare con queste le nuove piantagioni.

Molto più importante è invece la quistione sulla scelta del vitigno, ossia della varietà di viti da coltivarsi a seconda delle situazioni e dei terreni; è questa una quistione che ammette risposte diverse, quasi quanti sono i viticoltori che si propongono di scioglierla.

Assai s'è lamentata la mancanza di un catalogo ampellografico che potesse servire di guida nella scelta, e poco sembra che siasi fatto per averlo, talchè non sarebbe ancora fuori di luogo di precisarne la forma e la portata che può tornare utile e decisiva intorno a criterii pratici. Nè noi crediamo di dover dirli tutti e nemmeno in modo del tutto proprio, soltanto diremo di quelli che ci sembrano essenziali. L'epoca ordinaria della maturanza per ogni vitigno determinata dietro osservazioni ripetute ci sembra il primo criterio che importa conoscere al viticoltore; questo è un primo carattere che serve ad escludere alcune varietà che non possono convenire al clima, come anche ad evitare che la maturanza dell'uva avvenga in più tempi per la stessa vigna, e l'epoca della vendemmia sia quindi incerta. Si potrebbe parlare anche di somma di gradi di temperatura, meglio ancora di calorie, e sarebbe più ben detto teoricamente, ma pel vignajuolo di ben poco più utile. Viene in seguito il grado alcoolico misurato sulla quantità di glucosio contenuto nel mosto d'ogni varietà di uva matura; questo carattere quantunque possa variare a seconda del luogo di coltivazione, è però sempre paragonabile fra i varii vitigni, ed in qualunque caso rimane in proporzioni costanti, quindi può servire di regola nello scegliere e nell'accoppiare fra loro le varietà. Vengono in seguito altri criterii sul prodotto, come l'abbondanza e la scarsità, di cui il viticoltore fa un uso speciale non solo per quello che dicono le denominazioni, ma anche per quegli altri pregi che egli sa andarvi sempre uniti, cioè la migliore qualità colla minor produzione, ed il minor pregio colla produzione più abbondante. Così è dell'abito di vegetazione, che varia fra il parco e modesto e il rigoglioso ed esuberante, delle quali abitudini egli fa pure gran caso e norma per adattarli ai terreni, alle esposizioni, ed ai modi di attralciatura. Similmente è dei difetti di vegetazione, come il cangiarsi dei grappoli in viticci ed il lasciar cadere gli acini già fatti, che è proprio di alcuni vitigni, nonchè il fruttificare ad anni alternati, tutte cose che vogliono avvertenze e lavori diversi. Finalmente può giovare anche un cenno sulle qualità più salienti del vino, almeno per quel tanto che può supporre

un annesso e connesso del vitigno, escluse le altre influenze di luogo e di coltivazione, e può essere il colorito, il profumo, lo spirito ed anche la durata.

Ognuno vede che queste cose, unite se vuolsi alla descrizione dettagliata, o come dicono alla *tassonomia* del vitigno, sono notizie essenziali per procedere alla scelta; e dovrebbero quindi far parte del catalogo non altrimenti che la determinazione del luogo dove le osservazioni furono fatte e dove il vitigno è comunemente coltivato. Anzi diremo che il fare di più può avere il merito di una lodevole illustrazione dal lato scientifico, ma non darebbe molto utile di più dal lato pratico.

Così facendo, è chiaro che noi potremmo senza tema d'errare appigliarci alla strada più breve, che è quella di scegliere il vitigno più adattato alle nostre condizioni di terreno e di clima, ed ottenere migliori risultati che non operando diversamente, coll'urtare cioè contro difficoltà di molto maggiori.

E quando pur nascesse dubbio nella scelta fra la quantità maggiore e la qualità migliore dell'uva e quindi del vino, non esiteremmo ad appigliarci alla qualità, sicuri che essa compensa ad usura l'altro vantaggio. C'è permesso infatti di poter calcolare sul ritorno di anni normali nel raccolto, e figurarci allora il nessun valore commerciale dei vini di qualità inferiore, i quali sappiamo come fossero di già caduti a vil prezzo anche prima della crittogama, da non trovare chi volesse incaricarsi di consumarli. E fra le qualità il grado alcoolico tiene certamente il primo posto; e non è a dire che sia un pregio che vadi perduto coll'acclimatizzazione di nuovi vitigni, perchè il vitigno che nelle più favorevoli condizioni native dà p. es. 14 gradi al glucometro, perderà è vero da due o tre gradi se viene trasportato in clima meno confacente, ma a parità di annate e in confronto di altri darà sempre un vino più spiritoso e di durata.

Per questo se non dobbiamo rifiutare d'un tratto i migliori vitigni nostrali che possono avere dei pregi (ed hanno sempre quello, fra gli altri, di esserci cosa nota e di esito conosciuto), non dovremo tuttavia nemmeno esitare a far meglio coll'importazione di nuovi vitigni forastieri, i quali possono anche essere convenienti al nostro clima e terreno non meno dei primi. E ne abbiamo esempio nei lodevoli tentativi eseguiti in questa nostra provincia per acclimare il re dei vitigni di Borgogna, che è il *pinot*; tentativi che per ora si possono dire perfettamente riusciti sui colli di Buttrio e di Rosazzo a lode dei loro coltivatori. Certamente che dovendo acclimare un nuovo vitigno si correrà minor rischio coll'importarlo da paesi settentrionali, che non collo sceglierlo fra quelli indigeni di climi più caldi del nostro; così facendo si può perfino ottenere un miglioramento nella qualità, e vale in questo la regola generale per tutte le acclimazioni.

Ma il vino ottenuto da un solo vitigno riesce non sempre un vino aggradevole, e per di più ha poca durata nella maggior parte

dei casi; ha un sapore troppo spiccato e costante, che ai più viene a noja; quindi i migliori viticoltori hanno appreso a formare degli appajamenti di vitigni e dei gruppi poco numerosi, in cui i pregi dell'uno correggono i difetti dell'altro, e così a vicenda.

E dissi poco numerosi, perchè anche un numero grande di varietà suol dare un sapore indistinto, o come direbbesi *generico*, senza profumo, e quindi poca accostanza e poco pregio. — In pratica si suole scegliere un vitigno di nota riuscita, e se ne fa come la base principale dell'impianto della vigna; gli si lascia cioè la grande maggioranza, e le sue buone qualità vengono completate coll'aggiunta di altra varietà in dose minore, che abbiano qualità e valore diverso. Talvolta l'unico pregio di questa minoranza sta nell'abbondanza del prodotto, che non va mai unita alla squisitezza, ma che può convenire sempre per una minoranza. Tal altra volta è la durezza corretta col delicato, è lo sbiadito modificato col colore, è l'astringente migliorato coll'abboccato; è il vino maccherone che perde il fare che dicono lungo coll'aggiunta del vino smagliante.

L'arte di sapere bene scegliere e ben accoppiare i vitigni è insomma la prima fra le regole per avere buon vino, e conduce ad ottenere appunto quei prodotti che si rendono noti per uniformità e costante riuscita, e che talvolta prendono anzi il nome dallo stesso vitigno, e significano sapore conosciuto, accreditato e di pregio commerciale.

Ma se l'introduzione di nuovi vitigni dall'estero o da regioni lontane può per lo meno lasciare dei dubbi quando si possono coltivare i vitigni nostrali che danno già un discreto prodotto; in quella vece il nostro modo di coltivare la vite, intercalata alle altre coltivazioni sullo stesso campo, non ammette ormai più discussione sulla sua sconvenienza.

Come ci sia venuto questo metodo della vigna portata sugli alberi, ed a filari distanti e frammezzati da tutte sorte di coltivazioni, io non saprei dire; certo però che il modo è generale per tutta quasi l'Italia superiore e piana, ed un poco anche è diffuso nella centrale, ma non è altrimenti il metodo preso a seguire dai paesi veramente vinicoli.

Forse che è una povera eredità dell'arte rudimentale dei primi dissodamenti; quando sul breve spazio concessogli dalla signoria, unica padrona del terreno, il colono doveva pure avere un po' di tutto il necessario alla vita, anche a costo che la molteplicità fosse di no-cumento alle qualità del prodotto. Ad ogni modo non vorremmo riprodotta oggidì, che tutte le industrie fanno a specializzare per produr meglio, e più, ed a miglior mercato, non vorremmo vedere rinnovata quell'agricoltura a spizzico, che vuole un po' di tutto ed ha nulla di nulla, che sul campo d'una spanna pianta il gelso e la vite, e quattro gambi di granoturco coi relativi legumi, e fa così a miccino col terreno, e poi questi fa altrettanto coll'agricoltore, sempre povero in mezzo al po' di tutto.

Tutte volte che i coltivatori stranieri hanno occasione di parlare di questo nostro modo di fare, non ponno a meno di farcene un carico come di cosa contraria a tutte le buone regole dell' arte; e coloro che talvolta trovarono di che lodare nei festoni pendenti dagli alberi e nelle lunghe trecce di pampini saranno benissimo i poeti, ma non hanno niente a che fare cogli agricoltori intelligenti ed istruiti.

E la ragione è la grande disparità di esigenze per riguardo alle concimazioni ed ai lavori, fra la vite e le altre piante coltivate, per cui non possono che nuocersi a vicenda se sono poste sullo stesso spazio; e si nucono di fatto coll' ombra, colle arature, colle concimazioni, colla irrigazione, e tutte insieme nucono al coltivatore col minor prodotto e col prodotto di qualità inferiore. Molti sono poi gli inconvenienti del coltivare pochi cespiti di viti dispersi su di un grande spazio, del dover coltivarli alti per toglierli all'impaccio delle altre coltivazioni, e le palerie troppo costose, e le palatiche (spazio perduto, o per lo meno passivo), e la custodia difficile, ed il raccolto malagevole, e simili altri capi d' accusa, che non conviene enumerare perchè tutti li conosciamo.

E non aggiungo i vantaggi del fare altrimenti, i quali tutti sono compresi nella specializzazione e nella divisione del lavoro, potenti amminicoli d' ogni industria lucrativa, il che fece dire al nestore degli agronomi nostri, al Ridolfi, che: senza quella razionalità che prende a guida il calcolo e la scienza coll'appropriare le colture alle località per l'utile e la necessità di dividere il lavoro, l'agricoltura sarà sempre un *rozzo*, e quel che è peggio, un *povero* mestiere.

E per concludere a qualche cosa, non diremo certamente di mettere la scure a questi filari di viti ed olmi, che pure formano l'unica verzura dei nostri campi; poichè vi sono, il minor male è che vi si lascino finchè possono durare; se avessimo l'irrigazione sarebbe certamente altra cosa, e forse potrei provarvi la convenienza di farne legna da fuoco, come ho visto fare con molto utile altrove; ma quando si trattasse di dover piantar nuove vigne, allora sì si pensi, e piuttosto due volte che una, e poi si scelga il campo più adattato e conveniente con quei criterii detti di sopra, e là si costruisca il vigneto e si lasci la vite campeggiare da sola, e non tarderemo ad accorgerci di aver fatto molto meglio che non si è fatto fino ad ora.

XIV.

(domenica, 17 maggio).

Se riteniamo sufficientemente dibattuta e decisa la quistione sulla convenienza di coltivare la vigna da sola in uno spazio esclusivamente a lei dedicato, ora più non ci resta che dire intorno al modo d'impianto.

Anche sulla scelta del terreno, posto che ogni nostra località abbia terreni più o meno convenienti alla vigna, anche su questa scelta vo' dire che ci rimane ben poco ad aggiungere dopo quanto si è discusso nella penultima lezione circa le attitudini dei vari terreni per la vigna. Certo che per poco differiscano fra loro i diversi terreni appartenenti ad un solo podere, sia per natura di componenti, sia per posizione più o meno elevata, sia per esposizione più o meno felice vi deve pur sempre esser luogo ad usare qualche preferenza fra di loro. E saranno precisamente da preferirsi i più elevati sul livello generale del piano e sani, quelli normalmente esposti a mezzodì, quelli che a scienza del coltivatore convengono meno alla coltivazione del prato, delle piante tessili; se vogliamo anche i meno ricchi rispetto alle coltivazioni di grano; la vite troverà sempre di che vivere anche là dove il grano trova solo il mezzo con che dare poco più della paglia.

Quando s'abbia a scegliere fra le due esposizioni di levante e di ponente preferiremo quest'ultima, prima perchè gode di una maggiore temperatura portatavi dalla libera irradiazione solare, poi perchè teme anche meno l'effetto delle brine, non essendo il congelamento mattutino susseguito dal subitaneo disgelo che suol essere più pronto nell'altro caso al comparire del sole sull'orizzonte. E questa della maggior temperatura portata direttamente dai raggi solari è altra quistione di meteorologia agricola che non si scioglie colle osservazioni ordinarie fatte all'ombra ed a tramontana, cioè in condizioni diverse da quelle in cui giacciono le piante coltivate, osservazioni che non ci danno nemmeno per induzione le circostanze di temperie di queste ultime. La maggior temperatura ha poi l'importanza di un vero fattore di produzione quando si tratti di produrre dello zucchero e quindi dell'alcool; e che quasi i gradi del glucometro si possano leggere sulla scala termometrica, lo sanno i coltivatori dei vigneti di Sicilia e di Spagna e molti altri ancora più fortunati e più avanti, l'abbiamo detto noi pure.

Per questo rispetto anche la direzione dei filari ha la sua grande importanza, e dev'essere parallela al meridiano del luogo o poco meno, se si tratta di vigna al piano; ed è invece meglio fatto che sia perpendicolare allo stesso quando si tratta di filari su forti pendenze, ove l'uno non porta il rezzo sull'altro.

Nelle nuove piantagioni vale soprattutto il proverbio, che si prendino cento misure prima che fare un solo taglio, e però si avverta bene la distanza da darsi ai filari l'uno dall'altro ed alle viti nello stesso filare, si fissi cioè la forma più conveniente alla piantagione.

Sopra questo punto la quistione diventa anzi tanto importante, che per noi è il caso di farla risalire ad una legge generale dello sviluppo fisiologico delle piante. Le piante infatti, e la vite principalmente, risentono diverso bisogno e forza per espandersi in foglie, in rami, tanto di assumere perfino portamenti ed apparenze diver-

sissime per riguardo alla quantità ed ampiezza delle foglie, dei rami, e dei frutti nella loro rispettiva posizione; e tutto questo avviene a seconda del clima e del terreno in cui sono coltivate. Per ciò hanno forme loro proprie e che noi chiamiamo caratteristiche, e quasi tipiche, in generale le vegetazioni di varie zone senza distinzione di specie; per questo noi distinguiamo dalle parvenze esterne quasi ogni pianta propria della flora dei tropici, dissimile molto da quella p. e. delle vette alpine.

E simili fisionomie sono comuni a tutte le piante senza che sieno proprie d'alcuna specie, anzi possono essere e sono infatti di molto diverse per lo stesso individuo se viene posto a crescere in ambo i siti. Anche la vite in un clima caldo ha bisogno di produrre una maggior quantità di fogliame e di rami anche per la maggior durata della fase vegetativa, e per la maggiore evaporazione. Se al caldo aggiungiamo l'umido, avremo la vegetazione anche più rigogliosa e la produzione dei frutti molto avanti sui pampini. Se ci peritassimo a tener nelle dette condizioni la vite costretta in piccolo spazio e potata nei rami, avremmo bensì una costante produzione di foglie, e di cirri e di femminelle, ma manco di grappoli, perchè la vite dovrebbe pure obbedire a quelle esigenze più imperiose del clima.

Da qui la regola che i filari come i piedi della vite andranno distanzati tanto più quanto ci portiamo in un clima più caldo, e peggio ancora se in luogo basso ed umido; ed invece si potranno ravvicinare gli uni e gli altri se ci portiamo in clima freddo e secco ed in luoghi elevati. Aggiungiamo altresì che opereremo in modo analogo al primo pei terreni profondi, freschi, ricchi di sostanze organiche, perchè anche queste fanno l'istesso effetto, od uno analogo alla maggior temperatura, e che planteremo i piedi fitti in tutti i terreni gretti, ghiaiosi, aridi, e poveri in genere. Ecco adunque come si desume una prima norma da una esigenza di sviluppo fisiologico, la quale per altro non sta in noi di modificare, se non in poca parte; e ci conviene invece di assecondare. Ma una norma così generale non è ancora una regola determinata del modo di fare; la determinazione avviene più approssimativa in funzione di un altro fatto, e questa volta non più generale, ma speciale della vite. Ed è che un maggior numero di piante come un numero minore coltivate sullo stesso spazio danno bensì una eguale quantità di prodotto; cioè a dire il prodotto in ogni caso è piuttosto proporzionale alla superficie che non al numero delle piante coltivate, ma invece la qualità del prodotto è molto migliore nel caso della minor produzione per ciascun individuo, e quindi pel caso del maggior numero di piante sullo stesso spazio. E questo è un dato dell'osservazione. E qui richiamando l'altro principio, che la qualità deve sempre avere la precedenza sulla quantità in fatto di prodotti che non sono di prima necessità pel consumo, quale è il vino, ne viene allora di conseguenza la determinazione della regola chie-

sta qui sopra. Noi avvicineremo tanto le pianticelle nelle nuove piantagioni finchè ci sarà appena possibile di ottenere il frutto, lasciando la minor quantità di rami, e che il frutto sia allora della qualità migliore ottenibile. Il calcolo ognuno lo può fare da sè colla cognizione che ognuno deve pur avere delle proprie circostanze locali. E difatti avvenne appunto così e dovunque nell'impianto dei vigneti migliori; che qui sotto riportiamo come esempio a questo proposito:

Vigne di	Distanza fra i piedi di vite	Spazio occupato da ciascun piede	Numero dei piedi per un ettaro
Châteauneuf - Valchiusa	m. 2.00	m. q. 4.00	2500
Sant Lucar - Portogallo	„ 1.95	„ „ 3.80	3632
Marsala - Sicilia	„ 1.61	„ „ 2.60	4444
Médoc - Francia	„ 1.20	„ „ 1.44	6944
Tokai - Ungheria	„ 1.—	„ „ 1.—	10000
Cantone di Vaud. - Svizz.	„ 0.60	„ „ 0.40	25000
Pithiviers Ain. - Vosgi	„ 0.50	„ „ 0.25	40000

Ecco adunque come dei viticoltori egualmente valenti hanno operato molto diversamente, eppure sono riesciti egualmente ad ottenere dei prodotti di grido; tanto il Portoghese, che coltiva appena tre migliaia e mezzo di piedi di vite e dà loro quasi quattro metri superficiali a ciascuna per espandersi, come il vignajuolo dei Vosgi, che le tiene fitte quasi quanto i piselli, concedendo loro appena venticinque decimetri quadrati per ogni pianta. Ciò vuol dire che ciascuno ha consultato le condizioni del suo luogo ed ha preso norma dall'esperienza.

E difatti se dovessi dire anche i dettagli minori che fanno al caso di questo nostro territorio, edotto anche dalle poche esperienze che mi venne fatto di vedere, io adotterei i filari ad un metro colle viti alla stessa distanza condotte alla Guyot od altrimenti per le località in collina e per tutti luoghi più elevati ed asciutti; il filare a ghirlanda con magoli od interfilari di 2 a 3 metri per la maggior parte dei casi nel piano, e qui porrei le viti a 0.80 sullo stesso filare ed adotterei invece i *gabbioi* di 4 piedi a 3.50, od anche 3 metri di distanza in ogni senso, da cui prenderei due od anche più tralci per ogni piede da legare a festoni col tralcio del gabbio di contro e da lato, e questo modo sarebbe il più conveniente per bassa la pianura e pei terreni di maggior fondo.

Del resto questi non sarebbero che tre tipi diversi, e vi sarebbe poi luogo a modificarli tanto da avvicinarli od allontanarli anche di più nelle loro forme più proprie, come vi sarebbe modo a prendere infinite forme che sono intermedie a quelle tre suddette. E a queste altre si arriverebbe senza cangiare di gran che l'impianto, sia allungando alquanto più il tralcio da frutto, sia serbandone due anzi che uno, sia infine innalzando od abbassando alquanto la tralciaja, od il collo della vite.

E parmi d'averlo detto fino da principio, e se non l'ho detto

lo dico ora, poichè viene a taglio: che in albericoltura è là appunto ove la maggior libertà d'azione rimane al coltivatore diligente, anzi dove l'esito è più sicuro, perchè la natura fu più completamente vinta dall'arte, ed è questa che tiene i maggiori e più efficaci mezzi a sua disposizione.

Scelta la forma per l'impianto della vigna, rimane a provvedere al modo, il quale non è del resto differente da quello qualunque degli alberi da frutto. Una escavazione o fossetto nel senso del filare, per fare il quale si tiene dall'un lato la terra dello strato arativo, dall'altra si ripone il sottosuolo.

La prima va posta aderente alle radici all'atto dell'impianto, mentre quella che era sotto vien portata alla superficie. Con questo non intendesi che l'escavazione debba essere molto profonda. Badiamo a cosa dicono i Francesi in proposito: essi dicono col più felice dogmatismo pratico, che vi sono due modi di piantare le viti, l'uno è di fare dei fori con un palo alle distanze volute e porvi il magliuolo, l'altro è di piantare invece quest'ultimo in un solco qualunque fatto coll'aratro. Non par vero che sia un'autorità che parla; eppure in fatto di viti almeno mi concederete che i Francesi possano essere una autorità; e qui vediamo che non pensano manco a piantare così profondamente come noi facciamo. Ed hanno ragione; perchè è la vite che dà loro ragione col portarsi sempre più superficialmente che le è possibile, colle sue diramazioni radicali anche quando è posta molto a fondo. Lasciate le palatiche incolte, e vedrete le barboline della vite che vengono a prendere l'aria e la rugiada assieme alle erbe del gramo prato che sta loro al piede. Ecco un'altra legge naturale; ma la conseguenza? diversa anche qui secondo i luoghi; datemi il clima del Médoc, della Côte d'or, delle coste dell'Atlantico francesi, ed io vi dirò di adoperare non già il palo, ma di coprire le radici con appena venti centimetri di terreno ben minuto; ma le siccità di tre mesi più che frequenti nelle nostre estati, ma il calore dei nostri sollioni, ma l'arsura dei nostri terreni è ben altra cosa del clima suddetto; quindi i venti centimetri non bastano più; lo strato che deve supplire alla siccità sta molto più profondamente senza che perciò sia agli abissi.

Un fossetto della larghezza di 0.80, della profondità di 0.60, e la vite posta a giacere colle radici a 0.40 è quanto mi basta, il di più è veramente fatica sprecata, e concedete che ne fu sprecata molta dacchè si è cominciato a piantar viti. Il contadino brianzolo crede al proverbio che la vite vuol sentire il suono delle campane del suo villaggio per sapere forse quando debba dar frutto; e se il crederlo è una baja, il farlo può tornare pel meglio.

Del concime che s'ha a mettere nelle fosse colle piantagioni permettete che non ve ne parli a lungo ma non permettetevi già di farne a meno; le piantagioni sono destinate a durare, ed una occasione per concimarle più favorevole di quella dell'impianto certo che non sarà più per tornare. Le sostanze più convenienti da servire da

concio sono indicate dalla composizione della vite; possiamo procurarlo ovunque fuorchè nella stalla ed in quegli altri luoghi ove prendiamo i concimi pel prato e pei grani. Vi sono i cascami di molte industrie che sono concime, e del migliore, come a dire delle raffinerie, delle concerie di pelli, dei pannifici, delle birrerie, e per ultimo gli stessi residui della vinificazione, e tutte le ceneri.

È appena necessario l'avvertire che nel caso dei filari ad un solo metro di distanza l'impianto deve essere fatto di mano in mano che si è terminata l'escavazione d'un fossetto, perchè ogni fossetto deve essere riempito colla terra del vicino sempre capovolti gli strati, chè altrimenti non si potrebbe fare. E quindi il concime deve essere approntato prima ed interrato in ogni fossetto all'eguale profondità delle radici, non mai aderente alle stesse, che devono essere unicamente a contatto colla terra migliore.

Anche sulle sarchiature, che sono da farsi alla vite immanabilmente due volte all'anno, dal primo dell'impianto in poi, v'è ben poco a dire che non sia comunemente noto; e i migliori vignajuoli aveano trovata una zappa ristretta, poco adunca, leggiera, fatta a posta per ripulire intorno ai cespiti di vite senza guastarli; e la zappatura era facile ed anche breve nella vigna piantata fitta, specialmente se veniva fatta, come dissi, due volte all'anno; ora però la meccanica ha voluto far sentire anche qui la sua autorità sovrana, ed ecco che abbiamo zappe - cavallo ed aratri volta - orecchio fatti apposta pei vigneti. Io non credo che siano un grande miglioramento nel modo di fare, e se non fosse che un piccolo risparmio di tempo, credo che vi sarebbero mille modi per ora di risparmiarlo altrimenti, e che prima di aumentare le macchine converrebbe forse di diminuire le feste di precetto; ma di questo ad altro luogo.

Intanto l'uomo ricurvo sul sarchiello che ajuta a levar colle mani le gramigne disseppellite, e cerne per fino i nodi lacerati e le radici, è tale complicazione di lavoro che non ne raggiunge altrettanto una macchina da cucire, e non già un aratro ed una zappa-cavallo. Ma dicono che le belle vigne di Francia non conoscono quel flagello che è la gramigna, e i rovi, e i latiri e le felci, la marcorella e simili altri doni tutt'affatto nostri; se così è, felici quei vignajuoli che possono sarchiare arando! In quanto a noi dovremo, curvare la schiena ed agguzzare le ugne chi sa per quanto tempo ancora.

Dopo la sarchiatura è il taglio che completa l'allevamento della giovane vite. E le regole della potatura sono talmente semplici e chiare e talmente costanti, che tanto vale parlarne a proposito del primo taglio da farsi alla barbatella nell'anno d'impianto, che parlarne in seguito a proposito della potatura annuale, perchè anche il primo può andare compreso in quelle regole generali.

Ecco difatti in due parole. La vite, a differenza di molti alberi da frutto, è una pianta a gemma *mista*, cioè a dire, tutte le sue gemme, purchè mature e vivaci, sono disposte a dare ad un tempo

il legno ed il fiore, e quindi il frutto. Ora il dare piuttosto l'uno che l'altro prodotto dipende da due cose soltanto, che sono a nostra disposizione, e cioè: dalla lunghezza del taglio e dalla posizione del tralcio da frutto. Il ramo tagliato corto e posto in posizione verticale ci dà più volentieri il legno che i frutti; il ramo lasciato più lungo e posto in posizione orizzontale od anche discendente dà invece piuttosto i frutti che il legno. Ecco tutto ciò che forma la regola generale della potatura, e vale per ogni caso e per ogni forma di attralciatura, purchè si sappia applicarla a dovere.

E vale anche per l'allevamento della vite nei primi anni, in cui, non volendo noi altro che legno, taglieremo sempre corto sulle prime due gemme fuori terra, ed ottenutone uno od al più due getti, terremo buono al secondo anno solo il più basso, togliendo l'altro, e questo pure taglieremo di nuovo a due gemme, ponendolo a fianco di un palicino su cui possa avviticchiarsi il pampino. Avremo allora un fusto gagliardo, senza nodi, che sono la perenne origine dei cacci, e che ci salirà in questo secondo anno fino alla tralciaja, che non deve essere molto alta, come avremo occasione di vedere in seguito.

VARIETÀ

La Cuscuta ¹⁾. « Di diverse specie sono le Cuscutae d'Europa; le più conosciute sono la *major* e la *minor*, quella del lino a fiori stretti, *Cusc. densiflora*; quella del timo, *Cusc. epithymum*, e finalmente quella delle viti, *Cusc. monogyna*, rimarchevole pe' suoi fili più grossi. La specie che adoperei sempre nelle mie prove è quella che s'apprende alla medica, alla piccola ginestra, e ad altre erbe del prato, l'operazione mi riesce sempre. »

« Quand'è passato il fior dell'uva, e che i granelli cominciano ad ingrossare, si stacca una sommità quasi capillare di quella trista vicina, e con destrezza la si avvolge al grappolo. Mano mano ch'egli ingrossa, anche l'altra vi si attortiglia e rapidamente cresce. In capo a due mesi i fili moltiplicansi a segno che pajono sortire da ogni parte, e ricoprono gli acini di una folta criniera. »

« Convien levare la talea della Cuscuta in una bella mattina quando il sole abbia disperso la rugiada: la si conserva fresca per più giorni, tenendola all'ombra, ma le condizioni atmosferiche influiscono non poco sul suo sviluppo; nella stagione fredda e piovosa difficilmente attecchisce, mentre non falla mai per tempo secco e sereno. »

« Non la vidi mai fissarsi sull'acino, sempre mi parve che serpeggiasse, si avvolgesse anche a più riprese intorno al grappolo e ai

¹⁾ Bullett. corr. pag. 284.

peduncoli, passare fra un granello e l'altro, per allungarsi e terminare in una coda di 30 a 40 centimetri di lunghezza. »

« Ho in egual modo collocati i ramoscelli di *Cuscuta* sul ribes, sui pomi d'oro, sui corimbi del sorbo e sempre col medesimo effetto, mentre quando volli provarmi ad innestarla sulle susine, sulle albicocche, sulle pere, aprendo colla punta del coltello la parte carnosa del frutto, e introduceudovi pian piano un briciolo del parassito, non mi riesci mai; sempre in capo ad otto giorni, la piccola talea cadeva essiccata. »

« Adoperai sempre uve bianche, lugliatiche o moscate, e ne ebbi alcune volte risultati cotanto sorprendenti, che non pochi me ne chiesero i magliuoli, credendo che fosse quella che produceva i miracoli. »

Fin qui l'autore citato: per parte nostra non sapremmo consigliare alcuno a perdere il tempo in simili giocattoli, se non fosse per comprendere da vicino come si comportano i diversi vegetali, e dare la ragione anche delle anomalie. Non sarà però senza frutto che ogni coltivatore le conosca, perchè infine le *Cuscuta* sono di gran danno alle seminagioni, e veggo che a questi tempi più che mai i giornali francesi na fanno lagnanze, come di un nuovo flagello. Forse sarà per l'uso più frequente della medica e del trifoglio, o come dicono costì, dei prati artificiali, che ancora in Lombardia non sono tenuti in quel conto che meritano; ma il caso può venire.

Dissi di sopra come si cerca di rimediarvi quando la parassita appare nei campi; miglior cosa però sarebbe di non lasciarvela entrare, il che non può avvenire che colle sementi che vi si gettano. Ma si noti che i semi della *Cuscuta* sono piccolissimi, assai minori di tutti, sieno di medica, di trifoglio o d'altro, però un buon mezzo di pulirli è quello di agitarli prima dell'uso in uno staccio dal quale non passino questi ultimi, ma sì i piccoli; questi, agitando, cadono tutti sul pavimento lasciando mondo il resto.

L'avveduto coltivatore potrà aggiungervi quegli spedienti che meglio raggiungono lo scopo. — F. P.

La coltivazione della cicoria come speculazione e come ajuto domestico. — Le piccole industrie sono il più delle volte le meno curate; eppure della rendita che ricerchiamo alla coltivazione della terra, forse più che d'ogni altra si può dire che tanti pochi fanno un assai. Ed oltre a questo, non dobbiamo dimenticare che, appunto perchè piccole industrie, sono alla portata d'ogni classe di persone, e giovano alle più bisognose come alle speculative.

Io vidi spesso sul finir dell'inverno, quando la cattiva stagione passò lunga e disagiata, le donne e i ragazzi con panieri sul braccio e gli occhi fissi al suolo lungo le vie, sul ciglio dei prati chinarsi prestamente per isvellere da terra colla lama di un coltellino le foglie del piscialetto, il *tarassaco officinale*, che chiamano cicoria selvatica. — Che ne fate voi, domandav'io? — Ci serve d'insalata per la cena di questa sera, chè ormai non c'è altro.

E mentre me ne scostava col cuore serrato, andava pur pensando

se non ci fosse modo di procacciar loro questo o miglior nutrimento? Finchè si tratta di erbe rustiche, cui un po' di sale, d'olio e aceto può render gradite, il trovarle e l'ammannirle non deve essere nè difficile nè costoso. E mi sovveniva d'aver veduto altri industriosi cavar profitto appunto da codesta insalata per la famiglia non solo, ma anche pel commercio, per poco che i loro poderi non sieno discosti dalle grosse borgate o dalle città: e mi vien voglia di ripeterlo.

Diciamo addirittura che la cicoria coltivata non è un perfezionamento del tarassaco comune, come parrebbe, sebbene, per un caso, sia bastantemente esatto quel nome che i contadini gli danno di cicoria selvatica, perchè, tutte due piante di una medesima famiglia, non sono divise che dalla tribù, e ne ha moltissime quelle delle composite. Anche all'aspetto ognuno può facilmente discernerele: questa è una rosetta di foglie allungate come la lingua del cane, piatte sul terreno, dal cui centro s'alza un gambo vuoto, fistoloso, con un fior giallo radiato; fior da morto lo chiamano, perchè in fatti lo si vede frequente fra le zolle erbose delle obliate sepolture, come direbbe Foscolo. La cicoria invece, sebbene essa pure erbacea, è più ramosa ed ha un fiore radiato, ma celestino: tuttadue poi hanno i semi coronati d'una piumetta leggiera, che liberamente volan per l'aria al soffio più tenue, ed anche questo è un trastullo de' ragazzi.

Al tarassaco si attribuivano un tempo grandi proprietà medicinali; con quel nomaccio greco era una delle paure delle antiche farmacie, dove si raccoglievano le virtù dei semplici, e a cotesto si assegnava specialmente, e certo l'ha ancora, quella di promuovere le secrezioni, ond'ebbe il nome di piscialetto in tutte le lingue d'Europa: *pissenlit* lo chiamano i Francesi, *pissabed* gli Inglesi, ed è singolare come que' popoli tanto permalosi delle forme esteriori del linguaggio, pronunciano senza alcun riguardo nel discorso, anche non familiare, un nome per lo meno curioso, che desta tante idee che si cercano nascondere.

In questi ultimi tempi, in cui si diè mano a tutto, gli orticolteri avevano pensato di farne qualche cosa di meglio, di domesticarlo un po', ed in parte erano riesciti colle frequenti seminagioni: ma poi che abbiamo quest'altra pianta, sua cugina se non sorella, che vi si conduce meglio e più presto, parve inutil cosa faticarlesi intorno.

L'industria dunque che accennava di sopra è di questa cicoria da insalata *cicorium intybus* dei botanici, anzi di quella varietà che facilmente incappuccia, e con parola eteroclite i Lombardi chiamano da *scireu*; e invero la è molto più proficua, e tanto vale l'una quanto l'altra semente.

Ecco come fanno. È noto abbastanza che ogni coltivatore dell'altipiano lombardo, massaro o pigionante che si chiami, quand'ha in affitto un fondo altrui, e l'abitudine è così possente che non esce dalla rotaja anche se il fondo è suo proprio, deve pagare un tanto di frumento o segale, sicchè tra questo e il bisogno del pane per la famiglia, che è di gran turco, ogni parte coltiva del fondo è impegnata d'avanzo, e qualunque altra cosa vi si voglia tentare deve essere a quelle condizioni subordinata.

Però in un campo aprico e buono, all'epoca dell'ultima mondatura del grano, che lussù si fa tutto a mano, sul finir di marzo, vi gettano i semi della cicoria, come si farebbe del trifoglio o d'altra pianta da foraggio. I granelli germogliano in quel terreno smosso e pulito, crescono, metton foglie a loro posta all'ombra del grano che sta maturando. Il periodo vegetativo della cicoria è vario, secondo l'uso che se ne fa; brevissimo, di pochi giorni, quando si vogliono le insalatine primaverili, si allunga di quattro mesi e più quando si cercano le foglie adulte.

All'epoca della mietitura ricompajono intiere all'aperto, e per poco che la stagione segua favorevole con qualche inaffiata dal cielo: dopo un quindici di si può mieterne delle stoppie grasse, che non è piccolo ristoro a quei paesi sempre scarsi di verdura.

Poi vengono i caldi, le lunghe arsurre: la cicoria intristisce anch'essa ma non muore per la lunga radice che giù nella terra va ad attingere quel po' d'umore che le basta. Al venir delle pioggie equinoziali, si ravvivano le frasche, ed allora comincia una vera raccolta d'insalata che dura assai avanti nella stagione, anche sotto la neve se questa vien per tempo, ed allo scoprirsi dalla terra, sino all'epoca di rivangare pel gran turco. Foglie ce ne sono sempre quando non si cava la radice che anch'essa è ricercata per cibo.

Incontrai spesso i contadini dei paeselli di Varese al lunedì con panieri di cotesta insalata, venderla per sette o per diciassette, e riportarne quel che occorre agli altri bisogni della famiglia. E si noti che la coltivazione non è punto depauperante del suolo; sebbene non vi lasci molto del suo, perchè le foglie sono tutte portate via, pure essendo di una classe diversa di vegetali delle consuete, non istanca la terra, come fa il piccolo gran turco o il miglio che di solito vi gettano con tanto discapito della sua fertilità.

Ma perchè l'industria possa riescire, si noti bene questo che è essenziale: convien procacciare in modo che il campo sia aprico e buono, che ci sia opportunità alle piantine di cestire con un'ombra salutare, per far loro subire poi la lunga prova dell'asciutto, che in una radice di quella fatta concentra gli umori nutritivi e li fa sbocciar poi vigorosi e continui. Se la pianta si stanca per tempo, finisce presto con poco profitto.

Ecco dunque un modo facile a chicchessia, piccolo o grande, d'avere un sostentamento anche allora che la stagione pare stia neghittosa; e se non provvedesse ad altro che ad un nutrimento sano e per nulla costoso alle famiglie povere, darebbe già per sè solo un bel vantaggio. — F. P. (Dall' *Agricoltura*).

Esposizione ippica.

Il Municipio di Udine avvisa che nei giorni 10, 11, 12 agosto, in ricorrenza della *Fiera* detta di *San Lorenzo* avrà luogo in *Udine* colle norme stabilite dal Regolamento approvato col R. Decreto 3 febbraio 1867 N. 352 la *Esposizione Ippica* accordata coi

decreti 19 aprile e 13 maggio p. p. dal Ministero di agricoltura, industria e commercio, che determinarono:

a) Vi possono concorrere oltre agl'individui equini della provincia del Friuli, quelli delle provincie di Belluno, Padova, Mantova (pei distretti al di qua del Po), Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza.

b) La somma di L. 4000, oltre medaglie d'oro e d'argento da distribuire in premi ai migliori espositori, e precisamente

A cavalle madri col lattone: premi 1 da L. 300 — 2 da L. 200 — 4 da L. 100.

A puledri d'anni 2, cioè nati nel 1866: premi 1 da L. 300 — 2 da L. 200 — 3 da L. 100.

A puledri d'anni 3, cioè nati nel 1865: premi 1 da L. 400 — 2 da L. 300 — 2 da L. 150.

A puledri d'anni 4, cioè nati nel 1864: premio 1 da L. 200.

A stalloni privati approvati: premio 1 da L. 400.

Agli espositori di gruppi di 12 individui equini appartenenti ad una sola razza di loro proprietà } 2 medaglie d'oro
 Agli allevatori che espogono un solo prodotto }

Medaglie d'argento accompagneranno i premi accordati alla cavalle fattrici seguite dal lattone, ed agli stalloni privati approvati.

c) I documenti necessari per essere ammessi alla Esposizione sono:

I. Per gli espositori concorrenti a premi d'onore basterà l'ostensione e consegna nelle mani del giurato incaricato di riceverli di una dichiarazione del Sindaco del Comune nel quale ha stanza la razza a cui appartengono gl'individui presentati per i premi d'onore.

II. Pegli stalloni de' privati occorre l'ostensione e consegna del diploma d'approvazione concesso dal Ministero di agricoltura, industria e commercio nell'anno 1868, e di uno o più certificati rilasciati da persone probe e conosciute, vidimati dal Sindaco del Comune di abituale dimora del proprietario dello stallone, da cui risulti che lo stallone stesso ha prestato, in uno degli anni 1866-67-68 servizio di monta soddisfacente, sia per aver avuti prodotti dai salti dati negli anni decorsi, sia per aver salite un numero sufficiente di cavalle nell'anno corrente con molti rifiuti.

III. Per le cavalle fattrici seguite dal lattone e pe' puledri d'anni 2, 3 e 4 basterà il certificato del Sindaco del Comune di abituale domicilio del proprietario del prodotto o prodotti pei quali viene domandata l'ammissione all'Esposizione. — In questo certificato dovranno essere descritti i connotati di ciascun prodotto, il nome e cognome del proprietario e la dichiarazione che il prodotto o prodotti appartengono alle Provincie Venete o ai Distretti Mantovani al di qua del Po.

La presentazione dei documenti richiesti per essere ammessi alla Esposizione dev'essere fatta nel giorno precedente a quello stabilito per l'apertura della Esposizione.

L'ingresso dei cavalli nel locale dell'Esposizione deve aver

luogo prima delle ore 8 $\frac{1}{2}$ dei giorni fissati per la durata dell'Esposizione, e non saranno ammessi quelli che fossero presentati postecipatamente all'ora anzidetta.

La durata dell'Esposizione sarà di due giorni interi, nel terzo giorno avrà luogo la distribuzione dei premi.

Il Municipio onde agevolare il concorso agli espositori pregherà la Direzione delle Ferrovie Venete a voler concedere per quella circostanza una riduzione di prezzi pel trasporto passeggeri e cavalli, e provvederà gli espositori gratuitamente delle occorrenti scuderie e foraggi.

NOTIZIE COMMERCIALI

Bozzoli e sete.

Gli eccessivi calori straordinariamente insistenti dimezzarono il nostro raccolto dei bozzoli mentre lo si credeva pienamente sicuro; laonde il prodotto sarà in complesso risultato forse un terzo più di quello, meschinissimo, dello scorso anno.

Così la prima campagna è da qualche giorno terminata, ed ora, essendovi rimasta grande quantità di foglia, si dà mano all'allevamento dei bivoltini, i quali dietro l'esito del primo lasciano ancora sperare un ottimo risultato.

I prezzi delle gallette si mantengono nella nostra provincia moderati, avuto pure riguardo al miglior modo di consegna in confronto del barbaro sistema introdotto in Lombardia, di fare i contratti comprendendo i doppi e tutti gli scarti.

La rendita in caldaja si ritiene alquanto inferiore a quella dell'anno decorso. Però la galletta vi si svolge bene, e ciò deve essere senza dubbio al fatto che i bachi salirono il bosco con un tempo magnifico; senonchè lo stesso straordinario calore avendo fatto sì che compissero più rapidamente del solito le loro fasi, il tessuto dei bozzoli riuscì piuttosto leggiero.

Affari rilevanti vennero ultimamente conchiusi in sete greggie, belle fine a fuoco dai 9 ai 13 denari, da L. 35 a 38, e per greggie classiche a vapore 9/11 si pagarono prezzi ben più elevati.

I fabbricanti francesi che hanno forti commissioni di stoffe, vedendo fallito il raccolto del paese, vollero a qualunque costo assicurarsi; ond'è che ne derivò corrispondente aumento nei prezzi delle sete. E' sono prezzi enormi; per cui, finchè duri una sì febbrile attività negli affari a consegna, stimiamo prudenza il vendere.

*Prezzi dei bozzoli verificatisi alla Pesa pubblica in Udine
da 1° a 15 giugno 1868.*

Giorno del merc.	A N N U A L I					P O L I V O L T I N E				
	Prezzo al chilogr.				Quantità venduta	Prezzo al chilogr.				Quantità venduta
	massimo		minimo			massimo		minimo		
	austr Fior.	ital. Lire	austr. Fior.	ital. Lire	Chilogr.	austr. Fior.	ital. Lire	austr. Fior.	ital. Lire	Chilogr.
1	2.93	7.24	2.49	6.15	198	2.45	6.04	1.25	3.08	543
2	2.93	7.24	2.30	5.69	357	1.90	4.69	1.34	3.30	261
3	2.93	7.24	2.30	5.69	227	2.20	5.43	1.46	3.60	458
4	3.14	7.75	2.20	5.43	542	2.15	5.30	1.23	3.03	323
5	3.08	7.60	2.36	5.82	230	2.07	5.11	1.25	3.08	331
6	2.62	6.47	2.20	5.43	229	1.97	4.86	1.34	3.30	406
7	2.89	7.13	2.20	5.43	255	2.30	5.67	1.19	2.93	166
8	2.93	7.24	2.20	5.43	216	2.20	5.43	1.53	3.77	142
9	2.99	7.38	2.36	5.82	375	2.07	5.11	1.46	3.60	199
10	2.83	6.98	2.20	5.43	80	2.20	5.43	1.25	3.08	347
11	2.80	6.91	2.80	6.91	36	—	—	—	—	—
12	2.99	7.38	2.41	5.95	134	1.99	4.91	1.88	4.64	85
13	2.93	7.24	2.41	5.95	254	2.36	5.82	1.59	3.92	72
14	3.29	8.12	2.66	6.56	90	1.99	4.91	1.99	4.91	45
15	2.74	6.76	2.74	6.76	31	2.07	5.11	1.68	4.14	46

NB. Le contrattazioni ordinariamente si effettuano in moneta sonante al corso abusivo (fiorino austr. a soldi 105, lira austr. soldi 35); e per riguardo al peso è adottata la libbra grossa veneta (chilogr. 0.477). Nella suesposta tabella, affinchè tornino più facili i confronti coi listini degli altri mercati del Regno, la quantità è annotata in chilogrammi, ed al prezzo in fiorini è pure contrapposto il corrispondente importo in moneta legale ragguagliata lire 2.4691 per ogni fiorino.

Prezzi medi delle granaglie ed altre derrate
sulle principali piazze di mercato della Provincia di Udine
da 16 a 31 maggio 1868.

DERRATE	Udine	Cividale	Pordenone	Sacile	Palma	Latisana	S. Daniele
*Frumento(st.)	18.74	—.—	29.27	—.—	—.—	24.09	19.92
*Granoturco .	10.19	—.—	15.44	—.—	—.—	12.28	11.49
*Segale	10.69	—.—	12.97	—.—	—.—	—.—	11.03
Orzo pilato . .	17.93	—.—	27.88	—.—	—.—	—.—	—.—
„ da pilare	9.46	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Spelta	18.05	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
*Saraceno . . .	—.—	—.—	10.90	—.—	—.—	—.—	—.—
*Sorgorosso . .	6.06	—.—	6.97	—.—	—.—	—.—	6.18
*Lupini	6.24	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	5.96
Miglio	11.80	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli	15.43	—.—	19.69	—.—	—.—	17.25	15.—
Avena	8.91	—.—	11.20	—.—	—.—	—.—	10.73
Farro	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Lenti	12.52	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Fava	16.16	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Castagne	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
Vino (conzo) . .	37.50	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	37.10
Fieno (lib.100)	2.20	—.—	—.—	—.—	—.—	2.05	2.25
Paglia frum. . .	1.68	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	1.75
Legna f. (pass.)	22.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
„ dolce	12.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	22.22
Carb. f. (l. 100)	3.26	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
„ dolce	2.90	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—

NB. — Per Udine (intra) i suindicati generi, meno i segnati *), sono soggetti alle *tassa dazio consumo*. — Il prezzo è in moneta a corso abusivo (una lira italiana pari a fior. austr. 0.405); la quantità, a misura locale delle rispettive piazze, cioè :

Stajo*) = ettol.	0.7316	0.7573	0.9720	0.9351	0.7316	0.8136	0.7658
Conzo „	0.7930	0.6957	0.7726	—	0.7930	—	0.7930
Orna „	—	—	—	2.1217	—	1.0301	—
Libra gr.= chil.	0.4769	0.4769	0.5167	0.5167	0.4769	0.4769	0.4769
Pass. legn.=m. ³	2.4565	2.4565	2.6272	2.6272	2.4565	2.6272	2.4565

*) Per l'avena le castagne e la misura è a recipiente colmo.

Osservazioni meteorologiche istituite nel *R. Istituto Tecnico di Udine.* — Maggio 1868.

Giorni	Barometro *)		Umidità relat.		Stato del Cielo		Termometro centigr.		Temperatura		Pioggia mil.					
	O r e d e l l ' o s s e r v a z i o n e										Ore dell' oss.					
	9 a.	3 p.	9 p.	9 a.	3 p.	9 p.	9 a.	3 p.	9 p.	mas- sima		mi- nima				
16	753.7	752.3	752.7	0.30	0.25	0.41	sereno	sereno coperto	quasi coperto	+20.0	+22.5	+18.5	+23.7	+13.0	—	—
17	753.1	752.4	753.7	0.43	0.37	0.62	quasi sereno	sereno coperto	sereno	+20.2	+23.6	+17.3	+26.9	+14.5	—	—
18	753.9	751.9	754.7	0.50	0.34	0.59	quasi sereno	sereno coperto	coperto	+20.6	+25.5	+19.5	+29.0	+14.4	—	0.7
19	755.1	754.8	754.4	0.49	0.44	0.58	sereno coperto	quasi coperto	sereno coperto	+20.8	+22.0	+19.5	+26.5	+14.4	—	—
20	754.0	752.5	752.2	0.68	0.38	0.61	piovigginoso	quasi sereno	quasi coperto	+18.6	+23.4	+19.9	+25.6	+16.2	1.3	0.1
21	750.5	749.0	749.8	0.44	0.49	0.59	quasi sereno	sereno coperto	sereno coperto	+22.2	+23.0	+20.1	+25.7	+16.4	10	—
22	749.3	748.1	749.4	0.56	0.44	0.68	quasi sereno	sereno coperto	quasi sereno	+22.0	+24.9	+19.2	+27.6	+16.1	—	—
23	749.5	749.0	750.9	0.58	0.45	0.69	quasi sereno	sereno coperto	quasi sereno	+21.1	+24.9	+20.2	+28.2	+16.1	—	—
24	753.1	752.2	753.9	0.61	0.42	0.74	quasi sereno	sereno coperto	sereno	+21.9	+26.5	+21.9	+29.5	+16.4	—	—
25	754.5	753.4	754.2	0.59	0.33	0.67	quasi sereno	quasi sereno	sereno	+24.0	+28.7	+23.8	+31.8	+17.1	—	—
26	754.3	753.2	754.2	0.54	0.25	0.56	sereno	sereno	sereno	+25.7	+31.6	+24.9	+33.9	+18.1	—	—
27	754.5	753.6	754.8	0.38	0.22	0.44	sereno	quasi sereno	sereno	+28.6	+32.2	+26.0	+34.9	+21.2	—	—
28	754.4	752.7	754.5	0.39	0.25	0.44	sereno	sereno con nuvoli	sereno coperto	+29.0	+32.5	+25.5	+36.6	+20.9	—	—
29	753.2	751.2	752.4	0.36	0.35	0.58	quasi sereno	sereno coperto	quasi sereno	+28.3	+31.4	+25.3	+34.6	+22.1	—	—
30	751.5	750.4	751.2	0.46	0.22	0.49	quasi sereno	quasi sereno	sereno	+28.1	+32.6	+25.7	+36.2	+21.7	—	—
31	750.8	749.4	751.2	0.42	0.25	0.66	sereno	quasi sereno	quasi sereno	+28.8	+32.7	+24.6	+35.7	+21.7	—	—

*) ridotto a 0° alto metri 116.01 sul livello del mare.