

*all'apudazione ag*

*Stipend. II*

**CONTA**

*I. J. 23*

**LUNARI**

**par l'an 1867**

**AN DUODECIM**



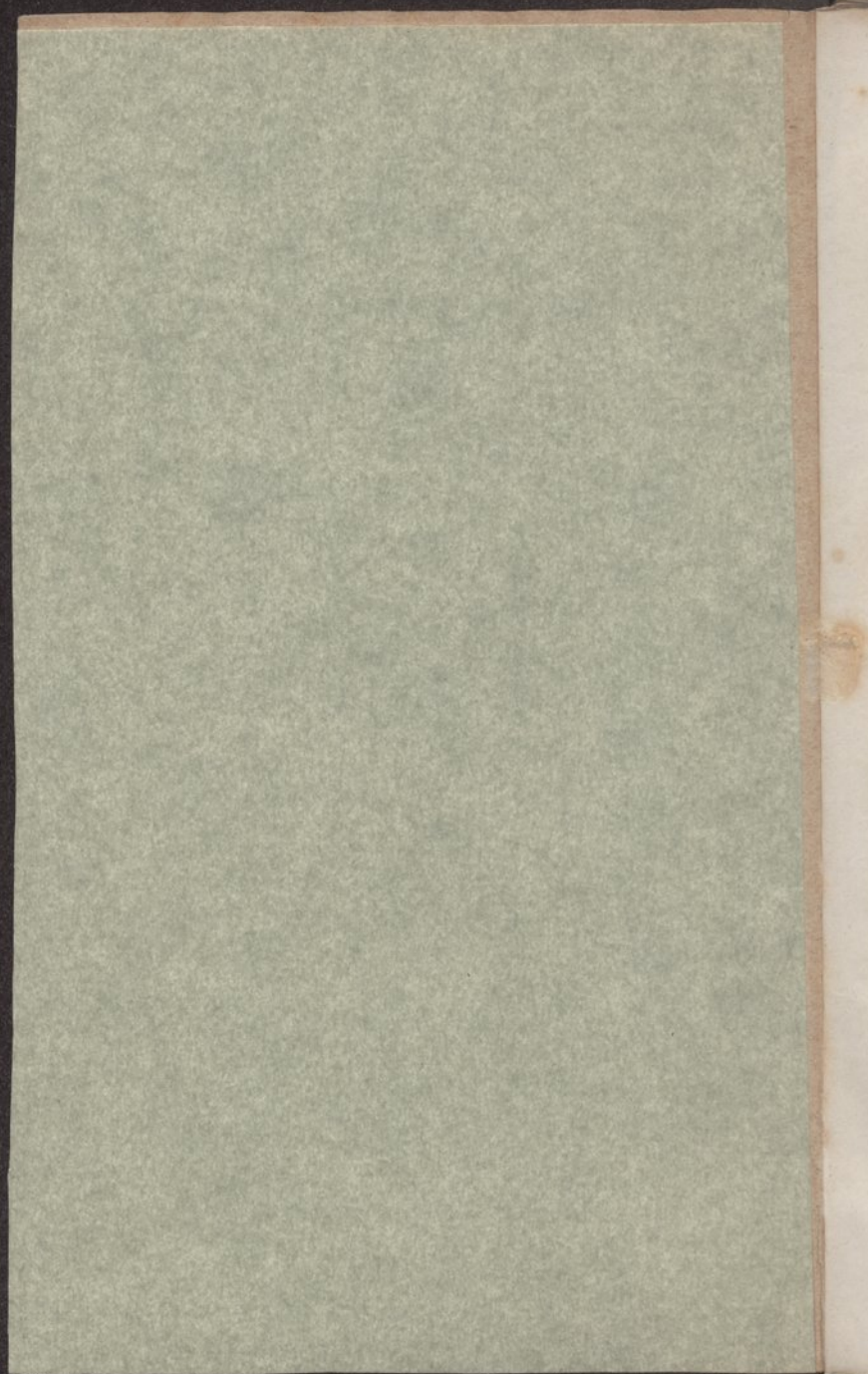
**GURIZE**

**Stamperia Seitz.**

**BIBLIOTECA**  
**ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA**

Num. generale

Sezione *A* N. *45*



305150/6

**IL**

ASSOCIAZIONE ASTRARIA

FATOLANA

# CONTADINEL

L U N A R I

par l'an 1867

AN DUODECIM

**GURIZE**

Stamperie Seitz.



## Contadineì!

'A è passade . . . brutte, tremende! . . . mi par anchiemò di viòdile che' femenate da strèzis sgar-dufadis, dai voi di fuc, butand da bochie sanganose bave, spacand eun d' une man une fagle impiàde, e eun che' altre menand un curtissàt par àrie; planta-de sore di un chiar a ranèdis di falz infogadis, che dutt tajàvin, dutt brusàvin, dutt sterminàvin sul lor pas-saz; tiràt cheset chiar da demonis dischiadenaz, chia-valgiàz dall'odio, da vendette, da calunie, dal tradiment, da violenze, da imoralitat e da altris mostros infernai, che sberlàvin, che urlàvin, che fasèvin un dabòì del diàul; e fra tantis vosatis, une plui fuarte, in pì de *santis* peraulis di Dio: *crèssit in numar e in richiezzes; vèvit come fradis; amaisi un l'altri, ognidun come che'l vorès sei amat* — a intimà: *odiàisi un l'altri come bel-vis dei boschs; il plui fuart che'l schiani il plui debul; ognun che'l fasi plui mal che'l po!* . . . e par code a cheset chiar di stermini, un' altre femenate da bochie schifose a vomità, a semenà la peste, la miserie e al-tris calamitaz . . . Oh! chialait la strade che, ha per-corùt la nère! . . . fuessis di cadàvars, di fradis capiso! che mai si vèvin viodut, che mai si vèvin offindut, e che a une peraule, a un segnàl si han squartat, si han sbranat cui ding come bestis feroz . . . chiamps uber-tos ridoz a deserz . . . pais industrios a un grum di pieris e di cinise! . . . Ma alto là! fermaisi, fermaisi, e voltaisi a chialà indaùr! . . . Ma no, lassin pur ogni considerazion, e da bogns e pacifichs agricoltors prein

Iddio par che finissin une volte lis nazions di odràssi, di calpestassi a vicende . . . par che nus tègni lontan da chesg urz tremenz . . . par che nus consoli de' pàs, di une pàs vere, di une fradellanze fra duttis lis nazions del mond, onde l'agricolture, l'industrie, il comerzi puèdin razunzi il pùssibil svilup, e spandi a largis mans i lor dons sore dug i fioi di Adam.

E noaltris contadins vin bisugne plui che mai di chest ben, onde l'opere nestre, che nus coste tant sudor, tante pazienze, puèdi progredi simpri plui. L'agricolture abbisugne plui che mai de' pàs: lis scossis de' uère son par je plui fatals che no sèin pal comerzi e pes altris industriis . . . l'agricolture no si rimett cussi prest dai dans sufiarz, chè i siei profiz son limitaz, son lenz e sogez a disgrazis elementars, che la plui part no stan nel olé e nel podè dell'om di slontanalis. Il comerzi, lis altris industriis cun d'une fortunade operazion, cun d'une ricerchie puèdin in un moment rifassi dei dans patiz; ma l'agricolture di ce'tang agn no bisùgnie prime di rimetti lis distrutis plantissions, i terens calpestaz, li scórtis piardudis? E cheste generazion, e che' che seguirà, e che' altre anchiemò 'a passaràn prime di viodi un'altre volte chei morarons te' campagne, tei curtii, che pochis tiràdis di sèe, pos colps di manàrie jù han ateràz, e che vèvin sfidat par sècui la furie dei vinz e del sèon, e che nus èrin tant chiars, parcè che erin monumenz vivs des premuris di Vignésie par difondi in chesg pais la prime benedizion de' galette. Oh! prein, prein il Signor, che nus tègni lontan da chestis tribulazions; e che il mond, se mai al ves bisugn di riordinassi, al puèdi conseguì il so fin tranquilamenti, pacificamenti, eul fraterno acordo.

E us saludi

*Romans sul Lusinz 1867.*

*Vuestri amè*

G. F. del Torre.

# Marchiaz.

**Adelsberg** lunis dopo la sense, 24 Avost, 18 Ott., 30 Dec.—Aidussine il vinars dopo li' rogazions, 25 Zugn.  
—Ajel 4, 5, e 6 Nov.—Aquileje 27 Marz, 12 Lui, 21 Decembar.

**Boccova** 1 Mai.

**Cacig** 25 Mai.—Canal 6 Nov.—Cervignan il lunis dopo s. Martin.—Cividat 27 Lui, 26 Sett., 12 Nov., e l'ultime sabide di ogni mes.—Comen sul Schiars 20 Marz, 24 Avril, 23 Zugn, 22 Sett., 12 Nov.,—Cormons 25, 26, e 27 Zugn, il lunis dopo la prime domenie di Sett., e un marchiat mensil d'animalie nel di seguent al marchiat grand mensil di Gurize.

**Duin** 25 Zugn.—S. Daniel 7 Zenar.

**Gurize** 16 Marz, 24 Avost, 29 Settem., in Decemb. il lunis dopo S. Andree; e i marchiaz mensii di nemai, l'ultime joibe di ogni mes.—Gradischie 20, 21 Zenar; 25, 26 Fev., lunis e martars dopo l'ottave di pasche; lunis e martars dopo la prime domenie d'Avost; 1 Sett. e 25, 26 Ottob.

**Idrie** Miarcui Sant; 16 Mai, 21 Settemb., 11 Nov. e 4 Decemb.—Lubiane 25 Zenar, 1 Mai, 30 Zugn; Nov. S. Elisabette.

**Migèe** 13 Zugn.—Marian 5 Mai.—Monfalcon 20 Marz e 6 Decemb.

**Palme** il lunis sùbit dautr de' fieste del SS. Redentor, la seconde, tiarze e quarte settemane di Ottob. e ogni second lunis di mes.—Plez 20 Marz.

**Quische** l'ultim lunis di Avril, e il tiarz lunis di Ott.

**Romans** 25, 26 e 27 Lui; 19, 20, 21 Novemb.—Runzine 30 Novemb.

**Samarie** 3 Fev., 22 Nov.,—Sesane 3 Mai e 14 Sett.—Sutte sul Schiars 11 Lui, 1 Sett., 7 Ott.

**Tulmin** 20 Avr., 21 Sett,—Turiae 20 Avr., 9 Ott., 9 Dec.

**Udin** 17 ai 19 Zenar, 14 ai 16 Fev., dal 24 al 26 Avr., 30 Mai e 1 Zugn; dal 5 al 20 d'Avost, 15 ai 29 Novem. e 3 Decemb.

**Wipau** ultim lunis di Carneval; nel prim martars dopo

Pasche; il prim lunis di Sett. 29 Ottob.— Vilac lunis dopo l'epifanie e il martars dopo S. Lurinz.  
 NB. I marchiaz, che chiadin nel di di domenie, vègnir traspuartaz nel di seguent.

### FIESTIS MÓBILIS.

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| Settuagèsime . . . . .       | 17 di Fevvar.       |
| Prim di di Quaresime . . . . | 6 di Marz.          |
| Pasche . . . . .             | 21 di Avri!         |
| Rogazions . . . . .          | 27, 28, 29, di Maji |
| Sense . . . . .              | 30 di Maji          |
| Pentecostis . . . . .        | 9 di Zugn.          |
| SS. Trinitat . . . . .       | 16 di Zugn.         |
| Corpus Domini . . . . .      | 20 di Zugn.         |
| Prime domenie di Avept. . .  | 2 di Decembar.      |

### QUATRI TIMPORIS.

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| Primavere . . . . . | 13, 15, 16 di Marz.     |
| Istat . . . . .     | 12, 14, 15 di Zugn.     |
| Autun . . . . .     | 18, 20, 21 Settembar.   |
| Unviar . . . . .    | 18, 20, 21 di Decembar. |

### APPARTENENZIS DELL' AN.

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Numar aureo . . . . .       | 6.   |
| Lettere dominical . . . . . | F.   |
| Epatta . . . . .            | XXV. |
| Numar roman . . . . .       | 10   |

NB. I pronòstichs del timp, indicaz, nei ponz di lune, no è farine me', ma è come il solit mercanzie chiolte a d'imprest e mitude là par contentà il gust di quatchidun, che auchiemò ur plas di viodile tel lunari. A l'è un prejudizi innocent, un'antigue, che si po tolerà.

Par chei po che son persuaduz, e jo soi cun lor, che nissun al mond (no faveli di profez ne di sanz) al sei anchiemò rivat a tant di podè predì un'an prime il timp che l'ha di fà in chè tal zornade, ur hàì ripuartat nel Contadinel dei agns passaz une sèrie di segnòs, di indizis, di proverbios, onde desùmi al moment, da uè a doman, da uè a qualche di o la probàbil stabilitat o la probàbil mudazion del timp.

### Ecliss.

6 di marz, Ecliss del soreli. Principiarà sùbit dopo lis vott oris di mat-tine, e finarà viars misdi.

14 di Settembar, Eccliss de' lune. Principiarà la mattine sùbit dopo la mieze gnot, e finarà viars lis tre oris la mattine.

## Zenar.

In ches mes a cres la zornade di 56 minuz. L'è il mes plui fred. Par ordenari si còntin cirche dodis dis serens. Miei cu' la nev che cu' la ploe, e miei anchiemò cul sutt e fred. I vinz dominanz a son la buère e il tramontan.

\* 1 **Martars.** *La Circoncision.*

2 M. s. Macari ab.

3 J. s. Genovesè verg.

4 V. s. Tito vescul.

5 S. s. Telesforo pp. m.

\* 6 **Dom.** *L' Epifanè del Signor.*

☉ *L. Gn. di Decembar. Ploe e nev.*

7 L. s. Zulian.

8 M. s. Severin vescul.

9 M. s. Marziane v. m.

10 J. s. Pauli I. eremite.

11 V. s. Iginio pp. m.

12 S. s. Ernest abat.

\* 13 **Dom.** *I. d. l' Ep. s. Leonzio vese. conf.*

☾ *P. Q. nulat e vint.*

14 L. s. Felice

15 M. s. Maur ab.

16 M. s. Marcello.

17 J. s. Antonio abat conf.

18 V. s. Augusto.

19 S. s. Canuto re.

\* 20 **Dom.** *II. d. l' Ep. Ss. Nom di Gesù e ss. Fabian e Bastian mm.*

☉ *L. Pl. fréd.*

21 L. s. Agnese.

22 M. ss. Vinc. e Anast. mm.

23 M. Il sposalizi di M. V.

24 J. s. Timoteo vesc.

25 V. La convers. di s. Pauli.

26 S. s. Policarpo vesc.

\* 27 Dom. III. d. l' Ep. s. Zuan Crisostomo dott.

☉ U. Q. fred, vint e nev.

28 L. s. Cirilo vesc.

29 M. s. Francesch di Sales

30 M. s. Martine v. m.

31 J. Trasl. di s. Marc.

Se il timp al permet, si fan fossai pes plantis gnovis, si pùrghin i fossai attòr dei chiamps; e si 'n fas di gnuvs; si terraze, si romp, si fan dug i movimenz ocorinz nel teren; si còltin i pràz cun ledan minùt, polvar di strade, bule di forment, chiall, cinise e si rischiele su il museli; si tàin i venchs, si preparin in grampis e si tègnin riparàz da glazidure; si giàvin j' arbui sechs, si tàc il legnam di lavor e i pai pes viz; si svangie li' viz jevand vie dutis ches radris che fossin vignudis fur parsore; si semene grans vernardis, fave, uardi, scandele; si prepare la tiare pel lin. Si maze il purzit.

Visaisi po di tirà jù e di brusà i nìz des rùis! Ches banderis no fan che vergonze al contadin.

NEI ORZ — Si romp la tiare uède, e si la fas a pizui calvalonz onde bòli e si dispiàrdin i viars e j' us dei insez; si syangie e si prepare la tiare par semenà verdure pe' primavera. Si semene cesarons bunorivs, fave, caròtis presèmul, spinazis, verzis, capùss caulerave etc. Si cuviars j' artichioes, il selino etc. Sott ai murs in recess, si pastàne ceve bianchie, ài, puàr.

## Di pal in fraschie.

### DISCORS XIII.

*fra Meni gastaldo e Toni terrenar.*

(La Trichine — false pietat cristiane — la robe purzine insacade, co' è patide, 'a è da per sè un velen.)

*Toni.* Che l'ul di, hanno di chiadé propri duttis lis impiestis pe' nestre gobe? . . . sutt, malattie de' ùe, malatie dei cavalirs . . . e cumò un viarnissit, che'l vevi di privanus anchie di chel fregul di companadi, di che ùniche sostanze, con cui noaltris pùare jnt pudin mostrà un schlipp di cuinzir al suff e alla mignestre!

*Meni.* Che sarè a di?

*T.* Uè dopo messe, sulle puarte dell'ufizi comunal, han trombetat ai quatri vinz di une gnove malatie, spiegate là . . . no mi rauàrdi plui . . . là po, indentri, di che' bande che nus càle jù la glaze e la zilugne . . . prodotte da un viàr, che si chiatte innidat te' chiar purzine, par cui bisugne badà ben, e anzi astignissi di ca' indevant di chel frègul di frizze.

*M.* Cumò capiss, la Trichine.

*T.* Apunt, cussi si elame cheste gnove rogne, che s'inchiamine di là sù a consolà chesg disgraziàz pais . . . Te la ridis! . . . Po ce' isel, come isel chest diàul?

*M.* Càlmiti, càlmiti, che no'l sarà tant neri, che lu fan; che no 'l sarà nuje di mal par noaltris.

*T.* Corponon! se 'n d'hai za sintùdis tantis!

*M.* Za, za, il sòlit: lis esagerazions no màchin tes gnovitaz, e massime quand che vègnin butadis fra la jnt, là, crudis, senze spiegalis, senze dà un idee clare di lor. Un moschin, che si moli in plazze, do-

po di ve sfoletat e fatt il zir de' ville, al ti torne indaür cun tantis di zontis: un mostro, un' òreul cun dos alatis tan' che vèlis di bastiment, cun zighis di pis tan' che pòui di pin, cun stàngis di cuàrs tan' che pai di mede, cun d' un businor tan' che la Torco' è plene.

*T.* Ma intant a mangià purzine si po rischià la piel!

*M.* Un pochie di pazienze, copari. Chest viar no è une gnove crèazion: la so esistenza j'è da agns ben cognusude\*): l'è stat osservat in Germanie te' chiar del giatt, del polam, de' suris, e particolarmenti po in che' del purzit. Fin cumò no l'ha clamat che l'atenzion del naturaliste, del scienziat, mentri no'l si presentave che in qualche rar individuo, e senze consequenzis di sorte. Ma dachè l'ha mostrat di dilatas-si, e dal cuarp des bestis di passà tei ùmin mediant i cibs preparaz cun chiars, che lu contègnin, culla consequenze di malatiis e di mortalitaz: si dabon che l'ha mitut sùbit l'alarme in dug, chè l'affar de' piel 'a l'è un affar prezios. Ed ecco i guviars, come di lor dovè, a mandà sore lug dei miedis a verificà e a studià la malatie, e chioli misuris sanitaris, e a illuminà lis popolazions sul pericol di chest flagèl.

*T.* Viòdistu mo, se no è cussi!

*M.* Anchiemò pazienze, copari.

*T.* Mi baste, mi baste. Dimi cumò come che si lu cognos, chè voi diritiv a viarzi su li' soprèssis e la bàffe, chè i persùz ju hai za biel netàz par tante blave.

*M.* Chest viar l'è fatt a spiràl, intortolat, e tant minut da no podèlu viodi a voli nud, senze l'ajut del microscopio.

*T.* Chiò mo! a soi un biel minchion jò, chè di chesg imprèsg non d'hai sul gratulin.

---

\*) Pär, che chest viar al foss cognussut anchiemò ai tims di Mosè; e si ul anzi che la lez, la qual inibiss al popul ebreo di cibassi di chiar purzine, sei stade ispirade al divin profette par ogett di salut.

*M.* Si prifind, che chesht viar s'introdusi nel maghiz del purzit cui eibs, che 'l rume fur da sporchiarie, che là si sviluppi, al multiplich; e i gnuvs nassuz che forin i budiei, che penètrin te' chlar, si nudrissin di je, e che dopo si siàrin a gruns, ognun da per sè, dentri di une croste de' nature del seuss di uv, par restà là intorpidiz, e spietà la combinazion, che ju puarti in un' altri stòmì par scomenzà da capo la lor vite. E quindi mangiand l'om di cheste chlar crude, salam, persut, ossacòl, chesg us si viàrzin nel stòmì, e i viars saltaz fur, come nel maghiz del purzit, 'a prolifichin, e i gnuvs generaz 'a scomenzin sùbit a perforà i budiei par spàndisi pal cuarp come i lor genitors; per cui lis funziions de' vite 'a vègnin alteradis, e dolors acuz, disturbs intestinai, e altris soferenzis si manifestin, e no di rar seguidis de' muart.

*T.* Astu capit? .. Altri che bagatèlis! .. E no si dan rimiedis par arestà il lor progress, e par estirpàju entraz che sèin nel cuarp uman?

*M.* Fin cumò pur trop no si 'n dà chiataz.

*T.* Viodistu mo se l'affar no l'è sèrio.

*M.* Ma a nestri confuart, eul usà qualche avvertenze, si è nel cas di sta preservaz da cheste crudel malatie. Fin cumò intant, laudat sèel il Signor, chesht pais 'a l'è esent da chesht malan; e pâr anchie, che dopo i bruz cas de' Germanie, de Moravie e de' Boèmie no si sei propagat plui in ca.

*T.* Boèmie! . . . Sint chlar tu, no hanno l'an passat massacràt ju ebreos in Boèmie?

*N.* Pur trop.

*T.* Pur trop?! .. magari dug chei birbos! .. ladrons di Crist! .. Scomett jò, che son staz lor a introdusi cheste disgrazie in Boèmie, e che par chesht ti mi ju han anchie ben rangiàz.

*M.* Copari! .. no varès po mai stimat di sinti da to bochie cheste siochezze.

*T.* Po no dòprino anchie sang cristian pes fujàzis di pasche!

*M.* Per l'amor dei sanz!

*T.* Po si lassè, che ogni an 'a vâ qualche crëature cristiane pes lor mans a cont del lor pan àzimo.

*M.* Ma cui ti dàc d'intindi chestis fandognis?

*T.* Cui?... 'a l'è un fatt, che dug lu disin...

*M.* Ma che nissun lu ha mai viodut. Chiar tu! Crodistu, che un dilitt di tal nature al ves pudut fin cumò fù al voli vigilant de' justizie?... Caluniis, tradi miò, che in altris tims si dàvin di bevi ai puars ignoranz par fins poc cristians: in tims deploràbii, in cui si schianave il propri simil in nom del vanzèli; in cui si ritignive lècit, anzi dovè, di sostigni la veretat de' proprie fede cul massacrà cull'ardi i dissenzienz!... in tims anchie, in cui la malizie raffinate 'a eccitave, a fanatizave ju orgnans cuintre ju ebreos al fin d'impossessassi dei lor bens, des lor sostanzis, incoronand cussi il stendard d'amor e di redenzion cun pèrlis di sang uman imbruchiàt; come che il Dio dei Cristians al fos il Dio dei manigolz, dei assassins, des furiis infernals!... Grazis a Dio, se anchie al di di uè no manchie l'ignoranze nel popul e la perfidie di qualche fanàtich incitador, si ha il confuart di ve guviars illuminaz, che han la volontat e la fuarze di reprimi chestis infamiis; come che si ha viodut il Guviar austriaco cun man fuarte ad arrestà i disòrdins e a puni i mascalzous dè Boèmie e del Tirol, e il guviar italian chei di Barlette e di altris lugs.

*T.* Ce' che tu us, ma ju ebreos aburissin i cristians.

*M.* Mi par pluitost, a sintiti, che sèin i cristians, che aburissin lor; e in ogni mud po, dàur la to profession di fede, tu no tu dèvis ritigniti aburit di lor.

*T.* E par ce' mo?

*M.* Pe sempliz rason, che, faveland cussi, no tu mostris di sei cristian.

*T.* Biele!

*M.* Mo si po. Dulà astu imparade cheste dutrine? . .  
il vanzèli, che par tang agn tu l'has sintut a lèi e

a spiegà in glèsie, no ti àel inspirat nuje di miei, che di perseguità, e odia il to simil?!... Copari miè, se tu as chiare la me' amiezies, tu devis drezà chestis tos stràmbis idèis... Biele religion cristiane han mostrat chei di Praghe e Schüttenhofen, di Barlette! . . . Biele, o biele un mond!

T. Varan forsi fatt par oblèaju a fassi cristians.

M. Benon! une pies dell altre.

T. Si dis pur, che ha di sei une sol grèe e un sol pastor . . .

M. E vorèssistu forsi culla fuarze metti tal stomi la to fede ai altris?!.. La religion di Crist no è religion di pugn e di curtis... anzi cul sang e culla vïolènze si ottèn un risultat contrari. Un re, nei timps antiehs, che lu clamàvin il catòlich, si pensà culla fuarze di fà cristians ju ebrèos; e fra tang, che si lassàrin strozà pluitost che di abjurà la lor religion, anchie i poss, che cedèrin allis minàzis, che si lassàrin batia, no lu fasèrin che par fente, mostràrin di convertissi par sottràisi ai tormenz e alla muart... all'incuintre san Vicenz Ferreri an converti lui sol vinchiecineh mil culla dolcezze e culla caretat. I perseguitaz no puèdin che concepi odio cuintre i lor persecutors. E zumùt mai vorèssistu converti i dissenziènz, clamàju sott il stendard de' cros, quand che chest stendard tu lu inàlzis sore un lago del lor sang?!.. quand che attòr di lui s'ingrùmin cuintre di lor tang assassins, tang beebiars di chiar umane?!.. se tu us lavorà pel Signor, se tu us cooperà par chel fin di *une sole gree, e di un sol pastor*, scomenze tu a professà, no une false pietat, ma la religion vere di Crist; scomenze a trattà ben eun dug j'umin sore la tiare, a stimàju come tiei fradis, a compatiju, chè dug son crèataris di Dio, che dug par conseguenze son tiei fradis in Lui, che sèin po cristians, ebrèos, grechs, luterans, tures, pagans etc; scomenze a amicàtiju culla dolcezze, cul bon esempi, cul professà la vere duttrine di Crist, che j'è solamenti di pas, di amor, di caretat. Astu capit?

*T.* Tu favelis ben.

*M.* E cussi sei. Ore ripiün il nestri prim argument. Ti hai ditt, che no si ha chiatat fin cumò un rimiedi sigur par uari cheste malatie; si sa po il mud di nardassi di je. Datur li' sperienzis fattis, chest viar no'l periss nè cul salà la chiar, nè cul fumàle ... il sol miez di fàlu muri 'a l'è di assogettà la chiar alla bulidure. Tu viòdis, che noaltris contadins no mangin mai robe purzine crude, come salam, persutt, ossacol, sverzelat, ardiell, ma che simpri come ünich condiment pe' nestre magrissime tàule, la fasin simpri o frizi o ben buli; per cui dal sol cumün nestri mud di usàle sin garantiz di no incontrà cheste pestilenze. Adunehie quand ben, che no si mangle la chiar salade crude o mal cuète, come usin ju abitantz del setten-trion, puedin duarmi i suns cujèz in mèrit a cheste malatie.

*T.* E no si po ve un dato de' malatie prèesistènt nei purzièi, che si nudrissin in chiasè?

*M.* Pâr di no, mentri i purziei no mòstrin di sei tant sensibii a chest malan, no mòstrin di suffrì come l'om . . . dutt al plui pâr che si mòstrin un poc indolentraz, che no chiaminin franchs. E anchie chest dato no l'è simpri specifich, stant che lis nestris be-stis, par vegnì nudridis continuamenti in siarài, tei chioz, in siz di frescùre, si risintin generalmenti te' musculadure, e per lo plui i lor movimenz co' si lassin fur, si ossèvin lèaz. Second lis osservazioms fattis, pâr che a cheste malatie sèin sogèz solamenti i purziei, che si èduchin ai pascui, tei boschs; e che la incònttrin cul mangià une qualitat di suris campestre.

*T.* Adunchie pudin sta sigurs, che nei nestris purziei no si chiatte chest viar, e che par consequenze puedin senze timor continuà a doprà la chiar purzine?

*M.* Fin cumò si; peraltri 'a sarà simpri prudenze a no mangià robe crude, ma di usàle simpri ben cuète; come che l'è necessari di astignissi can dutt scrùpul

di compràle dai marchiadan, che po sei ritirade  
dai pais, dulà che regne cheste malattie; e di no  
usà mai di robe insacade co' è rànzide e patide,  
la qual, senze contigni Trichine, pe' alterazion subi-  
de 'a è un mond danose alla salut.

**T.** Ce' che sint!

**M.** E ma, nuje manco, che la chiar insacade patide 'a  
dovente un ver velèn.

**T.** Grazis dell'avis.

**M.** Profite; e stàmi ben.

## Fevrar.

In ches mes a cress la zornade di 1 ore e 22 minuz. Si nòtia cirche 13 dis serens.

L' use a pluvisinà, e allis voltis a fa gran' fred. No l'è da desiderà un biel fevrar.

I vinz dominanz a son la buère e il tramontan.

1 Vinars s. Ignazi vescul.

\* 2 **Sabide.** *La purificazion di M. V.*

\* 3 **Dom. IV. d. Ep.** s. Blas. v. m.

4 L. s. Andree Cors. vese.

☉ *L. Gn. di Zenar. fred.*

5 M. s. Agate v. m.

6 M. s. Dorotee v. m.

7 J. s. Romoaldo ab.

8 V. s. Zuan di Matha.

9 S. Polonie v. m. e s. Paulin

\* 10 **Dom. V. d. l' Ep.** s. Scolastiche  
v. m.

11 L. I 7 fond. dei S. di Marie.

12 M. s. Gaudenzio

☾ *P. Q. fred.*

13 M. s. Foschie v. m.

14 J. s. Valentin predi.

15 V. Faustin e Giovite fr. mm.

16 S. Zuliane v. m.

\* 17 **Dom. Settuagesime** s. Costanse v.

18 L. s. Simon vese.

☿ *L. Pl. Nev e ploe.*

- 19 M. s. Corad e s. Vitor.  
 20 M. s. Leon vescul.  
 21 J. s. Leonore.  
 22 V. La Cat. di s. Pieri in Ant.  
 23 S. s. Margherite da Cort.  
 \* 24 **Dom.** Sessagesime s. Mattie ap.  
 25 L. s. Fortunat.  
 26 M. s. Alessandro ab.

© U. Q. *Stravagant.*

- 27 M. s. Leonard vescul.  
 28 J. s. Roman ab.

Si are, si grape, si colte, si prepare la tiare po' blave. Si finis di tajà il legnam di lavor e par brusà. Viars la fin del mes si scomenze a meti uardi e forment marzul, scandele linz e patatis. Si bute pal forment il zerfoi, la larghette, la médiche. In bie-li' zornadis si scomenze a quinzà; si fas raviessis si svangie li' viz; di lung i fossai e tai turinz si plante poui, venchiars, molechs, giattui, onars, etc.

Us torni a raccomandà la distruzion dei us e dei niz des rùis.

NEI ORZ. Si torne a svangià la tiare e si la colte; si mett in sest li' sparsinis vechis, e si fan li' gnovis; si plante pomars, rosmarin, salvie, targòn, timo, migiurane, ài, ceve; si plante o si rinove li' chiarandis di uve grispine, di ribes, di framboe; si semene salatis, radrich, selino, perssemul, ravanei di ogni mes, rati d'istad, cesarons, spinazis, carotis, arbuzzi' rossis, brocui, verzis capùss etc. si butte la semenze dei spargs; si mett patatis bunorivis; si quinze i pomars.

## Marz.

In chest mes a cress la zornade di 1 ore e 32 minuz.

Si nòtin cirche 16 dis serens; pòs peraltri stàbii, jessind il timp trop caprizios.

Che stei pur indaùr la primavera: bunorive j'è quasi sim-pri pericolose pes tramontanadis, che mènin zulugne.

L'è da desiderà un marz, che al pecchi pluitost di tutt. L'è il mes dei vinz.

Al regne vint di buère e di tramontan.

1 Vinars. s. Albin.

2 S. s. Simplizi Pp.

\* 3 **Dom.** *Quinquagesime.* s. Cunegon-de imp.

4 L. *Dì di Sivràt* s. Casamir re.

5 M. *Ultim dì di Carneval.* s. Esebìo

6 M. *Prim dì di Quar.* s. Ermolao. †

● L. *Gn. di fevvar. vint.*

7 J. s. Tomas d'Ac.

8 V. Zuan di Dio.

9 S. s. Franceschie rom.

\* 10 **Dom.** *I. di Quar.* I 40 s. Martirs.

11 L. s. Costantin.

12 M. s. Gregor m. Pp. dott.

13 M. s. Enfrasia Timpore. †

☉ P. Q. *fred e ploe.*

14 J. s. Mitilde.

15 V. s. Edoardo.

*Timp. †*

16 S. ss. Ilari e Tazian.

*Timp. †*

\* 17 **Dom.** *II. di Quar.* s. Patrizi v.

18 L. s. Policarpo.

- \* 19 **Mart.** s. *Jusef* sposo di *M. V.*  
 20 *M. s.* *Nizete m.*

☉ *L. Pl. Vint e ploe.*

- 21 *J. s.* *Benedet.*  
 22 *V. s.* *Benvignut.*  
 23 *S. s.* *Giulio I. Pp.*  
 \* 24 **Dom.** *III. d. Quar. s.* *Gabriel Arc.*  
 \* 25 **L.** *Ss. Annunz.*  
 26 *M. s.* *Manuel.*  
 27 *M. s.* *Virginie.*  
 28 *J. s.* *Angeliche.*

© *U. Q. vint e fred*

- 29 *V. s.* *Quirin.*  
 30 *S. s.* *Amos prof.*  
 \* 31 **Dom.** *IV. d. Quar. s.* *Teodor. v.*

Si continue a metti uardi marzul, spelte, fave tardive, patatis; si semene lu e chianaiepe; si rompe e si colte la tiare pe' blave, e si scomenze a mètile; si sborze il forment, si butte jarbe mediche e zerfoi, si mett la vene; si svàngin e si quinzin lis viz; si svàngie i morars; si fan riviessis e plantissions di viz e di morars e di ogni spezie di arbui; si nèttn i praz artificizai dai class, si splànin li' farcadizis sui naturai, si bute la scajarole sui prins, e si còltin i seconz cul chialin e culle cinise; si tàin li' calmelis dai morars e dai pomars, e si consèrvin sepillidis te tiare ben insott, all' ombre e riparàdis dall' aghe.

NEI ORZ.— Si semene salatis, radrich, puàr, capuss, ver-zotins e verzis, caulifiori, rati, ravanei, cozis, fasui, cesarons, arbuzis, pan e vin; si mett i semenza di raùz, di arbuzi' rossis etc. par ve semenze; si mett patatis e cartùfulis, si traplante ver-zis, verzutinz, capuss, caulifiori, cauliravis, puàr, cevis semenaz di vendemis, e salate d'istad; si giave il stran des sparsinis e si mov lizermenti la tiare a pale pleade. Si semene tei vas par metti dopo in tiare, pomi d'oro, pevarons, melanzanis, anguris e melons bunorivs; si quinze lis piàrgulis, i pomars; si svàngie j' artichioes si giave i fioi e si ju plante; si mett li' radris dei spars di doi tre agn di sèmine; si nèttn li' trisculis, e si rinove li' plantis vieris cul giavàlis e dividilis.

## Robe di Stagion.

Badàit di no tajàssi nel cuinzà lis viz cumò che son cuviartis da che' peste di muffe; mentri se accidentalmenti culla runzee 'a ven introdotte nel sang cheste semenze, lis consequenzis puèdin sei fatàls. Dai giornai si ha plui voltis rilevat, che personis feridis tes mans culla runzee, che dopràvin attòr lis viz maladis, han contratt des úlzeris malignis, in sèguit allis quals han dovut socòmbi.

## Avril.

In ches mes a cress la zornade di 1 ore e 50 minuz. Si còntin cirche 15 dis serens. L' use a là bagnat; e tal l' è di bramà. Ma che vadi pur a plane la campagne. Son da temèssi lis gnoz serenis e fredis.

Se Marz l' è stàtt sutt, per lo plui Avril al pluvichie da spess. Il vint dominant a l' è siroc (S. Ov.) e buerin (N. E.)

- 1 Lunis s. Teodoro.
- 2 M. s. Francesch di Paola.
- 3 M. s. Ricardo.
- 4 J. s. Isidoro.

● L. Gn. di Marz. Nulat.

5 V. s. Panerazio vese.

6 S. s. Sisto I. Pp.

\* 7 Dom. V. di Quar. o di passion s. Ermano.

8 L. s. Dionisio.

9 M. s. Procerò.

10 M. s. Ezechiel prof.

11 J. s. Zuan er.

○ P. Q. Fuscàt.

12 V. *I siett dolors di M. SS. S. Giulio I. pape.*

13 S. s. Ermenegildo re m.

\* 14 **Dom.** VI. di Quar. o Olive s. Tiburzi e comp.

15 L. s. Anastasio.

16 M. s. Dionigi v. c.

17 M. s. Liberal

18 J. s. Apolonio.

19 V. s. Cresenzio.

☉ L. Pl. Variàbil.

20 S. S.s. Vincenz fer.

\* 21 **Dom.** Pasche di Resurezion.

\* 22 **Lun.** II. feste. Sotero e Cajo.

23 M. s. Zorz m.

24 M. s. Fedel.

25 J. s. Marc evangeliste.

26 V. s. Cleto Pp. m.

27 S. s. Pelegrin.

☾ U. Q. Variàbil.

\* 28 **Dom.** I. d. P. o l'ottave s. Vital m.

29 L. s. Pieri.

30 M. s. Cattarine da Siene v.

Si lavòrin i terens, si mene fur il ledan, silu spand e si mett la blave e li patatis; si finis di sborzà i formenz e i uàrdis autunai, e di solzaju e grapaju, di butà l'arbe mediche e il zerfoi, di mett uardi lin e chianaipes; si mett vene, fasui, cozis, barbabietulis; s'insede pomars viz morars, si svàngin li plantis e si finis di fa li gnovis. Viars il fin dal mes si met in còv i eavalirs.

NEI ORZ.— Si mett melons anguris, cudumars, còzis, melanzanis, pevarons, pomi d'oro, spinazis, salatis radrich, puàr, ceve, patatis, cartufulis, ai tardiv; si plante li' radris dei spargs; si tra plante verzis, verzotins, brocui, capùss, caulifiori, caulirave, selino, ceve.

## Bisàcchie

*di gnovitaz, di antigàis, di robe che sta ben.*

*Une gnove malatìa a dan dell'industrie agricole.* Come che l'atrofie sul cavalir, la crittògame sulla vit e sullis patàtis, il rùzin sul forment, e tang altris malans, che da pos agns in ca tradissin li' speranzis dei pùars agricultors, no fossin abastanze, ecco une gnove comparse a minazià anchie i bôz dei diligenz campagnoì.

Si tratte di un insett invisibil a voli nud, visibil so lamenti cull'ajùt dal microscòpio, une spezie di pedòli, che si tàche sulla vite des âs, e lis fas peri.

Chest stess pedòli l'è stat osservat sulla rose del zirasól. E second lis plui minuziòsis osservaziòns lis âs lu chiàpin cul bandonassi al pàscul sore di cheste plante; par cui pâr, che il Zirasól al rièsci falâl alla vite di chest insett, tant util all' om.

Cuintre di chest nimi teribil no val il nasèi puntit de' âs, ne in zornade si sa sugirì un miez pràtich par mazàlu.

*Spediziòn di Vins italians in Americhe.* Sott chest titul si lèi in un giornal il seguent avis. Sior G. De-Benedetti, riputatissim chimich-farmaciste di Voghera, valinsi des relaziòns di amicizie e di parentèle, che 'l ten a Montevideo (Americhe) cun personis, che stan in relazion confidenzial cun chel guviar, l'ha decidùt di spidi là un bon numar di butilgis di vin nostran, sott la scorte di un apòsit e fidat incaricat par stabili dipuèsiz a Montevideo, Cordova, Buenos-Ayres, par fa contraz etc. Chest sior si uffris di spidi in union ai siei, e cullis stessis cautèlis, dug chei vins che'i vignissin affidàz viars une pizule provigiòn. Per ciò merite encòmio il Sior De-Benedetti, come qualunque citadin, che si preste al svilupp di une industrie, che

cumò si po dille la principal fra lis agraris del nestri pais; e ju endòlogos dèvin apreza ed acettà il di lui invitt, no foss altri che par un speriment di prime prove.

Ce' tang vins, ritignùz ben faz, e capaz di resisti a lungie navigazion, no rivàrino al di là del mar tòrbiz, inacidiz, indopràbii?

Che si acetti adunchie l'uffiarte del Sior De-Benedetti, che servirà di prim speriment par modificà, al bisugn, la confezion generalmenti predeamitiche dei nestris vins. E si che i dons de'nature nus imporèssin il dovè di fabricà il mior vin d'Europe.



## Maji.

In chest mes a cress la zornade di 1 ore e 8 minuz.

Si cōtin cirche 15 dis serens. Buine une ploe di siroc par che si disfi la nev dei monz. Scomenze la ploe di fortune cun tons e lamps. Pe' campagne l'è miei che al vadi pluitost sutt e arios che bagnat. Alla metat di Maji si osserve par lo plui un incrudiment nell' arie. L'è probabil che chest frescot al provègni da gran'quantitat di calor che rigiàvin dall' arie lis nevs des altis montagnis e i glaz del Nord quand che scomenzin a disfassi. Cheste spiegazion a cumbinarès cul proverbi, che *Dutte la glaz prime di S. Michel a' dovente zulgne a mies Maji*. E di fatt, plui bunoriv che l'è l'unviar, plui a buin' ore che scomenze a neveà sulli' monz; e plui quantitat di nev s' intasse, e par consequenze plui quantitat di calor al vegnarà sottrat all' arie la primavera seguent.

Se Avril l'è statt sutt, quasi ciart Maji plojos.

Al regne vint fra soreli jevàt e misdi.

1 **Miarcui.** Ss. *Filipp e Jacun ap.*

2 J. s. *Atanasi vescul.*

3 V. s. *Invenzion de's. Cros.*

4 S. s. *Florean e s. Monache.*

● *L. Gn. di Avril. Frescott.*

\* 5 **Dom. II. d. P. s.** *Gotard e s. Pio*

6 L. s. *Zuan Batt.*

7 M. s. *Stanislao*

8 M. s. *Michel arc.*

9 J. s. *Gregor.*

10 V. s. *Antonin.*

☾ *P. Q. frescott.*

11 S. s. *Mamerto.*

\* 12 **Dom. III. d. P. s.** *Nereo e com. mm.*

13 L. s. *Servato.*

14 M. s. *Bonifazi m.*

- 15 M. s. Sofie  
 16 J. s. Zuan Nep.  
 17 V. s. Pascul B.  
 18 S. s. Venanzio.

Ⓢ L. Pl. Variabil.

- \* 19 **Dom. IV d. P. s. Pieri Cel.**  
 20 L. s. Bernardin da s.  
 21 M. s. Valeri.  
 22 M. s. Giulie.  
 23 J. s. Desideri.  
 24 V. s. Servolo.  
 25 S. s. Urban Pp.  
 \* 26 **Dom. V. d. P. s. Filip Neri.**

Ⓒ U. Q. Ploe

- 27 L. S. M. Madalene dei P. Rogazions.  
 28 M. s. Guglielmo Rog.  
 29 M. s. Massimo v. Rog.  
 \* 30 **Joibe. La Sense S. Ferdinando Re.**  
 31 V. s. Canzian e s. mm.

Si continue a metti blave, fasui, cozis e patatis; si sappe e si ladre la blave e li' patatis mitudis d'avril; si nèttn lis viz da menadis di sott, che ròbin j'umors ai chiàs; si racuèi il ravi-zon; si mett soross e sorgette; si tàe l'arbe rosse e si mett daùr il brigantin; si tègnin nez i formenz ei lins; si continue a insedà viz e morars.

A spacà i torteons! chei pindui sulli' strèzis dinòtin trascuranze e poltronarie.

A sborzà i formenz! sborzà a timp prim che l'arbaz vadi in semenze, se olès netà li' tiaris da cheste peste dei racolz. Maduride la semenze, cheste a chiad, e la zizànie a è multiplicade lis mil voltis par l'an daùr. Savarès che une sole gambe di giardòn par esempi, a spànd nuje manco che trentacinch mil semenzis; e une di cenfonon, sessante mil granei! —

**NEI ORZ.** — Si continue a semenà salatis par l'istat, indivie, radrich, fasui, cozis, cudumars, brocui capus, e verzis d'autun; si trapiante caulifiori, selino, salatis, cesarons, pomi d'oro etc.

## Zugn.

In chest mes, fin ai 21, a cress la zornade di 14 minuz; e dopo, a cale di 2 minuz.

Si còntin cirche 17 dis serens. Viars la fin del mes son i grang calors. Qualchi ploe a è buine, ma no trope, chè la frescure farès dan ai cavalirs, al forment e alla fluridure de ùe.

Al regne vint di N. E. o Buerin, di Ponente o Provenzal o di soreli bonàt.

1 **Sabide.** s. *Secondo m.*

\* 2 **Dom.** VI. d P. s. *Eugeni*

☉ L. Gn. di Maji. *Variàbil.*

3 L. s. *Glotilde.*

4 M. s. *Quirin v.*

5 M. s. *Bonifazi.*

6 J. s. *Beltram.*

7 V. s. *Lugresie.*

8 S. s. *Vitorin.*

\* 9 **Dom.** *Lì Pentecostis ss. Prime Felic.*

☉ P. Q. *Ploe*

\* 10 **Lunis II.** *Fieste di Pent. s. Margarite.*

11 M. s. *Barnabe.*

12 M. s. *Zuan da s. Fecond.* *Timp. †*

13 J. s. *Antoni di Padue.* *Timp. †*

14 V. s. *Basili.* *Timp. †*

15 S. ss. *Vit e Modest m.*

\* 16 **Dom.** I. d. *Pent. SS. Trinitat. s.*

*Aurelian*

17 L. s. *Laure.*

☉ L. Pl. *Ploe.*

18 M. s. Proto e s. Marcellin m.

19 M. s. Nazario

\* 20 **Joibe** *Corpus Domini* s. Silvestri Pp.

21 V. s. Luigi Gonzaga.

22 S. s. Nicèa v. di Aquileja.

\* 23 **Dom. II. d. Pent. SS.** *Cur di Gesù.*  
s. Geltrude.

24 L. La Nat. di s. Zuan. Batt.

25 M. s. Prospero.

☾ U. Q. Biel.

26 M. ss. Zuan e Pauli.

27 J. s. Ladislao.

28 V. s. Leon II. Pp.

\* 29 **Sab. ss.** *Pieri e Pauli* ap. †

\* 30 **D. III. d. Pent.** La com. di s. Pauli ap.

Si sape e si ladre la blave, il soross e l'i patatis; si tæ il uardi, la siale, il ravizon; plui tard si sesòle il forment, la vene, e si mett cinquantin, raüz, sarasin, sorghette, fasui, mei e paniz per mangiadure; si raquei il lin e la semenze de'jarbe rosse; si sèin i rivai e i praz di doi tais; si continue a movi la tiare sott lis viz e i morars. Ingrumait polvar di strade per spàndilu a timp oportun sui praz.

Profitait de' prime ploe par stirpà la vrae.

NEI ORZ. — Si semene brocui rauz, caulifiori, e indivie d'aun- tun; si continue a semenà salatis, radrichs, ravanei, spinazis ecc. e a traplantà selino, caulifiori, arbuzis rossis; si dà la tiare ai fasui, ai ce- sarons, e a ce' che fas bisugn; si spade i cudumars, li cocis i melons etz; si giave l'ai, la ceye; si semene salatis e caròtis d'unviar; si plante verzis, bròcui e capùs d'unviar.

## Lui.

In chest mes il di al cale di 48 minuz.

Si còntin cirche 19 dis sereniz.

Pochis plois e cun temporai.

Pur che no mànci la ploe, un pochie di mortificade a fas plu  
ben che mal alla blave.

Al regne vint di N. E. o Buerin, e di Ponente o Provenzal e di  
soreli bonat.

### 1. **Lunis** s, Teobaldo er.

☉ *L. Gn. di Zugn. Nulat*

2. M. La Visite di Marie Verg.

3. M. s. Eliodoro.

4. J. s. Uldarico.

5. V. s. Filomene.

6. S. s. Isaïe profette.

\* 7. **Dom. IV. d. Pent.** s. Villebaldo.

8. L. s. Elisabette reg.

☾ *P. Q. Ploe*

9. M. s. Cirillo v.

10. M. s. Amalie s. Felicite v. m.

11. J. s. Pio I. Pp.

12. V. s. Ermacore e Fort. p.

13. S. s. Anacleto Pp.

\* 14. **Dom. V. d. Pent.** s. Bonaventure v.

15. L. Ss. Redentor.

16. M. s. Enrico imp.

☼ *L. Pl. Gran' calor.*

17. M. s. Alessi conf.

18. J. s. Camillo de L.  
 19. V. s. Vizenz di Paula.  
 20. S. s. Margarite v. m.  
 \* 21. **Dom. VI.** dopo Pent. Ss. Redentor  
 22. L. s. Marie Mad. pen.  
 23. M. s. Apollinar.  
 24. M. s. Cristine.

© U. Q. *Gran' calor.*

25. J. s. Jacun Apuestul.  
 26. V. s. Anne Mari di M. V.  
 27. S. s. Pantaleon.  
 \* 28. **Dom. VII.** d. Pent. s. Nazario.  
 29. L. s. Marte v.  
 30. M. s. Rufi.  
 31. M. s. Ignazi di Lojola.

● L. Gn. di Lvi. Ploe.

Si tæ la vene, si mett soross e sarasin; si sape e si ladre il cinquantin; si mett ravizon, rauz, fasui cinquantins; si pastane plante; si semene par mangiadure freschie blave, soross, senape, mei paniz vezis cun siale; si mett favate per arale sott; si raquei la fave, la favate, lis linz, le lintose, li' vezis, e si fas la prime raccolte di fasui; si cuei il lin vernadi e marzùl; viars la fin del mes si scomenze a butà l'arbe rosse e a inqedà a voli durmint; si met da bande la hule per spandile a so timp sui praz.

I fasui, che làs cumò racueint, faju sujà all' ombre. Sujanju al soreli in primure, s' indurissin: no dovèntin mai tènars cul bull.

NEL ORZ. — Si semene indivie d' unvlar, bròcui, ravanei, rauz, caròtis, cesarons, spinazis caulifiori bunorivs di vendemis; si continue a traplantà vezis brocui, capus, caulirave, ceve; si giave l'ai la ceve li patatis bunorivis; si dà la tiare ai artichiocs zòvins; si tæ il fust a chei che han frutat; si spade i cudumars, i melons etc. si prepare la tiare par semenà e traplantà li' verduris d'autun.

# Avost.

In chesht mes il di al cale di 1 ore e 24 minuz.

Par ordenari si notin 20 dis serens.

Chiald cun pròvis di temporai sul misdi.

Al regne vint di N. E. e Buerin, e di S. Ov. o Sirocc.

1. **Joibe** s. Pieri in vincola.
2. V. il Perdon d' Assisi.
3. S. l'inv. del cuarp di s. Schiefin.
- \* 4. **Dom.** VIII. d. Pent. s. Domini conf.
5. L. La B. V. de' Nev.
6. M. La Trasfigurazion del Signor.
7. M. s. Gaetan.

☉ P. Q. Biel e po ploe.

8. J. s. Ciriaco
9. V. s. Roman m.
10. S. s. Lurinz Lev.
- \* 11. **Dom.** IX. d. Pent. s. Tribuzio e s.  
(Susana.)
12. L. s. Clare v.
13. M. s. Ipolito m.
14. M. s. Eusebio
- \* 15. **Joibe** L' Assunte di M. V.

☿ L. Pl. Ploe cun temporai.

16. V. s. Roc — Procession.
17. S. s. Liberal m.
- \* 18. **Dom.** X. d. Pent. s. Elene imp.
19. L. s. Ludovico v. m.
20. M. s. Bernard ab.
21. M. s. Donat.
22. J. s. Filip Benizi.

○ U. Q. Ploe.

- 23. V. s. Timoteo m.
- 24. S. s. Bortolomio ap.
- \* 25. **Dom.** XI. d. Pent. s. Lodovico re.
- 26. L. s. Zeferin Pp.
- 27. M. s. Jusei Calas.
- 28. M. s. Agustin v.
- 29. J. s. Rose di Lima.

● L. Gn. d'Avost. Ploe cun temporai.

- 30. V. Decolazion di s. Zuan B.
- 31. S. s. Mondo conf.

Si continue a meti siale, favate, jarbe rosse e ravizon; si giave la chianaiepe e il lin mituz in primavera: si racuei fasui e pizui; si svängin li viz; s'insede a voli durmint; si ramòndin i fossai suz; si tain lis cimis de'blave e si stagionin par l'unviar; là che si po, si fan i fossai pe' gnovis plantisions e li bûsis pa' rimessis di arbui e di morars: si scomenze a racuei li' primi' patatis e li' barbabietulis; si tae il mei; si smòzin li chiarandis par che s'infultissin; si fan i fens; si fan fucs la gnot sui teraz, nei quai laràn a brusasi li paveis, che gênerin i viars danos alla campagne.

NEI ORZ. — Si cuei su la semenze des salatis, del selino etc. si trapiante caulifiori, indivie bunorive, verzis etc; Si mett spinazis d'unviar, salate, indivie, ravanei raüz etc.

## Settembar.

In chesht mes il dì al cale di 1 ore e 32 minuz.

Si còntin cirche 16 dis serens.

Ploe cun temporai da spess. L'è da desidera il chiald pe' ue e  
pai seconz racolz.

Al règne vint di S. Ov. o di sirocc.

\* 1. **Dom. XII. d. Pent.** s. Egidi ab.

2. L. s. Schiefin re.

3. M. s. Eufemie.

4. M. s. Rosalie.

5. J. s. Lurinz Giust.

6. V. s. Petronio vese.

☉ P. Q. Ploe.

7. S. s. Regine v. m.

\* 8. **Dom. XIII. d. Pent. La Nat. di M.V.**

9. L. s. Nicodemo pr. m.

10. M. s. Corneli.

11. M. s. Danel prof.

12. J. s. Zulian m.

13. V. s. Maurizi.

14. S. L'esalt. de' S. Cros.

☽ L. Pl. Prescott.

\* 15. **Dom. XIV. d. Pent. Ss. Nom di M.V.**

16. L. s. Cornelie e Ciprian pp. mm.

17. M. s. Ildegarde.

18. M. s. Tomas m.

*Timp.* †

19. J. s. Zenar vese.

10. V. s. Eustachio

*Timp.* †

21. S. s. Matie ap. ev.

*Timp.* †

☉ U. Q. Vint fred.

- \* 22. Dom. XV. d. Pent. s. Maurizi m.
- 23. L. s. Lin p. m.
- 24. M. la B. V. de' Mercede.
- 25. M. s. Gerardo.
- 26. J. s. Cerian e G. m.
- 27. V. s. Cosme e Dam.
- 28. S. s. Venzenslao re.

☉ L. Gn. di Settembar. Vint fred.

- \* 29. Dom. XVI. d. Pent. s. Michel Arc.
- 30. L. s. Jeroni pr. do.

Si mene fur il ledan, e si dàune prime aradure ai pezai uèz distinaz a forment, a siale e a uardi; si tain j'antiui, li' sorghetis, mçi paniz; si continue a semenà jarbe rosse, e à giavà patatis e barbabietulis e a cuai fasui; si scomenze a chiapà su lablave; si mett cerfoi, lin verna di si mene tòi chiamps la tiare hutade fur dai fossaila viarte e stade in grun la stad; si sègnin li gradiulis par fa risiz.

NEI OSZ— Si mett spinazis, salatis e latnie d'unviar, l'ultimo indvie, in recess i cesarons hunorivs; si traplante li trisculis; si dà la tiare al selino, ai brocui, all' verzis etc; si giave li arbuzi' rossia.

## La vendème e il vin.

Nel Contadinel dell'an passat us hai butat un lamp sore la conveniènze di lassà ben maduri l'ùè primè di fa la vendème; e us hai promitut non sol di tornà a favelàus sore di ch'est argoment, ma si ben anchie della necessitat di une qualche modificazion nella maniere usuàl di fa il vin, e di qualche altre pratiche accessorie, che si convèn, onde possibilmenti ottigni un prodott des nestrìs viz, che 'l puèdi compari cun onor sullis plazis del cunsum; zachè da pos agns in cà dappardutt si osserve un moviment, che 'l tind a perfezionà la produzion di ch'este salutar bevande, e a estindi e a mèorà cun idèe e cun scieltis qualitaz la coltivazion de' vit. E cumò soi ca a mantigni la promesse.

Dal preàmbul ves capit, che no intind di ribaltà il nestrì sistème de vendème e de' manipulazion del vin; ma solamenti di sugirius chel tant, che 'l vali a mèorà chel, che vin ereditat dai nestrìs vièi. Culis uis, che vin, cula maniere che son misturàdis tei chiamps, cui locai in general poc adataz, cui utensii, che possedin, cui attuài rapuarz comerciai, no sarèss nanchie possibil di fà subì dutt in un bott une voltefasse a ch'este nestre industrie. Par uè duvin contentassi di chel, che vin fra lis mans, e cerchià di ottigni da ch'est un prodott manco mal, onde no ve la vergonze e il dan di viodi ju antichs compradors a volta strade viars altris pais, che han savut viarzi i voi prime di no'; e duvin anchie cerehià d'inchiaminà ch'este industrie un poc alla volte

viars che' perfezion, che si osserve a svilupassi vie di cà, e senze de' qual larèssin in ogni mud plui tard a scapità i nestris interess.

## I.

### Un pochie di scienze.

In ogni chiosse, in ogni mistir, in ogni art co' si lavòre a cas, senze normis preclisis, senze cognizion des robis, che si messèdin pes mans, senze un pochie di scienze, come che us hai ditt altris voltis, no l'è pussibil di ottignì che prodoz del cas; val a dì, mai sigurs, cul pericol di une chiattive riuscìde, sùbit che si presèntin circostanzis insòlitis, gnovis, che l'operator nè lis sa valutà, nè si chiatte in cas di mètii ripar. E cussi te' fabricazion del vin. A fa vin si sta poc... fruzà l'ùè, lassà fermentà, o come si [dis, buli il most, e travasà fur il clar. Ma fra il fa vin, e fàlu ben 'a passe qualche distanze. Par direzi e regolà par ben cheste manipolazion, e rigiavà une bevande gustose, sane e di durade, e che contenti lis ricèrchis dei consumadors, convèn di cognossi lis parz, che compònin il most; lis modificazions, che subissin chestis parz durant la bulidure; lis condizions, che son necessàris par une regolar e normal trasformazion del most in vin; e i miez infin con cui vignì in socors pel cas di difiett di chestis condizions.

Procurin adunchie di cognossi un poc plui da vizin i materiài de' vendème, e la maniere di compuartassi fra di lor co' vègnin a messedassi e a confondisi assieme mediant che' operazion, che si clame folà; e lis attenzions che son necessàris [durant la bulidure, nel travàs etc.

Lis sostanzis principàls, che compònin il most de' ùe, si ridùsin allis seguenz:

1. Aghe,
2. Part zucarine,
3. Part acide,

4. Part saline,

5. Part colorant,

6. Part albuminose.

Inzegninsi cumò di cognossi a une a une che-  
stis sostanzis, di cognossi anchie un poc la lor nature,  
e il lor mud di compuartassi nella fermentazion del  
most.

1. *L' aghe* figure nel most pe' quantitat la part  
principal. Nell' aghe son discioltis duttis lis altris so-  
stanzis. Senze sei discioltis nell' aghe, e par consequenze  
ben amalgamadis assieme, no podarèssin agì une sul-  
l'altre, scomponisi vicendevolmenti, originà chel feno-  
meno, che si clame fermentazion o bulidure, che l' ha  
par risultat il vin.

L' aghe, par che si eseguisse ben la fermenta-  
zion, e par ottigni bon vin, devi sei nel most in une  
débite proporzion cullis altris sostanzis. Plui lung che  
l' è il most, e plui lungie la bulidure, e plui debul il  
vin; e al contrari plui fiss, che 'a l' è, plui savurit, che  
si lu sint, e plui presté e cun plui fuarze la bulidure,  
e par consequenze plui bon vin. Vin ditt in une débite  
proporzion, zachè cu' l' ecèss po, tant in plui, quant in  
manco, la fermentazion o no sucèd, o s' inchiamine lente,  
lente assai. Savès, par esempi, che dal rafosch flapit  
a vuèlin dei agns prime che da chel suf di most si  
formi bon licòr; e che anchie dopo plui agns, la fer-  
mentazion no è complètte, chè no dutte la part zuca-  
rine a pudùt convertissi in spirit, mantignind simpri fra  
il fuart il savor dolz.

2. *Part zucarine*. Ognun di voàltris cognoss il  
zucar. Cheste sostanze si rigiàve dal sugo di une plan-  
te, une spezie di chiàne, che crèss nes *Indiis*\*). Ma  
no é quasi plante, che no contègni plui o manco di  
cheste sostanze: perfin tes plui *amaris* si la riscontre.

\*) Prest si spere di viòdile anchie nell' Italie meridional; almanco ju  
sperimenz han vut buine riuscite; e une societàt si sta formand  
par intraprendi in grand cheste coltivazion.

Si diferenzin po i diviars zucars cul nom des plantis, che in spezialitat lu contègnin; cussi si clame zucur di barbabietole, zucar di ùe etc. Dug ju zucars han la proprietat di risòlvisi, cun plui o manco facilitat, sott l'azion stimolant di une sostanze, clamade *ferment* (*levàn*), in *spirit* (*alcohol*), e in un'arie, clamade *acid carbonich*.

Il zucur spezial de' ùe, che i chimichs elàmin *glucosa*, fra dug i zucars a l'è il plui facil, il plui pront di passà a cheste chimiche trasformazion.

Il spirit di vin no 'l diferiss dal zucur che par une differenze di proporzion fra i medesims elemenzz, che concòrin alla lor formazion. Il ferment no 'l fas altri, che sfuarzá une part dei elemenzz del zucur a giavàssi fur, a riunissi separatamenti, e a fùl vie sott forme di gas o arie, che l'è l'acid carbonich; e il rimanent dei elemenzz a agropassi di biel gnuv assieme, da cui po a risulte il gnuv compost, l'alcohol o spirit. Savèso ce' differenze che passe tra la nature dell'Amid\*), che l'è insipid, e che' del zucur, che l'è dolz? Nissune altre che nell'unione in diferentis proporzions dei medesims elemenzz. Il zucur si compon dei seguenz elemenzz: ossigeno, carbonio, idrogeno \*\*). Il spirit o alcohol l'è

\*) Còle bianchie par incolà la bianchiarie.

\*\*) Ossigeno, carbonio, idrogeno!... Sigur che son peràulis gnovis par voàltris... ma pur bisugne fissàlis in ment, e cognòssilis un tantin, chè son sostanzis, lis quals ogni moment lis doprin ogni moment lis viodin, ogni moment lis tochin. L'arie, che nus circonde, l'arie che si respire, 'a contèn l'ossigeno. Cheste arie; chest gas, chest ossigeno 'a è la part respiràbil dell'arie... 'a l'è l'ossigeno, che entrand pe' bochie a ogni tiràde di fiat, el va a purgà il sang, che 'l filtre traviars i polmons, e dalla cui chimiche azion a nàs il calor, la vite animal... L'aghe, che si bev, l'aghe, che iluv dal cil a ralegrà la campagne, l'aghe dei flum e dei mars, no è altri che un compost, risultant dall'unione dell'ossigeno e dell'idrogeno... E lis plantis duttis, culla differenza de' lor forme, culla differenze dei lor prodoz, no son altri che un risultat dall'unione in svariadis proporzions di ossigeno, idrogeno e carbonio. Un'altre volte, e a so lug s'intrategnarin di plui sore di chesg interessanz elemenzz.

compost medesimamenti di *ossigeno*, di *carbonio* d' *idrogeno*. La diferenze del gust e de' forme no dipend che dalla diviarse proporzion d'ei stess elemenz ualz assieme. Se il zucar l'abbandone une porzion de' part dell' *ossigeno*, e une *porzion* de' part del *carbonio*, di cui l'e componut, *éccolo* sùbit convertit in spirit. Cheste frazion d'ossigeno e cheste frazion di carbonio, che van vie dal zucar, dan formazion all'acid carbonich, che è une spezie di àrie invisibil, plui pesant de' àrie, che respirin, e che no alimènte nè la vite nè il fue. Quand che boll il vin, puartand sore del tinàz une chiandele impiade, si la viod sùbit a impalidi e a distudàsi per l'azion di chest gas, che al fume fur. E ce' che no alimènte il fue, nanchie no mantèn la vite: tros son staz schiafojaz da cheste àrie par sei penetraz a lavorà nellis chiàvinis, in cui bullive il most, e lis quals par sviste o par ignoranze si lis véve lassadis sciaràdis senza lassà viart nissun sfogo.

Vin ditt, che l'acid carbónich se la giave fur, che al svapòre sott forme d' àrie di man in man che si va formand. Pealtri une porzion, pe' so nature pesant, 'a reste misturade simpri tel vin; anzi in proporzion de' so quantità, il vin al rïess plui o manco viv e frizant: tant plui viv e frizant, quant plui an contèn. Ma chest gas, che al distude i lusors, che 'l fas muri di asfissie ùmin e bestis, no àel di puartà cul bevi il vin un nocument alla salut? Dutt al contrari: l' acid carbónich l'è micidial vignind respirat e trasmitut ai polmons, e a l'è inòcuo e salutar vignind *inglutit*, passant par l'altri canal nel stomi: 'a l'è nimi capital dei polmons, e amì grand dei budiei. Par chest viodarin plui indevant la maniere di conservà nel vin chest gas nella pussibil e colvenient quantità.

3. *Part acide*. Framièz al dolz del most si sint un savor garb, acid e astringent, il qual l'è tant plui manifest quant manco madùre a è l'ùe, da cui il most l'è stat spremùt. Chest savor al dipend da diviars acid, che son contignuz nel most.

Di man in man che l'ùe maduris, di man in man che si fas dolze, di man in man cioè che l' comparis il zùcar, al va vie diminuind il savor garb, zachè sott l'azion dell'arie de' lus e del calor chesg àciz si convertissin in zùcar. Ma par quant madure a sei la ùe, simpri une part àcide ti reste, la qual 'a è necessarie nella fermentazion, e per la conservazion del vin. Cheste part àcide 'a è dipendent principalmenti da doi àciz distinz: l'un l'è astringènt, austèro, e si lu rinvèn principalmenti te' seusse de' ùe, nei zigòns e nel raspolon, e si clame àcid tànich, o tanìn; l'altri, di un savor pluì grat, acidin, che si chiatte sciolt te' part liquide, tel most propriamenti clamat, e al ven distint cul nom di àcid tartàrich.

L'àcid tànich o tanìn 'a l'è chel, come che viodarin, che l'agis sore la part albuminose de' ùe, che è che', che furnis il ferment o levàn par fa converti il zùcar in spirit, passand par che fàse, che si dis fermentazion o bulidure; ma che restand in trope quantitat tel vin, par manchianze di sufficiènt àcid tànich, tind a inchiaminàlu a sucessivis fermentazions danosis. Oltre di ches, il tanin al comuniche al vin il savor brusch e la proprietat tòniche, coroborant: 'a l'è insumis chel ingredìènt, che 'l dà cuàrp, come che si dis, al vin. In trope abbondanze po' al rind il vin trop dur, aspro, astringent.

L'àcid tartàrich, oltre a dà al vin un savor grat, acidul, e picànt, 'i comuniche lis sos proprìetaz medicinàls, che son diurètiche e rinfreschiànz.

Il most, oltre a chesg doi àciz, al contèn in minimis dosis anchie altris àciz, che son comuns a altris pomis, come l'àcid citrich o del limòn, l'àcid màlich o del milùz.

La prisinze di dug chesg àciz nel most contri buissin durant la bulidure, e forsi a lor spèsis, alla formazion anchie di une particolar sostanze volàtil e odore, che si clame ètere enàntico, che dà al vin la fraganze, ossei chel particolar odòr, grat, vinòs.

4. *Part saline.* Si chiàtin tel most discioltis diviarsis qualitaz di sai; fra chesg anchie il sal cumun e il cremor di tartar. No us nòmini ju altris sai, che oltre a ve noms par voàltris affatt gnuvs, no han, per la lor pizulissime quantitat, ciarte impuortanze nella manipolazion del vin. E cussì dirin anchie del sal cumun. Il cremor di tartar po, al merite di sei cognussut, par sèi nel most in dose pluitost bondant, e par comunicà al vin qualitaz gustosis e salutaris. Chest sal, pe'so nature pluitost difeìl a vignì disfatt, la part plui grossolane e poc sciolte, si sèpare fin da principi dal most, e chiad jù a fonz cui prins dipuèsiz fezòs. La part po disciolte va vie anchie che' segregansi di man in man che per la fermentazion si forme la part spiritose, zachè il cremor di tartar 'a l'è insolubil nel spirit o alcool. E cheste separazion, per l'azion dell'alcool, continue lente lente anchie tes bòttis, da cui a nas chel incrostament, che si clame *resine*, e che no è altri che cremor di tartar imbratat di part colorant. Da cheste *resine*, da chest cremor di tartar impur, si rigiàve culla purificazion il cremor di tartar blanch, che si dòpre in midisine. 'A reste po simpri une date porzion disciolte, che in un'òn a che' pizule quantitat di altris sai, 'a dà al vin des proprietaz' che plàsin al gust, e jùdin la digestion.

5. *Part colorant.* Cheste sostanze, da cui il vin ripett il color, 'a è contignude te' scusse. La so nature 'a è resinòse, poc solubil par consequenze te' aghe, e solubilissime tel spirit. Difatt si viod che il most si va vie simpri plui tinzind di man i man che si fas vin, di man in man cioè che si prodùs culla fermentazion il spirit. Il metodo di lassà prime di folà schialdà e anzi buli il most sott l'ùe (poc razional in ver, come che viodarin); e chel plui convenient in ciarz cas, e cullis debittis cautèlis di richialehià il chiapiel sul principi de' fermentazion; e chel simpri consèabil di ben mastià la trappe sott ai pis sul fin del folà, han per ogett apunt di puartà la part colorant in condizions favorevu-

lis onde il most si chiarì quant plui pussibil di color.

*Part albuminose.* L'*albumina* del most è une sostanze ugual, poc sù poc jù, del blanch di uv. Vin ditt che l'ossigeno, l'idrogeno e il carbonio 'a son i principai componenz lis plantis; che nella diviarse proporzion con cui chesg elemenz 'a stan uniz, 'a risùltin lis tantis diviarsitaz di prodoz vegetàbii... ore ves di savè, che li' diviàrsis sostanzis animals risùltin medesimamenti dal diviars aggrupament di chesg stess principis, ossigeno, idrogeno, carbonico, e cull'aggiunte di un quart element, che si elame àzoto. \*) E l'albumine, di cui discorin, risulte da chesg quatri elemenz, a cui po va unide, in pizulissime proporzion qualche altre sostanze, come un tantin di solfar, di fosfar etc., e quindi ha la medesima, composizion del blanch dell'uv, e quindi lis stessis proprietàz.

Us hai nomenat il solfar, pe' rasòn, che se ben badàis e ves il nas sensibil, dal tuf, che si svolz dal most in fermentazion, ravisarès un odor solforòs; anchie da chel most, che al provèn da uis non solforadis.

L'albumine è une sostanze impuortant nel most, anzi indispensàbil par che nassi la fermentazion: senza di je il most no 'l podarès buli: 'a è je, che, par une

---

\*) L'*àzoto* l'è un gas, un'arie, une sostanze sèmpliz. L'arie, che respirin, sore cent parz a contèn 79 di àzoto e 21 di ossigeno. L'*àzoto*, come l'acid carbonich, nè l'alimènte il fuc, nè la vite: une chiandèle, un cuarp qualunque impiàt, introdott in un vèri plen di chest gas, si distùde immediatamenti; un animal qualunque, l'om stess al mur schiafojàt. Chest gas no 'l distùde il lussor, no 'l màze la bestie, l'om, par sei velegnos, che anzi l'è inòcuo; ma l'animal al mur. la chiandelle si distude, mituz nel di lui ambiènt, par no chiàt in chest l'element necessari par àrdi, par respirà. Tant l'è ver che l'è inòcuo, che ogni moment lu respirin. La providenze lu ha introdott nell'arie atmosferiche onde slungia, onde temperà il gas ossigeno, il qual, se al foss pur, al sarès tropp ecitant la vite e la combustion: l'om e lia bèstis nel pur gas ossigeno ardarèssin di fiere violènt, e la vite sarès un mond plui breve di chel, che 'a è; e il fuc apene impiàt, al sclopettarès furiosamenti, cul pericol di un incendi general.

1  
1  
1  
2  
4  
1  
2  
1  
3  
  
1  
0  
0  
0  
  
0  
0  
1  
1  
0  
1

1992-1993 41 50000

1. Introduction

\*) In chest cas il ferment al rfuarze l'alcool a absorbi dall'arie un'altre porzion di ossigeno, e a bandonà une pizule part d'idrogeno. Cosichè l'Asèt nol diferis dall'alcool, che par contign plui di ossigeno e manco d'idrogeno.

particular di ogni vin, dèbul in ciaz e ben pronunziat in àltris, come tel moscàt, te'malvasie, 'a l'èprovenient da une sostanze etèree, particular, e peculiàr allis di-viàrsis qualitat di ùe, la qual risièd te' scusse. Impuarte perciò, onde il vin acquisti il pussibil di profum, a lui propri, di ben mastià, come che si dis, la trape sott ai pis all'att di folà, onde spresonà il plui che si po di cheste grate essènze; e cun ciartis ùis anchie, di richialechià il chiapiel subit dopo lis primis 24 oris de so comparse.

## II.

**Part pràtiche***Sporchià la ùe.*

Un marchiadant, passand in caroze par chesg pais in une biele zornade di Settembar, viodind i filars des viz dug pacagnàz di chialzine, *per bacco!* — al selamà viars il compagn di vîaz, che l'ere un possident di tiàris — *ce' isel chest negozi?... Chestis campagnis somèin a un tabelon smisurat a blànchis inscrizions — Ma nuje di aparènze, 'i rispuindè il possident: 'a è une rëaltàt: a è une petiziòn, che da agns si ripett, che domànde une lez di pulizìe agràrie, che domànde un provediment a tutèle de' proprietat, che a momenz a momenz si ridùss a comproprietat di dug!...*

Lassin chest argoment, che lu vin lis tantis voltis tochiàt, cun duttis lis consequenzis, che derivin a dan de' publiche moral, del stat, de' pùare possidenze e del contadin; e tornin sun chel, di cui sin proponuz di ocupassi.

Nuje di ben si puarte all'ùe cun cheste misure, cun chest sblanchiàle. Cheste tinte blànchie riflèt la lus del soreli, no permett che la benèfiche so àzion detèrmini in règule la madurit; la chialzine, taccade sui raps, dentri del tinàz agis sui àciz, si unis a lor; decompon il cremor di tartar; culdopli dan, e di jevà vie une part dei àciz a scàpit e del gust del vin e de'lor

azion sull'albumine, come vin ditt, e di determinà la formazion di un sal solùbil nel vin, e di savor amar e disgustos.

Chei po che insòzin la ùe culla bujazze e cul-l'arzile, fan anchiemò piès: culla bujázze puàrtin il germe del fraidùm, de' coruziòn; cull'arzile van a favurì la precipitazion de' part colorat, e, similmienti che culla chialzine, in plui pizule proporzion sì, ma simpri un'azion malèfiche sul most, par asorbì che fas ju àeiz, e par formà dei sai estràneos al vin.

*Arnàs pel vin.*

La prime cure del 'possident e del contadin, all'avicinàssi de' vendeme, devi sei rivolte ai arnàs; come chei, in cui ha di eseguisse la fermentazion, e si ha di conservà il vin. Cun d'un imprest mal sigùr, si và a rischio di piàrdi il prodott; cun d'un mal san di ruinàlu. Jo no us trattegnarài sore lis minuziosis manualitaz, che ocòrin par mètti e tignì in òrdin i mobii de' chiàrive e del folador, chè dug lis cognòssin, e chè poc'a l'è di azùnzi: us racomandarai solamenti qualche attenzion principàl, che ven da plui di lor trascuràde.

L'affar plui impuartant 'a l'è di badà che ju arnàs no sèin mufiz. Chei, che o par chiattive règule o par i locài ùmiz, vèssin chiapat di mufe, si metaràn di bande par assogettàju alla dèbite purghe. Ju arnàs sans si faràn passà par man del botàr, par ribatti e mudà cèrelis, par rimètti dòvis etc., e dopo si stonfaràn, tinàz, sèmplis, pòdins e brèntis, cull'aghe frede e nette; vascièi e caratèi, culla bulide.

'A son tros, che mènin i tinàz o dònge une cort o di lung un fossàl, onde stonfàju cun che'aghe spòrchie, dopo di ve di sosemarchiat passat i fii culla bujázze. Cheste pràtiche no è da seguissi, chè par ben che dopo si resèntin, qualche particèlle sozze 'a reste simpri tei fii, tes comissùris, la qual no po che sinistra-menti agi sulla salut del vin, che dentri l'ha di fàssi. Si dis, che il vin cul buli al purghe fur dutt. Al pur-

ghe, l'è ver, al puàrte su tel chiapièl, te' tràpe, ogni sostanze sospèse; ma la part solùbil ti reste simpri immedesimàde tel vin. E po in ogni mud, cheste sozzùre 'a ributte di fàle entrà in une robe, che ha di servi di bevande.

I tinaz, prime di ripòni la vendème, dovaràn sei ben resentàz, e po sujaz cun d'une strazze nette. Finit il travàs, e giavàde fur la tràpe, si netaràn si scovaràn ben senze doprà aghe, e si metaràn all'arie a sujà. Sujàz che saràn, si varà cure di colocàju in lug sutt e moderatamente ventilat; e mai immediatamenti sul terèn, masimpri a une dèbite altezze sullis tàis. I locai, dentri dei quai ju arnàs si caviàrzin di mûfe, e che, anchie cul lassà daviàrz dug i respirs no si rimèdie a chest difiett, convèn assolutamente bandonàju par chest bisùgn. E cussi si farà cun dug ju altris imprèsg, che han servit nel folador.

Dopo stonfaz i vascièi e i caratei culla sòlite bulide, che ordenariamenti consist di aghe nette e bulide cun d'une porzion di trape, e miei anchiemò cul l'agiunte di qualche manàde di fuèis di piarsul o di vuisignar, si resenaràn cull'aghe nette, si lassaràn ben disgotà par riponi dentri sùbit il vin. Cheste bulide o mostàde, baste a fàle une zornade o dos prime di travasà.

I caratei di man in man, che rèstin vuèz pel consum de' famee, dopo di vèju lassaz ben disgotà par une di, s'inchialconaràn ben, e si siararà ogni foro par che no pènetri arie, mentri lassand viàrte une sol spine, baste par generàssi dentri la mûfe. Se poi il caratel al ves contignut vin no travasàt, e che perciò al ves a fond un sediment copios, convegnarà allore di fa jèssi fur pal foro del spinèl chest dipuèsit, cul alzàlu su ben par daùr; e no mai svuedàlu pe' chialconarie par no pozolà dutte la panze. E dopo, mediant une plère a lungie càne, introdotte pe' chialconarie, slavà fur pusibilmenti ogni residuo cul butà dentri a plui riprèsis un bocàl, doi di vin, second la capacitàt del recipient;

e lassat ben disgotà par une di, siarà ben ogni viartidure e colocàlu in lug tutt. Il vin, che si racòlz dal fà disgotà la puinte giavàde, traviars un sachèt di tele, po servi benissim par chest ogett. Il qual vin po, dopo lassat depòni e al bisugn fatt passà di biel gnuv pal sachèt, al vegnarà mitut tal asedàr.

Li' stessis règulis pai vascièi, che vègnin svuedàz in chiasse. Chei po, che vègnin inoltraz cul vin ai ustirs fur di pais, e che rèstin lung timp viarz o mal siaràz, o che vègnin emplaz di aghe par sacomāju, 'a l'è necessàri, apène ritiràz a chiasse, di viàrziju, di netāju de' puinte, di gratà jù sè foss qualche part mufide, e di espòniju a sujà ben all'arie, e se d'unviar, anchie al sorèli; e dopo di sintāju in lug tutt, e mai te' chiànive del vin, parcè che là, cause la pochie ventilazion, il poc lusor e la frescure, 'a regne simpri umiditat, simpri danose ai arnàs vuèz.

Ju imprèsg, che, par manehianze di règule, vèsin chiapàt di mufe, si ju trattarà come vin discorut nel Contadinel 1865 an X a pag. 53. Se po la mufe ves penetrat ben in dentri tal len, e che cull'asse o cul brustulāju no vignis jevàde, il mior consèi che puèss dàus 'a l'è chel di fà cun lor buli la zite.

### *La vendeme.*

Vin ditt che il dolz al va vie aumentand te'ùe di man in man che cheste si vizine alla maduritat; di man in man, cioè, che li'sostanzis àcidis per opere del soreli subissin chel chimich e natural procèss, per il qual devèntin zucar; e vin anchie ditt, che il zucar mediant la bulidüre del most si convertis in alcool o spirit. E cumò dirin che il spirit al dà gnarv, al dà fuarze al vin; per cui se ulin ve vin generos a di duràde, duvin cerchià, che la ùe, prime di vendemàle, razünzi la pussibil perfezion, si svilüpi cioè in je la pussibil quantitat di zucar.

E nel fa la vendème, si badiè simpri a chest impuartantissim moment che l'ùe sei fatte? Un poc

l'ignoranze, e par consequènze il poc càleul econòmic; e un poc il difiètt radicàl tes plantisions di ve alla rinfuse messedadis lis tantis qualitàz di ùe, e di vèlis anchie mal adatatis ai terens, par cui la maduritat no è in duttis contemporànee e ugual: a son la cause che la vendème a ven fatte cun pochie, e qualchi an cun frègul di oportunitat. E ce' ise se no l'ignorànze, il no cognòssi lis esenzials condizions par ottigni bon vin, che detèrminin tros a tirà jù la ùe mal madure, pe' sole rasòn che la consuetudine ul di vendemàle a chel timp, a chel moment, *a chel pont di lune?* E quand che in un pais scomènze un, no l'è mud di trattigni j'altris, i plui, culla consequenze di dovè secondà la curint anchie i pos, che la capissin, e che viòdin la necessitat in qualche anàde di protrài a quindis ving dis la vendème; pareè che altrimenti lis campàgnis, che restarèssin in daùr, deventarèssin il chiamp ristrett, su di cui si dischiadenarès la licènze dei spudoràz làris di campagne. Si dis, che l'è miei spindi qualche flurin par fà uardà la ùe, che no, cull'afrettà la vendème, ruìnà il prodott... verissim; ma no son che pos privilegiaz, che puèdin impipàssi del mond, e fa lis chiòssis a lor mud; chei possidenz cioè, che han vástis tignùdis, che han stàbii concentràz in un o pos cuarps di terèn; ma i cumuns possidenz, che son i plui, culla frazionàde, culla sparnizàde lor proprietat, nè si chiàttin in cas, nè sarèss po nanchie di tornacont di fà uardà come si convèn par une quindisine par une ventine di dis il raccolt, dopo che za i plui vèssin vendemat dutt attor dei lor bocons di tiare. Si dis anchiemò, e pareè no si continue la màssime, che si seguive za agns, di stabili, cul concors dei possidenz, dall'autorità distrettual il timp par vendemà?... Pareè, pareè? 'o no lu sai. E anchie par cheste misure i chiàs no son d'acordo. Disin chesg, basànsi sul fatt che la proprietà 'a è sacre, e che ognùn 'a l'è paron di fa di je come e ce' che 'i par e plas, che nissun l'ha diritt di metti un fren a disponi de' robe proprie. Disin chesg altris, che se un l'è paron di une chiasse, no l'è po paron di

dai fue, cul pericol, e anzi culla ciartèzze di fà àrdi la proprietà di un'altri, che sta unide; disin che cul viarzi la vendème general, chei pos, che vorèssin diferile a qualche settemàne par ve l'ue plui madùre, sarèssin esponuz a dug chei dans di man, che varèssin vut di colà sore di dug in cumun; disin finoltre, e ch'est l'è argument di sèrie riflessione, che lassand viarzi la vendème pe' sortide di un disbotedòr, mot o da un spirit di contradizion, di cui no 'l difitte nissun pais, o da un chiav balzan senza càleul e riflessione, o da un pùar bisognos: si ven a che' conseguénze, cull'ottigni vins imperfèz, di fa piàrdi al pais chel frègul di rinomanze, che, anchiemò 'i reste, no pal mèrit dei agricultors, ma sibèn pei dons, che Dio l'ha spandùt sore di ch'est biel chiavèz d'Italie — e quindi disin, che se par pùbliche utilità si costring il proprietari a cèdi la chiase, il chiamp, e perfin il jett, parcè mo no si puèdi je, trattansi anchie ca di pùbliche utilitat, di pùblich crèdit fà rispettà une misùre, qualore vignis stabilide cul concurs de' intelligenze interessàde?... Jò, par me part, sebèn nimi des restrizions bucràtichis, no soi frègul contrari à cheste misure, parcè che par pràtiche cognòs ju inconveniènz, che derivin da libertat de' vendème. Peraltri, anchie cun cheste disposizion nelle sòlite forme no vegnarèssin jevàz dug ju inconveniènz, che risùltin da une vendème viarte general, per il mal adatament des ùis ai terèns. In un chiamp si ossèrve madùr il rafosch, za fràide la sbittare, apène gris il curvin, e anchiemò verd e erud il gropèl!.. bisugnàs quindi fà quatri vendèmis in quatri tims diferenz, onde cuèi ogni qualitat di ùe al ver pout. Chiosse, che in pràtiche a incòntre un mond di difficoltà. Ch'est inconvenient peraltri, fradis miei, bisugne jevàlu un poc alla volte: nellis gnovis plantissions bisugne associà ches viz, che madurissin a un èpoehe stessee; bisugne mètti ches viz, che son adatadis al teren. E i nestrìs vici, se cometèvin anchie lor il fal stess di messedà qualitat di ùe senza badà all'èpoehe diferent de' lor madurità, no cometèvin chel

almanco no tant frequent e general, di mètti ùis mal adatadis ai terèns: nei savalons i nestris viei no plantàvin mai ùis tàrdis a madrèssi: mettèvin ùis blanchis e dolzis, e mai gropèl o altris ùis, che abbisùgnin di trop calor.

Stabilide la vendème, no bisugne viàrzile se la zornàde fissade foss pjojòse; ma diferile fin alla compàrse del biel timp: e cussi no bisugne mai tirà jù l'ùe co'è anchiemò bagnàde di rosàde, e manco che manco co'è inagàde da ploe, chè cheste aghe rièss un'agiunte danòse, contribuìs a indebulì la fuarze del vin. Un lavorant al percorarà i filàrs devant di chei, che eseguiassin la vendème, onde netà di qualche gran fràid o mufit i raps, e onde tirà jù chei, che fòssin patiz o trop cruz par fà a part uu vin scadent, da fà aghe di vite o ben aset.

#### *Operazioni di folador.*

Prime di occupassi des operazioni, che ordenariamenti si eseguiassin tel folador, sarà ben di savè come che son situàdis te' ùe lis parz, di cui si compon il most, e che a une a une te' prime part di chest discors si vin inzeznàt di cognossi par nom e pes lor proprietaz.

Se cun d' une lame ben uzàde si selappe cun tai lizèr e nett un gran di ùe, si viod l'interno conformat a anèi concèntrichs, ben distinz par color e par sostanze. Il prim anell superficial l' è format da scusse, e al contèn: la part colorant; l'arome o la fragranze, che è particolar alla qualitat de' ùe; e buine dose di tanin o àcid tànich, che in bochie, mastiànd ogui poc cheste part, si palèse al gust aspro, astringent. Sùbit sott l'è un stratt, che si mostre un tantin tinzùt parmiss la scusse, e l'inclùd la part albuminose e saline; il qual stratt al va sfumànsi nel stratt seguent che l'è il plui estès, e plui acquos, e che al contèn in principalitat la part zncarine. Immediatamenti a chest stratt, e come cuviarte ai zigòns, tòrnin li' sostanzis albumi-

nosis e salinis; e plui anchiemò lis albuminosis sùbit aduèss ai zigons, che òcupin il centro del gran. Chesg zigons contègnin buine dose di tanin. Come buine dose di tanin si chiatte tel raspolon.

La part acquose del gran, che é la plui bondant, e che ten sciolte la part zucarine, cul folà è la prime a scori fur, come plui liquide, manco dense des altris parz. Separand il prim most, che al jess da une lizère tibràde, e fasinlu fermentà a part, si ottèn un vin pochissim colorit, e tropp plui lizèr, di manco duràde, ma un mond plui delicat di chel, che si rigiàve dal second most cul finì di folà a plene fuarze. E chest l'è natural. Il prim most jessùt da une prime e lizère pression, al contèn la part plui liquide e zucarine, e pochie part di tanin; mentri il second per la plui fuarte e prolungiade pression sulla scusse, sui zigòns e sui raspolons, si chiarie generosamente di sostanze astringènt ossèi di tanin.

Par ottigni vins delicàz di buttilgie, vins spumanz, bisugne lavorà cul most, che al jess da une lizère e prime pression, culla làgrime cussi dette. Della fàbriche di chesg vins noàltris no favelarin, almanco pel moment, jessind che cumò nus interesse di fa ben il nestri brusch cumùn, par contentà lis ricèrehis des ostariis.

Anchiemò une rimàrche in chest lug. Qualchidun al pretind di ve ottignùt un bunissim vin cul ve praticat la sgragneladure, cul ve cioè dispeccolat l'ùe, e fatt fermentà il most spremut dai ruz grans. Sigur: un vin amàbil, plui delicat, par contignì manco principi astringènt, manco tanin, avind rigettat il raspolon. Ma chest vin in general senze altris operazioni, no l'è suscettibil a conservàssi cun che' facilitat, con cui si conserve un vin ben fatt cul rap intir. Ogni règule peraltri la so eccezion, chè puèdin sei des ùis, favuridis anchie dal terèn, dal clime e dall'esposizion, lis quals puèdin uffri te' scusse scficiènt quantitat di tanin per la debite separazion de'supèrfiue albumine, e per la con-

servazion del vin. Per cui ogni agricoltor, che 'l cognòs i siei vins, che l'ossèrve, che 'l pòndere e che al jùdiche cun san critèri, al podarà aplicà o no, o soltant parzialmenti cheste separazion.

*Del folà.*

Isel ben o isel mal a lassà schialdà la ùe tei tinaz par sis vott dis prime di folàle?... A lassà l'ùe per alquang dis amassàde prime di folàle, 'a l'è un vantàz, in quant che il calor, che si sviluppe, al contribuiss a perfezionàle, a fa svilupà une major quantitat di part zucarine par une chimiche trasformazion dei àciz e di altris sostanzis in zucar.

In ciarz pais di culine, dulà che o par massime o par l'impossibilitat di servissi di chiars o di barèlis, la vendème a ven puartàde jù a fuarze di schene, l'ùe che reste perciò biele e intèrie, 'a ven in apòsiz locai mitùde jù a gruns, onde si schiàldi prime di sottopònile alla pigiature. E ch'est va in règule, ch'è cussi il most al ven a vantazà notabilmenti in part zucarine, e quindi il vin a uadagnà in fuarze e in bontàt. — Ma ca di noàltris che la vendème 'a ven fatte cui chiars, che l'ùe, oltre a ròmpisi pel sacodamènt di lung stradàtis salvàdis di campagne, il contadin par sparagnà un viàz, prime tel chiamp, e po cul traspuart dal chiar al folador, la fòlchie, la batt, la ridùs a trape, a lassàle cussi fruzàde schialdà par une settemane, si fàlle totalmenti il scopo. Al moment di folà, nel viàrzi il spinàz no sgorghe fur most, ma une biele porzion di vin za biel e fatt, e ben colorit, ch'è l'ha vut l'oportunitat di sciolzi la part colorànt de' scusse, molificade da cheste lungie morèste. E anchie il restant del vin, che l'ha di fassi dal most in sègnit alla foladure, no'l po rièsci che ben tinzùt. Oh! pel color sin d'acordo plenamenti. Ma ch'est vin? E no dabon che no'l sarà mai perfett. Lassand l'ùe mieze fruzade tel tinàz par sis vott dis, il most jessùt nel di de' vendème, e chel, che al jess da par sè da ùe macolàde cul schialdassi nel tinàz, al

bol, al fermènte, e al fermènte in tristis condizions... cul concors immediat e abondant dell'arie, che passe, che pènètre te' masse come traviars di une spòngie... condizion favorèvul, judàde anchie dal calor, par convertì il vin in asèt. E asèt anchie si forme, plui e manco, daür la temperature dell'arie e del local; e in asèt anchie 'e va in sèguit part di chel vin za fatt prime di folà cul messedàlu e fallu un' altre volte buli cul most, che si ottèn cul folà dutte la masse. E l'asèt no l'è un ingrediènt del bon vin... l'asèt l'è al contrari un risultat di une alterazion del vin. Ecco adunchie une pràtiche, vantazose cull'ùe intèrie; e danose cull'ùe rotte e ammacàde, come che l'è il cas cul nestri metodo di fa la vendème. E sicome che altrimenti, e per la quantitat de'ùe, e per manchianze di locai e di man d'opere, e per altris circostanzis, noàltris no puedin fà altrimenti la vendème, convèn assolutamenti folà ogni gnot chel, che si ha vendemàt te' zornade, o dutt al plui tel domàn di mattine. Ma il color? Persuadèssi che la bontat del vin no sta tel color; e che anchie a chest si po' rimedià, se pur pur si ul contentà qualehi ustir, che anchiemò al viv in chest prèjudizi, o cul plantà in ogni filàr doi tre àrbui di ùe tintòrie, o cul richialechià il chiapièl apène vignut su, e nellis condizions peraltri, che dirin.

Son stadis inventàdis diviarsis màchinis par folà; ma la pràtiche e i risultaz han confermat il privilegio allis robùstis giambis dell'om. Cullis màchinis, prescindind dal rifless del cost, si lavore un mond plui prest; ma il lavor no l'è franch di inconveniènz; fra i quai, il plui danòs 'a l'è di fruzà une porzion di zigons e di raspolons, da cui vègnin agiuntis al vin des parz disgustosis; come che son un principi amar, un principi empireumàtich, par nuje desideràbii tel vin. Adunchie giàmbis, e fuarze par resisti a une lungie e ben unide foladùre, zacchè plui ben, che ven mastiade la ùe, e plui ben vègnin dispresonadis li'sostanzis, che oèdrin a fà bon vin.

*De' bulidure o fermentazion.*

Folàde a dovè l'ùe, si slargiarà la trape sul fonz del tinaz, cul'avertenze di lassàle un poc còlme in miez, e si la tibiàrà a lung e ben onde fissàle e onde dei ben fur il color de' seusse e il tanin. Dopo di chest, si butarà dentri il most jessùt.

Si decànte par cheste operazion ju arnàs ben siaràz, cui rispettivs tubos di sigurezze o di sfogo, peschianz in recipiènz di aghe; asserind che cussì la trape no pie di fuart o di àcid, nè va piardude per evaporazion sensibil qanntitat di liquid. 'A l'è ciart che cul tigni cuviart l'imprest, dentri di cui fermente il most si va a evità il contatt dell'arie, e par conseguenze la so azion danose sulle trape parsore, promovind la trasformazion del vin in asèt, di cui è imbevude; come che l'è ciart che si va a impidi une notàbil piàrdite di liquid pe' evaporazion alla superfizie, favuride dal calor de' masse fermentant. Peraltri a impidi l'intromission dell'arie, e la so malèfiche influènze sulla trape, che nei tinàz daviàrz si estind fin al vin, no stàit a immaginassi arnas appositamenti costruiz e ermeticamenti siaràz, tubos di late, etc. etc., chè i nestrìs tinàz, cul'aggiunte di un sempliz cuviart di brèe, e cun qualche pizule avertenze 'a son plui che suficiènz par esegui par ben cheste operazion.

L' àcid carbònich, che si svolz dalla fermentazion, 'a l'è un gas, come che vin favelàt, plui pesant dell'arie. Ore avind l'avertenze di mettì tant most a bull, che cul sollevassi la trape, a resti simpri il tinàz seem almanco par une buine spàne, l'àcid carbònich, come plui pesant, al sollevarà fur l'arie, si mettarà tal so puèst, e al tegnarà ocupàde cheste part vuède del tinàz per quant che cul svòlzisi si travàsi fur; e al sarà buine cuviarte e buine difèse cuintre l'azion dell'arie esterne. Ocòr po' di adatà un cuviart di brèe, di pojàlu semplicementi sore, tant larg che al sùperi j'òrs di almanco tre dez attòr attòr; e senze fissàlu cun clàuz,

e senze stucà li' commissuris, par che il gas àcid carbònich sovrabondant si puèdi svuèdà fur comodamenti. Chest cuviart al servirà ben tant per diminui notabilmente l'evaporazion del liquid, quant per impidi che cun qualche ondulazion brusche dell'arie dell'ambiant puedi entrà a messedassi l'arie dentri di chest stratt di àcid carbònich, e fà inacidi per conseguenze il chiapièl de' trape, e il vin, che cul buli al ven continuamente a bagnalu e a compenetràlu.

Vin ditt plui indatur, all'ogètt di ottigni il vin plui colorit, di richialechià il chiapièl, ossei la trappe. Ma dachè il vin cul metodo indicat al rièss abastanze di biel color, e che al bisugn si po' contentà il pregiudizi cun une dose adatade di ùe tintòrie, no consèi nissun di fa cheste operazion, culla qual pe' necessitat di fàle dopo ben invjàde la fermentazion (parecè che prime che si sei prodott àlcool, come vin ditt, la part colorant no reste che debolmenti sciolte) si va a introdusi te' masse fermentant une quantitat di àrie, par nùe necessàrie, e anzi danose.

Vin anchie ditt, che cheste operazion po' sei consèade cun ciartis ùis aromàtichis, al fin di impregnà majornienti il vin del particolar profum. Me se si varà ben mastiàde l'ùe nel folà; se si folarà nel di stess, che si vendème, che puarte la conseguenze che la trape a' reste plui a lung infuse tel most prime di comparì alla superficie: no sarà necessari di rifolechià la trape tel most dopo scomenzàde la bulidùre. Peraltri vulind anchie servissi di chest miez cul moscàt, culla malvasie e cun altris ùis aromàtichis (che a di il ver no si cultivin ca di no' che nei orz o in qualche bràide sciaràde), convegnarà eseguilu nellis primis 24 oris che la trape si é alzàde.

E vin anchie ditt, che cun ciartis ùis'a l'e necessari di favuri la soluzion de' pussibil quantitat di tanin onde separà e precipità la dose trop bondant di albumine, che contègnin, ricognossùde per pratiche danòse tel vin pes sucessivis fermentazions promotis

dentri dei vasièi. E anchie ca sarès il cas di une richialehiadure del chiapièl, come che qualchidun al consèe. Ma rifletind che cun cheste operazion, che domande fuarze e un moviment prolungiat di braz, si va a introdùsi e a immedesima dell' àrie, mi par plui a propòsit di fà cheste medèle al vin, ricognossùt difettòs par trope albumine, cull'aggiunte dopo travasat, di un pâr di cuiz par botte di vin torchiat, o di tùreli, e ben deponut e clar. Simpri però ritignùt, che chest vin di tùreli al derivi de' trape, che vevi bulit daür lis nòrmis di cui vin fin cumò tratât; parcè che da une trape, vinificade cul metodo usuâl, cioè: dopo schialdade par sis vot dis la ùe, senze cùviarte, e in un tinaz colm fin a fil o sore j' òrs, no si farès che ruinà majormenti il vin, par sei simpri àcide, e tropis voltis mufide, e, nei autùns chialz, anchie cui viars.

La confezion del vin blanc è pur difettòse tei uestris foladors. L' ùe blanchie si fòle apene vendemadè; la trappe, o si la vend, o si la tibïe par distilâ aghe di vite; e il most, liberat dai zigòns e da duttis lis scùssis cul passàlu traviars di un draz, al ven riponut a fermentâ tei vasciei. Il difett di cheste maniere di fà il vin blanc si dimostre apène che 'l tòchie il chiald o dal gust àcid, o dal filà, o dal fassi amar, o dal diventâ seur qualche timp dopo tratt, esponùt che al sei all' àrie.

E dug chesg inconveniènz parcè?.. per la sèmpliz rason di vèlu fatt buli senza la trape: di ve cussi slontanat da lui il tanin, e di vèi par conseguenze conservât une esuberant quantitat di albumine. E anchie chest metodo 'a l'è fì del pregiudizi, che come nel vin neri si ul ve ingiustri, cussi nel blanc si ul ve aghe, si ul vèlu senze color. Ma epùr chesg agns, in cui, per un' altri pregiudizi, par no volè sinti a favellâ di solforazion, si ere costrez a bèvi i vins blanchs foresg, si ju beveve, e plasèvin sebèn che èrin rossiz!.. Lis ùis blanchis in general contègnin plui quantitat di part zucarine des neris, e quindi nel vin une majòr

porzion di alcool, e quindi plui suscettibil a conservarsi. Tant l'è ver, e duglu san par sperienze, che il vin neri, nella di cui confezion si fàsi entrà une dose convenient di ùe blanchie, al riess plui amàbil e di plui duràde.

Us consèi di fà il blanc cul mètodo stess del neri, cioè: folà, e fà buli il most sott la trape. Sigur, che al riess rossit, e che 'a vuèlin arnàs apòsiz, riservàz pe sole manipulazion del vin blanc; ma fatt cussi si mantegnarà al par del neri.

In avignì po, se badàis a un altri miò consèi, farès anchiemò miei: no metarès tei chiamps che qualitaz scièltis di ùe blanchie, e in une limitade quantit par fa cullis nèris un vin sol, che cussi il vin al riessarà plui abboeàt, plui bon, di plui lungie duràde, e par conseguenze plui ricerchiat.

Mitùt che si sarà il vin in fermentazion, si barbarà sulla temperature de' stagion, onde o cul siarà o cul viàrzi cumò chesg cumò chesg altris balecòns, mantignì simpri un calor egual e moderat tel folador; come che si varà cure onde mai il sorèli al batti sui tinàz, e onde chesg mai si chiàttin esponùz a une dirette e immediate curint de' àrie esterne, chè ju sbilanz di temperature 'a son danòs al regular cors de' fermentazion. L'operator furnit di bon sens, al savarà valutà lis circostanzis de' stagion e del locàl, e chioli chei provedimènz, onde da causis esternis no vègni disturbat il normal andament de' fermentazion.

#### *Del Travas.*

Il ver pont di travasà 'a l'è quand che spinànd a metat del tinàz al jess fur il vin za biel selarità, senze badà tant par sutil se anchiemò si sintis qualche rare clocàde, e se il vin nol foss propri ben disfreditat.

Par còlzi chest moment, l'operator al vizinarà da spess l'orele al tinàz, e in ùltim anchie, per capi miei, alla buse del cuviart. Cheste buse, che a tal fin sarà praticade in ogni cuviart, dovarà sei simpri tignu-

de otturade, e no vegnarà daviarte che par ch'est bisogn. No si alzarà mai, nè si sburtarà in bande il cuviaert par osservà l'andament de' bulidure, par no causà un sbilanz, e un moviment brusch par consequenze tra l'arie esterne e l'acid carbònich nel tinaz, cullis consequenzis, che za lis cognossin.

Calcolat il moment oportun e disponut il necessari, si travasarà. Si varà cure di metti di bande la prime sgorgade all'att di aplicà il chiànul, e cussi anchie l'ultime porzion, parcè che 'a jèssin fur tòrgulis. Chest vin si metarà in arnàs a part per travasàlu, di biel gnuv dopo vott dis zornadis di riposo.

'A l'è custùm di lassà fin a S. Martin mieze daviarte la chialconarie des bottis, o cul metti apene dentri il chialeon un poe struchiât, o cul pojâlu parsore de' bande ruviarse. E' a l'è ben natural, chè siarand ben l'imprest, l'acid carbònich, che si svolz tes bottis da che' lente fermentazion che servis di finiment al vin, culla so fuarze espansive o al trajarès fur il chialeon, e quindi cun sè anchie part del vin; o, chiatand fuarte resistènze nel chialeon, al sfuarzarès fur anchie il fonz, e par consequenze la piàrdite total del vin. Ma se cun cheste precauzion si va a evità chesg pericui, si ha po il disavantaz di lassà il liber acèss all'arie tel vassièl, culla consequenze di favuri l'acidificazion del vin, e tant plui se la stagion si mantèn chialde, e la chiànive no sèi freschie. A riparà il vin dal contatt dell'arie, e a seansà il pericul di spândilu, ecco un spediènt facil e di pizul cost. Si sbusarà il chialeon fur e fur; alla buse si adatarà un canonzin di late, che la sormonti su drett par cirche dos quartis, e che pòi si plei ju in forme di compàs viart e al vadi a peschià te' aghe, contignude o in une scudièle, o in une taze, o pòdiu o altri recipient. S' intind da sè, che il chialeon al devi siarà ben, e che il canonzin lui pur al vadi ben setât mediant stoppe in te buse del chialeon, in mud che no si spândi flatt, onde l'acid carbònich al sei costrett 'a passà pel canonzin e a sfogàssi fur traviars l'aghe. In cheste maniere reste esclu-

se ogni azion danose dell'arie sul vin; lis bottis no si sùin tant; i moschins no puèdin deponi i lor us, e par consequènze l'esclusiòn dei cùdai alla buse e alla stoppe del chialcon, cull'inconveniènt di colà dentri, e di puartà principis di deteriorament al vin; l'acid carbònich, no avind facil sfogo, al reste in part immedesimat tel vin, donde chest al rièss plui viv e frizant, e di plui facil digestion.

Ogni vott dis si jevarà il chialcon cun dutt il canonzin par dà la plene. La plene si la darà mediant une plère fasind là jù il pipul fin dentri del vin, e addàsi cun maniere onde no conturbàlu, e onde no mesedà dentri arie.

Viars la metat di novembar si jevarà il chialcon sbusat cul canonzin, si darà la plene, e si ottererà ben cun d'un altri chialcon intir e ben instopat.

In sèguit si darà la plene plui di rar, ogni quindis ving dis, e simpri culla plère.

#### *La chiàrive.*

Vin ditt di lavorà cui materiài, che vin; e quindi a favelà di chiànivis sotteràneis, tant utilis per la conservazion del vin, sarès istess che favelà di colors cun d'un uàrb, chè chestis pur trop 'a màncin tel nestri pais. Per cui viodin di servissi di chei ripiègos, che puèdin zovà al mèoramènt dei locai esistènz.

Il prim requisit di une chiàrive 'a è la frescure. E chest si po ottigni e aumentà e cul radoplà il pavement parsòre, e cul muni i balcons di telàrs di veri e di scurs, e cul mettì puàrtis dòplis, e cul plantà devant ai balcons àrbui o viz, che dèin ombre.

Un second requisit 'a l'è di evità nell'interno salz repentins di temperature; ce' che si otèn cul tignì simpri siaraz e puartis e balcons, onde l'arie esterne no vègni all'improvis o a schialdà o a rafredà l'interne.

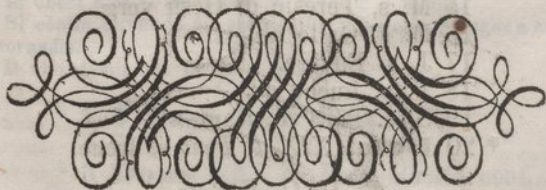
Un tiarz requisit 'a l'è di mantignì simpri une dèbul lus; e par chest apunt servissin i scurs dei bal-

cons, i quai no vegnaràn mai spalancaz, se no quand che qualche facende domàndi un lusor clar.

Si varà l'avertènze di mai dà colps o scòssis nell'interno, sei sul terèn, sei sullis tàis, chè lis scòssis imprimin un moviment danòs al vin. E par ch'est anchie mai scelopà lens in vicinànze de' chiàrive; e mai tolerà l'esercizi di mistirs grevs in locai anèss, come del carèr, del fari, del marangon etc.

Par règule, no si conservarà mai te' chiàrive nè chiarnùms, nè bruàde, ne vèzis o raùz garbs, nè altris sostanzis, che, o per nature, o pes alterazions, a cui van sogèttis, puèdin tramandà odors disgustòs, e comunicà principis deteriorànz al vin. E par consequenze anchie la nitisie sui murs e sul pavimènt no saràn da trascuràssi.

(A un' altri an il restant.)



## Ottubar.

In ches mes il di al cale di un ore e 36 minuz.

Si còntin cirche 15 dis serens, Mes plojos.

Al règne vint di S. Ov. e di N. E. o buère.

\* 1 **Martars** s. Remigio vese.

2 M. s. Teofilo.

3 J. s. Candido m.

4 V. s. Francesch d'Assisi

5 S. s. Placido.

☉ P. Q. Ploe. e vint.

\* 6 **Dom XVII. d. Pent. SS. Rosari**

7 L. s. Brunon

8 M. s. Brigide

9 M. s. Dionisi

10 J. s. Geron e C. m.

11 V. s. German vese.

12 S. s. Massim v. m.

\* 13 **Dom. XVIII d. Pent. s. Edoardo re.**

☾ L. Pl. Nulat e ploë.

14 L. s. Callisto pp. m.

15 M. s. Teresie di Gcsù verg.

16 M. s. Gallo ab.

17 J. s. Edvige.

18 V. s. Luche ev.

19 S. s. Pieri d'Alcant.

\* 20 **Dom. XIX d. Pent s. Irene.**

☾ U. Q. Fumate.

21 L. s. Ursule e C. m.

22 M. s. Vereconde v. m.

23 M. s. Severin

24 J. s. Felice

25 V. s. Rafael arc.

26 S. s. Crispin e C. m.

\* 27 **Dom. XX. d. Pent.** s. Sabine v.

☉ *L. Gn. di Ottubar. Fred.*

28 L. s. Simon e Jude ap.

29 M. s. Narciso vesc.

30 M.<sup>s</sup> Claudio vesc.

31 J. s. Volfango

†

Si mett forment, vene, linz, uardi di vendemis; si cuei su la blave, li' patatis il saross, il sarasin, i fasui, i ranz etc. si tæ il soréal; viars la fin del mes si scomenze a plantà pomars.

NEI ORZ. Si prepare li' altanis in dischiadnde viars misdi pe' salatis d' unviar; si semene la latufe i cesarons e la fave d' unviar e li' primi' spinazis per l' avent; si traplantè la salate verna-die e li' latuis; si da la tiare al selino; si semene caulifiori, capùs verzis pe' primavere; si finis di plantà indlvie.

## Novembar.

In ches mes il dì al cale di 1 ore e 8 minuz.

Si còntin cirche 11 dis serens, Plois, fumatis, zulugne a anchie bieli' zornadis.

Il vint dominànt: Buère e tramontan.

\* 1 **Vinars Dug i Sanz.**

2 S. s. Just.

\* 3 **Dom. XXI. d. Pent. Uberto conf.**

4 L. s. Carlo Bar.

☉ *P. Q. Ploe*

5. M. s Emerico

6. M. s- Leonard ab. conf.

7 J. s. Prosdocimo.

- 8 V. s. Godofredo.  
 9 S. s. Teodoro m.  
 \* 10 **Dom. XXII. d. Pent.** s. Andree Avel.  
 11. L. s. Martin.  
 11. M. s. Martin pp.

☉ *L. Pl. Ploe.*

- 13 M. s. Stanislao  
 14 J. s. Venerande m.  
 15 V. s. Leopoldo  
 16 S. s. Edoardo  
 \* 17 **Dom. XXIII. d. Pent.** s. Gregor.  
 18 L. s. Eugeni Conf.

☾ *U. Q. Fred.*

- 19 M. s. Elisabette reg.  
 20 M. s. Felice.  
 21 J. La presentazion di M. V.  
 22 V. s. Cecilie v. m.  
 23 S. Clement pp.  
 \* 24 **Dom. XXIV. d. Pent.** s. Grisogono.  
 25 L. s. Catarine v. m.  
 26 M. s. Corad v.

☉ *L. Gn. di Novembar Biel.*

- 27 M. s. Virgili e Valerian vese.  
 28 J. s. Ruffo m.  
 29 V. s. Saturnin m.  
 30 S. s. Andree apuestnl

Si finis di metti forment, si racuei il cinquantin; si romp, si livèle; si pùrghin i fossai, si fan i teraz, e la tiare sgiavado si fas in gruns; si sgiavin i fossai pes plantis gnovis, e si misture tiare e ledan par che dut boli e si perfezioni vie pal unviar; se son bieli' zornadis si po quinzà lis viz; si fan riviessis; si discòlzin i morars che mòstrin poc vigor, si ju colte e si ju siare da gnuv; si plantin e si quinzin pomars.

NEI ORZ. Si mett cesarons pe'primavere, fave vernàdie, ai; si dà la tiare ai artichios par riparàju de' glaz; si plante raüz, ravanei e rati par semenze; si traplante la zeve zòvin, si cuviarz culla tiare i radrichs, si svangie cun diligenze li' sparsinis, e si lis cuviarz cun bujaze di bo sminuzade e stran tajat.

## Decembar.

In ches mes il dì al cale fin ai 21 di 18 minuuz, e dopo al cress di 5 minuz.

Si còntin pàl sòlit 11 dis serens, e cun gran' fred.

Bon il fred tutt e buine la nev, e chiative la ploe.

Al règne vint di Buère e di tramontan.

\* 1 **Dom. I. di Advent** s. Eligio.

2 L. s. Bibiane v.

3 M. s. Francesch Sav. conf.

4 M. s. Barbare v. m. †

☉ P. Q. Ploe e nev.

5 J. s. Sabe ab.

6 V. s. Nicolò di Bari vese. †

7 S. s. Ambros †

\* 8 **D. II. di Av. L'immacolate Con. di M. V.**

9 L. s. Sirio.

10 M. La B. V. di Loret. S. Giudite.

11 M. s. Damaso pp. †

☾ L. Pl. Biel.

12 J. s. Ginesi.

13 V. s. Lucie. †

14 S. s. Spiridion †

\* 15 **Dom. III. di Avent.** S. Ireneo v.

16 L. s. Adelaide.

17 M. s. Lazar v.

18 M. s. Grazian.

*Timpore* †

☾ U. Q. Nulat.

19 J. s. Nemesio

20 V. s. Giulio.

21 S. s. Tomas ap.

*Timpore* †

*Timp.* †

- \* 22 **Dom. IV. di Av.** s. Demetrio m.
- 23. L. s. Vitorie
- 24 M. *La vilie di Nadal* s. Adam e Eve. †
- \* 25 **Miarcui** *Fieste di Nadàl.*
- \* 26 **Joibe II.** *Fieste di Nadal.* s. Schièfin.

● L. Gn. di Decembar. Fred.

- 27 V. s. Zuan Evang.
- 28 S. I ss. Inocenz m.
- \* 29 **Dom.** s. Tomas arciv.
- 30 L. s. Davide re prof.
- 31 M. s. Silvestri.

Se il timp al permett si romp, si fan fossai pes plantis gno-  
vis e pal disgott dei chiamps, si tain lis chiarandis e i pai pes viz;  
si zoncòlin i pòui, e si plàntin li' plantonis; si fan riviessis

NEI ORZ. Si dà la tiare ai brocui, ai caulifiori; si svangie  
la tiare pes verduris di primavere; si cuviarz cun stran o altri lis  
plantis dei artichios, il selino, i caulifiori li' carotis etc.

### *Fài di stampe da corèzi.*

A pag. 22, rie 11, invece „ dal microscòpio”, si ha di  
lèi „ del microscòpio”.

a pag. 41, rie 10, invece di „ carbonico”, si ha di lèi  
„carbonio”.

a pag. 41. rie 15, jevà vie la virgule sùbit dopo la  
peràule medèsime.

a pag. 44, rie 7, invece di „ colorat”, si ha di lèi  
„colorant”.

†  
n.

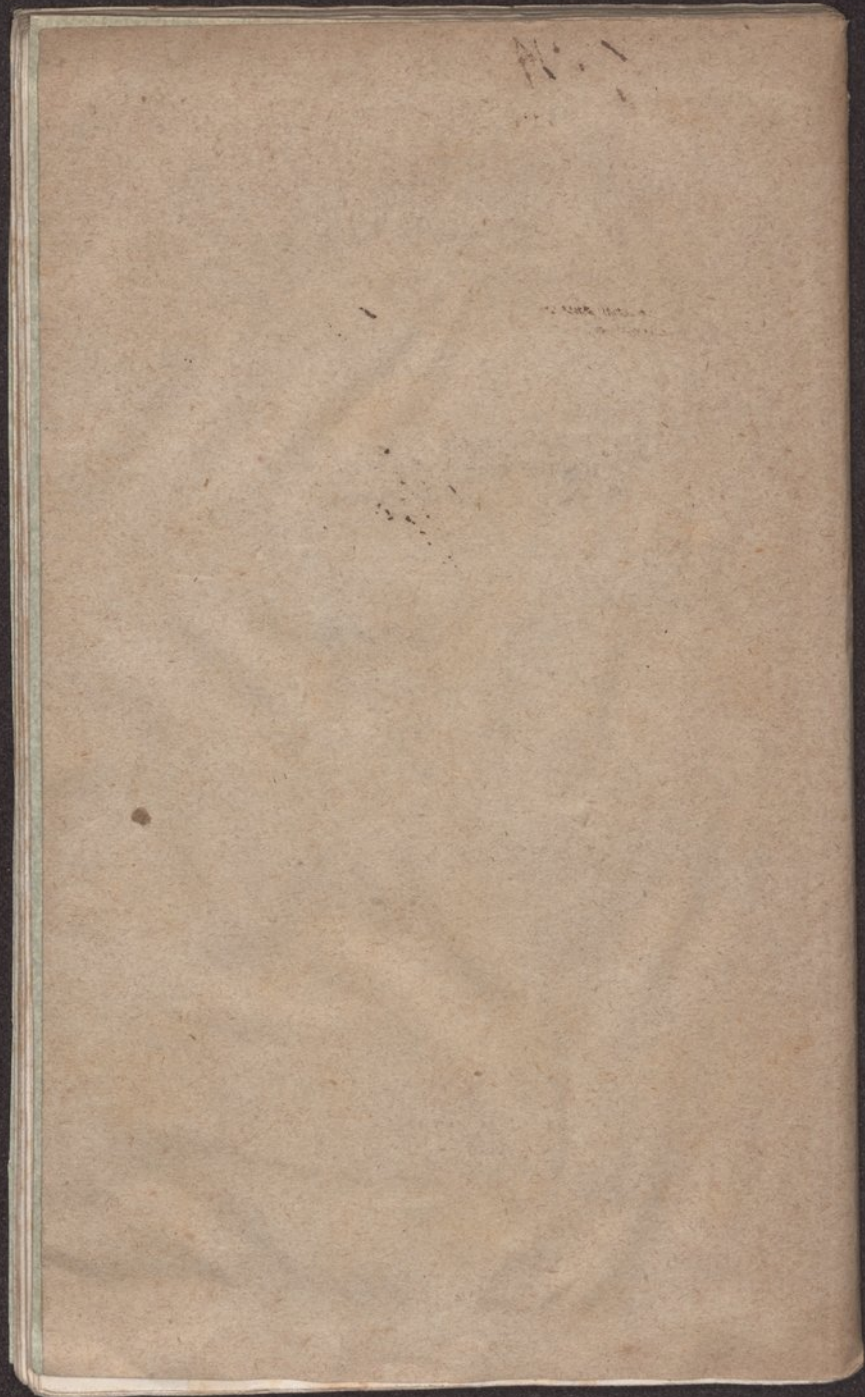
to-  
riz;  
gie  
lis

di

lěi

la

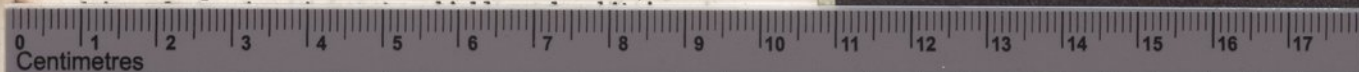
lěi



de otturade, e no vegnarà daviarte che par chest bisugn. No si alzarà mai, nè si sburtarà in bande il caviart par osservà l'andament de' bulidure, par no causà un sbilanz, e un moviment brusch par conseguenze tra l'arie esterne e l'acid carbònich nel tinàz, cullis conseguenzis, che za lis cognossin.

Calcolat il moment oportun e disponut il necessari, si travasarà. Si varà cure di metti di bande la prime sgorgade all'att di aplicà il chiànul, e cussi anchie l'ultime porzion, parcè che 'a jèssin fur tòrgulis. Chest vin si metarà in arnàs a part per travasàlu di biel gnuv dopo vott dis zornadis di riposo.

'A l'è custùm di lassà fin a S. Martin mieze daviarte la chialeonàrie des bottis, o cul metti apene dentri il chialeon un poc struchiàt, o cul pojàlu parso-re de' bande ruviarse. E'a l'è ben natural, chè siarand ben l'imprest, l'acid carbònich, che si svolz tes bottis da che' lente fermentazion che servs di finiment al vin, culla so fuarze espansive o al trajarès fur il chialeon, e quindi cun sè anchie part del vin; o, chiatand fuarte resistènze nel chialeon, al sfuarzarès fur anchie il fonz, e par conseguenze la piàrdite total del vin. Ma se cun cheste precauziòn si va a evità chesg pericui, si ha po il disavantaz di lassà il liber acèss all'arie tel vassiel, culla conseguenze di favurì l'acidificazion del vin, e tant



## Color chart

Sachverständigen-Zubehör.de

**Blue**

#C9C9FF  
#0000FF

**Cyan**

#C0E5FC  
#009FFF

**Green**

#759675  
#008B00

**Yellow**

#FFFFC7  
#FFFF00

**Red**

#FFC9C9  
#FF0000

**Magenta**

#FFC9FF  
#FF00FF

**White**

#FFFFFF

**Grey**

#9D9E9E  
#D9DADA

**Black**

#5B5B5B  
#000000