

all' Iniziativa Agricola

M. d. 2. d.

II

T. 3. 3.

BIBLIOTECA

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Num. generale 64

Sezione A. N.

Contadinello

LUNARIO

per la gioventù agricola

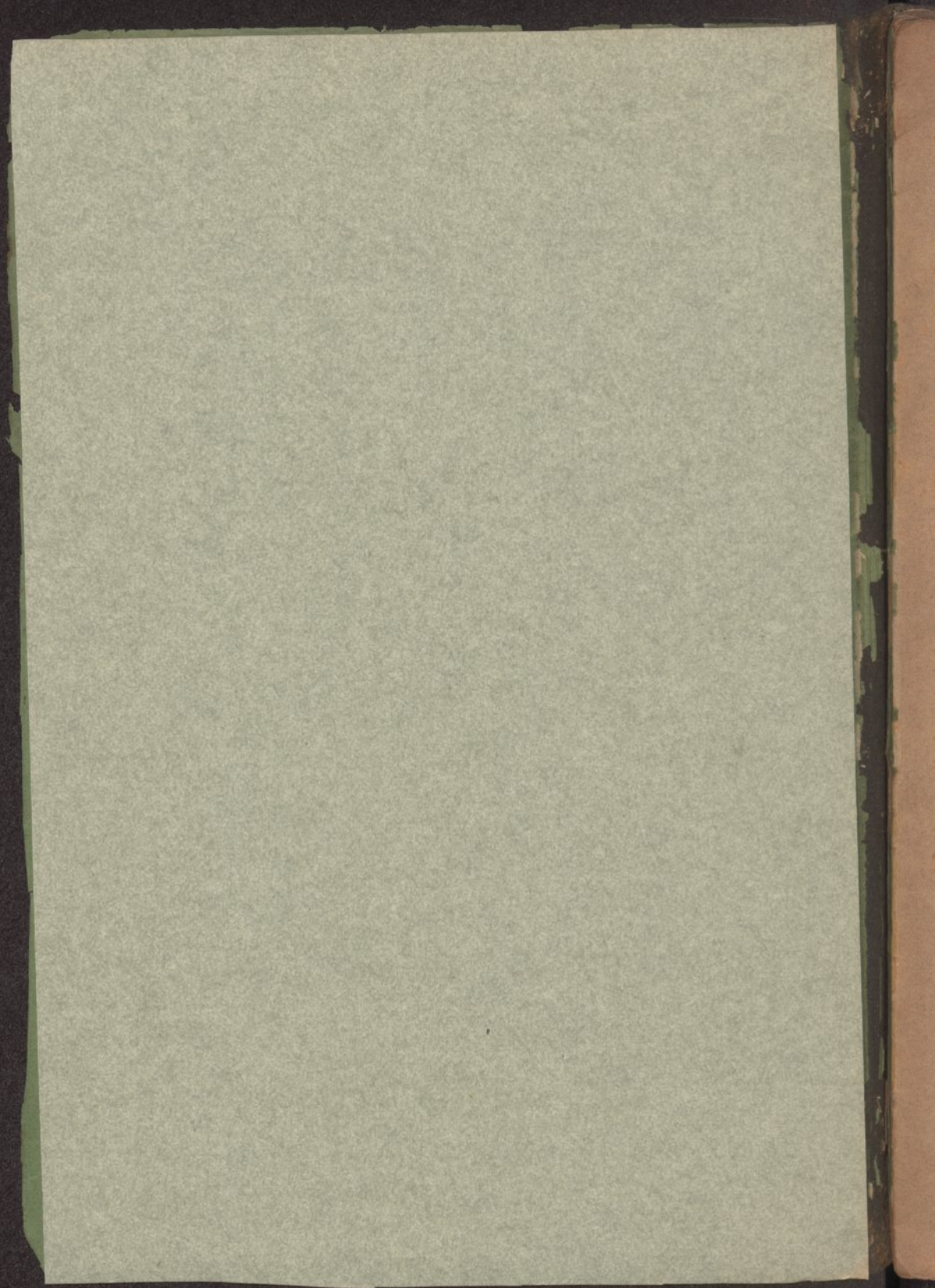
per l' anno

1877.

ANNO VIGESIMO SECONDO



Gorizia tipografia Seitz.



305150/10

II

Contadinello

LUNARIO

per la gioventù agricola

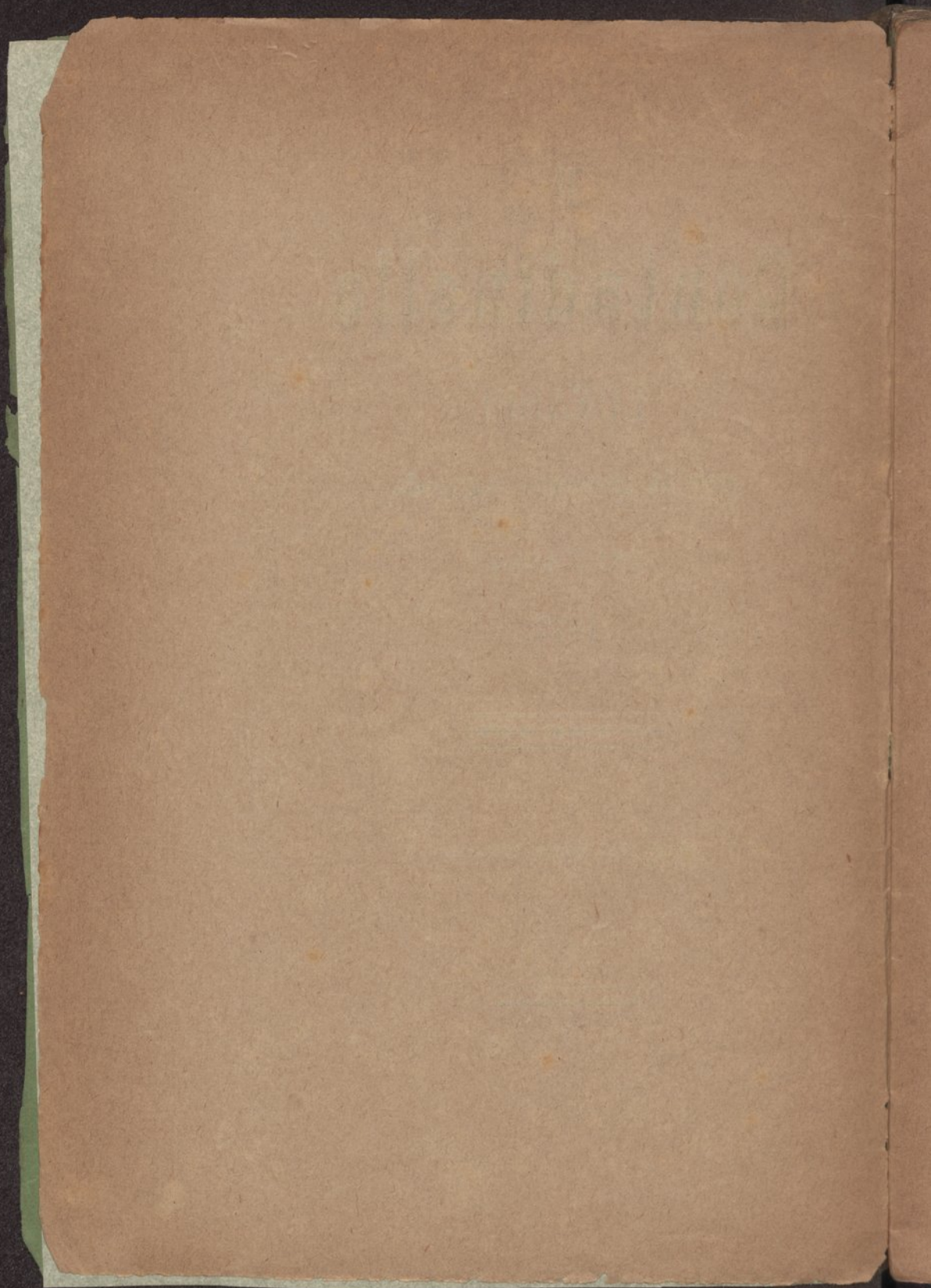
per l' anno

1877.

ANNO VIGESIMO SECONDO

G. F. Del Torre editore.

Gorizia tipografia Seitz.



Cari i miei Contadinetti!

Questo libriccino, che da alcuni lustri sono solito a regalarvi al principiare di ogni anno, ve lo scrissi l'anno scorso in lingua italiana, che è la lingua nostra ufficiale, la lingua nostra nazionale, la lingua dei padri nostri, la lingua di cui essi si sono in ogni tempo serviti per tramandarci la patria storia, per tramandarci le loro abitudini, i loro diritti, le loro benedizioni, i loro averi, le loro credenze religiose, l'avviamento al bene nostro morale e materiale: ve lo scrissi, dico, in lingua italiana invece che in dialetto friulano, come faceva negli anni addietro, per le ragioni che vi dissi nella prefazione.

Questo passaggio dal dialetto alla madrelingua voi l'avete veduto volentieri, almeno se io debba giudicare dalle vostre dichiarazioni, imperciocchè, allorquando andava chiedendovi un vostro spassionato parere su di questa innovazione, voi mi diceste a una voce d'intendere benissimo il contenuto, col vantaggio anche di leggerlo con maggiore facilità di prima.

Così il partito preso di abbandonare il dialetto e di servirmi della lingua, da cui il dialetto deriva, dopo la prova fatta, mi riesce di vera soddisfazione, in quanto che io abbia acquistata la convinzione di non essermi ingannato nel giudicare della vostra intelligenza e del vostro progresso.

Quindi una stretta di mano, miei cari amici, in contrassegno di quella compiacenza, che provo nel vedervi camminare avanti sulla via del sapere. Vi raccomando di continuare per questa via e di fare del vostro meglio acciò le persone intelligenti e dabbene abbiano a dire sempre bene dei vostri lavori e del vostro contegno tanto in seno alla famiglia che fuori, ed abbiano da chiamarvi Contadini intelligenti, laboriosi e galantuomini, contadini esemplari. Oh il gran' piacere per me nel sentire a parlare bene dei miei giovanotti!

Vostro antico e vero amico

G. F. DEL TORRE.

ROMANS sull' Isonzo 1876.

Fiere e mercati.

Adelsberg, il lunedì dopo l'Ascensione, 24 Agosto, 18 Ottobre e 30 Dicembre. — *Aidussina*, il mercoledì dopo le Rogazioni, 25 Giugno. — *Ajello*, 4, 5 e 6 Novembre, e mercato franco di animali il terzo lunedì di ogni mese. — *Aquileja*, 27 Marzo, 12 Luglio e 21 Dicembre.

Buccova, 1 Maggio.

Cacig, 25 Maggio — *Canale*, 6 novembre — *Cervignano* il lunedì dopo S. Martino e ogni primo giovedì del mese — *Cividale*, 27 Luglio, 26 Settembre, 11 Novembre, e l'ultimo sabato d'ogni mese — *Comen sul Carso*, 20 Marzo, 24 Aprile, 23 Giugno, 22 Settembre, 12 Novembre — *Cormons*, 25, 26 e 27 Giugno, il lunedì dopo la prima domenica di Settembre, e un mercato mensile di animali nel giorno seguente all'ultimo mercato grande mensile di Gorizia.

Duino, 25 Giugno — *S. Daniele sul Carso*, 7 Gennaio.

Gorizia, in Marzo fiera di S. Ilario per otto giorni, in Agosto fiera di S. Bartolomeo per 15 giorni, in Settembre fiera di S. Michele per 8 giorni, in Dicembre fiera di S. Andrea per 15 giorni, e mercato mensile di animali il secondo e l'ultimo giovedì di ogni mese. — *Gradisca*, 20 Gennaio, 26 Febbraio, lunedì e martedì dopo l'ottava di Pasqua, lunedì e martedì dopo la prima domenica d'Agosto, 1 Settembre, 25 Ottobre, e il secondo martedì di ogni mese mercato franco di animali.

Idria, mercoledì santo, 16 Maggio, 21 Settembre, 11 Novembre e 4 Dicembre.

Lubiana, 25 Gennaio, 1 Maggio, 30 Giugno, Novembre S. Elisabetta.

Medea, 13 Giugno — *Mercano*, 5 Maggio — *Monfalcone*, 20 e 21 Marzo, 6 e 7 Dicembre.

Palma, mercati settimanali: ogni lunedì, mercoledì e venerdì; mercati mensili: il lunedì e martedì della

seconda settimana di ogni mese; mercati annui: lunedì e martedì della terza settimana di Luglio, lunedì e martedì della terza e quarta settimana di Ottobre, e il lunedì prima di Natale. — *Percotto*, fiera e mercato di animali nel primo mercoledì di ogni mese.

Quisca, l'ultimo lunedì di Aprile e il terzo lunedì di Ottobre.

Romans, 25, 26 e 27 Luglio, 19, 20 e 21 Novembre, e ogni quarto lunedì del mese mercato franco di animali — *Ronzina*, 30 Novembre.

Samaria, 3 febbrajo e 22 Novembre — *Sesana* mercato di S. Sebastiano li 20 Gennajo, 3 Maggio, 14 Settembre, e li 12 di ogni mese mercato di animali — *Sutta sul Carso*, 11 Luglio, 1 Settembre, 7 Ottobre.

Tolmino, 20 Aprile, 21 Settembre — *Turriaco*, 20 Aprile, 9 Ottobre, 9 Dicembre.

Udine, 17 al 19 Gennajo, 14 al 17 febbrajo, e 16 e 17 Marzo, dal 14 al 26 Aprile, 30 Maggio e 1 Giugno, dal 5 al 20 d'Agosto, 17 e 18 Settembre, 15 al 29 Novembre e 17 e 18 Dicembre.

Vipacco, l'ultimo lunedì di Carnevale, il primo martedì dopo Pasqua, il primo lunedì di Settembre, 29 Ottobre — *Villacco*, lunedì dopo l'Epifania e il martedì dopo S. Lorenzo.

NB. I mercati, che cadono nel giorno di Domenica vengono trasportati nel dì seguente.

Feste mobili.

Ss. Nome di Gesù	14 Gennajo.
Settuagesima	28 "
Le Ceneri o primo giorno di Quaresima	14 febbrajo.
I sette dolori di M. V.	23 Marzo.
Pasqua	1 Aprile.
Rogazioni	7, 8, 9 Maggio.

Ascensione	10	Maggio
Pentecoste	20	"
Ss. Trinità	27	"
Corpus Domini	31	"
Sacro cuore di Gesù	8	Giugno
Ss. Redentore	15	Luglio
Ss. Nome di Maria	9	Settembre
Ss. Rosario	7	Ottobre
La festa della consacrazione delle chiese	21	"
Prima domenica di Avvento	2	Dicembre.

Quattro tempora.

Di Primavera	21, 23, 24	Febbrajo.
D' estate	23, 25, 26	Maggio.
D' autunno	19, 21, 22	Settembre.
D' inverno	19, 21, 22	Dicembre.

Appartenenze dell' anno.

Numero aureo	16
Epatta	XV
Ciclo solare	10
Lettera dominicale	G.

Spiegazione.

Numero aureo. Ogni 19 anni la luna nuova torna a cadere, salvo piccole differenze, sull' istesso giorno del mese; perciò il periodo di 19 anni si chiama ciclo lunare, ed il numero aureo segna l'anno di questo circolo.

Epatta. È il numero che segna l' età della luna al primo dell' anno, vale a dire dinota quanti giorni sono passati al primo di Gennajo dopo l' ultima luna nuova, fatta cioè in Dicembre dell' anno antecedente.

Ciclo solare. È una serie di 28 anni, dopo la quale i giorni della settimana combinano cogli stessi giorni del mese.

Lettera dominicale. Segnando i primi 7 giorni dell'anno colle lettere dell'alfabetto dall'*a* al *g*, si chiama lettera domenicale quella, che cade sulla domenica.

Eclissi.

In quest'anno 1877 vi saranno tre eclissi del sole e due della luna, dei quali saranno visibili in questi paesi solo quelli della luna; e cioè:

Eclisse della luna li 27 febbrajo. Principio dell'oscuramento verso le 6 e mezza di sera; principio dell'oscuramento totale a 8 ore e 21 minuti; fine dell'oscuramento totale a 9 ore e 9 minuti; fine dell'oscuramento a 10 ore e 7 minuti.

Eclisse della luna li 23 e 24 Agosto. Principio li 23 a 10 ore e 19 minuti notte; fine li 24 mattina a 2 ore e 15 minuti.

NB. I pronostici del tempo, aggiunti alle fasi (*ponz*) della luna, non è farina del mio sacco, má è merce come il solito presa ad imprestito e messa là per accontentare il gusto di taluni, che ancora amano di vederla nel lunario. È un pregiudizio innocente, è un'anticaglia, che ancora si può tollerare.

Per quelli poi che sono persuasi, ed io sono con loro, che nessuno al mondo sia da tanto ancora da poter un anno prima precisare il tempo, che ha da fare in quel dato giorno o almeno in quella fase lunare, ci ho riportato nei Contadinelli degli anni scorsi una serie di segni, di indizi e di proverbi da cui potranno desumere o la probabile stabilità o il probabile prossimo mutamento del tempo.

Gennajo.

Il sole leva il 1° a ore 7 e m. 44.

tramonta „ 4 „ 24.

Il giorno cresce in questo mese di 59½ minuti.

Pel solito è il mese più freddo.

Ordinariamente si notano circa 12 giorni sereni.

Meglio con la neve che con la pioggia, e meglio ancora coll' asciutto e col freddo.

I venti dominanti sono la Bora (NE) e il Tramontano (N.)

* 1. **Lunedì.** *La Circoncisione.*

2. M. s. Macario ab.

3. M. s. Genovefa verg.

4. G. s. Tito vesc.

5. V. s. Telesforo pp. m.

* 6. **Sab.** *L' Epifania del Signore.*

☾ U. Q. a 3 ore e 23 min. sera.

Freddo e bello.

* 7. **Dom.** I. d. Ep. s. Giuliano m.

8. L. s. Severino vesc.

9. M. s. Marziana v. m.

10. M. s. Paolo I. erem.

11. G. s. Iginio pp. m.

12. V. s. Ernesto ab.

13. S. s. Leonzio vesc. conf.

* 14. **Dom.** II. d. Ep. SS. Nome di Gesù.

s. Felice m.

☉ L. N. a 2 ore e 34 m. sera.

Freddo, bello e poi neve.

15. L. s. Mauro ab.

16. M. s. Marcello pp. m.

17. M. s. Antonio ab.

18. G. s. Augusto.

19. V. s. Canuto re.
20. S. s. Fabiano e s. Sebastiano mm.
- * 21. **Dom.** III. d. Ep. s. Agnese v. m.
22. L. s. Vincenzo e s. Anastasio.
- ☉ *P. Q. a 4 ore e 59 m. sera.*
Torbido con neve e pioggia.
23. M. Lo spozalizio di M. V.
24. M. s. Timoteo vesc.
25. G. La conversione di s. Paolo.
26. V. s. Policarpo vesc.
27. S. s. Giovanni Crisostomo dott.
- * 28. **Dom.** *Settuagesima.* s. Cirillo vesc.
29. L. s. Francesco di Sales.
- ☾ *L. P. a 9 ore e 45 m. matt.*
Pioggia e neve.
30. M. s. Martina v. m.
31. M. s. La translazione di s. Marco.

Sempre che il tempo lasci fare, si scavano fossi per le nuove piantagioni di viti, di gelsi e di alberi fruttiferi; si fanno formelle per rimettere rasoli, e si eseguiscano tutti i necessari movimenti di terreno, come livellazioni, colmature, trasporto di terra dai terrazzi ecc. Si purgano i fossi di cinta e di scolo e al bisogno se ne scavano di nuovi. Si puliscono i prati dal muschio, si spianano e si coltivano con letame minuto, polvere di strada, fuligine, cenere e pula di frumento. Si tagliano i vimini per ligare le viti, si preparano in manipoli e si conservano riparati dal gelo. Si scavano gli alberi secchi, si tagliano quelli da lavoro e i pali per sostegno delle viti. Si letamano e si vangano le viti levando via le radici superficiali, e ove vi è il bisogno si fanno rifosse. Si seminano grani invernali, fava, orzo, scandella, vecce ecc. Si prepara la terra pel lino. Trovandosi il terreno coperto di neve si semina sopra con vantaggio il trifoglio.

Levate con tutta diligenza le ova e i nidi dei bruchi (rùis), ed abbruciateli! Quelle bandiere sugli alberi fanno vergogna al contadino.

Negli orti. Si rompe la terra vuota e la si ammucchia onde si sfarini e restino distrutti gli insetti e le loro ova, e si vanga e si prepara quella porzione necessaria per seminare erbaggi di primavera. Si seminano piselli primaticci, fave, carote, prezzemolo, sedano, spinacci, cavoli fiori, verze d'estate, cappucci, cavoli rape ecc. Si coprono i carciofi, il sedano. Si legano e si rincalzano le insalate per farle imbianchire. Sotto ai muri in esposizione di mezzogiorno si piantano la cipolla bianca, l'aglio, il porro ed il sedano. Si levano i licheni ed il muschio dagli alberi fruttiferi e si distruggono i nidi e le ova degli insetti.

In casa. Si ammazza il maiale e si sala e si prepara la carne. Si visitano i vini per esitarne i deboli e difettosi.

ALLE MADRI.

L'angina difterica (mal del collo.)

Povero Giovannino! dissi fra me, vedendolo immobile sulla soglia della porta di casa con un piede dentro e con l'altro fuori, col corpiccino spinto innanzi, con un braccio teso in dietro e con l'altro in avanti, con le manine spalancate, con gli occhi lagrimosi e fissi sulla bara del fratellino, che i beccamorti senza accompagnamento di sorte, dietro il prete e la croce bianca, portavano all'ultima dimora. Pareva dicesse: *aspetta, aspetta Peppino, che ti vengo dietro!* . . .

E povero Giovannino! ripetei, povero! e, crollando il capo, soggiunsi col cuor lacerato: pur troppo che tu lo seguirai! pensando a quella incuria, che hanno i genitori verso i loro figli nei casi di quel fatalissimo mal

di collo (*Angina difterica o Difterite*), che da qualche anno mena lo sterminio fra la nostra giovane popolazione.

E così pur troppo fù: pochi giorni dopo da quella stessa porta, chiusa nella cassa catramata, usciva la salma del povero Giovannino. E non poteva essere altrimenti, chè Giovannino lo si lasciava dormire nella stanza dell'ammalato fratello, chè lo si lasciava tutto il giorno presso il letto di lui, chè lo si lasciava mangiare gli avanzi degli alimenti stati a lui proferti, e col cucchiaino stesso da lui adoperato, chè lo si lasciava nella stanza ancora ove era collocato il cadavere!

Ma madri mie care! se amate i vostri figli, se vi sta a cuore la loro salute, la loro esistenza: ma per carità scuotetevi di dosso quella indifferenza, quel fatalismo, che conduce a morte i vostri figli! Prestate orecchio a quelli, che vi insegnano di avere tutte le possibili precauzioni onde tenerli lontani da tutte quelle cause che possono predisporli a contrarre questa terribile malattia.

Quando nel villaggio si presentano i primi casi di questo male, non lasciate più gironzare per le contrade i vostri figli: teneteli a casa presso di voi, non lasciateli andare a scuola, non alla chiesa, teneteli sempre lontani dagli altri ragazzi, e soprattutto custoditeli che non vadino a visitare morti e a accompagnarli alla sepoltura. Badate che non mangino di soverchio, che non mangino frutta immature, che non si bagnino i piedi, e procurate di allontanare da loro tutte le cause che possano indisporli. Fatte che a pranzo ed a cena non manchi loro un dito di buon vino. Non ammettete in casa persone, nella di cui famiglia vi sia un'ammalato di difterite, mentre con i vestiti esse possono comunicare la malattia ai vostri figli. In queste famiglie non dovete prendere pane, farina, utensili o altro ad prestito, chè con ogni cosa può venire importata l'infezione... perfino i gatti ed i cani possono trasportarla da una casa all'altra!

Quando un ragazzo cominci a stare di mala voglia,

ricorrete subito al medico, perchè è una malattia che fa rapidi progressi. E se il medico vi dice che proprio la è, senza ritardo isolate l'ammalato; che nessun ragazzo vi venga dappresso, nemmeno nelle stanze annesse quando vi sia una porta o un corridoio in comunicazione con la camera dell'ammalato.

Le persone, che assistono l'ammalato, ch'è si guardino il più che è possibile di avvicinarsi agli altri ragazzi; i quali anzi, avendo l'opportunità, sarà bene di allontanare da casa o presso qualche parente o presso qualche amico.

I gargarismi, che pel solito vengono prescritti in questi casi, non li lasciate sputar fuori sul pavimento, ma pigliateli nell'orinale e subito portateli fuori e versateli in una buca profonda, che avrete scavata nell'orto. In questa buca portate le urine e le evacuazioni di ventre, e gettatevi sopra ogni volta una palata di terra. E questo dovete eseguire con scrupolosa cura e con la massima prontezza, dappoichè e dal gargarisma che viene rimesso dalla bocca, e dall'urina e dalle materie fecali si spandano nell'aria i germi della malattia. Pensate ancora, che a gettare queste cose dalla finestra si va a commettere un grande delitto: si diventa responsabili delle disgrazie dei vicini e dei lontani, avvegnacchè da queste materie versate giù dalla finestra in istrada o nel cortile ne resti appestata l'aria d'una infinità di germi di questa malattia pronti a cacciarsi nella gola e nel sangue dei ragazzi sani. Ora che lo sapete, spero che vi guarderete bene dal commettere questa mancanza, la quale intacca quel divino precetto *di non fare agli altri quello, che non vorremmo ne venisse fatto a noi.*

Febbrajo.

Il sole leva il 1^o a 7 ore e 24¹/₂ minuti.
e tramonta 5 " 4 "

In questo mese cresce la giornata di 1 ora e 22 minuti.

Si notano circa 13 giorni sereni.

Va piovigginoso e spesso con gran' freddo.

Per la campagna non è desiderabile un bel febbrajo.

I venti dominanti sono la Bora (NE) e il Tramontano (N.)

1. Giovedì. s. Ignazio vesc. m.
- * 2. **Venerdì.** *La Purificazione di M. V.*
3. S. s. Biaggio vesc.
- * 4. **Dom.** *Sessagesima.* s. Andrea Cors. v.
5. L. s. Agata v. m.

☾ U. Q. a 6 ore e 5 m. matt.
Torrido, pioggia e poi bello e freddo.

6. M. s. Dorotea v. m.
7. M. s. Romoaldo ab.
8. G. s. Giovanni di Matha.
9. V. s. Apollonia v. m. s. Paolino.
10. S. s. Scolastica v.
- * 11. **Dom.** *Quingagesima.* I sette fondatori dei servi di Maria.
12. L. s. Gaudenzio.
13. M. s. Vosca v. m. *Ultimo giorno di Carnovale.*

☾ L. N. a 10 ore e 4 m. matt.
Piovigginoso e freddo.

14. M. *Le Ceneri* o 1^o giorno di *Quaresima*
s. Valentino prete. †
15. G. s. Faustino, s. Giovita mm.

16. V. s. Giuliana v. m. †
 17. S. s. Costanza v. †
 * 18. **Dom. I. di Quar.** s. Simeone vesc.
 19. L. s. Corrado conf.
 20. M. s. Leone vesc.
 21. M. s. Eleonora *Tempora* †

☉ *P. Q. a 5 ore e 21 m. matt.*
Variabile.

22. G. La cattedra di s. Pietro in Antiochia.
 23. V. s. Margherita da Cortona *Temp.* †
 24. S. s. Mattia ap. *Temp.* †
 * 25. **Dom. II. di Quar.** s. Fortunato.
 26. L. s. Alessandro ab.
 27. M. s. Leonardo vesc.

☾ *L. R. a 8 ore e 20 m. notte.*
Piovoso.

Eclissi della Luna.

28. M. s. Romano ab. s. Leandro. †

Si erpicano e si arano i campi vuoti; si continua la seminazione dei grani invernenghi, e verso la fine del mese si principia quella dei grani marzuoli, orzo, frumento, scandella, lenti, e a piantar patate delle più sollecite. Si continua a tagliare i vimini per legare le viti ed il legname da lavoro e da fuoco. Si tagliano e si conservano sotterra le marze (incalimi) degli alberi fruttiferi. Si semina fra il frumento la medica e il trifoglio. Se vi sono belle giornate si comincia a potare le viti e gli alberi fruttiferi e a innestare questi e quelle. Si fanno rifosse e si principia a piantar viti, alberi e gelsi. Si vangano le viti. Si piantano i salici, i pioppi, gli ontani nei torrenti, lungo i fossi, nei luoghi umidi. Si piantano le siepi novelle e si tagliano le vecchie. È il momento propizio per tagliare i boschi.

Vi torno a raccomandare di raccogliere e di distruggere i nidi e le ova dei bruchi (rùis).

Negli orti. Si torno a voltar la terra vangata nel mese precedente e si la concima. Si mettono in ordine le asparagiaie vecchie e si piantano le nuove. Si piantano le siepi di ribes e di lamponi (framboe) e si concimano e governano le vecchie. Si piantano e si potano e si innestano alberi fruttiferi. Si pianta rosmarino, salvia, timo, lavanda, maggiorana, aglio, cipolla ecc. Si seminano insalate, radicchi, sedano, prezzemolo, carote, rafano d'estate, rafanelli d'ogni mese, piselli, fava, spinaci, erbette rosse, verze, cappucci, broccoli, cavoli fiore e cavoli rape, asparagi ecc. Si mettono le patate più precoci.

In casa. Si mettono a incubare le uova delle galline e dell'altro pollame. Si travasano i vini bianchi e quelli, che sono più deboli.

Scena in piazza.

(È notte buia — Le sale di un palazzo sono illuminate a giorno — Le vibrazioni sonore della musica, ripercosse da cento echi, annunziano la danza — Due persone, un artigiano e un contadino, postati sul lastrico dirimpetto, tengono questo discorso:)

Artigiano. Li vedi? ... mostri!

Contadino. E perchè mo?!

Artigiano. Ah! perchè? ... sarebbe d'andarvi sopra in otto dieci di noi e far un po' di confusione ... mostrare qualche cosa di lucicante in pugno, e spegnere i lumi, e far fuggir tutti o per le porte o per i balconi!

(In questo mentre s'intromette un terzo, uno sconosciuto, tutto imbacuccato nel cappuccio del mantello.)

Sconosciuto. Ha ragione! ha ragione da vendere! . . Essi, teatri, feste, balli e mille divertimenti; e voi, poveri cani di contadini, lavora, lavora e lavora per divertire quei mostri!

Contadino. Scusi, non ho l'onore di conoscerla, ma dal suo parlare la mi sembra un arruffapopolo . . . mi pare che tutti hanno il diritto di divertirsi, e di divertirsi, secondo il loro stato, secondo la loro condizione, e a modo loro. Noi abbiamo le nostre sagre, i nostri balli pubblici, l'osteria, i nostri giunchi, i baccani nelle stalle, e ce la godiamo come ci pare e piace; e nessun signore ci viene mai a insultarci e a disturbarci. Non è poi vero una maledetta che noi lavoriamo per i signori: noi lavoriamo per mantenere onoratamente le nostre famiglie; e se paghiamo l'affitto ai signori, lo è perchè essi ci offrono l'occasione di vivere comodamente, quando ci piaccia lavorare e tener conto del nostro, mentre ci danno in mano le loro sostanze. Vorrei mo vedere lei se mi desse le sue terre, se ne ha, così per piacere, senza pretendere una corrisponsione d'affitto. D'altronde i signori coi loro divertimenti danno da vivere a molti: ne approfittano i sarti e le sarte, i calzolari, i merciai, le modiste . . . e poi fanno appositamente feste di beneficenza, fanno collette, dedicano spesso parte degli introiti dei loro divertimenti per soccorrere i poveri . . . Mi dica di grazia, caro signor coso, quanti poveri ha lei vestiti? quanti ne ha lei scaldati? quanti ammalati ne ha sollevati? . . . Oh! se ella avesse qualche cosa da perdere, se avesse una sola coda di quelle, che ho io nella mia stalla, mi creda che non terrebbe questi vergognosi discorsi!

(A queste parole l'amigo non seppe rispondere, e mogio mogio, messa la coda fra le gambe, spari fra le tenebre d'onde n'era uscito.)

E tu (*rilgendosi poi all'artigiano*), e tu da chi ricevi il pane giornaliero? . . . Cessando i signori di divertirsi, cessando di adoperarti per i loro bisogni, dovresti prendere il sacchetto in ispalla e avviliti a battere le porte. Pregha Domineddio che i signori si sentano sempre bene in borsa per darti lavoro onde guadagnare la polenta per la tua famiglia!

(E così si sono separati dirigendosi ognuno verso la propria abitazione.)

Marzo.

Il sole leva il 1° a 6 ore e 40¹/₂ min.
e tramonta 5 " 45 "

Il giorno cresce in questo mese di 1 ora e 40 min.

Si notano circa 16 giorni sereni; pochi peraltro stabili, presentandosi il tempo molto variabile.

Ritardi pure la primavera, mentre troppo sollecita riesce per lo più dannosa pel pericolo che vi è di brina.

È da desiderarsi che Marzo tenda all'asciutto.

È il mese del vento.

I venti dominanti sono la Bora ed il Tramontano.

1. Giovedì s. Albino.
2. V. s. Simplizio pp. †
3. S. s. Cunegonda imp. †
- * 4. **Dom. III. di Quar.** s. Casimiro rè.
5. L. s. Eusebio m.
6. M. s. Ermolao.

☉ U. Q. a 11 ore e 6 m. notte.
Vento, freddo, incostante.

7. M. s. Tomaso d'Aquino. †
8. G. s. Giovanni di Dio.
9. V. s. Francesca Romana. †

10. S. I 40 martiri †
- * 11. **Dom. IV. di Quar. detta delle anime** †
s. Costantino.
12. L. s. Gregorio magno pp.
13. M. s. Eufrasia.
14. M. s. Matilde reg. †
15. G. s. Edoardo.
- ☉ L. N. a 3 ore e 50 m. matt.
Variabile con notti fredde.
16. V. s. Ilario e s. Canziano mm. †
17. S. s. Patrizio vesc. †
- * 18. **Dom. V. di Quar. detta di Passione.**
s. Policarpo.
- * 19. **Lun. s. Giusppe sposo di M. V.**
20. M. s. Niceta.
21. M. s. Benedetto. †
22. G. s. Benvenuto.
- ☾ P. Q. a 2 ore e 15 m. sera.
Vento, pioggia, notti fredde.
23. V. I sette dolori di M. V. s. Giulio
I pp. †
24. S. s. Gabriele arcangelo †
- * 25. **Dom. VI. di Quar. detta delle Palme**
o dell' Olivo. L' Annunz. di M. V.
26. L. s. s. Emanuele.
27. M. s. s. Virginia.
28. M. s. s. Angelica. †
29. G. s. s. Quirino.
- ☉ L. P. a 6 ore e 54 m. matt.
Pioggia fredda.
30. V. s. s. Amos prof. †
31. S. s. s. Teodoro vesc. †

Si semina lino, canape, ceci, fava marzuola, sorgo-rosso, avena, e avena con veccia per foraggio, e si mettono le patate. Si prosegue la seminazione dell' orzo, della

spelta, delle lenti, del trifoglio e della medica. Si continua ad erpicare ed arare le terre vuote; si sarchia il frumento e gli altri grani dalle erbe nocive; si vangano le viti e si compie la loro potatura e ligatura; si compie pure la potatura degli alberi fruttiferi; si fanno rifosse o propagini e piantagioni di viti e di gelsi. Si mondano i prati artificiali dai sassi, e vi si spande sopra il gesso (*scajarolle*); si spianano i monticelli sollevati dalle talpe (*farc*) sui prati naturali e si cospargono di cenere. Verso la fine del mese si può principiare a mettere i sorgoturchi.

Negli orti. Si seminano insalate, radicchio, porro, cappucci, verze, cavolfiori, rafano, rafanelli, zucche, fagiuoli, piselli, erbette, erbette rosse ecc. Si mettono in terra rape, erbette rosse, cavoli per avere nuova semente; si trapiantano verze, cappucci, porri e cipolle seminati in autunno ed insalate d'estate; si mettono patate e topinambur. Si leva lo strame dalle sparagiaje, e si da loro una leggiera vangatura superficiale. Si semina nei vasi con terra di buon terriccio, per trapiantar più tardi in primavera inoltrata, pomi di terra, peperoni, cedriuoli (*cudumars*), poconi (*melons*), cocomeri (*anguris*) e melanzane. Si termina la potatura delle viti, delle pergole, degli alberi fruttiferi e delle spalliere; si vangano i carciofi, si mondano dai getti laterali, e con questi si fanno nuove carciofaje. Si piantano le radici degli asparagi di due tre anni di età; si mondano le fragole dagli stoloni, e le ajuole troppo vecchie si rinnovano col levar fuori le piante e col dividerle. Si innestano gli alberi fruttiferi.

In casa. Si travasano i vini. Si puliscono le colombaje, e si seguita a far incubare ova delle galline e di altre pollerie. Si rinnovano i vecchi animali da lavoro, e si mandano al maschio quando si mostrano pronte le cavalle e le somare.

Delle Patate o Pomi di terra.

La patata o pomo di terra (*solanum tuberosum*) è uno dei preziosi doni, che fece all'umanità il nostro Genovese Cristoforo Colombo colla scoperta dell'America. Fra le piante, che servono di nutrimento, è certo la patata una delle più utili; e non a torto fù chiamata *anti-carestia e pane bell' e fatto*.

La patata fù introdotta in Europa verso la fine del sècolo XVI, e non si riuscì a generalizzare la sua coltivazione se non al principio dello scorso sècolo. I contadini, quasi sempre contrari a ogni novità, furono per lungo tempo restii a introdurla nei campi. Non ci voleva che la pazienza e la lodevole e filantropica perseveranza di alcuni benemeriti agronomi per far generalizzare questa coltivazione, quali furono Permantier in Francia e Vincenzo Dandolo in Italia. Questi benefattori dell'umanità non trascurarono mezzi e occasioni per vincere l'avversione dei coltivatori: si servirono perfino del capriccio della moda per allettarli a coltivare questa pianta, e si vide prima il rè e la corte di Francia, e poi tutti i grandi signori ad adottare la moda di portare all'occhiello dei loro vestiti il fiore della patata.

E tutti questi sforzi e tutte queste premure per divulgare la coltivazione delle patate, per chi, o miei cari, per chi? Per voi, per voi soli, per procurarvi un cibo sano e sostanzioso, il quale riesce anche negli anni di siccità e di carestia.

Eppure, vedete, sarebbe buona cosa e doverosa e cristiana da mettersi in migliori rapporti coi signori... sarebbe tempo d'abbandonare certi pregiudizi, certi mal' intesi, insufflati contro i signori in tempi, in cui la divisione delle provincie, delle città, dei villaggi e delle caste era arte sopraffina dei tiranni per meglio dominare e spogliare i poveri popoli ignoranti, e di cominciare a riguardare invece i signori quali vostri amici e alleati, come effettivamente sono; e quindi di non

prestar più orecchio a que' tristi che ancora, o per interessi privati o per interessi di un' ordine di cose da loro sognato e non più possibile coi lumi del secolo, si servono di questi infami mezzi, vi dipingono i signori con neri colori, ve li presentano quali vostri nemici e oppressori, quali cause perfino di disgrazie elementari, grandini, siccità ecc.!!! e mantengono così viva una piaga a danno della pubblica morale e degli interessi agricoli e della società intiera. Quelli che cercano da seminare così la discordia fra voi ed i signori, ritenete che sono vostri nemici, che sono volponi, i quali cercano d'isolarvi per usufruttare poi della vostra dabbenaggine e della vostra ignoranza. Quando vi parlano contro i vostri padroni, dubitate di essi, chè sotto gatta vi cova. Questi che cercano di distaccarvi da essi, da mettere fra voi ed essi la diffidenza, il mal' umore, sono nemici anche della religione di Cristo, la quale vuole l' amore e la fratellanza... non credete a costoro! quand' anche osassero servirsi delle parole del vangelo, chè essi sarebbero profanatori: l' eterna verità dalle loro labbra non potrebbe sortire che alterata e bruttata dalla puzzolente bava, che vomitano. — Ritenete che gli studi, che i sudori dei signori tendono al bene dell' umanità, e quindi anche al vostro. Concedo che vi sarà qualche signore, che non cammini sempre sul retto sentiero della virtù; ma questa non è ragione per farne un fascio di tutti; come non è ragione per causa di un cattivo contadino di condannare tutti gli altri, che coll' onorato sudore procacciano il pane alle loro famiglie. Dunque amore verso i vostri padroni e verso tutti quelli che sudano sui libri, e concambiate col lavoro e coll' onestà le loro premure, i loro studi e i loro buoni suggerimenti, chè così prospererà l' agricoltura e ne scaturirà una comune, onorata e comoda esistenza... signori e contadini devono darsi la mano, devono vivere in buona armonia, devono ajutarsi l' uno l' altro... pensate alle tegole (*cops*) del tetto, che si danno da berre l' una

l'altra, e che sfondandosi o rompendosi una, l'acqua si spande nell'interno e vi guasta la casa.

Ritorniamo alla patata. La patata si adatta quasi a qualunque terra e a qualunque clima.

Questa sua attitudine fece sì, che a poco a poco essa venne introdotta dappertutto. E mano mano nei singoli paesi subì delle notabili modificazioni nella sostanza, nella forma, nel tempo di maturare per trovarsi in mezzo a circostanze di terreno e di clima tanto differenti, in modo che ne sortì un gran numero di varietà. All'esposizione di Lipsia, che ebbe luogo li 24 e 25 Marzo 1876, vi figuravano oltre a tre cento varietà.

Terreno e letame che conviene alla patata.

Benchè si adatti quasi a ogni terreno, tuttavolta la patata prospera meglio in un terreno sciolto, facile ad essere lavorato, che non in un terreno forte, argilloso, di difficile lavorazione; e cresce meglio in un terreno asciutto che non in un umido.

Nel terreno soffice, ladino, e meglio profondamente lavorato e fresco, i suoi tuberi si sviluppano bene e riescono farinosi, ricchi cioè di fecola o di amido; all'incontro nel terreno forte, argilloso, i suoi tuberi non raggiungono il naturale sviluppo, contengono poco amido, e quindi sono di pasta compatta o, come si suole dire, sono saponacei, e sono per conseguenza meno nutritivi e di più difficile digestione.

I terreni umidi, gli argillosi compatti, impermeabili, come i fortemente sassosi non sono fatti per le patate.

Anche la qualità del letame, che viene impiegato, ha una influenza sulla qualità e sulla quantità del prodotto.

Più grasso è il letame, più ricco è di azoto, più sostanze animali contiene, e meno è adattato alla patata. Un letame molto azotato, come è quello di stalla

e più ancora quello delle latrine (*condòz*), favorisce bensì lo sviluppo della pianta, cioè dei rami e delle foglie, ma a scapito della quantità e qualità del prodotto sotterraneo, cioè dei tuberi. Con un tale letame i tuberi riescono scarsi e farinosi.

Il letame, che meglio conviene alla patata è il letame ben vecchio, il letame vegetale, proveniente da paglie e da fogliame. Per cui la vediamo dare abbondanti ed eccellenti raccolti nei terreni, che vengono rotti dopo alcuni anni di riposo, dopo di essere stati cioè per un tempo più o meno lungo a prato artificiale, con medica, trifoglio ecc., durante il quale hanno potuto arricchirsi di unus o di terriccio.

Oltre a un terreno leggiero e ridotto ben soffice con un profondo lavoro, e a un letame vegetale ricco di terriccio, vi occorre un'altra condizione nel terreno per il buon esito della patata. La cenere del tubero della patata contiene il 43 per cento di potassa. Abbisogna dunque di trovare nel terreno una quantità relativamente grande di potassa per raggiungere il naturale suo sviluppo. I terreni, dunque, che sono poveri di potassa, non sono fatti per questa coltivazione. Ne viene di conseguenza, che la cenere in unione al letame vi deve favorevolmente influire sulla vegetazione della patata. E diffatti così è: gli esperimenti istituiti hanno provato gli ottimi effetti della cenere, e per conseguenza anche del ranno (*lisciàz*) sulla vegetazione di questa pianta.

Preparazione del terreno.

Abbisognando la patata per la sua buona riuscita di un terreno soffice, permeabile, per renderlo tale conviene dargli una prima e profonda aratura prima dell'inverno, lasciandovi in piede le porche (*cumièris*) onde la terra senta maggiormente i benefici effetti del gelo (*glazidure*) e dell'aria. Verso gli ultimi di febbrajo o i primi di Marzo vi si spianerà l'aratura col passarvi

sopra l'erpice (*la gràpe*), e un otto giorni prima di seminarvi le patate, vi si farà una seconda aratura nel solco (*agàr*), ma non molto profonda, tanto da aprire il solco come nelle consuete arature. Così disposto il terreno si attenderà il tempo propizio per fare la seminagione.

Quando trattasi di mettere la patata dietro l'erba medica o il trifoglio, bisognerà rompere il prato alla minuta subito dopo l'ultimo taglio in autunno, e poi durante l'inverno, in tempo di disgelo, ararlo di nuovo profondamente col lasciarvi in piedi le porche; e più tardi erpicarlo e poi ararlo nel solco come si è detto di sopra.

Seminagione.

Quando non si abbia più a temere gelo, vi si spanderà nel solco preparato il letame, e subito a debite distanze (da circa 25 centimetri) si deporranno i tuberi della patata e si ricopriranno coll'aratro.

Fra le tante varietà, che si conoscono, quella che meglio conviene a noi è la primaticcia ossia la cinquantina con pellicola color pavonazzo, come quella già bene acclimalizzata, che matura prestamente, verso la prima metà di Giugno, che dà una buona covata di tuberi e molto farinosi e che sono in piazza molto ricercati.

Sono varie le opinioni circa la scelta dei tuberi per la semente. Chi li vuole piantati intieri, chi in pezzi, e chi pretende di ottenere buoni risultati perfino con le sole gemme, occhi (*voi*), tagliate fuori con poca buccia (*scusse*).

I buoni pratici consigliano di tenere una via di mezzo: non intieri i tuberi se sono grossi, non i più piccoli, non in minuti pezzi con un occhio solo, e mai i soli occhi senza la polpa. Essi dicono, e con ragione: se il tubero è molto grosso ha molte gemme, e quindi ottiensi una quantità di getti assieme, che si pregiudi-

cano reciprocamente; se il tubero è molto piccolo, non avendo raggiunto il naturale sviluppo e la perfetta maturità, e per lo più povero di amido, tanto necessario per la prima vegetazione; se i pezzi contengono un'occhio solo, questo può mancare o per venire corroso dai vermi o per altre cause, con la conseguenza di rimanere uno spazio vuoto senza prodotto; se vi si serve dei soli occhi senza lasciarvi aderente una discreta quantità di polpa, le piantine, non trovando nei primi momenti della loro età il necessario nutrimento, fornite dalla natura nell'amido contenuto nella polpa, o crescono stentate, o, se vi domina siccità, periscono.

Quindi sarà buon consiglio di scartare i tuberi più minuti, adoperandoli per i majali, per le galline ecc, di tagliare in due o tre pezzi i più grossi, e di adoperare intieri quelli di media grossezza.

Quando trattasi di moltiplicare una varietà, di cui si ha una piccola provvigione, allora sì, per ottenere semente per l'anno seguente, si potrà dividere i tuberi in tanti pezzi, quanti ne sono occhi. E quando le piante hanno raggiunto una data altezza, si potranno anche margottare (*raviessà*) i getti (*menàdis*) laterali, che daranno tuberi lungo la parte sotterrata.

Coltivazione.

Quando si osserva qualche germe a spuntare fuori, vi si passerà sopra l'erpice, onde spianare il terreno e facilitare l'uscita alle piantine.

Raggiunta che abbiano le piante una data altezza (10—15 centimetri) si sarchieranno (*si saparàn*) leggermente, tanto per far sentire alle piante maggior calore, quanto per rendere più mobile la superficie e per nettarla dalle mal' erbe.

Più tardi si rincalzeranno, badando bene di non toccare la terra quando fosse bagnata.

Si avrà cura di tenere sempre mondo il terreno dalle mal' erbe, che pregiudicano il raccolto.

Lo spogliare la pianta dalle foglie e dai fiori, come taluni praticano nella supposizione di giovare al prodotto sotterraneo, è una operazione, che non conviene seguire, dappoichè le foglie siano anzi quelle, che contribuiscono a nutrire e ad aumentare il prodotto delle radici; e quindi a levarle, ne risulta, dietro le fatte esperienze di confronto, una notabile diminuzione nella quantità dei tuberi e uno scapito nella qualità. E i fiori poi, se non favoriscono il prodotto, anche non vi portano sensibili sottrazioni; per cui l'estirpare i fiori è un lavoro senza compenso. Maggior danno poi vi portano al raccolto quelli, che alla comparsa dei fiori vi tagliano fuori tutta la pianta. I tuberi cessano allora di crescere e cominciano con grande scapito a germogliare per rifarsi della mutilazione patita dalla barbara ed inesperta mano.

Raccolta.

Importa molto, per l'uso che si ha a fare e per la sua conservazione, di cogliere il vero punto di maturità dei tuberi per estrarli dalla terra. Le patate raccolte non mature, secondo il detto di pratici agricoltori, riescono di pregiudizio alla salute. Ma quando anche questo non fosse, è poi cosa certa che le patate immature hanno cattivo gusto, non si conservano a lungo, e sono meno ricercate,

I segni della maturità si appalesano dall'ingiallirsi che fanno i fusti e le foglie. E per essere più sicuri, il tempo per estrarre le patate dalla terra sarà giunto, quando, estratte quà e là alcune per prova, e fatte cuocere nell'acqua, risulteranno bene farinose, dolci e non acerbe. Allora, in una bella giornata, e premesso che il terreno sia asciutto, col mezzo dell'aratro si svelleranno dal suolo.

Liberate dalla pianta, che si getterà a marcire sul letamajo, si monderanno diligentemente le patate dalla terra, che sempre vi sta attaccata.

Conservazione.

Condotte le patate a casa converrà subito farne la scelta: da una parte le più grosse, dall'altra quella di media grossezza, e a parte ancora le più piccole.

Si porteranno subito sull'aja, ma non al sole, e si stenderanno in sottili strati per farle asciugare durante una bella giornata. Indi si collocheranno bene distese, in modo che non abbiano a stare una sull'altra, in una stanza asciutta, non soggetta a troppo calore e chiusa, mentre l'aria nei primi momenti è loro pernicioso, e diffusa nell'inverno dal freddo, chè, gelandosi, marcirebbero. Anche la molta luce è dannosa alle patate, sotto l'influenza della quale acquistano un color verde e un sapore disgustosissimo.

Di quando in quando si rimuoveranno e si visiteranno per asportarvi quelle, che dassero segni di alterazione.

Quelle destinate per la seminazione in specialità bisognerà tenerle bene distese, a una a una, mentre ogni poco ammucchiate germoglierebbero con grave danno della futura seminazione; imperciocchè germogliando pel primo il germe principale, coll'esaurimento e deterioramento di questo gli altri secondari, che si presentano di poi, non siano suscettibili di uguagliare il prodotto attendibile del primo.

In alcuni paesi le conservano durante l'inverno in fosse scavate all'aperto, strattificate con paglia e ricoperte con terra in forma di piramide pel scolo dell'acqua di pioggia. Vengono anche conservate in tini stratificate con pula asciutta di frumento. E altri metodi sono adottati, ma tutti domandano maggiori cure per evitare fermentazioni dannose e la perdita della provvigione fatta.

Malattie.

Le principali malattie a cui vanno soggette le patate sono:

La ruggine. Questa malattia si appalesa con macchie rosse come di ruggine di ferro sopra le foglie. Le quali macchie, dapprincipio piccole, si dilatano sempre più da impedire le naturali funzioni alle foglie, l'assorbimento e la traspirazione, per cui la pianta languisce e si disecca. È una crittogama, che nei suoi primordi alle volte con una pioggia sparisce, ma che più spesso si avvanza, penetra alle radici e determina la perdita del prodotto. Se prima che scenda sotterra, si recide la pianta, non essendo ancora avanzata la stagione, e sorgendo i nuovi getti vigorosi e sani, si può avere ancora un discreto raccolto di tuberi.

L'arricciatura. Questa malattia è frequente in Inghilterra, rara in Germania e più rara ancora presso di noi. È pure una crittogama, che invade più la pianura ed i luoghi bassi che non le montagne. Le piante invase da questa parassità presentano il fusto di colore scuro, qualche volta con macchie rosicce, che penetrano fino al midollo; le foglie raggrinzate ed accartocciate con margini abbrustoliti e piegate al fusto. Le piante languiscono, ingialliscono e muojono. I pochi tuberi sono meschini ed hanno un sapore disgustoso e non si possono mangiare. È ritenuta una malattia ereditaria, per cui per liberarsene conviene mutar semente.

La Cancrena secca o annerimento interno dei tuberi. È del pari causata da una crittogama, che attacca direttamente i tuberi, i quali diventano duri e resistenti all'acqua bollente. Tagliando un tubero, affetto da questa malattia, si vedono distintamente delle macchie e delle zone concentriche rosso-nerastre. Questi tuberi non sono mangiabili. È una malattia, che cominciò a palesarsi prima della crittogama dell'uva e che arrecò grandi dissesti economici nei paesi settentrionali,

ove la patata si coltiva in grande, e ove serve di principale alimento della povera gente. Questa malattia si manifesta per lo più dall'Agosto al Novembre, per cui le varietà primaticce, maturando prima di questa epoca, vanno per lo più esenti.

La Galla. Anche questa malattia dipende da una crittogama, la quale apparisce sui tuberì in strati di piccoli granelli riuniti in gruppi, i quali granelli rompendosi spandono una polvere bruna. I tuberì non si sviluppano e acquistano un sapore cattivo.

Insetti nocivi.

Il più dannoso alle patate, come quello che in breve tempo le spoglia delle foglie, è il grosso verme giallo-verdastro della grande farfalla chiamata *sfinge teschio* (sphinx atropos, Acherontia Atropos, *sfojal* friul.) la quale ha sul dosso una macchia gialla in forma di teschio umano (*crepe di muàrt*). All'apparire dei primi guasti, bisogna cercarlo, raccoglierlo ed ammazzarlo. Questo bruco vive anche sulle foglie del Gelsomino e della Canape. La farfalla, che volazza la sera, ha l'abitudine d'introdursi nelle arnie (*boz*) per succhiarsi il miele.

La Driphora decemlineata. Mena stragi in America sui campi coltivati a patate. Se è vero che questo insetto sia sbarcato in Europa con un carico di grano proveniente dall'America, la nostra agricoltura, se qualche santo non l'aiuta, avrebbe da registrare una nuova importazione, destinata a felicitare la coltivazione delle patate!

Usi economici delle patate.

Alcuni pretendono che la patata non basti da sè sola alla nutrizione dell'uomo. Contro di questa idea vi sta poi il fatto che alcune popolazioni della Germania (quelle dell'Elsazia, della Lorena) dell'Islanda, della Svezia si nutrono durante una parte dell'anno esclusi-

vamente di patate. Secondo i migliori agronomi 3 Kilogrammi di patate equivalgono per forza nutritiva a 1 Kilogramma di frumento. E un Ettaro (due campi e tre quarti), che coltivato a frumento dà in media 1440 Kilogrammi di grano, a patate ne dà 17,500 Kilogr. di tuberi, oppure diviso questo peso per 3, onde pareggiare il valore del frumento, 5833 Kilogrammi. Il raccolto del frumento stà perciò a quello delle patate come 14 a 58. Secondo questi dati, una data superficie coltivata a patate può nutrire quattro volte tanti individui che può nutrire una simile superficie coltivata a frumento.

La patata offre un cibo sano, nutritivo e più di qualunque altro economico. Cotta sotto alle ceneri o nell'acqua ecco il pane bello e fatto. Può essere mangiata in varie altre maniere dopo cotta nell'acqua, in insalata, acconciata con butirro, con latte, in varie maniere d'intingoli e associata a diverse vivande.

Riesce buono e saporito il pane mescolandovi una porzione di patate cotte, pellate e bene sminuzzate sotto la mestola, a due di farina di frumento o di sorgo-turco, coll'aggiunta del necessario sale e del solito lievito e delle occorrente quantità di acqua per formare una pasta della voluta consistenza. I gnocchi o maccheroni di patate sono ottimi, preparandoli con una parte di patate cotte e ridotte in pasta omogenea, due di farina e il numero necessario di ova.

Più farinosi sono i tuberi della patata e più nutritivi riescono, essendo che nella parte farinosa, chiamata amido, risiede essenzialmente la facoltà nutritiva.

Questo amido può essere con facilità estratto. Eccone il modo. Si lavano ben bene le patate crude in più acque onde liberarle di tutta la terra, di cui sono sporche. A una a una si soffregano a una grattuggia (*gràtar*) onde sminuzzarle e ridurle in pasta. La qual pasta, messa sopra uno staccio (*tamès*) di tela metallica fitta, si sminuzza ben bene con le mani facendovi cadere contemporaneamente sopra un filo di acqua. Il filo

di acqua lava fuori ed asporta l'amido, che va a deporsi al fondo di una mastelletta sottoposta. Quando dalla pasta non sorte più amido, si sospende la manipolazione, e dopo pochi minuti di riposo, si vuota l'acqua piegando dolcemente la mastella. L'amido vi resta fisso al fondo. Allora si versa dell'acqua netta sopra l'amido, lo si stempera ben bene con la mano, e lasciato il liquido lattiginoso un momento in riposo, si vuota fuori di nuovo l'acqua. E questa lavatura si ripete due tre volte onde liberare l'amido dalle particelle minute di polpa di patate, che stanno sopra. Si estrae l'amido, lo si mette e lo si stende in sottili strati sopra tavolette di legno per farlo dissecare o al sole o in una stanza riscaldata. Questo amido è migliore di quello che si ottiene dal frumento, e si presta meglio per saldare la biancheria e la carta. Fatto cuocere nel brodo o nel latte somministra un cibo leggiero e sostanzioso adatto ai convalescenti.

Le patate agghiacciate marciscono, e per conseguenza non si possono usare per cibo. Ma per estrarre l'amido sono ancora buone, quando si usi l'avvertenza di metterle finchè sono ancora gelate a sgelare nell'acqua fredda appena estratta dal pozzo. Sgelate che siano, si lavano bene, si gratuggiano e si trattano come si è detto per estrarre l'amido. *)

Colle patate si possono nutrire vantaggiosamente gli animali domestici. Il valore nutritivo del pomo di terra stà alquanto al di sotto del fieno, e tanto che per rimpiazzare 1 Kilogr. di fieno, ci vuole 1 e $\frac{3}{4}$ di patate. Queste proporzioni subiscono peraltro qualche lieve variazione in più o in meno secondo la bontà delle patate, secondo il loro contenuto in amido, dipendenti dalla varietà, dallo stato di maturità e dal terreno.

*) Se avete dei pomi o delle pere o altre frutta gelati, lasciandoli sgelare da sè o facendoli sgelare in premura al calore, restano irreparabilmente perduti; ma se li immergete nell'acqua fredda e li lasciate dentro finché siano sgelati, rimangono buoni; ma conviene peraltro di adoperarli subito.

Il cibo per i buoi non deve consistere unicamente di sole patate, ma interpolato con fieno secco di prato, di medica, di trifoglio. Si danno tagliate in fette con qualche pizzico di sale. La quantità in un giorno non deve superare la metà della solita razione di fieno; per cui, se a un bue occorrono per esempio 16 Kilogr. di fieno, se ne darà 14 di patate e 8 di fieno.

Così si nutrono le vacche ed i cavalli.

Siccome le patate crude favoriscono la produzione del latte, e le cotte la produzione del grasso, così alle vacche da latte si somministrerà patate crude, ed ai buoi da ingrasso patate cotte.

Ai majali si danno cotte mescolate a poca crusca.

Anche il pollame le mangia volentieri cotte e sminuzzate. La sola cura d'avarsi si è di sospendere questo cibo o almeno di diminuire la dose quando cominciano a deporre le ova, dappoichè s'ingrasserebbero molto le femmine con danno della produzione delle ova.

L'amido fatto bollire a lungo nell'acqua leggermente acidulata con un'acido, si converte in zucchero. E in zucchero si converte con la vegetazione e con la fermentazione. Lo zucchero poi con la fermentazione si converte in alcool (*spirit*). L'industria ebbe a trarre profitto dall'amido delle patate per ottenere spirito. L'alcool, che si ricava dalle patate non è così buono come quello, che si ricava dalle vinacce (*trappe*): ha sempre un cattivo gusto, dipendente da un olio particolare, che tiene in soluzione.

Vedo con compiacenza che questa coltivazione è sortita oramai dai limiti ristretti degli orti, e spero che di anno in anno andrà sempre più estendendosi sui campi. Su da bravi! continuate, e in ispecialità con le specie buonorive, le quali, dopo di avere supplito ai bisogni di casa, vi offriranno l'opportunità di approfittare delle ricerche degli abitanti di quei paesi, ove la raccolta delle patate non si può fare così per tempo

come presso di noi. Oh! m'aveste compreso anche quando vi raccomandava la coltivazione degli alberi fruttiferi! D'allora a oggi avreste la polenta dalle frutta quand'anche la siccità ve la sciupasse tutta quella dei campi!.. Quello che non avete fatto, lo potete fare peraltro ancora... su incominciate oggi, e tutti d'accordo piantate alberi fruttiferi, e la miseria sparirà per sempre!

Aprile.

Il sole leva il 1° a 5 ore e 42 minuti
e tramonta 6 " 26½ "

Il giorno cresce in questo mese di 1 ora e 32½ minuti.

Si notano circa 12 giorni sereni. Per ordinario tende all'umido, e tale è da desiderarsi.

Che tardi pure lo sviluppo della campagna. Sono da temersi le notti serene e fredde.

Se Marzo fù asciutto, pel solito Aprile corre piovigginoso.

I venti dominanti sono lo Scirocco (SOW) e Borino (NNO).

- * 1. **Dom.** *Pasqua di Risurr.* s. Teodora m.
s. Ugo.
- * 2. **Lun.** *II. Festa.* s. Francesco di Paola.
- 3. M. s. Ricardo.
- 4. M. s. Isidoro.
- 5. G. s. Pancrazio.

☾ U. Q. a 5 ore e 35 m. sera.
Bello e caldo con qualche pioggia.

- 6. V. s. Sisto I. pp.
- 7. S. s. Ermano.
- * 8. **D.** I. d. P. *L' Ottava.* s. Dionisio vesc.

- 9. L. s. Procero.
- 10. M. s. Ezechiele prof.
- 11. M. s. Giovanni erem.
- 12. G. s. Zenone vesc.

☉ L. N. a 6 ore e 55 m. sera.
Bello e caldo con qualche pioggia.

- 13. V. s. Ermenegildo ab.
- 14. S. s. Tiburzio mart.
- * 15. **Dom.** II. d. P. s. Anastasio.
- 16. L. s. Massimo.
- 17. M. s. Liberale.
- 18. M. s. Apollonio.
- 19. G. s. Crescenzo.
- 20. V. s. Vincenzo Fereri.

☾ P. Q. a 8 ore e 43 m. sera.
Bello con qualche stravaganza.

- 21. S. s. Anselmo vesc.
- * 22. **Dom.** III. d. P. s. Sòtero e s. Cajo.
- 23. L. s. Giorgio cav. m.
- 24. M. s. Fedele mart.
- 25. M. s. Marco evang.
- 26. G. s. Cleto pp. m.
- 27. V. s. Pellegrino, s. Lazaro.

☾ L. P. a 5 ore e 41 m. sera.
Torbido.

- 28. S. s. Vitale m.
- * 29. **Dom.** IV. d. P. s. Pietro m.
- 30. L. s. Caterina da Siena.

Si lavorano i terreni, si trasporta il letame e lo si spande per seminarvi subito sopra sorgoturco, patate, sorgorosso, miglio, panico, avena, con vena o trifoglio per foraggio, fagioli, ceci, lino tardivo, canape, zucche,

barbabiètola etc. Si sarchiano i frumenti, e vi si semina dentro la medica ed il trifoglio negli appezzamenti destinati a prato artificiale; si sradicano a mano le mal'erbe nate fra il frumento, l'orzo autunnale e il lino invernengo. Si vangano i filari di viti e di gelsi e si termina di fare le nuove piantagioni. Si zappano le siepi novelle, le fave primaticce, i piselli autunnali e le patate primaticce.

Negli orti. Si mettono poconi (*melons*), cocòmeri (*angùris*), citriuoli (*cudamars*), zucche, rape, navoni, piselli, melanzane, peperoni, pomi d'oro, spinaci, insalate, radicchi, endìvie, porro, cipolla, aglio, patate, topinambur (*cartùfulis*), sedano, prezzemolo; si pianta carciofi, finocchio, verze, verzottini, cappucci, cavoli fiori, fragole, asparagi, alio tardivo, fragole, lavanda, timo, ruta ed altre piante aromatiche. Si dà la terra agli erbaggi, che abbisognano.

In casa. Si mettono a nascere i filugelli, si mettono in ordine le stanze, che hanno di accoglierli, e gli attrezzi necessari.

Maggio.

Il sole leva il 1° a 4 ore e 49 minuti.

e tramonta 7 " 6

In questo mese cresce il giorno di 1 ora e 9 $\frac{1}{2}$ minuti.

Ordinariamente si notano 15 giorni sereni.

Buona la pioggia sciroccale onde si squagli la neve dei monti.

Principiano i temporali con lampi e tuoni.

Per la campagna è meglio un Maggio asciutto e ventoso che umido.

Verso la metà del mese si osserva per lo più una recrudescenza nell'aria. È probabile che questo avvenga per la quantità di calorico, che attirano dall'aria squa-

gliandosi le nevi dei monti ed i ghiacci nordici. Questa spiegazione combinerebbe col proverbio *che tutta la neve prima di S. Michele si converte in brina alla metà di Maggio*. E diffatti più a tempo si avanza l'inverno, e più presto comincia a nevicare sui monti, e per conseguenza più quantità di neve si ammassa, e necessariamente maggior quantità di calorico verrà sottratta dall'aria nella seguente primavera.

Se Aprile fù asciutto, quasi certo sarà Maggio piovoso.

I venti dominanti sono il Levante e il Mezzodì.

1. Martedì. s. Filippo e Giacomo.
2. M. s. Anastasio vesc.
3. G. Invenzione della s. Croce.
4. V. s. Floriano e s. Monaca.
5. S. s. Gottardo, s. Pio.

☉ U. Q. a 24 m. dopo mezzodì.
Bello e caldo.

- * 6. **Dom.** V. d. P. s. Giovanni in Laterano.
- 7. L. s. Stanislao vesc. *Rogazioni.*
- 8. M. Appariz. di s. Michele arcang. *Rog.*
- 9. M. s. Gregorio. *Rog.*
- * 10. **Giov.** *Ascensione del Signore.*
s. Antonio vesc.
- 11. V. s. Mamerto, s. Illuminato.
- 12. S. s. Nereo e Comp. mm.
- * 13. **Dom.** VI. d. P. s. Servato vesc.

☿ L. N. a 6 ore e 35 m. matt.
Bello e caldo.

13. L. s. Bonifazio m.
15. M. s. Sofia.
16. M. s. Giov. Nepomuceno.
17. G. s. Pasquale Baylon.
18. V. s. Venanzio.
19. S. s. Pietro Celestino.

- * 20. **Dom. Pentecoste.** s. Benardino da S.

☉ *P. Q. a 2 ore e 2 m. matt.*
Stravagante con pericolo di brina

- * 21. **Lun. II. Festa.** s. Valerio.
 22. M. s. Giulia, s. Ubaldo.
 23. M. s. Desiderio Tempora †
 24. G. s. Servolo.
 25. V. s. Urbano pp. Temp. †
 26. S. s. Filippo Neri. Temp. †
 * 27. **Dom. I. d. Pent. SS. Trinità.**
 s. M. Maddalena dei Pazzi.

☾ *L. P. a 5 ore e 11 m. matt.*
Bello ma fresco.

28. L. s. Guglielmo.
 29. M. s. Massimo vesc.
 30. M. s. Ferdinando rè.
 * 31. **Giov. Corpus Domini.** s. Canciano.

Si continua a mettere sorgoturco, fagioli, zucche, patate, miglio, panico, e saggina per foraggio. Si sarchia e si rincalza il sorgoturco e le patate messe in Aprile. Si sfalcia il trifoglio incarnato (*jarbe rosse*) e le vecchie in fiore miste all'avena, e vi si fa seguire il sorgoturco primaticcio (*bregantìn*). Si nettano dalle mal' erbe i frumenti ed i lini; si levano alle viti i getti al piede e quelli sulle trece che non hanno uva, che vivrebbero a scapito delle parti a frutto e di quei getti da destinarsi a vino nell'anno seguente; si levano i getti lungo il tronco dei giovani gelsi. Si continua ad innestare viti e gelsi. Si raccoglie il ravizzone ed il colzat.

Vi raccomando la caccia ai Tortiglioni. Su da bravi! quei pendenti sulle viti sono tanti attestati di trascuratezza e di poltroneria: due qualità che raccomandano assai poco il contadino.

Vi raccomando ancora di raccogliere gli scarafaggi di Maggio, le melolonte (*scussons*), i quali dopo di avere spogliato gli alberi dalle foglie, si gettano a danneggiare le viti. Ammazzateli! perchè anche dopo d'essersi accoppiati depongono nella terra le ova, dalle quali sorte un verme, che dimora per tre anni sottoterra, il primo anno piccolo, il secondo più grande ed il terzo corto, bianco e grosso come un bigatto del baco da seta, e che rode le radici del frumento, dell'orzo, della segala e delle piantagioni novelle di viti e di gelsi, e che è la settimana bianca e la luna di Agosto dei contadini.

In fine vi raccomando di nettare bene i frumenti dalle erbe cattive. Convien sradicare per tempo queste erbe, prima che maturino il seme, se desiderate di avere monde le vostre terre da questa peste dei raccolti. Fatto che abbiano il seme, questo cade e la zizzania resta moltiplicata le mille volte per l'anno susseguente. Vi basti a sapere che uno solo gambo p. e. di cardo, che cresce fra il frumento (*giardon*), vi spande niente meno che dai trentacinque ai quaranta mille semi, e uno di papavero (*confenòn*) vi spande oltre i sessanta mille grani.

Negli orti. Si prosegue a seminare piselli, insalata, radicchio, endivia, fagioli, rape, zucche, broccoli, cappucci, verze: si trapianta sedano, cavoli fiori, cavoli rape, navoni, verze, verzottini, cappucci, pomodoro, melanzane, peperoni, insalate, porro, cipolla etc; si diradano le carote, i fagioli troppo fitti; si recidono le punte ai poconi (*melons*) ed ai cocomeri (*anguris*) onde rinforzarli; si levano i fili alle fragole.

In casa. Si castrano e si tosan le pècore; si fanno i capponi dai polli adulti.

Di palo in frasca.

Discorso XX.

Fra Domenico castaldo e Antonio colono.

(Ministero d'agricoltura — I professori della scuola agraria provinciale a tenere nella campagna pubblici discorsi di agricoltura pratica — Il Direttore di questa scuola a Romans — Trattamento della vite durante la sua vegetazione — Vendemmia — Crittogama — Zolfo e zolfazione — Filossera — Vino — Malattie del vino e rimedi per guarirle e per prevenirle — Solfito di calce — Riconoscenza al Professore Monà!)

Dom. Hai sentito il professore?

Ant. Sì.

D. E hai capito tutto ciò che ha detto?

A. Proprio tutto bene no, chè trovandomi presso la porta ne veniva spesso disturbato dallo schiamazzo, che facevano di fuori i ragazzi.

D. Solita mancanza d'ordine in simili circostanze. Ma e perchè non farti avanti e cercare un posto più alla portata di udire?

A. Perchè quando arrivai, e arrivai un buon quarto d'ora prima del tempo stabilito per la lezione, la sala n'era già piena e stivata di gente di ogni età.

D. Questo è vero.

A. Ma dimmi, e chi si è pensato poi di far venire qui a parlare quel sig. professore?

D. Ecco: nei tempi addietro l'agricoltura non aveva un ministero a parte, e ora ne ha uno, che si occupa esclusivamente di essa; ed era tempo che ci fosse, acciò gli interessi di questa importante industria fossero trattati con tutto quell'impegno, che merita una delle primarie risorse dello stato. Una delle principali attribuzioni del ministero dell'agricoltura si è quella di promuovere e di favorire tutto quello, che può giovare ai progressi dell'agricoltura. E uno dei mezzi per far progredire l'agricoltura è l'istruzione. Esso spende somme non indifferenti per que-

sto oggetto. Con una parte dei sussidi, che il ministero dà annualmente alla società agraria di Gorizia, si è provveduto acciò i professori della scuola agraria provinciale percorrano in dati tempi la provincia a tenere ora quà ed ora là dei discorsi popolari, tendenti a istruire il contadino e a metterlo sulla via di fare con intelligenza e con calcolo sempre meglio i suoi lavori, chè, a dirla schietta, molte volte li fà a casaccio, come viene viene, senza sapere il perchè li fà; per cui non di rado riescono di poco vantaggio e non corrispondenti al sudore versato, al danaro speso e alla natura del terreno coltivato. Nessuno, amico mio, viene al mondo perfetto in un mestiere, in una industria, in un' arte; e nessuno sa tanto la sera, che non gli resti qualche cosa da imparare la mattina seguente. Il giorno dell' Ascensione (25 Maggio 1876) è toccata la volta a Romans di avere questo favore e l' onore di sentire il chiarissimo Sig. professore Cavaliere Monà, direttore della scuola agraria provinciale di Gorizia, che è un' uomo alla buona, un vero campagnuolo e che alla scienza unisce la pratica.

A. Sì, mi ha piaciuto, e sono dispiacente di non aver potuto afferare ogni parola.

D. Parla, chè m' ingegnerò io di chiarirti quello, che non hai bene inteso.

A. Magari!

D. Mo sì, volentieri; e come meglio so e posso, sai. E non te l' ho detto sempre io, come in giorno di festa io trovi il miglior passatempo nel camminare con te la campagna e nel chiaccherare sopra i lavori della stagione. Su via dunque riepiloghiamo il discorso del professore. Sopra di che cosa ha egli parlato?

A. Nell' avviso, affisso nell' albo comunale, vi stava che egli parlerebbe prima sul trattamento della vite durante la sua vegetazione.

D. Ebbene, da cosa ha egli incominciato, e cosa ha detto?

- A. Del bisogno di levar via i getti o germogli (*menàdis*) inutili.
- D. Cosa ha detto?
- A. Di levar via prima tutti quelli, che nascono abbasso lungo il piede.
- D. Sicuramente: questi figliuoli spuntano e crescono a scapito dei getti (*chiàs*) superiori. Lasciandoli crescere, tutto quell'umore, che concorre ad alimentarli, è nutrimento perduto e sottratto ai tralci (*chiàs*) tirrati a vino e a quelli da mettersi a vino nell'anno seguente. Dunque sperpero di forze e di nutrimento a danno della vindemmia presente e futura. E per conseguenza, più netto di cacciate (*menàdis*) si terrà il pedale e più umore si dirigerà a nutrire le parti superiori.

Ed ha detto anche una cosa importante, ha detto cioè *di levar via questi figliuoli di mano in mano che si presentano*. Intendiamoci bene: non mica di mano in mano che si presentano ai nostri occhi, ma di mano iu mano che spuntano fuori; per cui è necessario di andare a trovarli, di percorrere spesso i filari, e non attendere di vederli casualmente. E questo è naturale. Dal momento che essi rubano l'umore ai getti superiori; dal momento che essi vivono a scapito di questi: più presto verranno levati e meno umore essi ruberanno e meno danno essi faranno. E poi levandoli appena spuntati fuori — ciò che con facilità si eseguisce stringendoli alla base fra le unghie del pollice e dell'indice e facendovi un moto rotatorio — non si faranno che piccole ferite, pronte a guarire. All'incontro lasciandoli crescere, o lasciandoli divenire legnosi, collo strapparli si faranno ferite larghe e profonde, da cui scolo maggiore di succe, e con distrazione anche maggiore del medesimo per la formazione della fibra legnosa occorrevole a chiudere la ferita.

E cosa ha detto ancora riguardo a questi figliuoli?... non ha fatto qualche eccezione?

A. Sì, di lasciar crescere uno o due di questi figliuoli in luogo conveniente, quando vi fosse proprio il bisogno di lasciarli sviluppare all'oggetto di abbassare il piede della vite, ritenendolo troppo alto o vedendolo superiormente difettoso.

D. Anche questa è una precauzione necessaria d'aversi prima di distruggere questi figliuoli.

Prima di passare a ricordare ciò che hai inteso intorno al trattamento delle parti superiori della vite, dimmi che avvertenze ha egli suggerito riguardo alle radici?

A. Ha detto che il magliuolo o rasolo (*risit*) messo in terra, vi caccia da ogni nodo (*grop*), che sta coperto, un fascio di radici; che le radici del nodo superiore, sentendo maggiormente i benefici effetti del sole e dell'aria, si sviluppano e prolungano più di quelle dei nodi sottostanti; e che per conseguenza la loro attività è maggiore, e di tanto da rendersi presto padrone del terreno e da provvedere da sole al nutrimento della pianta; per cui le inferiori, ridotte in uno stato quasi d'inerzia, rimangono deboli e di meschino sviluppo; che lasciando peraltro questo centro di vita attiva al nodo superiore del rasolo, non si procura una favorevole condizione alla vite, perchè essendo le radici troppo superficiali, facilmente e anzi sicuramente restano offese e dalla vanga e dall'aratro. E la vite ne soffre, mentre le radici o rotte o lacerate, oltre a non trasmettere più alle parti superiori i succhi nutritivi nella misura normale, ne li richiamano ai punti offesi per le necessarie riparazioni.

E un' altro inconveniente egli vi ha segnalato, ed è che queste radici, trovandosi tanto sopra presso la superficie, mancando nella stagione estiva per lungo tempo la pioggia, esse non possono raccogliere la necessaria umidità; o perdurando d'inverno forti geli, vi soffrono e anche si disseccano, per cui, non potendo le radici inferiori per la loro de-

bolezza e poco sviluppo, subentrare a soccorrere la vite nella misura conveniente di umore, essa patisce e non dà quel prodotto, che dovrebbe dare, seppure alle volte non le tocchi di perire affatto.

- D. Adunque è un lavoro indispensabile quello di tenere sempre netta la vite dalle radici, che crescono alla superficie, per favorire l'accrecimento e la forza delle radici più sotto, onde la vite non abbia a patire lesioni nei lavori di movimento di terreno, che sono necessari da farsi intorno ad essa, e onde non le manchi d'estate la necessaria umidità, e non abbia a soffrire d'inverno per i venti agghiacciati e per il gelo.

Questa mondataura la si fa con ferro tagliente la primavera e l'estate nell'occasione che si vangano le viti. Attorno alle viti giovani conviene avere maggior cura, perchè più facili a rimettere radici al posto delle recise.

Andiamo avanti e ritorniamo sui getti inutili. Che attenzioni ha suggerito rapporto a quelli, che crescono sulle tirelle (*strezzi*), sui tralci cioè tirati a vino?

- A. Ha detto di sopprimere tutti quelli, che non hanno grappoli (*raps*.)
- D. E si hanno da levar via intieramente?
- A. No: si rompono colle dita sopra la seconda foglia. E di questo mi ricordo il perchè.
- D. Sentiamo.
- A. Ha detto che le foglie sono i polmoni delle piante e che non bisogna impoverire soverchiamente di questi organi le tirelle; di smozzare bensì i pampini, che non hanno uva per impedire la dispersione del succo in legno inutile, ma di lasciar loro due foglie acciò vi resti un certo equilibrio fra le radici e le parti verdi.
- D. E rapporto ai pampini, che portano uva, cosa ha detto?
- A. Di castrarli (*spadà*) anche questi a due tre foglie sopra l'ultimo grappolo.

- D. Contemporaneamente a quelli, che non hanno uva?
- A. No, ma più tardi, subito caduto il fiore, subito che il granello apparisce bene assodato.
- D. Ho veduto molti contadini, coll'idea di giovare all'ingrossamento degli acini (*grans*), a tosare le tirelle col dar giù con la ronca all'orba, come vien viene.
- A. Sicuramente che molti lo fanno; e l'ho fatto pur troppo ancor io fino adesso!
- D. Capisci che questo non va bene, perchè sopra quei pampani, che vengono tagliati e a cui non restano un paio di foglie sopra il grappolo da attirare e da elaborare il succo, l'uva, anzicchè acquistare, vi cresce stentatamente e non raggiunge quello sviluppo, che avrebbe potuto e dovuto toccare. Così operando senza occhio e senza senno, invece di portare vantaggio, si fa danno alla vendemmia.
- E cosa ha detto ancora?
- A. Ha detto che nelle ascelle delle due foglie, lasciate sulle messe (*pàmpui*) spuntate, non tardano a svilupparsi le gemme (*vói*), che si trovano, e crescere fuori delle femminelle o dei bastardi, i quali pure, quando hanno tre quattro fogliette, conviene smozzare istessamente sopra la seconda foglia, e poi smozzare nella stessa maniera anche gli altri secondi bastardelli, che successivamente si possono presentare sopra il monco bastardo; e tutto questo per dirigere il più che è possibile l'umore nutritivo all'uva.
- D. E ha detto che più tardi, quando comincia a maturare l'uva, bisogna diradare moderatamente le foglie, quando proprio ve ne fossero in troppa abbondanza, onde il sole possa penetrarvi e portare sui grappoli la benefica sua azione, mentre con le parole del nostro poeta, *il raggio del sol si fa vino giunto all'umor, che dalla vite cola*.
- Vi è una cosa ancora da ricordare, cioè un'eccezione, che egli ha fatto per le viti di poca forza,

per le viti dei terreni aridi, ove, non essendo quella foga di umore come nei terreni sostanziosi e freschi, si possono a dirittura levare di pianta dalle tirelle i pampini, che non hanno uva; badando peraltro di tenere anche qui moderatamente guarnita di verdura la tirella.

E che trattamento ha suggerito per i tralci (*chiàs*), che vanno su per gli alberi o per i pali di sostegno, e che sono destinati a produr vino nell'anno venturo?

- A. Ci ha mostrato che all'ascella di ogni foglia si trovano generalmente tre gemme (*vôî*); che quella di mezzo qualche volta si sviluppa durante l'estate mandando fuori un bastardo; che lo sviluppo di questo bastardo riesce a danno del tralcio futuro, e che perciò conviene mozzare anche questi bastardi subito sopra la seconda foglia.
- D. E perchè non tagliarli a dirittura intieramente fuori giacchè sono di danno al tralcio?
- A. Egli ha detto che levandoli via dalla base, la seconda gemma di rimpiazzo, invece di limitarsi ad ingrossarsi ed a perfezionarsi, per mettersi a frutto per l'anno venturo, manderebbe fuori un secondo bastardo. La terza gemma (quando vi fosse) non tarderebbe ad ingrossarsi alla sua volta, ma non sempre a tempo di maturare per poter dar uva nell'anno seguente.
- D. Quindi conviene lasciare un po' di sfogo nel primo bastardo, quando sorgesse, col ridurlo a due foglie, e poi castigarlo all'occorrenza col castrare sopra la seconda foglia anche il bastardello che da questo potesse sorgere, onde una delle due gemme, che restano, abbia il necessario nutrimento e il tempo per raggiungere la conveniente maturità per dar uva nell'anno successivo.

Ed ha detto di non lasciar andare su pell'albero più di due, o tutto al più tre messe, le più robuste, per poter scegliere da tirare a vino nell'anno seguente, e di sopprimere fin dappprincipio tutte le

altre, onde quelle due tre possano raggiungere il massimo sviluppo.

Cosa ha detto poi di fare sulla fine di Luglio, ai primi di Agosto intorno a questi tralci?

- A. Di accorciarli pressapoco a quella misura, che è necessaria per tirarli a treccia nella primavera.
- D. Sicuro, acciò che tutto quell'umore, che avrebbe d'andare a nutrire e a maturare quelle punte — le quali in primavera verrebbero senz'altro recise, e che quindi anderebbe perduto a nutrire parti inutili — possa andare a vantaggio delle gemme sulla parte inferiore del tralcio, che si ha da usufruttare.

Per questa operazione non è necessario di arrampicarsi su per gli alberi. A questo fine si usano le forbici saldate a una pertica, che si mette in azione stando a terra mediante una cordicella.

Sentiamo ora cosa ha detto rapporto alla vendemmia.

- A. Ha detto che per avere buon vino conviene lasciare maturare bene l'uva prima di raccoglierla.
- D. Quando si mette l'uva non matura in bocca, si sente un sapore acerbo, dipendente dagli acidi liberi, che tiene il succo in soluzione. Mano mano che l'uva si avvicina alla maturità, questo sapore passa sempre più al dolce, perchè gli acidi a poco a poco sotto l'influenza della luce, del calore, dell'umidità e dell'aria, si modificano e si convertono in zucchero. Stacciando l'uva matura, il mosto fermenta, bolle, perde il dolce e si fa spiritoso, diventa vino. È lo zucchero, che si converte in alcool o spirito. Più matura è l'uva, e più zucchero contiene; e più zucchero il mosto contiene, e più spirito si forma con la fermentazione, e per conseguenza più generoso e buono il vino ne risulta. Dunque per avere buon vino, per avere un vino capace da mantenersi sano durante i grandi calori dell'estate, bisogna renderlo ricco di alcool, ciò che si ottiene col lasciare l'uva arricchirsi di zucchero, col lasciarla

ben maturare. Alcuni dicono che bisogna vendemmiare verso gli ultimi di settembre, perchè ritengono che dopo quel tempo l'uva non guadagni più. Ma ciò è falso, chè anzi il calore temperato dell'autunno, i giorni coperti e umidi sono le condizioni favorevoli, che in sommo grado aiutano il processo fisiologico della maturazione dell'uva.

Per facilitare la maturazione dell'uva viene suggerito di contorcere le tirelle portanti l'uva sopra il punto della loro piegatura orizzontale. Questo contorcimento, che si dovrebbe eseguire verso la fine di settembre, ha per oggetto di rallentare la circolazione del succo; condizione che favorisce il suo perfezionamento sotto l'attività delle influenze esterne. Siccome questa operazione sarebbe lunga e tediosa da eseguirsi con le mani, viene suggerita la compressione al punto indicato mediante una tanaglia. Basta, per ottenere lo scopo, di dare una stretta di tanaglia alla tirella. Questa operazione riesce anche di vantaggio alle messe, che verticalmente si aggrappano all'albero e che si hanno da mettere a frutto l'anno successivo, dappoichè, per l'ostruzione parziale dei vasi, causata dall'ammaccatura della tanaglia sulle tirelle, venga a loro diretta una parte dell'umore, che avrebbe dovuto passare alla tirella senza nessun vantaggio per l'uva.

Per nutrire maggiormente i getti, che si hanno da mettere a frutto nell'anno successivo, si taglieranno fuori le tirelle subito dopo eseguita la vendemmia. Così tutto quell'umore, che fino a stagione avanzata si mantiene in movimento, e che senza questa operazione andrebbe inutilmente a disperdersi anche in quella parte di legno, che poco dopo dovrà essere mandata a fascina, invece passa a nutrire esclusivamente le gemme di queste messe (*menadis*) e a depositarvi materiali utili al loro futuro sviluppo.

Ecco dunque il trattamento, che il contadino deve seguire intorno alle sue viti, il quale, se da una

parte gli richiede un po' di attenzione e un po' più di lavoro, dall'altra parte poi ne lo ricompensa generosamente con una abbondante e migliore vendemmia.

Dopo di questo, egli ci ha detto che tutte le nostre fatiche intorno alle viti anderebbero perdute se si trascurasse o si facesse male la solforazione, trovato efficacissimo per salvare l'uva dalla crittogama (*malattie de' ue*), che ogni anno con più o meno forza, ma con costante insistenza da un quarto di secolo e più si presenta sui grappoli, pronta a mungerli e a farli disseccare.

L'importante per colpire ed arrestare i progressi di questo terribile parassita, è di fare la prima solforazione subito che cominciano ad aprirsi le gemme (*voi*). È là fra quella lanugine, fra quelle squamme, di cui la gemma è ricoperta, che vi si annidano fino dall'anno antecedente i germi di questa malattia. La crittogama (*Oidium Tuleri*) è una pianta del genere dei funghi... è simile, ma in proporzioni assai più piccole e microscopiche, a quel fungo pratenuolo, che s'incontra in campagna e che pestandolo col piede vi spolvera fuori, quando è maturo, una boccata di fumo. Questo fumo è costituito da tanti minutissimi semi leggerissimi, che sulle ali del vento si alzano e si disseminano intorno. Solforando le gemme aperte, si distruggono questi funghi nel loro primo apparire, prima che maturino i semi, e perciò si arriva a distruggere buona parte del focolare dell'infezione. La solforazione è dunque importantissima, e riesce tanto più efficace, quanto più viene eseguita per tempo. Fatta bene la prima e di buon'ora, bastano di poi una o due solforazioni generali per salvare il prodotto; mentre non facendola a tempo debito, ve ne occorreranno molte di più, e ad onta di ciò non si giungerà mai a salvare intieramente la vendemmia.

Bisogna poi che lo zolfo sia *finissimamente ma-*

cinato e reso impalpabile, e per di più *macinato di fresco*. Lo zolfo macinato grosso, che schioppetta sulle foglie, non vi resta aderente che per una piccola parte; e quindi si ha un maggior consumo di zolfo, e per giunta una solforazione incompleta. Lo zolfo macinato da lungo tempo è inefficace, avendo perduto la sua forza, ossia l'attitudine a distuggere la malattia. Adunque che lo zolfo sia macinato di fresco, e in polvere assai fina da spandersi, soffiato che venga, in un bel nuvolò di fumo da involgere la vite intiera e da mantenersi a lungo sulle parti su cui si posa.

Durante i due mesi di Giugno e Luglio, bisogna percorrere spesso i filari col mantice in mano, esaminare con attenzione l'uva, e scoprendo qualche acino (*gran*) ammalato, tosto solforarlo per arrestare il progresso della malattia, che da un giorno all'altro si dilata spaventevolmente.

Quali norme ci ha poi indicate onde la solforazione porti i suoi buoni effetti?

- A. Di non solfare la mattina troppo di buon'ora, prima che la rugiada si sia asciugata; di non zolfare quando un tempo nuvoloso minaccia pioggia; di non zolfare verso sera, ma di sospendere l'operazione intorno alle tre ore dopo pranzo; e di solfare in modo che lo zolfo non resti appiccicato a mucchi sopra gli acini.
- D. Sicuramente. Solfando per la guazza (*rosade*) lo zolfo si bagna, e bagnato si raggruma e non si presta più a distruggere la malattia; conviene dunque solfare quando la rugiada è scomparsa. E siccome sono subito indispensabili i raggi del sole sullo zolfo per che avvenga la distruzione della crittogama, così non si dovrà solfare quando è nuvolato, e si dovrà sospendere la solforazione nel dopo pranzo a tempo acciò lo zolfo gettato possa sentire prima di sera l'azione di un buon sole, che ravrivi la sua efficacia. Se appena zolfato vi sopraggiunge una piog-

gia, lo zolfo è perduto; ma se il sole ha tempo di agirvi sopra per almeno due ore subito dopo zolfato, la sua azione è assicurata, e la pioggia, che può venirvi sopra dopo, non vi porta danno.

Per che lo zolfo possa distruggere la crittogama, non bisogna gettarlo sopra a palate da infarinare come tanti mugnai i grappoli e le foglie; ma bisogna soffiarlo e distribuirlo uniformemente, in maniera che abbia da involgere a modo di una leggiera nebbia tutte le parti della vite.

Lo zolfo, come abbiamo ricordato, agisce subito nelle prime ore dopo la sua applicazione con la concorrenza del sole; ma se la sera viene bagnato dalla rugiada, nel domani non ha più azione. I contadini, che usano a profonderlo, vedendo a manifestarsi la malattia contuttochè lo zolfo vi si trovi ancora appiccicato a grummi sopra i grappoli, dicono: lo zolfo non vale sempre a estinguere e ad arrestare la malattia. Ora tu hai capito perchè lo zolfo dato in quel modo non agisca. Ma vi è poi un'altro malanno da contare, ed è che lo zolfo in questo caso vi distrugge l' uva al pari della crittogama: nei luoghi inerostati, sotto l'azione di un sole ardente, vi intacca la buccia dei granelli, la corrode e la dissecca, per cui questi col crescere e gonfiarsi, non potendosi dilatare nei punti bruciati, si vuotano e si diseccano.

Egli ci ha anche raccomandato di stare attenti sopra la comparsa di quella malattia ancor più terribile, che adirittura vi fa perire le viti, causata da quel piccolissimo pidocchio, chiamato *flossera*, che si attacca alle radici e si moltiplica e diffonde con spaventevole rapidità con le molteplici e fecondissime sue generazioni, e che abbiamo imparato a conoscere nel *Contadinello* dell'anno scorso.

Ci ha detto che la natura ha principalmente affidata la propagazione di questo pidocchio da vigneto a vigneto, da paese a paese alle di lui farfallette,

ossia all'insetto perfetto; che queste farfallette non possono sostenere un lungo volo, ma che appena si possono alzare tanto da volare pigramente attorno le viti; che questa circostanza ci dà motivo a sperare che questo insetto non così facilmente e anche non così presto si possa avanzare fino a noi; che monti altissimi ci circondano e separano dalla Francia, dalla Svizzera, dall'altra parte dell'Austria-Ungheria, ove pur troppo vi cagiona grandissimi danni; e che frattanto dalle indagini, dai tentativi e dagli studi, che si fanno con tanta attenzione e con tanto amore, ne verrà fuori il rimedio sicuro per combatterlo.

In queste cose peraltro, amico mio, ti dico il vero, io sono pessimista, e dubito molto che questo flagello, come tanti altri di tutti i tempi, non possa trovare un facile valico, un pertugio da arrivarci molto più presto di quanto si pensi.

In ogni modo badiamo alla comparsa di quei sintomi, di quei segni, che possono far sospettare l'invasione di questo nemico, come leggemo nel Contadinello dell'anno scorso, onde essere pronti ad adottare tutte quelle misure, che si rendono necessarie per possibilmente soffocare il male nel suo nascere; e soprattutto poi badiamo a non introdurre con le proprie mani la disgrazia in casa, col ritirare cioè vitigni dai paesi infetti, e anche semplicemente sospetti.

E finalmente ci ha insegnato la maniera di rendere conservabili i nostri vini.

La prima condizione per avere buon vino resistente al caldo ed al trasporto, si è, come abbiamo già ricordato, di lasciar ben maturare l'uva nel campo prima di raccoglierla, onde il mosto contenga la maggior quantità possibile di zucchero, e onde da questo zucchero colla fermentazione avere nel vino la maggior dose possibile di alcoole (*spirit*),

che è la sostanza naturale e principale, che mantiene il vino in buon stato.

Un vino ben provvisto di alcool (11 a 12 per cento almeno) e preparato e custodito con tutte quelle regole, che formeranno argomento di un'altra conversazione per parte dell'illustre professore, difficilmente si ammala; ma in generale si ammalano invece con facilità i nostri vini, che, o per la natura del terreno, o per la qualità del vitigno, e principalmente poi per la cattiva consuetudine di vendemmiare troppo per tempo, non contengono la necessaria quantità di alcool per assicurarli da ogni movimento dannoso alla loro conservazione.

I vini vanno soggetti a molte malattie. Ci parlò solo delle più comuni nelle nostre cantine, vale a dire di quella, che fa prendere al vino il sapore *di forte* (*di fuàrt*) e che finisce col convertirlo in aceto; di quella così chiamata del *torbidume* o della *ribollitura*, e di quella del *filare*.

Le malattie del vino per la maggior parte sono dipendenti da certe vegetazioni parassite, da certe piantine crittogamiche, chiamate *Micodermi*. I semi invisibili di queste piantine si trovano sempre nuotanti nell'aria, e molto facilmente s'introducono nel vino; e nello svilupparsi e nel crescere vi attaccano, secondo i loro bisogni, ora questo ed ora quest'altro ingrediente del vino stesso, in modo che il vino finisce per perdere le sue buone qualità e per acquistarne di cattive.

La malattia dello *spunto*, o dell'*accescenza*, o del *forte* è causata dal *Micoderma dell'aceto*, il quale attacca lo spirito o alcoole, e lo converte in acido acetico o aceto. Questa pianticella vive alla superficie del vino, ha la forma di un piccolo cilindro con una piccola strozzatura nel mezzo, a guisa d'un bozzolo (*galette*) legato. Le pianticelle si serrano una contro l'altra e costituiscono una pellicola trasparente, che sempre si mantiene d'un esilissimo spes-

sore. Questo nemico comincia ad attaccare la superficie del vino, e dal di sopra a poco a poco egli va acidificando tutta la massa. Quando la malattia è incipiente, nei suoi primi attacchi, giova la scottatura della superficie con vapori di acqua bollente o meglio di alcool. A tal fine s'introduce dentro del vuoto della botte, per un foro praticato nel coechiume, il cannello di gomma elastica adottato ad una stortina, nella quale si fa bollire l'acqua o meglio l'alcool. I vapori, che ne escono e si spandono nel vuoto della botte, valgono a scottare e a distruggere il Micoderma *). Giova anche la ricolmatura con vino bene inzolfato, vale a dire con vino pregno di vapori di acido solforoso. Se la malattia è già internata nei primi strati, è necessario di levare col mezzo di un siffone tutta la parte superficiale già acida e poi di travasare il vino restante non attaccato in una botte netta e bene inzolfata. Quando poi la malattia si avesse propagata in tutta la massa, non resterebbe altro che di versare il vino nell'acetajo.

Per prevenire questa malattia ci ha consigliato di versare nella botte, dopo il travaso di primavera, del solfito di calce **) (dai 4 ai 5 grammi per ogni ettolitro) e di ripetere la dose dopo un mese e mezzo circa, e poi ancora a simili intervalli finchè dura la stagione calda.

- A. Ma, e la solforazione delle botti nel travaso, che abbiamo letto nel Contadinello anni fà, non è sufficiente a preservare il vino dalle malattie?

*) L'apparecchio si può vederlo nel laboratorio della scuola agraria provinciale di Gorizia, e da cui si può anche averlo ad prestito.

**) Il solfito di calce puro, come deve essere per questo bisogno, viene preparato in grande nel laboratorio della scuola agraria prov. di Gorizia per uso degli agricoltori.

D. Ho piacere che te ne ricordi, tuttavia hai da ammettere che ogni cosa coll'andare del tempo si perfezioni. Io ti ho dato allora quel consiglio, ma nè tu nè io abbiamo mai rinunciato a fare buona accoglienza al meglio, che in seguito ci potesse venire insegnato. In fondo in fondo l'inzolfatura e l'applicazione del solfito di calce è la stessa cosa: si tratta sempre dell'introduzione nel vino di una certa quantità di acido solforoso, che è il più potente nemico di tutti quei parassiti, che vivono a spese dei migliori materiali del vino, e che col lungo andare ce lo alterano. Cionondimeno tra l'inzolfatura delle botti, e l'applicazione del solfito di calce al vino passa una grande differenza. Prima di tutto hai da sapere che i parassiti del vino si distruggono assai meglio con una piccolissima quantità di acido solforoso, quando la sua presenza vi si mantenga per parecchi giorni, che non con una inzolfatura potentissima ma di poca durata. Così avverrebbe di te, che quando facessi dimora per qualche tempo in un'aria viziata, finiresti per pigliarne una febbre, che ti terrebbe ammalato lungo tempo, se pure non finisce per mandarti al Creatore; mentre se alcuno ti venisse a chiudere momentaneamente la bocca e le narici, lo piglieresti per uno scherzo innocente. La stessa differenza passa fra l'inzolfatura colle miccie accese nella botte, e l'applicazione del solfito di calce. Colla prima operazione si sviluppa una grande quantità di acido solforoso, circa 70 volte maggiore che non col solfito; ma la sua presenza non dura che un giorno e mezzo o due, e se molti dei parassiti rimangono spenti, pure alcuni possono rimanere in vita, e quindi moltiplicarsi di nuovo, e ricominciare la loro azione di distruzione; mentre i 5 grammi di solfito di calce, che ci consigliò di applicare per ogni conzo di vino, sebbene in fondo sviluppino una quantità 70 volte minore di acido solforoso, pure, perdurando per 45, o 50

giorni, distruggono assai più completamente codesti parassiti che non il primo mezzo, che anni fa ti ha consigliato il Contadinello. Se poi tu mi facessi la domanda perchè non te l'abbia egli consigliato, allora, la risposta sarebbe pronta: perchè in quel tempo non lo si conosceva, e noi dobbiamo ringraziare il nostro professore di averlo trovato, sperimentato e proposto in tempo per salvare migliaia di ettoltri di vino.

A tutto questo dobbiamo aggiungere ancora, che l'applicazione del solfito di calce, in confronto delle inzolfature colle miccie eccese, si può fare in qualunque stagione senza bisogno di ricorrere al travaso, che nella stagione estiva potrebbe qualche volta riuscire pericoloso. Di più il bel colore rosso intenso, che forma uno dei pregi principali dei nostri vini, col solfito di calce non viene menomamente alterato, mentre una inzolfatura troppo energica lo potrebbe sbiadire un poco.

Vedi, amico mio, quanto bene che ci ha fatto il Prof. Monà coll'additarmi questo rimedio, frutto dei suoi studi e del penetrante suo ingegno. Molte altre buone cose e pratiche egli vi ha insegnato e va insegnando; ma credimi che basterebbe questa sola applicazione per che la sua memoria vivesse eternamente nel paese.

- A. Anzi, anzi. Ancora una cosa ho da chiederti riguardo a questa malattia del forte. Quella tela, formata dai così detti fiori di vino, che si vede alla superficie del vino, è dunque costituita dalle piantine del *Micoderma aceti*? Ma io non l'ho veduta sempre trasparente e sottilissima: ne ho veduta anche di grossa.
- D. Quella grossa, come una cotenna (*cròdie*) dello spessore perfino di un dito, è formata da pianticine di un'altra parassita, del *Micoderma del vino*, il quale non è tanto temibile quanto quello dell'aceto, quando si trova in piccole proporzioni in confronto alla

massa del vino. Consumando esso pure l'alcool, ma convertendolo in acqua e gas acido carbonico anzichè in aceto, trovandosi in grande quantità in una botte a spina con poco consumo, o in una botte scema, il vino si indebolisce sempre più. Il rimedio è la ricolmatura col soffiare fuori i fiori, che si presentano all'apertura, e anche la scottatura alla superficie con vapori di acqua, e meglio di alcool. Il solfito di calce anche in questo caso non deve essere trascurato.

Ora passiamo a ricordare ciò che ci ha detto intorno alla malattia del *torbidume* o della *ribollitura*, o della *girata* o *volta*, o del *marciume*. Questa alterazione del vino è causata pure da un micoderma, il quale si annida nelle feccie al fondo della botte. Esso attacca prima l'acido tartarico libero del vino e poi il tartaro o cremor di tartaro pure sciolto nel vino e quello anche incrostato attorno alle pareti interne delle botti. Le conseguenze sono che il vino dapprincipio s'intorbidisce, poi fermenta con forte sviluppo di gas acido carbonico, poi cambia di colore, si fa sempre più scipito ed acquista un sapore e odore disgustoso, passando in ultimo alla fermentazione putrida, causata dalla comparsa di esseri, che qualcuno pone fra gli animali, chiamati *Batteri* e *Vibrioni*.

Essendo che questa parassita si caccia al fondo della botte, nelle feccie, e vi rimane durante l'inverno in uno stato d'inerzia, così un travaso con tutte le precauzioni per evitare la sortita del torbido, fatto in febbrajo prima che le piantine si risvegliano, e l'inzolfatura della botte, che ha da ricevere il vino chiaro e netto, sono valide precauzioni per evitare questa malattia. Per maggior garanzia poi sarà bene di versare dentro della botte nei mesi caldi la dose sopraindicata di solfito di calce, che mantiene una lenta e continua emanazione di gas acido solforoso.

Finalmente ci ha detto che la *malattia del filare*

è dipendente dal *micoderma della fermentazione vischiosa*, il quale comincia sempre la dannosa sua azione nel fondo della botte e, mano mano che aumenta il calore in continua, la porta sempre più in alto negli strati superiori.

A questa malattia vanno ordinariamente soggetti i vini bianchi dolci privi o poveri di tannino e poveri di alcool. Il vino affetto da questa malattia perde il sapore zuccherino, diventa disgustoso, non scrocca, non suona quando viene versato, ma si tira come l'olio.

Vanno soggetti alle volte anche i vini neri, e specialmente quelli, alla di cui confezione vi sono entrate molte uve bianche e che contengono ancora nell'estate dello zucchero non trasformato, e che sono poveri di alcool e di tannino, e ricchi per conseguenza di albumina.

Un vino che fila può essere sanato: col travasarlo e farlo cadere nella sottottina attraverso un fascio di frasche, ad doppio oggetto e di arieggiarlo e di rompere i filamenti vischiosi: col riporlo in una botte ben netta e inzolforata: coll'aggiungere 20 grammi di tannino per ettolitro, e una settimana dopo 10 grammi di solfito di calce pure per ettolitro; col chiarificarlo poi dopo alcuni giorni con una soluzione di colla di pesce nella proporzione di qualche gramma di meno del tannino impiegato; e col travasarlo di nuovo dopo alcuni giorni.

Così credo, amico mio, di avere riepilogato come meglio stava in noi il discorso dell'illustre professore. E a buon rivederci.

Ma oe oe! Una cosa ci siamo scordati. Ci ha detto ancora che per allontanare ogni pericolo che il vino si ammali durante la calda stagione, si dovrebbe versare in ogni botte del solfito di calce, nella proporzione di sei grammi per ogni ettolitro (5 gram. per conzo); e che questa aggiunta bisogna farla dopo il travaso di primavera, il quale deve essere ese-

guito in febbrajo e non prima e non più tardi; e magari ripetuta in Luglio.

A. Si sì, è vero, me ne ricordo benissimo.

D. Dunque addio!

Giugno.

Il sole leva il 1° a 4 ore e 14 $\frac{1}{2}$ minuti.
e tramonta 7 " 41

Il giorno cresce in questo mese di 15 $\frac{1}{2}$ minuti fino al 21, e poi va calando di 4 minuti.

Si notano circa 17 giorni sereni.

Verso la fine del mese si hanno i grandi calori.

Qualche pioggia è buona, ma non molta, chè la troppa umidità fa male ai filugelli, al frumento e alla fioritura dell' uva.

I venti dominanti sono il Borino (NNE.) e il Ponente o Provenzale.

1. Venerdì. s. Secondo m.
2. S. s. Eugenio.
- * 3. **Dom.** II d. P. s. Clotilde reg.
4. L. s. Quirino.
- ☉ U. Q. a 6 ore e 17 m. matt.
Incostante.
5. M. s. Giovanni Salomoni.
6. M. s. Beltrame.
7. G. s. Lucrezia.
8. V. *Sacro cuore di Gesù.* s. Vittorino vesc.
9. S. s. Primo e s. Feliciano mm.
- * 10. **Dom.** III d. P. s. Margherita reg.
11. L. s. Barnaba.
- ☾ L. N. a 3 ore e 38 m. sera.
Fresco con pioggia.

12. M. s. Giovanni da s. Secondo.
13. M. s. Antonio di Padova.
14. G. s. Basilio vesc.
15. V. s. Vito e Modesto.
16. S. s. Aureliano.
- * 17. **Dom.** IV d. P. s. Laura, s. Adolfo.
18. L. s. Proto e Marcellino mm.
- ☾ P. Q. a 7 ore e 30 m. matt.
Variabile.
19. M. s. Nazario.
20. M. s. Silvestro.
21. G. s. Luigi Gonzaga.
22. V. s. Nicea vesc. di Aquileja.
23. S. s. Geltrude.
- * 24. **Dom.** V. d. P. La natività di s. Giov.
Battista.
25. L. s. Prospero.
- ☾ L. P. a 5 ore e 58 m. sera.
Fresco e umido.
26. M. s. Giovanni e Paolo.
27. M. s. Ladislao rè.
28. G. s. Leone II pp.
- * **Ven.** s. Pietro e Paolo ap.
30. S. La Comm. di s. Paolo.

†

Si approfitti della prima pioggia per estirpare il Loglio (*Vràe*) e l'altra zizzania.

Si sarchia (*si sape*) e si rincalza (*si ladre*) il sorgoturco, il sorgorosso, le patate, il miglio, il panico da grano, i fagioli; si miete (*si sesòle*) il frumento, l'orzo, la sègala, la spelta, l'avena; si mette cinquantino, e sorgoturco, sorgorosso miglio e panico per foraggio; si raccoglie il seme del trifoglio incarnato; si falciano i prati da due tagli; si dà una leggiera zappatura alle viti ed ai gelsi. Verso la fine del mese si seminano le rape.

Si raccoglie polvere di strada per spanderla a suo tempo sui prati naturali.

Non trascurate la caccia di buon mattino agli scarafaggi verdi delle viti (*Bozis o smiardars des viz*), che abbondano nei terreni sabbionosi, e che riducono le viti senza foglie con danno dell'uva e con danno anche della futura vindemmia, imperciocchè per mancanza di nutrimento male maturino le gemme (*voî*) dei getti novelli, che dovranno essere messi a frutto.

Negli orti. Si semina broccoli, verze autunnali, cavoli fiori, endivia, rafani d'autunno; si continua a seminare insalata, radicchio, rafanelli di ogni mese, spinaci etc.; si dà la terra ai fagioli e si muniscono dei necessari appoggi; si tagliano le cime alle zucche, ai poponi ed ai cocomeri; si piantano verze e cappucci d'inverno. Si tagliano le piante di fragola con tutti gli stoloni rasente il terreno per fortificarle e farle fruttare nell'autunno.

In casa. Si educano i bachi da seta, e si raccolgono i bozzoli. Si attende all'allevamento delle ocche, delle anitre e dei dindi, che nascono in questo mese. Vedendo i dindi deboli e di mala voglia, si fa loro inghiottire un grano intiero di pepe, che li rende subito più vivaci e vogliosi da mangiare. Si seccano al forno e poi all'aria ricoperte di un velo, e non al sole, le ciliege e tutte le qualità di pruni che si trovano maturi. Si puliscono i pollai e le colombaje. Si lavano le lane.

Luglio.

Il sole leva il 1^o a 4 ore e 14 $\frac{1}{2}$ minuti.

e tramonta 7 " 52 $\frac{1}{2}$ "

In questo mese il giorno cala di 55 minuti.

Si notano ordinariamente 19 giorni sereni.

Rara la pioggia e quasi sempre con temporali.

Purchè non ritardi molto la pioggia, un po' di asciutto fa più bene che male al sorgoturco.

I venti dominanti sono il Borino (NNE.) ed il Ponente.

- * 1. **Domenica** VI. d. P. s. Teobaldo rè.
- 2. L. La Visitazione di M. V.
- 3. M. s. Eleodoro vesc.

☾ U. Q. a 10 ore e 7 m. notte.
Molto variabile.

- 4. M. s. Uldarico.
- 5. G. s. Filomena verg.
- 6. V. s. Isaia prof.
- 7. S. s. Ildebaldo.

- * 8. **Dom.** VII. d. P. s. Chiliano.
- 9. L. s. Cirillo vesc.
- 10. M. s. Amalia e s. Felicita.

☼ L. N. a 11 ore e 12 m. notte.
Bello e caldo.

- 11. M. s. Pio I. pp.
- 12. G. s. Ermacora e s. Fortunato.
- 13. V. s. Anacleto pp.
- 14. S. s. Bonaventura vesc. dott.

- * 15. **Dom.** VIII. d. P. SS. *Redentore.*
s. Enrico imp.

- 16. L. La B. V. del Carmine.
- 17. M. s. Alessio conf.

☾ P. Q. a 2 ore e 18 m. sera.
Pioggia.

- 18. M. s. Camillo de Lelis.
- 19. G. s. Vincenzo di Paola.
- 20. V. s. Girolamo Emiliano.
- 21. S. s. Daniele prof.

- * 22. **Dom.** IX. d. P. s. Maria Maddalena
penit.

- 23. L. s. Apolinare vesc.

24. M. s. Cristina v. m.

25. M. s. Giacomo ap.

☉ L. P. a 8 ore e 25 m. matt.
Caldo e bello.

26. G. s. Anna madre di M. V.

27. V. s. Pantaleone.

28. S. s. Nazario m.

* 29. **Dom.** X. d. P. s. Marta v. m.

30. L. s. Rufo.

31. M. s. Ignazio di Lojola.

Si taglia l'avena; si seminano i lupini (*favate*) per sovescio; si mette sorgorosso, ravizzone, rape, fagioli cinquantini; si sarchia e si rincalza il cinquantino; si semina per foraggio verde sorgoturco, sorgo rosso, senape, canape, miglio, panico, vecchia con sègala; si raccoglie la fava, i lupini, le lenticchie, le vecchie, i piselli, i ceci (*pizûi*), la cicerchia (*lintose*), il lino invernengo e marzuolo; si spampinano i capi delle viti due o tre nodi sopra l'ultimo grappolo. Verso la fine del mese si comincia a seminare il trifoglio incarnato o solo o fra il cinquantino, a seminar saraceno e a innestare ad occhio dormiente. Si mette a riparo della pioggia la pula di frumento per spanderla a suo tempo sopra i prati naturali. Si prosegue a falciare i prati.

Negli orti. Si semina indivia d'inverno, broccoli, cavolfiori di autunno, rafanelli, rafano, rape, carote, piselli, spinaci; si prosegue a trapiantar verze, broccoli, cappucci, cavolirape, cipolla; si raccoglie l'aglio, le cipolle, le patate primaticce; si rincalzano i giovani carciofi e si taglia il fusto a quelli che hanno fruttato: si spuntano i cocomeri, i poponi e simili; si prepara la terra per seminarvi e trapiantarvi gli erbaggi di autunno.

In casa. Si battono, si soleggiano e si mondano gli orzi, i frumenti, le sègale, e si ripongono sul gra-

najo ove si rivoltano spesso. Si asciugano i fagiuoli all'ombra, e non al sole, che li rende duri e resistenti alla cottura. Si dissecano le frutta al forno e poi all'aria all'ombra e ricoperte d'un velo in stanze asciutte, e non al sole. Si mandano le pecore al montone; si castrano i polli.

La situazione nostra presente.

Cari amici miei! Checchè se ne dica, noi viviamo in un bel secolo. Se guardiamo ai tempi che furono, in nessuno vi fù tanta vita, tanto progresso come ai giorni nostri. Le scienze, le arti, le industrie hanno raggiunto uno sviluppo mai più l'eguale. In questo generale avanzamento verso la perfezione, verso la meta a cui è destinato l'uomo dal suo Creatore, anche le leggi civili, che governano l'umano consorzio, si sono mano mano modificate e fatte corrispondenti ai nuovi bisogni, in modo che spari l'arbitrio ed il privilegio e che oramai tutti siamo uguali in faccia al codice.

A fianco del bene peraltro vi sta sempre anche il male; e non vi è cosa in questo mondo, per quanto bella e santa ella sia, che non abbia i suoi detrattori, i suoi nemici. Così anche questo progresso, che portò tanti beni alle comodità della vita e all'uomo il possesso de' suoi diritti, ha i suoi nemici. Vi sono infatti degli uomini, che lavorano di sottomano per arrestare lo slancio, che ha preso il mondo e per farlo indietreggiare ai secoli, che furono, colla speranza di recuperare gli antichi privilegi, che godevano, stati aboliti dalla risorta giustizia. Essi vorrebbero ancora dominare, vorrebbero essere ancora al di sopra di tutti, vorrebbero avere i popoli nelle loro mani come branca di pecore per tosare e battere a loro esclusivo vantaggio e piacere.

E vi ha ancora un'altra qualità di uomini, i quali formano il rovescio della medaglia, e i quali vorrebbero invece spingere avanti il mondo all'impossibile e a salti mortali, e si sbracciano anche questi per raggiungere lo scopo, che sognano nelle loro teste esaltate, e che in ultima analisi si ridurrebbe alla distruzione della proprietà e dei santi legami di famiglia.

E questi e quelli con i loro intrighi fanno del grande male alla macchina sociale, imperciocchè, gli uni per arrestarla, gli altri per farla correre a slanci disordinati, ne la scombussolino e ne la guastano, in modo che spesso per ripararla conviene rallentarne il corso o anche arrestarlo del tutto per qualche tempo con danno dei nostri interessi, perchè poi in fin dei conti tutte le spese cadono sopra di noi.

E gli uni e gli altri sanno da non poter raggiungere i loro intenti con le buone e a faccia scoperta; e per questo, amando di stare sotto al macchione per non esporsi al rigore delle leggi e per conservare la pancia pei fichi, lavorano di sottomano per reclutare fedeli da spingere in piazza a far schiamazzo e all'occorrenza a menar le mani e a sbudellare e a farsi sbudellare. E questo reclutamento cercano di farlo fra il popolo; e li vediamo ad accarezzare i più semplici e di buona fede, che non arrivano a sospettare della loro malizia e a comprendere i secondi loro fini. Essi si sbracciano con spauracchi e con fantasmi, che abilmente sano evocare e maneggiare per fanatizzare i poveri ignoranti e per predisporli contro il presente ordine delle cose, che essi rappresentano come dannoso ai loro interessi e alla loro fede.

Guardatevi, amici miei, da questi anticristi! che vi vorrebbero orbi strumenti da sacrificare alla loro ambizione e alle loro matte fantasie. Secondandoli e riuscendo, eccovi la finale conseguenza: coi primi, schiavitù e catene da non essere più padroni del vostro fiato, da non poter più nemmeno sciogliere un canto sotto alle finestre delle vostre belle; e coi secondi poi, la rottura

dei santi legami di famiglia e la perdita delle code che possedete nella stalla!... All'erta dunque contro questi nemici dell'umana famiglia!

Non vi lasciate mettere da loro fuori di strada, continuate a rispettare le leggi, a mantenervi sempre nella dignità, che queste leggi consentono, coll'essere gelosi dei vostri diritti e rispettosi dei diritti altrui; continuate a vivere da galantuomini, continuate a mantenervi nella fede dei padri vostri, nella fede del vangelo, che vuole tutti gli uomini della terra amici e fratelli, che non predica l'odio e la guerra, ma la concordia e la pace, tanto necessarie per che possano prosperare l'agricoltura, i commerci, le arti, le industrie; tenetevi all'aratro, che è il simbolo di pace, a questa santa bandiera, che vi unisce strettamente ai possidenti, e respingete con disprezzo le farisaiche insinuazioni di coloro, che vi vorrebbero disgiunti per adoprarvi, vi ripeto, a favore dei poco cristiani loro fini.

Agosto.

Il sole leva il 1° a 4 ore e 43 minuti.

e tramonta 7 " 28 "

In questo mese il giorno cala di 1 ora e 29 minuti.

Ordinariamente vi sono circa 20 giorni sereni.

Caldo con temporali nelle prime ore pomeridiane.

Vi dominano i venti di NNE o Borino, e di SOW o Scirocco.

1. Mercoledì. s. Pietro in carcere.

2. G. Perdono d'Assisi. s. Alfonso.

☉ U. Q. a 11. ore e 26 m. notte.

Bello e poi pioggia.

3. V. Invenz. del corpo di s. Stefano p. m.

4. S. s. Domenico conf.

* 5. **Dom.** XI. d. P. La B. V. della neve.

- 6. L. La trasfigurazione del Signore.
- 7. M. s. Gaetano da Tienne conf.
- 8. M. s. Ciriaco.
- 9. G. s. Fermo, s. Romano.

☉ L. N. a 6 ore 23 m. matt.
Piovoso.

- 10. V. s. Lorenzo Lev. m.
- 11. S. s. Tiburzio, s. Susana.
- * 12. **Dom.** XII. d. P. s. Chiara verg.
- 13. L. s. Ippolito, s. Cassiano mm.
- 14. M. s. Eusebio conf. †
- * 15. **Merc.** L' Assunzione di M. V.

☾ P. Q. a 11 ore e 34 m. notte.
Temporali.

- 16. G. s. Rocco conf.
- 17. V. s. Liberato m.
- 18. S. s. Elena imp.
- * 19. **Dom.** XIII. d. P. s. Lodovico, s. Federico.
- 20. L. s. Bernardo ab.
- 21. M. s. Donato.
- 22. M. s. Timoteo.
- 23. G. s. Filippo Benizio conf.

*Eclissi della luna. Principio a 10 ore e 19 m. notte,
e termina domattina a 2 ore e 15. m.*

24. V. s. Bartolommeo ap.
☉ L. P. a 16 m. matt.
Bello, assai caldo, e temporali.

- 25. S. s. Lodovico rè.
- * 26. **Dom.** XIV. d. P. s. Zeffirino pp. m.
- 27. L. s. Giuseppe Calassanzio.
- 28. M. s. Agostino vesc.
- 29. M. Decollazione di s. Giov. Battista.
- 30. G. s. Rosa da Lima.
- 31. V. s. Raimondo.

☉ U. Q. a 10 ore e 21 m. notte.
Bello e caldo.

Si comincia a mettere segala e si continua a mettere lupini, ravizzone e trifoglio incarnato. Si raccoglie la canape e il lino seminato in primavera, i fagioli, i ceci, il miglio, e le ultime patate. Si fanno innesti ad occhio dormiente: si purgano i fossi asciutti; si levano le malerbe alle rape e si amazzano i bruchi che le danneggiano; si tagliano le cime del sorgoturco lasciando due foglie sopra la panocchia, e si danno da mangiare ai bovini o si stagionano per foraggio d'inverno, e così si tagliano allo stesso scopo i getti più giovani dei pioppi, degli olmi dei frassini; dove è possibile si preparano i fossi per le nuove piantagioni; si tagliano le siepi onde si rinforzino e si infoltiscano; si fanno i fieni; si fanno fuochi la notte sulle stradelle dei campi acciò vadano ad abbruciarsi le farfalle, che generano i bruchi dannosi alla campagna. Si taglia il legname da lavoro.

Si vangano le viti e, dove è possibile, anche si rompe coll'aratro la terra attorno. *Chi vanga la vite d'agosto riempie la cantina di mosto.*

Negli orti. Si raccolgono i fagioli, le patate, le sementi d'insalata, del radicchio, del prezzemolo, del sedano etc; si trapiantano cavolifiori, broccoli, verze, indivie, insalate d'inverno; si seminano spinaci, insalate, rafano, rafanelli, rape etc.

In casa. Si battono e si stagionano i ceci, i fagioli; si diseccano le frutta; si macera e s'imbianca il lino; si rivoltano i frumenti.

Settembre.

Il sole leva il 1° a 5 ore e 21 $\frac{1}{2}$ minuti.
e tramonta 6 " 37 $\frac{1}{2}$ "

In questo mese il giorno cala di 1 ora e 35 minuti e mezzo.

Si notano circa 16 giorni sereni.

Pioggia con temporali frequenti.

Buono il caldo per l'uva e per i secondi raccolti.

Lo scirocco e la Bora sono i venti dominanti.

1. Sabato. s. Egidio ab.
- * 2. **Dom.** XV. d. P. s. Stefano rè.
3. L. s. Eufemia verg.
4. M. s. Rosalia verg.
5. M. s. Osvaldo.
6. G. s. Daniele prof.
7. V. s. Regina v. m.
- ☉ L. N. a 2 ore e 6 m. sera.
Pioggia.
- * 8. **Sab.** La natività di M. V.
- * 9. **Dom.** XIV. d. P. SS. Nome di Maria.
s. Gregorio, s. Giacinto.
10. L. s. Nicolò da T.
11. M. s. Grione vesc.
12. M. s. Giuliano.
13. G. s. Venerio.
14. V. L' esaltazione della s. Croce.
- ☾ P. Q. a 14 m. dopo mezzogiorno.
Incostante.
15. S. s. Ruggiero, s. Nicomede pr.
- * 16. **Dom.** XVII. d. P. s. Cornelio, s. Cipriano.
17. L. s. Ildegarda.
18. M. s. Tommaso da V.
19. M. s. Gennaro vesc. *Tempora* †
20. G. s. Eustachio m.
21. V. s. Mateo ap. ev. *Temp.* †
22. S. s. Maurizio. *Temp.* †
- ☉ L. P. a 4 ore e 40 m. sera.
Bello, e poi pioggia.
- * 23. **Dom.** XVIII. d. P. s. Leone pp.

24. L. La B. V. della Mercede. s. Ruperto.
 25. M. s. Gerardo.
 26. M. s. Giustiniano.
 27. G. s. Cosma e Damiano fratelli mm.
 28. V. s. Venceslao rè.
 29. S. s. Michele arcangelo.
 * 30. **Dom.** XIX. d. P. s. Girolamo pr.
 ☉ U. Q. a 7 ore e 26 m. matt.
Bello e fresco.
-

Si continua a seminare trifoglio incarnato, a levar dalla terra le barbabietole e le patate tardive, a raccogliere fagioli; si tagliano i secondi fieni, i foraggi verdi di sorgotureo, di sorgorosso, di miglio, di panico; si mette trifoglio, lino invernengo; si raccolgono con le radici le verze, i cappucci, e le carote per conservare in vivaio per l'inverno; si raccolgono le frutta d'inverno e le uve da tavola; si segnano i tralci di buone qualità di uve per tagliarli più tardi e prepararli per le nuove piantagioni; verso la fine del mese si comincia a raccogliere il sorgotureo, e a rompere la terra vuota e a condurvi il letame per seminare il frumento, l'orzo e la sègala; si conduce nei campi la terra raccolta dai fossi in primavera e lasciata riposare in mucchi per tutto l'estate; si raccolgono le mandorle, le noci, le nocelle, le mela, le pera d'inverno etc.

Non precipitate la vindemmia: l'uva non bene matura fa cattivo vino.

Negli orti. Si seminano spinaci, insalate d'inverno; si trapianta insalata d'inverno, endivia, fragole; in esposizione di mezzogiorno si seminano piselli primaticci; si rincalzano i broccoli, le verze, i sedani; si raccolgono le erbe rosse precoci.

In casa. Si mettono in buon ordine le botti e tutti gli arnesi occorrenti per la vindemmia. Si castrano i vitelli, si fanno montare le pecore.

L' Uccellaccio (l' ucelàt).

(continuazione).

28.

Il tiro del gallo.

Dove si va? Chiesi una domenica del passato estate trovandomi alla sagra di un villaggio, vedendo correre fuori dell'abitato un drappello di giovanotti con alla coda una turba di ragazzi schiamazzanti. *Dove si va?* replicai al vecchio, che non aveva inteso la prima mia domanda, e che seguiva a lento passo la festante brigata.

Al tiro del gallo! mi rispose.

Che, che?! lo interrogai da nuovo, piantandogli tanti d'occhioni, come a dirgli; *olà! a parte le burle!*

Ma sì, le dico, al tiro del gallo, mi ripeté il vecchio con una calma e una franchezza come si trattasse della cosa più naturale del mondo.

Possibile! dissi fra me; e rinvenuto dal mio primo stupore, mi avviai sul luogo per vedere co' miei occhi ciò, che mi pareva impossibile da poter vedere.

Ma pur troppo che la era così. Il fiero gallo, dalle piume superbe, era già legato per la zampa ad un cavicchio di legno infisso in terra... e già i villanzoni avvinazzati stavano formando delle piramidi di grossi ciottoli per dar principio al martirio di santo Stefano. Non volli altro, mi voltai indispettito e ripresi il cammino del villaggio, deplorando cho ancora si possa provare un piacere a sì barbari spettacoli.

E poi adoperatevi a ingentilire i costumi! e poi vuotate le borse a crear scuole e a mantenerle per educare il popolo! quando alla direzione del comune si trovano simili balordi, che permettono questa sorte di passatempi, fatti a bella posta per guastare il cuore dei ragazzi!

Ottobre.

Il sole leva il 1^o a ore 5 e minuti 59
e tramonta " 5 " 39^{1/2}.

In questo mese il giorno cala di 1 ora e 37 minuti.
Ordinariamente si notano da circa 15 giorni sereni.

Mese di pioggia.

I venti dominanti sono il SOW o Scirocco e il NE
o Bora.

1. Lunedì. s. Remigio vesc.
2. M. s. Teofilo.
3. M. s. Candido m.
4. G. s. Francesco d' Assisi.
5. V. s. Placido e soc. mm.
6. S. s. Brunone conf.

☉ L. N. a 11 ore e 4 m. notte.
Pioggia.

- * 7. **Dom.** XX. d. P. SS. Rosario.
s. Giustina m.
- 8. L. s. Brigida v. m.
- 9. M. s. Dionisio.
- 10. M. s. Gerone e comp. mm.
- 11. G. s. Germano vesc.
- 12. V. s. Massimiliano vesc.
- 13. S. s. Edoardo rè.

- * 14. **Dom.** XXI. d. P. s. Calisto pp.
- ☾ P. Q. a 4 ore e 48 m. matt.
Pioggia.

15. L. s. Teresa di Gesù verg.
16. M. s. Gallo ab.
17. M. s. Edvige reg.
18. G. s. Luca evang.
19. V. s. Pietro d' Alcantara.
20. S. Irene verg. m.

- * 21. **Dom.** XXII. d. P. Festa della consacrazione delle chiese. s. Orsola e comp. vv. mm.

22. L. s. Vereconda v. m.

☉ L. P. a 8 ore e 36 m. matt.
Incostante.

23. M. s. Severino.

24. M. s. Felice.

25. G. s. Rafaele arcang.

26. V. s. Crispino e comp. mm.

27. S. s. Sabina verg.

* 28. **Dom.** XXIII. d. P. s. Simone e Giuda ap.

29. L. s. Narciso vesc.

☾ U. Q. a 3 ore e 27 m. sera.
Piovigginoso e freddo.

30. M. s. Claudio.

31. M. s. Volfango vesc.

†

Si raccoglie il sorgoturco, il sorgorosso, il sara-ceno, le rape, i fagioli, le frutta d'inverno. Si semina frumento, avena, lenticchie, orzo autunnale, farro. Si fa la vindemmia. Verso la fine del mese si piantano alberi fruttiferi nei terreni asciutti, e si raccolgono i cinquantini.

Non trascurate il bel tempo per seminare il frumento! lasciate la luna e la settimana bianca ai minchioni. Il frumento messo troppo tardi non fa tempo d'incestire (*d'imbari*) e per conseguenza non produce come dovrebbe.

Negli orti. Si fanno le ajuole (*strops altanis*) in pendio verso mezzogiorno per gli erbaggi d'inverno; si semina la lattuga, la fava e i piselli d'inverno, gli spinaci; si pianta l'uva spina, il ribes, i rosai, i carciofi; si trapiantano le insalate invernali; si termina di piantare indivia.

In casa. Si pigia l'uva e si travasa; si calcina il frumento, che si ha da seminare, onde distruggere i germi del carbone, di cui può essere infettato.

Piante che crescono in Friuli

coltivate e selvatiche e che meritano di essere conosciute.

(Continuazione).

93. Sèdano, Selleri, Apio (*Apium graveolens*).

In friulano: Sèlino.

Nasce spontaneo nei luoghi paludosi, lungo i canali nel basso Friuli. Coltivasi negli orti per i bisogni della cucina.

94. Prezzemolo, Presèmolo, Petrosello (*apium Petroselinum*).

In friulano: Savòrs, Persèmul, Presèmul.

Pianta coltivata in tutti gli orti come la più comunemente adoperata in cucina. Tutta la pianta, ma in specialità la radice, ha reputazione di promuovere le orine.

95. Prezzemolo riccio, Prezzemolo Macedonico (*Bubon Macedonica* Lin. *Libanotis macedonica*, *Petroselinum Macedonicum* Black).

In friulano: Savors riz, Presèmul riz.

Ha una vegetazione più ricca del precedente comune prezzemolo, con foglie larghe e ricciute. Viene coltivato per gli stessi usi di cucina.

96. Cicuta (*conium maculatum*).

In friulano: Cicute.

Cresce sotto alle siepi, all'ombra, nei luoghi umidi e grassi, e anche fra i sassi e le macerie.

In erba somiglia all'ingrosso il prezzemolo, ha come questo le foglie senza peli, ma molto più grandi. Il fusto è liscio, vuoto e macchiato di rosso cupo. Si dice che possa essere con facilità presa in fallo per prezzemolo; ma bisogna essere ben gonzi e orbi e senza naso per scambiare una pianta con l'altra, mentre il prezzemolo ha un odore grato ben conosciuto, e la

cicuta ne ha uno suo proprio, puzzolente, nauseoso come di sorcio.

In ogni modo va bene di conoscerla perchè velenosa. In mano del medico la cicuta può essere utilmente adoperata tanto per uso interno che per uso esterno.

97. Anasi selvatici, Pastriciani selvatici, Cicutaria (*Chaerophyllum temulum* Reich. Hoffm. — *Myrrhis temula* Gaertner — *Scandix nutans* Mönch. — *Scandix temula* Roth.)

In friulano: Cicutàt.

Comune sotto alle siepi, sotto i muri vecchi, nei luoghi umidi.

Veduta così alla sfugita da un occhio profano può essere confusa con la cicuta, avendo anche un'odore, che a questa si avvicina. Esaminandola poi attentamente la si distingue subito, avendo foglie ruvide e pelose, mentre la cicuta le ha molli e lisce; avendo il fusto bensì macchiato, ma pieno, ruvido e peloso a differenza della cicuta, che lo ha vuoto e liscio senza peli.

È pianta sospetta.

98. Aglio, aglio domestico (*Allium sativum*).

In friulano: Aji.

Viene coltivato negli orti pel grande consumo che se ne fa in cucina.

L'aglio è una pianta acre ed eccitante, e non conviene agli stomaci deboli, ed ha l'inconveniente di dare un cattivo odore al fiato. È ritenuta buona contro i vermi; e la è diffatto, ma non conviene, come si fa, appendere le sue spiche in forma di collana attorno il collo o schiacciate all'ombelico, ma sibbene introdurre nello stomaco. A tal fine si fanno bollire nel latte, e questo latte bisogna amministrare ai ragazzi, che soffrono di verminazione.

99. Cipolla (*Allium Caepa*)

In friulano: Cevòle, Cève.

Coltivasi negli orti pel grande uso che se ne fa in cucina dei suoi bulbi.

Promuove l'orina.

100. Porro (*Allium Porrum*.)

In friulano: Puàr.

Viene pure coltivato per la cucina.

Ha dell'aglio e della cipolla.

101. Cipollina, erba cipollina, Porro sottile (*Allium Schoenoprasum*).

In friulano: Sutive, sultive, Cevolute.

È pure coltivata per uso culinare.

102. Scalogna, Cipolla di Catalogna (*Allium ascalonicum*.)

In friulano: Scalogne.

Viene coltivata per uso della cucina.

103. Aglio delle vigne (*Allium vineale*).

Trovasi nei vignetti, nelle siepi.

104. Aglio viperino (*Allium ursinum*).

Nei siti ombrosi dei boschi, delle colline.

In friulano: ambidue questi agli, *Aji salvadi*.

Sotto questo nome corrono altre specie di aglio selvatico, come l'*Allium angulosum*, nei siti ombrosi subalpini; l'*Allium suaveolens*, nelle paludi e nei prati paludosi; l'*Allium paniculatum*, nei prati secchi; l'*Allium sphaerocephalon*, nei prati secchi delle colline ecc. ecc.

Novembre.

Il sole leva il 1° a 6 ore e 41½ minuti,
e tramonta 4 45 "

In questo mese il giorno cala di 1 ora e 11 minuti.

Si notano ordinariamente undici giorni sereni.

Il mese delle piogge e delle nebbie.

I venti dominanti sono la Bora ed il Tramontano.

* 1. **Giovedì.** Tutti i Santi.

2. V. Comm. dei defunti s. Giusto.

3. S. Uberto vesc.

* 4. **Dom. XXIV.** d. P. s. Carlo Baromèo.

5. L. s. Zaccaria prof.
- ☉ L. N. a 9 ore e 53 m. matt.
Pioggia e freddo.
6. M. s. Leonardo ab.
7. M. s. Prosdocimo.
8. G. s. Godofredo.
9. V. s. Teodoro.
10. S. s. Andrea Avelino.
- * 11. **Dom.** XXV. d. P. s. Martino vesc.
12. L. s. Martino pp. m.
13. M. s. Stanislao conf.
- ☉ P. Q. a 50 m. matt.
Pioggia.
14. M. s. Veneranda.
15. G. s. Leopoldo.
16. V. s. Euchelio, s. Geltrude.
17. S. s. Gregorio Taumaturgo.
- * 18. **Dom.** XXVI. d. P. s. Eugenio conf.
19. L. s. Elisabetta reg.
20. M. s. Felice di Valois conf.
- ☉ L. P. a 11 ore e 25 m. notte.
Pioggia e poi bello.
21. M. La Presentazione di M. V.
22. G. s. Cecilia v. m.
23. V. s. Clemente pp.
24. S. s. Grisogomo m.
- * 25. **Dom.** XXVII. d. P. s. Caterina v. m.
26. L. s. Corrado vesc.
27. M. s. Virgilio, s. Valeriano.
- ☉ U. Q. a 11 ore e 11 m. notte.
Incostante.
28. M. s. Rufo.
29. G. s. Saturnino m.
30. V. s. Andrea ap.
-

Si raccoglie il cinquantino; si finisce di seminare frumento; si livella e si rompe la terra forte; si purgano i fossi e si radano le stradelle dei campi, e la terra raccolta si fa in mucchi onde fermenti e si sfarini durante l'inverno; si aprono i fossi per le nuove piantagioni di viti e di gelsi; si mescola nel campo terra e letame formando dei grandi mucchi, onde avere in primavera un buon ingrasso da spargere a sorgo-turco. Si approfitta delle belle giornate per potare le viti e per fare rifosse; si scalzano i gelsi, si concimano e si ricoprono di nuovo; si piantano alberi fruttiferi.

Negli orti. Si seminano piselli e fava per la primavera; si pianta aglio; si dà la terra ai carciofi; si pianta rape, rafani per ricavare semente; si vangano le asparagiaje e si coprono con letame minuto, bovina, e paglia tagliata; si piantano rosai e piante aromatiche, salvia, lavanda, timo, maggiorana etc.

In casa. Si fanno i vini con l'uva lasciata appassire; si fa l'aceto e l'acquavite dalle vinacce; si mettono a inacetire le rape dentro tinelle stratificandole con zarpa ed acqua; si tengono piene le botti di vino nuovo; si monda il lino e la canape; si rivedono spesso le frutta conservate sopra i graticci.

Prospetto

dello stato delle pubbliche scuole popolari nel Distretto politico di Gradisca (Distretti giudiziari di Gradisca, Cormons, Cervignano e Montalcone) nell'ultimo sessennio, mantenute mediante sovrimposta alla prediale.

Anno	Numero delle scuole				Numero delle classi di scuola				Numero degli obbligati alla frequentazione			Degli obbligati frequentarono la scuola			Per cento dei frequentanti sugli obbligati
	ma- schili	fem- mini	assie- me		ma- schili	fem- mini	miste	assie- me	ragazzi	ragazze	assie- me	ragazzi	ragazze	assie- me	
1871	44	14	58		40	16	16	72	3410	3460	6870	2345	1484	3829	55
1872	44	19	63		40	22	18	80	3366	3564	6930	2849	1670	4519	67
1873	43	20	63		43	24	21	88	3696	3674	7370	3146	1818	4964	68
1874	51	20	71		43	26	21	90	3788	3808	7596	3069	1390	4459	58
1875	54	24	78		46	28	22	96	3868	3815	7683	3315	1992	5307	69
1876	54	18	72		40	22	38	100	3805	3695	7500	3292	2536	5828	78

Dicembre.

Il sole leva il 1^o a 7 ore e 23 minuti.

e tramonta 4 " 15¹/₂ "

Il giorno cala in questo mese di 16¹/₂ minuti fino al giorno 22, e poi va crescendo di 4 minuti.

Si notano solitamente 11 giorni sereni, e con freddo.

Buono il freddo asciutto, e buona la neve, e cattiva la pioggia.

I venti dominanti sono la Bora e il Tramontano

1. Sabato. s. Egidio m.

* 2. **Dom. I. d' Avr.** s. Bibbiana.

3. L. s. Francesco Saverio.

4. M. s. Barbara v. m.

☉ L. N. a 11 ore e 9 m. notte.

Incostante.

5. M. s. Saba ab.

†

6. G. s. Nicolò di Bari vesc.

7. V. s. Ambrogio vesc. dott.

†

* 8. **Sab. L' imm. Conc. di M. V.**

†

* 9. **Dom. II. d' Avr.** s. Sirio.

10. L. La B. V. di Loreto. s. Giudita.

11. M. s. Damaso pp.

12. M. s. Ginesio.

†

☾ P. Q. a 10 ore e 40 m. notte.

Pioggia, neve, freddo.

13. G. s. Lucia v. m.

14. V. s. Spiridione vese.

†

15. S. s. Ireneo vesc.

†

* 16. **Dom. III. d' Avr.** s. Adelaide.

17. L. s. Lazzaro.

18. M. s. Graziano vesc.

19. M. s. Nemesio m.

Tempora †

20. G. s. Giulio Lib.

☾ L. P. a 57 m. dopo mezzodì.

Pioggia, neve, freddo.

21. V. s. Tommaso ap. *Temp.* †
 22. S. s. Demetrio m. *Temp.* †
 * 23. **Dom.** IV. d' *Avv.* s. Vittorino vesc.
 24. L. s. Adamo ed Eva. *Vigilia di Natale.* †
 * 25. **Mart.** *Natività di nostro Signore.*
 * 26. **Merc.** II. *Festa.* o. Stefano pr. m.
 27. G. s. Giovanni evang.
 C U. Q. a 7 ore e 25 m. *matt.*
Incostante.
 28. V. s. Innocenti mm.
 29. S. s. Tommaso Cant.
 * 30. **Dom.** s. Liberale. s. Davide rè prof.
 31. L. s. Silvestro pp.

Se il tempo lo permette si continua a rompere la terra vuota, a scavare fossi per le nuove piantagioni e per lo scolo dei campi; si recidono le siepi, e dai pioppi e dai salici i rami triennali per uso di pertiche a sostegno delle viti; si piantano le marze (*plantonis*) dei salici; si fanno propagini o rifosse (*raviessis*) di viti.

Negli orti. Si rompe la terra per gli erbaggi di primavera; si rincalzano broccoli, cavolifiori; si coprono con paglia od altro i carciofi, i sedani, i cavoli, le carote etc.

In casa. Si ammazzano i majali.

Sacca

di notizie e di fatti interessanti.

Comparsa di nuovi insetti dannosi all'agricoltura.

Comechè non ne avessimo abbastanza, l'America ci regala due nuovi insetti a rompere il sonno ai poveri agricoltori.

*

La Doriphora decemlineata, conosciuta in America sotto il nome di *Colorado delle patate*.

È uno scarafaggio (*scussòn*), la di cui larva (*viâr o rùe*) voracissima distrugge le piante delle patate. Messosi in America nei sacchi di granoturco sbarcò con essi al Nord dell'Europa, ove incominciò le sue devastazioni nelle piantagioni delle patate.

Questo scarafaggio ha la grandezza del comune scarafaggio di maggio (*scussòn*); il coperto delle ali è giallo-pallido, e sopra ognuna delle due parti del coperto vi sono cinque striscie nere in lunghezza, e quindi in complesso dieci striscie, donde il nome specifico di *decemlineata*.

Ogni femmina depone sotto alle foglie della patata mille e più ova trasparenti di color giallo arancio, dalle quali si sviluppano le larve (*rùis*) di color bruno o rosso-giallo, con la testa nera e i piedi neri. Il primo membro presso la testa è alquanto pallido e di dietro munito di un contorno nero; d' ambe le parti del corpo ha la larva una doppia serie di macchie nere. Quando la larva è cresciuta, essa s' introduce nella terra e si trasforma in crisalide (*bigatt*) dell' egual colore, per ricomparire di nuovo in forma di scarafaggio. Per passare dall' uovo allo stato di scarafaggio occorrono da circa trenta o quaranta giorni; e nel decorso dell' estate si seguono tre o quattro generazioni. Questo insetto e per la sua voracità e per la sua propagazione è assai dannoso, e tanto che in molti distretti dell' America si ha dovuto abbandonare l' impianto delle patate, chè nessun rimedio certo fù finora trovato per distruggerlo.

Lo scarafaggio a tromba, Pungiglione delle prugne (*zèspis*), conosciuto in America col nome di *Curcuglione* o *il Turco*.

È uno scarafaggio piccolo, misura due quinti di millimetro senza il pungiglione; è ruvido, di color bruno, coperto di gibbosità (*bitorzoli*), ed appartiene alla famiglia dei Curculionidi. Si distingue facilmente dagli

altri scarafaggi a pungiglione per i seguenti contrasegni: in mezzo ad ognuno dei suoi due coperti delle ali esso porta una gobba prolungata a guisa di taglio di un coltello, avente l'apparenza d'un pezzo di cera lacca nera; dietro di questa gibbosità vi ha una fascia larga di color giallo d'argilla, la quale nel mezzo è alquanto più o meno bianca.

Le femmine dello scarafaggio forano le frutta più giovani degli alberi fruttiferi e depongono in ognuna un uovo ovale di color bianco perla. In complesso ogni femmina ne depone da 50 a 100 uova nelle seguenti specie di frutta secondo l'ordine, in cui essa dà loro la preferenza: nectarine, prugne e susine, pesche, albicocche, ciliegie, mele, pera, cotogne.

Dall'uovo sorte la larva, un piccolo verme, molle, senza piedi, con testa cornea, che si nutre della polpa verde delle frutta verdi. Le frutta, che contengono il verme non maturano e cadono dall'albero (eccettuata la ciliegia). Allora il verme perfora il terreno e si trasmuta in crisalide (*bigatt*), che poi alla sua volta si trasmuta in insetto perfetto, scarafaggio, che sorte dal terreno. Non trovando esso più delle frutta nocchierose (*di vuèss*), attacca le frutta granellose (*di sèpe*), e mancando pur queste, esso rode la corteccia dei ramicelli giovani e teneri.

Questo insetto comparisce in numero sì strabocchevole da devastare il raccolto delle frutta di intiere contrade.

I rimedi, che s'impiegano in America per combattere questo insetto nocivo, consistono nel raccogliere con tutta diligenza le frutta immature cadute e nel darle a mangiare ai porci; nel ligare attorno agli alberi dei pezzi di corteccia per pigliarlo, essendo che di notte si nasconde volentieri; nello stendere delle lenzuola sotto agli alberi dentro le quali, scuotendo l'albero, vi cade l'insetto, essendo sua abitudine di fare il morto ad ogni più lieve scossa e di lasciarsi andare.

Zucchero dai Cocomeri, volgarmente Angùrie.

L'angùria contiene l'uno per cento di meno zucchero delle barbabietole, le quali forniscono presentemente la maggior parte dello zucchero, che consumiamo. Questo uno per cento di meno è poi largamente compensato dalla meno costosa coltura che l'angùria domanda in confronto della barbabietola. In America si produce già di questo zucchero.

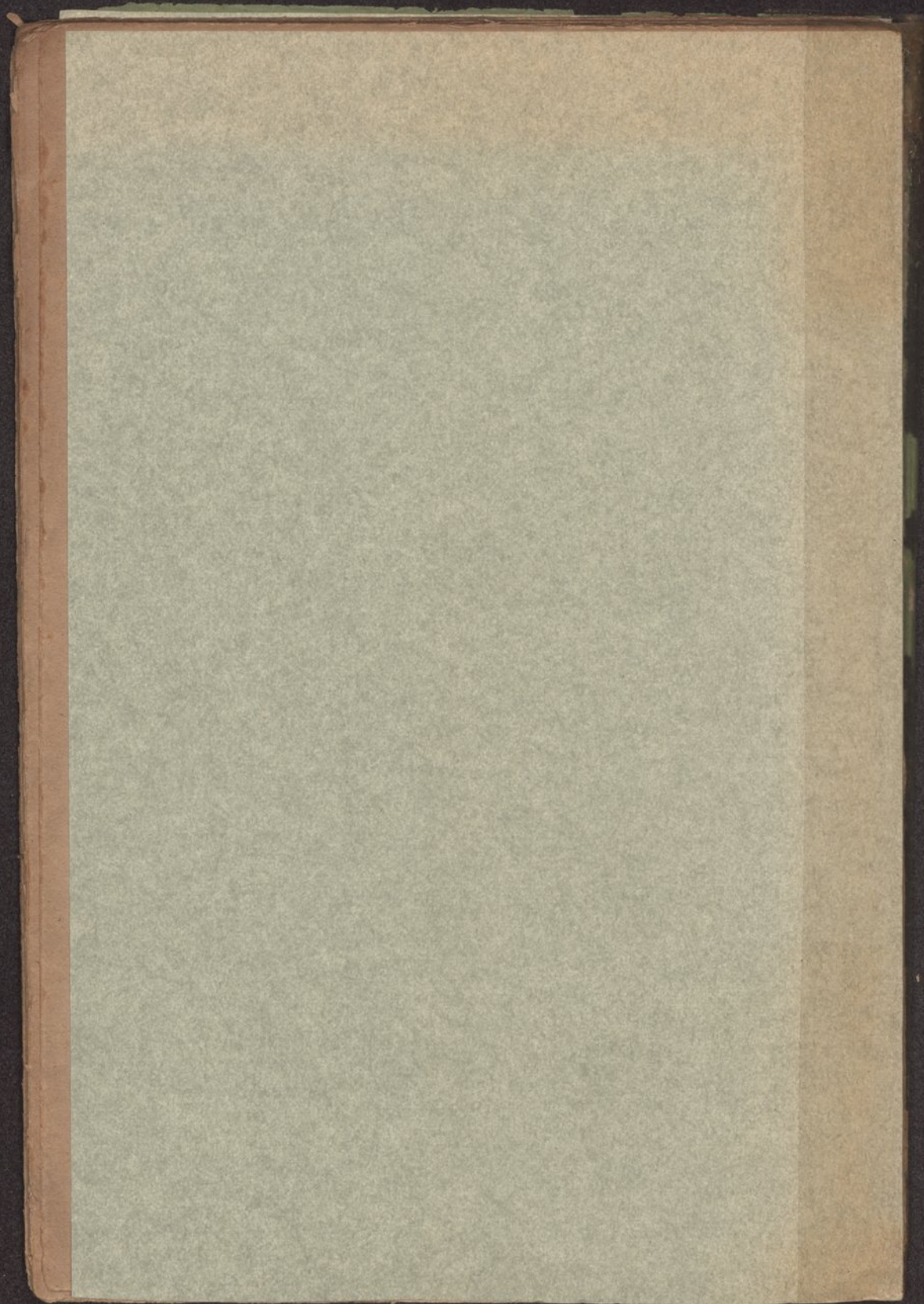
La polenta rossa o con macchie color sangue.

Nel passato Ottobre ha fatto senso fra gli ignoranti e superstiziosi del Padovano il fenomeno della comparsa da un'ora all'altra di macchie rosse sulla polenta di sorgoturco.

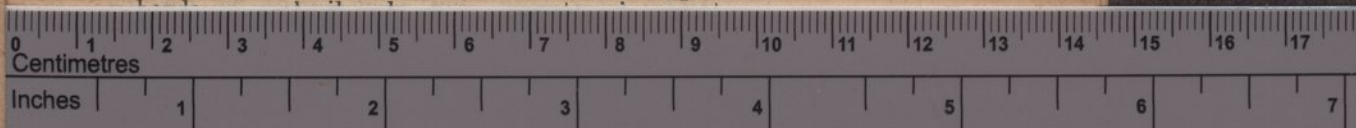
Queste macchie sono costituite da una vegetazione di funghi o di muffe, e precisamente dalla *Palmella prodigiosa* d'un vivacissimo rosso color sangue. Questa crittogama, i di cui germi invisibili nuotano nell'aria, si sviluppa e vive sulla polenta e sul pane fatti da farina di sorgoturco mal maturo. Il quale sorgoturco è nocivo alla salute e produce la pellagra (*mal della spelàe*).

Di queste macchie il *Contadinel* del 1860, *an quint.* a pagina 65 vi ha dato contezza col racconto: *la polente misteriose.*





- D. Contemporaneamente a quelli, che non hanno uva?
- A. No, ma più tardi, subito caduto il fiore, subito che il granello apparisce bene assodato.
- D. Ho veduto molti contadini, coll'idea di giovare all'ingrossamento degli acini (*grans*), a tosare le tirlle col dar giù con la ronca all'orba, come vien viene.
- A. Sicuramente che molti lo fanno; e l'ho fatto pur troppo ancor io fino adesso!
- D. Capisci che questo non va bene, perchè sopra quei pampani, che vengono tagliati e a cui non restano un paio di foglie sopra il grappolo da attirare e da elaborare il succo, l'uva, anzicchè acquistare, vi cresce stentatamente e non raggiunge quello sviluppo, che avrebbe potuto e dovuto toccare. Così operando senza occhio e senza senno, invece di portare vantaggio, si fa danno alla vendemmia.
- E cosa ha detto ancora?
- A. Ha detto che nelle ascelle delle due foglie, lasciate sulle messe (*pâmpui*) spuntate, non tardano a svilupparsi le gemme (*vôî*), che si trovano, e crescere fuori delle femminelle o dei bastardi, i quali pure, quando hanno tre quattro fogliette, conviene smozzare istessamente sopra la seconda foglia, e poi smozzare nella stessa maniera anche gli altri secondi bastardelli, che successivamente si possono presentare sopra il monco bastardo; e tutto questo per dirigere il più che è possibile l'umore nutritivo all'uva.
- D. E ha detto che più tardi, quando comincia a maturare l'uva, bisogna diradare moderatamente le foglie, quando proprio ve ne fossero in troppa ab-



Color chart

Sachverständigen-Zubehör.de

Blue

#C9C9FF
#0000FF

Cyan

#C9E5FC
#0099FF

Green

#759675
#008B00

Yellow

#FFFFC7
#FFFF00

Red

#FFC9C9
#FF0000

Magenta

#FFC9FF
#FF00FF

White

#FFFFFF

Grey

#808080
#808080

Black

#5B5B5B
#000000