

11. 80.

11

Contadi

LUNARIO

per la gioventù agricola

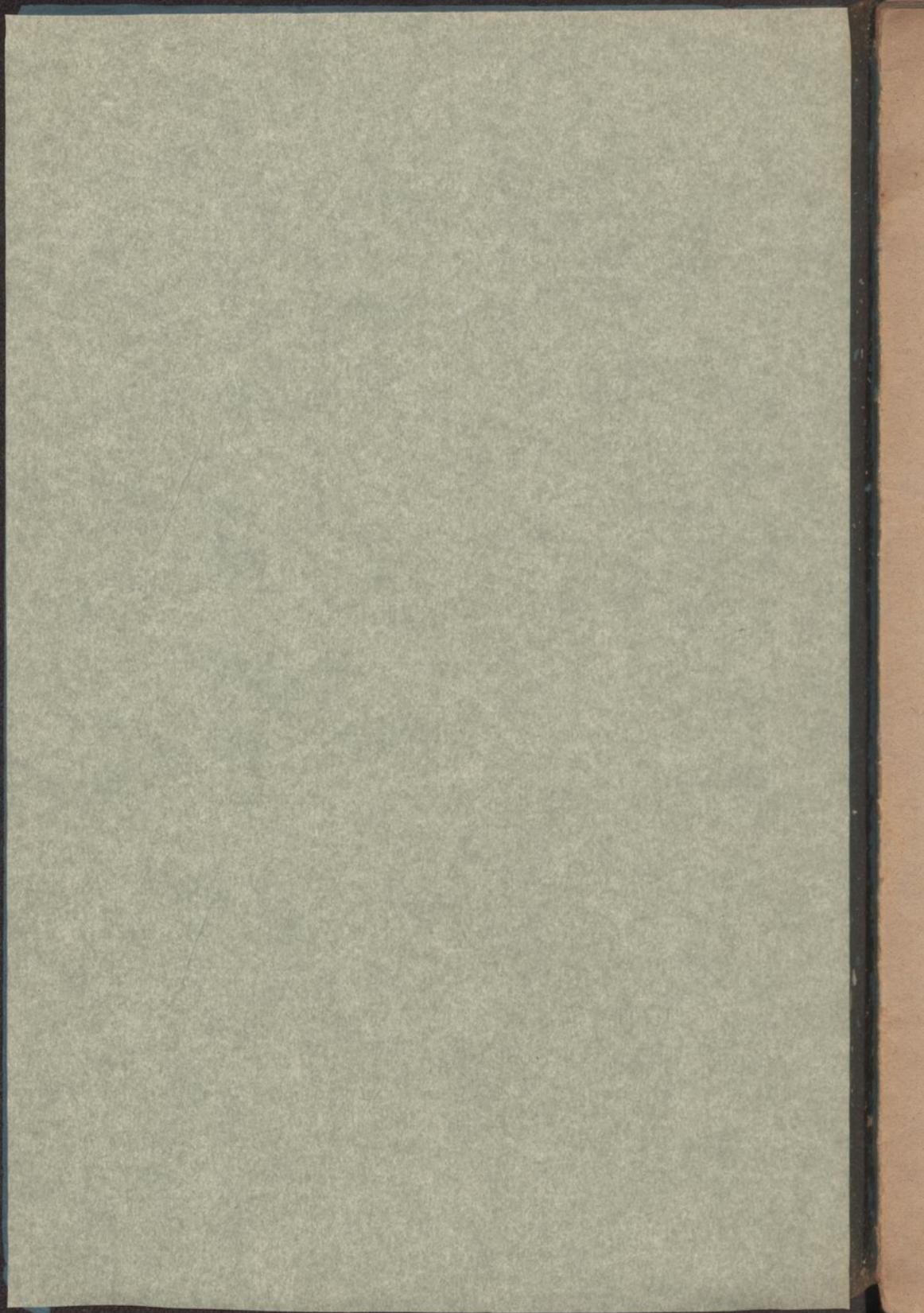
per l'anno comune

1881.
CABINETTO DI LETTURA
PER LA
ASSOCIAZIONE AGRARIA
FRIULANA

ANNO VIGESIMO SESTO.



Gorizia, tip. Seitz.



305150/14

II

Contadinello

LUNARIO

per la gioventù agricola

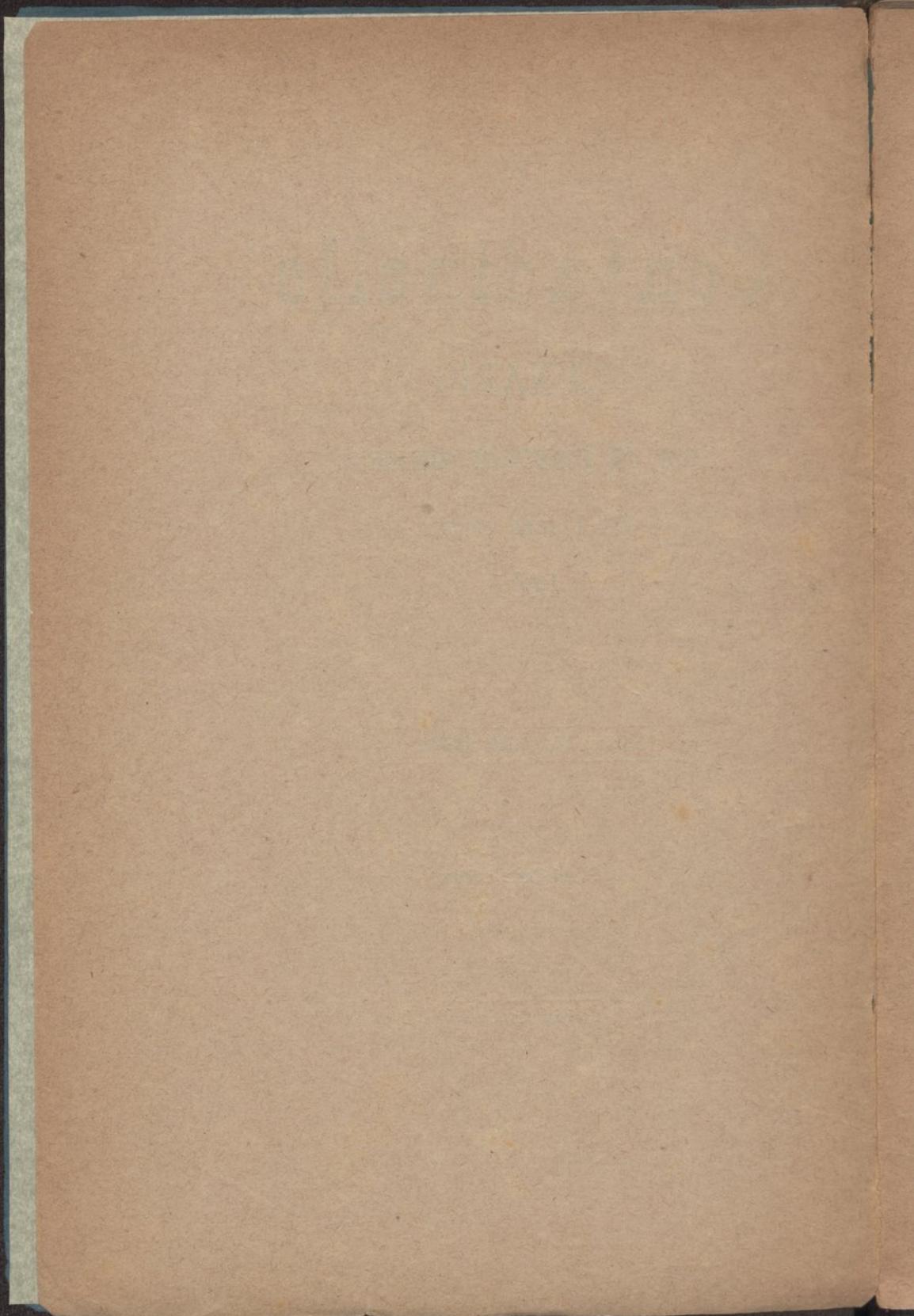
per l' anno comune

1881.

ANNO VIGESIMO SESTO.

G. F. del Torre editore.

Gorizia, tip. Seitz.



Miei cari Contadinelli!

Sicut erat! — pur troppo, amici miei, la è così: anche in questo primo dell'anno non posso venirvi incontro con faccia serena e col cuor contento, mentre nuovi flagelli ci sono piombati addosso, e nuovissimi ci stanno alle porte: abbiamo per l'intensità eccezionale del freddo dell'anno scorso 1879-1880 perduto le viti, quâ la metà, la due terzi e le vecchie tutte tutte — e per finirci poi di scoraggiare si è presentata la temuta fillossera vicina, vicinissima a noi; e chi sa, Dio non voglia, che non si trovi oramai anche presso di noi — e allora? — addio coltivazione delle viti, addio la nostra unica risorsa! — E che farvi? — emigrare forse? — Ancora no. — Dunque? — Darci le mani attorno, cambiare colture, e indispensabile riduzione delle pubbliche imposte, che più non si possono pagare coi redditi attuali delle terre, come lo provano le difficoltà constatate nella riscossione dei progressivamente crescenti arretrati. Qualunque cambiamento peraltro di coltura, che si voglia e si possa introdurre, non ci risarcirà mai quella del vino con i flagelli che vi sono in casa, fra i quali la siccità, che ogni anno più o meno, ma costantemente ci strema i foraggi e i raccolti estivi, senza

contare le altre disgrazie, a cui si spesso da una diecina di anni andiamo soggetti.

Per la siccità si ha procurato d' introdurre l' irrigazione. La società agraria di Gorizia, per secondare i voti di queste popolazioni, e per migliorare le condizioni agricole ed economiche della parte piana di questa provincia, maggiormente bersagliata dalla siccità, ottenne dall' i. r. Governo un vistoso sussidio in danaro, col quale si sono fatti studi per vedere se fosse e fin dove possibile la deviazione di una parte delle acque dell' Isonzo e di quelle del Natisone e del Iudrio, per spanderla all' occorrenza sui campi e sui prati. Il risultato finale di questi studi pur troppo fu negativo alle nostre speranze, perchè, dopo saziati i bisogni degli opifizi, che si trovano alle due sponde dell' Isonzo, e provveduto di acqua il canale per la futura irrigazione dell' agro Monfalconese, acqua non ne avanza che pochissima nelle magre di questo fiume, appunto nell' epoca del bisogno; e perchè il Natisone ed il Iudrio non potrebbero dare che insignificanti quantità di acqua. E qui, amici miei, reputo mio dovere di raccomandare alla vostra memoria il bene, che ha procurato di farci la società agraria di Gorizia coll' attiva cooperazione del di lei presidente Francesco Conte Coronini. Vi sarebbe ancora una via di redenzione per questi paesi, il poter ricevere cioè le acque del canale Ledra dopo coperti i bisogni dell' irrigazione della finitima provincia di Udine. Facciamo voti perchè la società agraria stessa voglia interessare l' i. r. Governo a

intavolare pratiche nel merito presso il Governo italiano per salvare dalla miseria questi paesi. Senza intromissione e senza i soccorsi del Governo, noi non potremo così facilmente risollevarci, chè ci mancano i mezzi, chè ci manca il credito fondiario pel debito, che aggrava il possesso, e pel deprezzamento in cui sono caduti i fondi per le ripetute disgrazie elementari e per le troppo gravose pubbliche imposte.

L'agricoltura fù detta madre delle nazioni; ma qui da noi la si può chiamare una vera guerra, che il povero agricoltore deve di continuo combattere contro una falange numerosa di nemici, che lo assale di fronte, da tergo e dai fianchi. Amici miei! non dobbiamo peraltro deporre le armi: in attesa di ajuti dall' alto e di migliori annate, dobbiamo rimanere fermi al nostro posto e difenderci con ogni nostra possa contro l'invasione di tanti nemici. Non è che con la costanza, col lavoro e col senno che potremo vincere e soddisfare al debito impostoci dal creatore di acquistarci il pane giornaliero per sostenere l'esistenza per tutti quei giorni di dimora in questa valle di lagrime, che ci sono contati.

State fermi e fiduciosi sulla faccia del combattimento, e conservatevi sempre sani.

ROMANS sull' Isonzo

primo del 1881.

*Vostro antico amico
G. F. del Torre.*

Feste mobili.

Il Ss. nome di Gesù	.	.	.	16	Gennajo.
Settuagesima	.	.	.	13	Eebbrajo
Le Ceneri o primo giorno di Quaresima	.	.	.	2	Marzo.
I sette dolori di M. V.	.	.	.	8	Aprile
Pasqua	.	.	.	17	"
Rogazioni	.	.	.	23, 24, 25	Maggio.
Ascensione	.	.	.	26	"
Pentecoste	.	.	.	5	Giugno
Ss. Trinità	.	.	.	12	"
Corpus Domini	.	.	.	16	"
Sacro cuore di Gesù	.	.	.	24	"
Ss. Redentore	.	.	.	17	Luglio
Ss. Nome di Maria	.	.	.	11	Settembre.
Ss. Rosario	.	.	.	2	Ottobre
La festa della Consacrazione delle Chiese	.	.	.	16	"
La prima domenica di Avvento	.	.	.	27	Novembre.

Quattro tempora.

di primavera	.	.	9, 11, 12	Marzo
d'estate	.	.	8, 10, 11	Giugno
d'autunno	.	.	14, 16, 17	Settembre
d'inverno	.	.	21, 23, 24	Dicembre.

Appartenenze dell' anno.

Numero aureo	.	.	.	1.
Epatta	.	.	.	*
Ciclo solare	.	.	.	14.
Lettera domenicale	.	.	.	B.

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

Eclissi.

In questo anno 1881 vi saranno quattro eclissi, due del sole e due della luna. Ma qui presso di noi non sarà visibile che una sola, la seconda della luna, che sarà parziale e che accaderà li 5 Dicembre dalle ore 4 e 33 minuti alle 7 di sera.

N.B. I pronostici del tempo, aggiunti alle fasi (ponz) della luna, non è farina del mio sacco, ma 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 indizi e di proverbii, da cui potranno desumere o la probabile stabilità o il probabile prossimo mutamento del tempo.

Fiere e Mercati.

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

Bucova, 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 — *Comensul Carso*, 20 Marzo, 24 Aprile, 22 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 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. Audrea per 15 giorni, e mercato mensile di animali il secondo e l'ultimo giovedì di ogni mese — *Gradisca*, 20 Gennaio, 26 Febbrajo, 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 Gennajo, 1 Maggio, 30 Giugno, Novembre S. Elisabetta.

Medea, 13 Giugno — *Mariano* 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 il 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 20 Gennajo, 4 al 7 Febbrajo, 16 e 17 Marzo, dal 22 al 25 Aprile, 30 Maggio e 1 Giugno, dal 5 al 20 d'Agosto, 21 e 22 Settembre, 15 al 29 Novembre e 21 e 22 Dicembre.

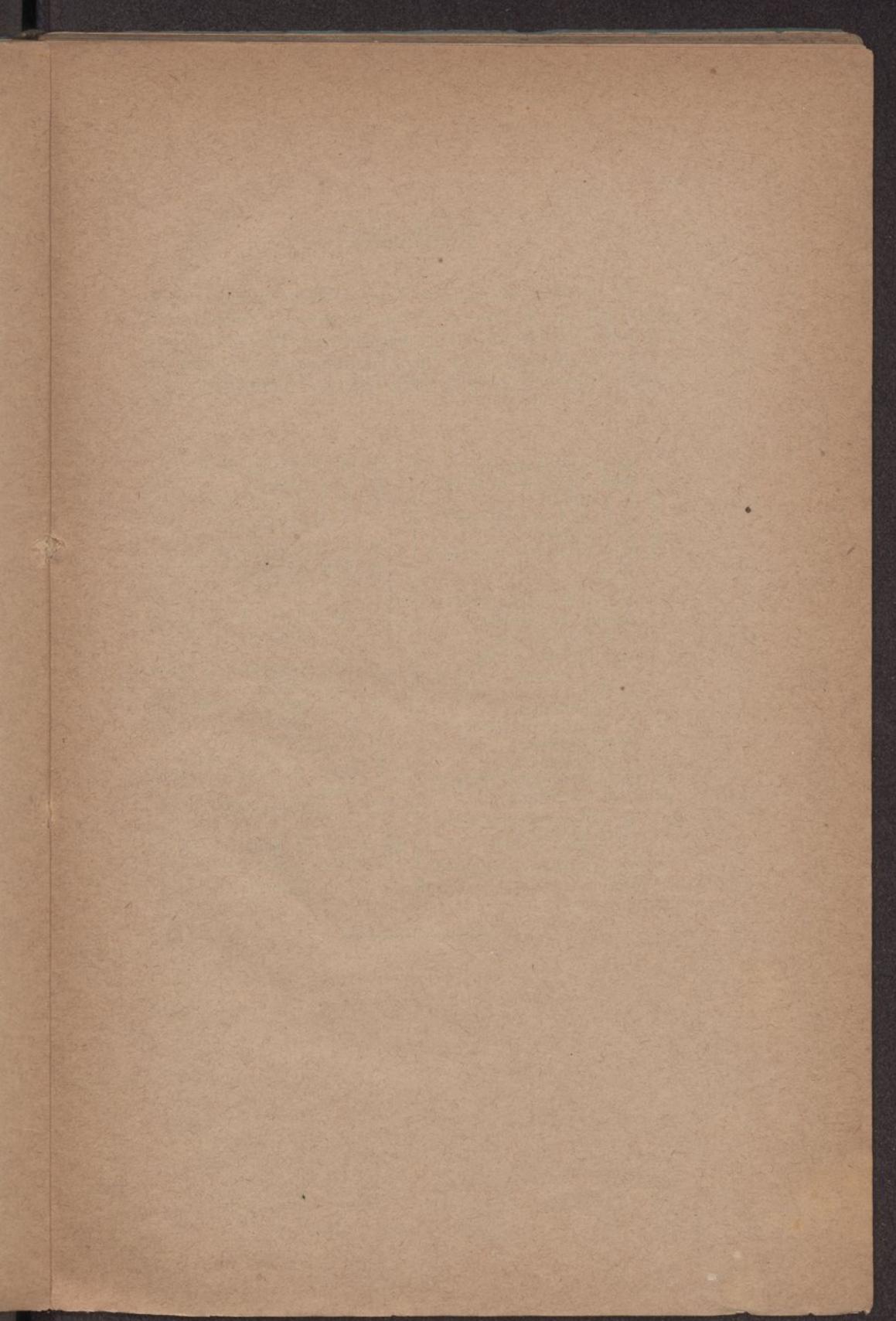
Vipacco, l'ultimo lunedì di Carnovale, il primo martedì dopo Pasqua, il primo lunedì di Settembre, 29 Ottobre — *Villacco*, lunedì dopo l'Epifania e il martedì dopo S. Lorenzo.

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

Gennajo.

Il sole leva al primo a 7 ore e 44 m. tramonta a 4 ore e 24 m. — Il giorno cresce in questo mese di $59\frac{1}{2}$ 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' asciuto e col freddo. I venti dominanti sono la Bora (NE) e il Tramontano (N.)

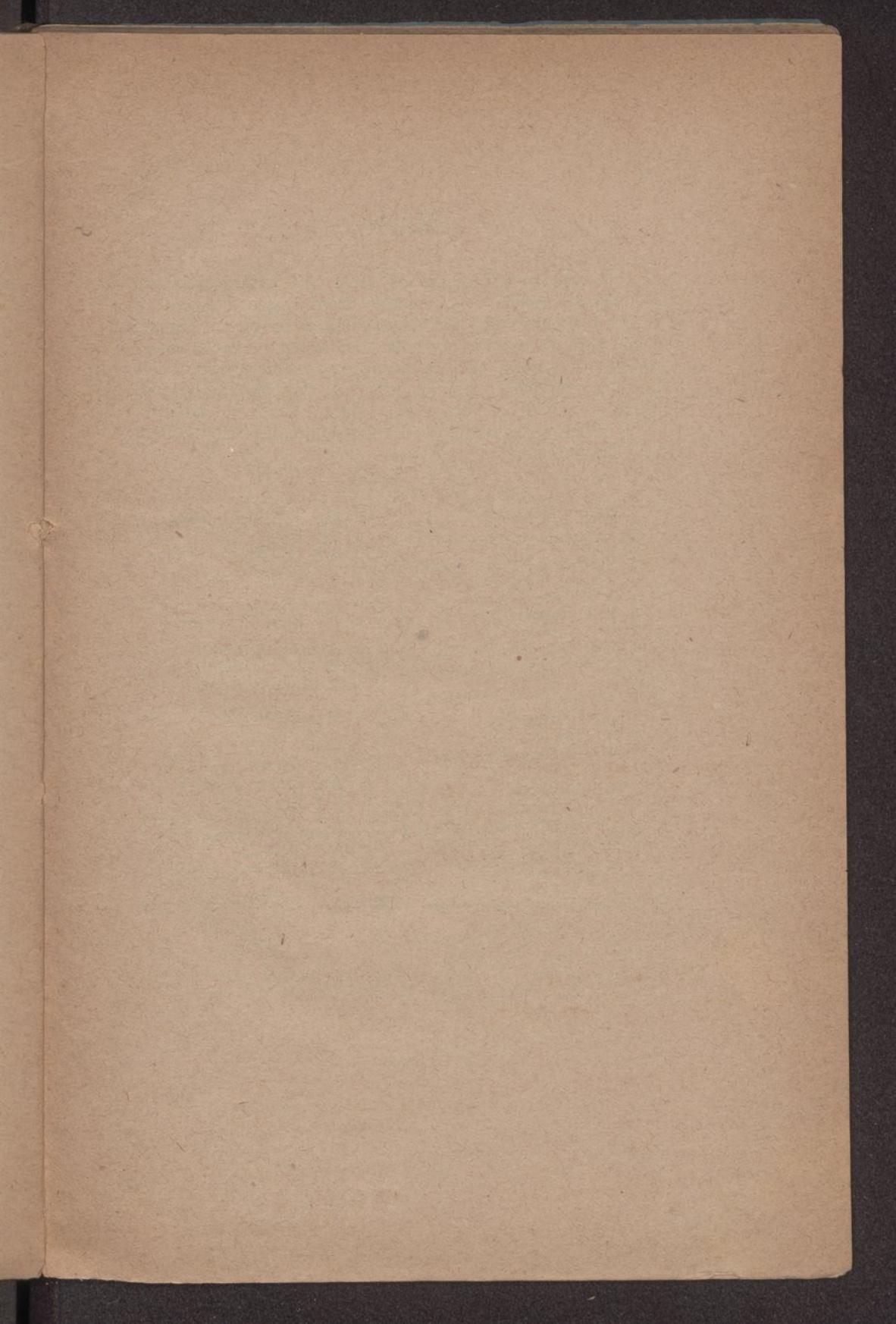
- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> * 1. Sabato. <i>La Circoncisione.</i> * 2. Dom. s. Macario ab. 3. L. s. Genovefa verg. 4. M. s. Tito vesc. 5. M. s. Telesforo pp. m. * 6. Giov. <i>L' Epif. del Signore.</i> 7. V. s. Luciano. s. Arturo. <p>○ P. Q. a 9 o. e 15. m. matt.
Variabile, e poi pioggia o neve</p> <ul style="list-style-type: none"> 8. S. s. Severino vesc. * 9. Dom. I. di Ep. s. Marzia-
na v. m. 10. L. s. Paolo I. erem. 11. M. s. Ignazio pp. m. 12. M. s. Ernesto ab. 13. G. s. Leonzio vesc, conf. 14. V. s. Felice mart. 15. S. s. Mauro ab. <p>○ L. P. a 39 m. d. mezzogior.
Pioggia o neve con freddo.</p> <ul style="list-style-type: none"> * 16. Dom. II. di Ep. <i>Ss. nome
di Gesù.</i> s. Marcello pp. m. 17. L. s. Antonio ab. | <ul style="list-style-type: none"> 18. M. s. Augusto. 19. M. s. Canuto rè. 20. G. ss. Fabiano e Sebast. <p style="text-align: center;"><i>Sole in Acquario.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 21. V. s. Agnese 22. S. s. Vincenzo, s. Anastasia * 23. Dom. III. d. Ep. Lo sposa-
lizio di M. V. <p>○ U. Q. a 9 ore e 53 m. matt.
Pioggia o neve.</p> <ul style="list-style-type: none"> 24. L. s. Timoteo vesc. 25. M. La Convers. di s. Paolo 26. M. s. Policarpo vesc. 27. G. s. Giov. Crisost. dott. 28. V. s. Cirillo vesc. 29. S. s. Francesco di Sales. * 30. Dom. IV. d. E. Martina v. m. <p>○ L. N. di Gennajo a 1 ora
e 54 m. matt.</p> <p style="text-align: center;">Freddo.</p> <p>31. L. La traslaz. di s. Marco.</p> |
|--|--|



Febbrajo.

Il sole leva al primo a 7 ore e $24\frac{1}{2}$ minuti, e tramonta a 5 ore 4 min. — In questo mese il giorno cresce di 1 ora e 22 minuti. — Si notano circa 13 giorni sereni — Per la campagna non è desiderabile un bel febbrajo. — I venti dominanti sono la Bora (NE) e il Tramontano (N.)

- | | |
|--|--|
| 1. Mart. s. Ignazio vesc. | 16. M. s. Giuliana v. m. |
| * 2. Merc. La Purif. di M. V. | 17. G. s. Costanza |
| 3. G. s. Biagio | 18. V. s. Simeone vesc. |
| 4. V. s. Andrea Cors vesc. | <i>Sole in pesci.</i> |
| 5. S. s. Agata | 19. S. s. Corrado conf. |
| * 6. Dom. V. d. Ep. s. Dorotea v. m. | * 20. Dom. Sessay. s. Leone vesc. |
| ○ P. Q. a 2 ore matt.
Freddo e torbido. | 21. L. s. Eleonora. |
| 7. L. s. Romoaldo ab. | ○ U. Q. a 8 ore. 36 m. notte.
Pioggia. |
| 8. M. s. Giovanni di M. | 22. M. La catedra di s. Pietro in Antiochia. |
| 9. M. s. Apolonia v. m. s. Paolino | 23. M. s. Margherita da Cart. |
| 10. G. s. Scolastica v. | 24. G. s. Mattia ap, |
| 11. V. I sette fondatori dei servi di Maria | 25. V. s. Fortunato |
| 12. S. s. Gaudenzio | 26. S. s. Alessandro ab. |
| * 13. Dom. Settuag. s. Vosca v. m. | * 27. Dom. Quinquages. s. Leonardo. |
| 14. L. s. Valentino pr. | 28. L. s. Romano ab. |
| ○ L. P. a 38 m. dopo mezzogiorno.
Pioggia fredda. | ○ L. N. di Febb. a 38 m.
dopo mezzogiorno
Pioggia. |
| 15. M. s. Faustino, s. Giovita mm. | |



Marzo.

Il sole leva al primo a 6 ore e $40\frac{1}{2}$ min. e tramonta a 5 ore 45 minuti. — In questo mese cresce il giorno di 1 ora e 40 minuti. — 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 desiderare che Marzo tenda all' asciutto. — È il mese del vento. — I venti dominanti sono la Bora e il Tramontano.

1. Mart. s. Albino.

Ultimo giorno di Carnovale.

2. M. *Primo giorno di quaresima.* s. Simplizio pp. †
 3. G. s. Cunegonda imp.
 4. V. s. Casimiro rè †
 5. S. s. Eusebio †
 * 6. Dom. I. di Q. s. Ermolao
 7. L. s. Tomaso d'aquino

○ P. Q. a 9 ore 8 m. notte.
 Pioggia.

8. M. s. Giov. di Dio.
 9. M. s. Francesca Rom.
 Temp. †
 10. G. I 40 martiri.
 11. V. s. Costantino Temp. †
 12. S. s. Gregor. M. pp. Temp. †
 * 13. Dom. II. di Q. s. Eufrasia
 14. L. s. Matilde reg.
 15. M. s. Eduardo

○ L.P. a 11 ore e 42 m. notte.
 Bello.

16. M. Ss. Ilario e Canz. mm. †
 17. G. s. Patrizio v
 18. V. s. Policarpo †

* 19. Sab. s. Giuseppe sposo di M. V. †

* 20. Dom. III. di Q. s. Niceta

*Sole in Ariete.**Principio della Primavera a 29 minuti dopo mezzo giorno*

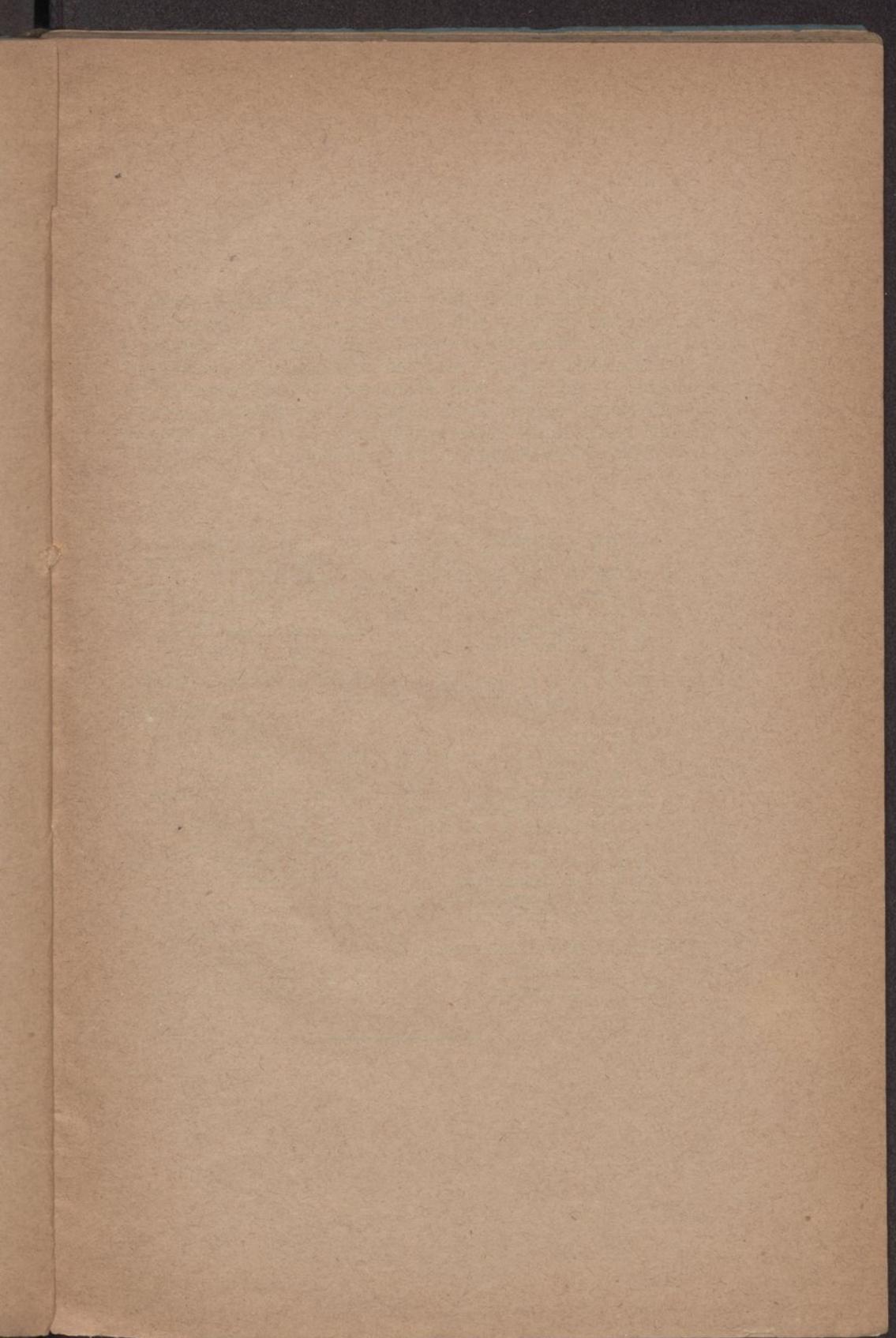
21. L. s. Benedetto.
 22. M. s. Benvenuto.
 23. M. s. Giulio I. pp. †

○ U. Q. a 4 ore e 35 m. matt.
 Pioggia.

24. G. s. Gabriele arc.
 * 25. Ven. *L'ann. di M. V.* †
 26. S. s. Emanuele †
 * 27. Dom. IV. di Q. *detta delle anime.* s. Verginia
 28 L. s. Angelica.
 29. M. s. Quirino

○ L. N. di Marzo a 11 ore e 38 m. notte.
 Bello.

30. M. s. Amos prof. †
 31. G. s. Teodoro vesc.



Aprile.

Il sole leva al primo a 5 ore e 42 minuti, e tramonta a 6 ore e 26 $\frac{1}{2}$ minuti. — Il giorno cresce in questo mese di un 1 ora e 32 $\frac{1}{2}$ minuti. — Si notano circa 12 giorni sereni. Per ordinario tende all' umido, e tale è da desiderare. — Che tardi pure lo sviluppo della Campagna. Sono da temersi le notti serene e fredde. — Se Marzo fu asciutto, pel solito Aprile corre piovigginoso. — I venti dominanti sono lo Scirocco (SE) e Borino (NNO).

- | | |
|---|---|
| 1. Ven. s. Teodora. s. Ugo † | 16. S. s. s. Massimo † |
| 2. S. s. Francesco di Paola † | * 17. Dom. <i>Pasqua di Risurr.</i> s. Liberale. |
| * 3. Dom. V. di Q <i>detta di Passione.</i> s. Ricardo. | * 18. Lun. <i>II. festa.</i> s. Apollonio |
| 4. L. s. Isidoro | 19. M. s. Crescenzo |
| 5. M. s. Pancrazio | 20. M. s. Vincenzo Fer. |
| 6. M. s. Sisto I. pp. † | <i>Sole in Toro.</i> |
| ○ P. Q. a 5 ore sera.
Bello. | 21. G. s. Anselmo. s. Silvio. |
| 7. G. s. Ermano. | ○ U. Q. a 10 o. e 43 m. matt.
Pioggia |
| 8. V. <i>I sette dolori di M. V.</i>
s. Dionisio vesc. † | 22. V. ss. Sotero e Cajo |
| 9. S. s. Procro | 23. S. s. Giorgio cav. |
| * 10. Dom. VI. di Q <i>delle Palme</i>
<i>o dell' Olivo.</i> s. Ezechiele prof. | * 24. Dom. I. d. P. <i>L' Ottava.</i> s. Fedele m. |
| 11. L. s. s. Giov. erem. | 25. L. s. Marco Evang. |
| 12. M. s. s. Zenone vesc. | 26. M. s. Cleto pp. m. |
| 13. M. s. s. Ermenegildo ab. † | 27. M. ss. Pellegrino e Lazzaro |
| 14. G. s. s. Tiburzio m. | 28. G. s. Vitale |
| ○ L. P. a 55 m. dopo mezzogi.
Pioggia. | ○ L. N. di Aprile a 11 ore
e 30 m. matt.
Pioggia. |
| 15. V. s. s. Anastasio. † | 29. V. s. Pietro m. |
| | 30. S. s. Caterina da Siena. |

Maggio.

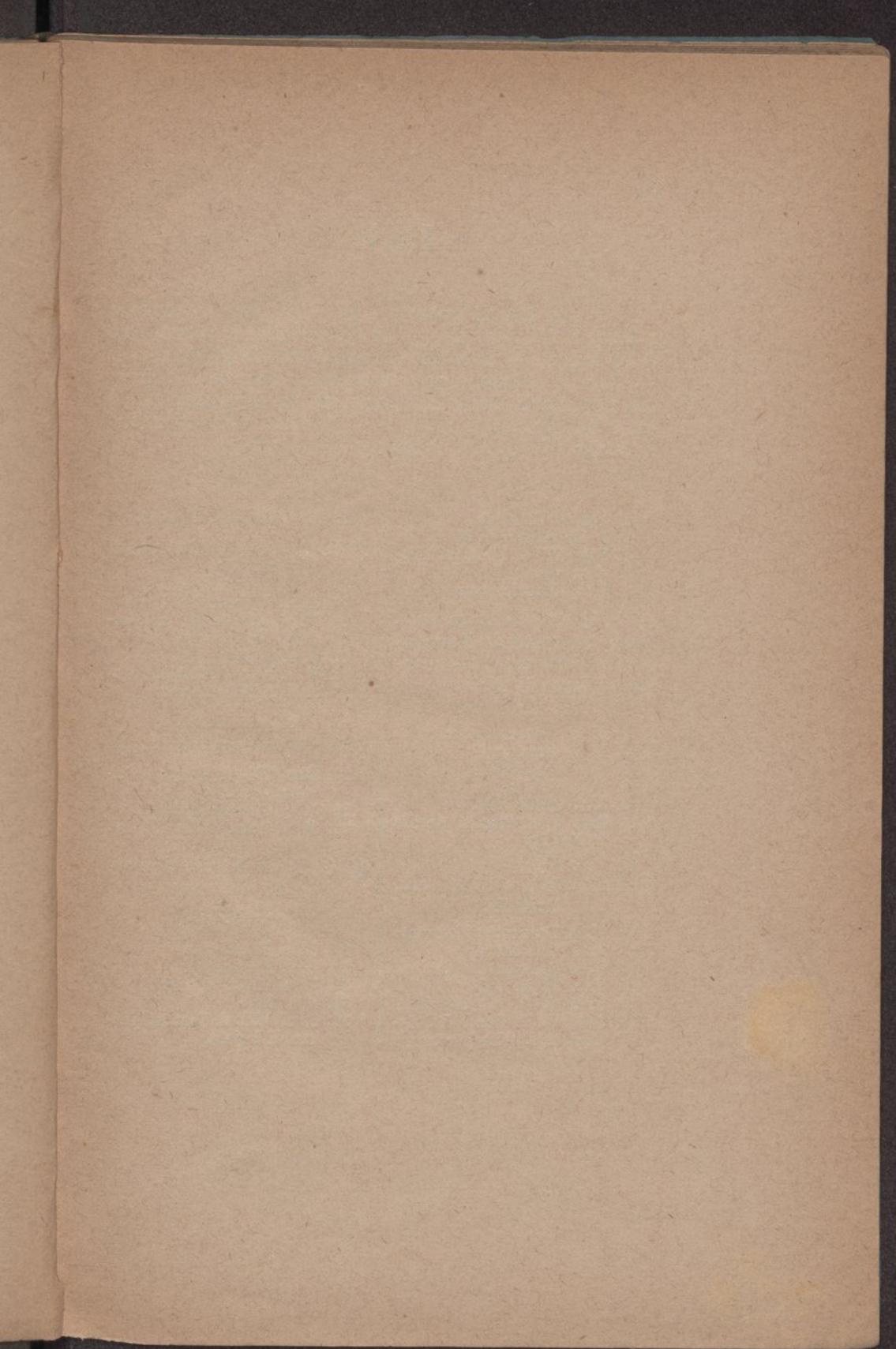
Il sole leva al primo a 4 ore e 49 minuti. e tramonta a 7 ore e 6 minuti. — In questo mese cresce il giorno di 1 ora e 9 $\frac{1}{2}$ min. — Ordinariamente si notano 15 giorni sereni. — Buona la pioggia sciroccale onde si squagli la neve dei monti — Principiano i temporali con lampi e tuoni. — Per la 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 squagliandosi 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 deve venire sottratta dall'aria nella seguente primavera. — Se aprile fù asciutto, quasi certo sarà Maggio piovoso. — I venti dominanti sono il Levante e il Mezzodi.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> * 1. Dom. II. d. P. s. Filippo e Giacomo 2. L. s. Anastasio vesc 3. M. Invenz. della s. Croce. 4. M. s. Flor. s. Monaca. 5. G. s. Gotardo. s. Pio 6. V. s. Giov. in Laterano. <p>○ P. Q. a 11 o. e 50 m. matt.
Pioggia.</p> <ul style="list-style-type: none"> 7. S. s. Stanislao vesc. * 8. Dom. III. d. P. Appar. di s. Michele arc. 9. L. s. Gregorio. 10. M. s. Antonio vesc. 11. M. s. Mamerto. s. Illumin. 12. G. s. Nereo e Comp. mm. 13. V. s. Servato vesc. <p>○ L. P. a 11 o. e 29 m. notte.
Bello.</p> <ul style="list-style-type: none"> 14. S. s. Bonifazio. * 15. Dom. s. Sofia 16. L. s. Giov. Nepom. 17. M. s. Pasquale Baylon. | <ul style="list-style-type: none"> 18. M. s. Venanzio 19. G. s. Pietro Celestino. 20. V. s. Benardino da S. <p>○ U. Q. a 4 o. e 12 m. sera.
Bello.</p> <p style="text-align: center;"><i>Sole in Gemini.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 21. S. s. Valerio. * 22. Dom. V. d. P. s. Ubaldo. s. Giulia. 23. L. s. Desiderio Rogaz. 24. M. s. Servolo Rogaz. 25. M. s. Urbano pp. Rogaz. * 26. Giov. L'Ascensione di N. S. s. Filippo Neri. 27. V. s. Maddalena dei Pazzi. 28. S. s. Guglielmo. <p>○ L. N. di Maggio a 41 m. mattina.
Bello.</p> <ul style="list-style-type: none"> * 29. Dom. VI. d. P. s. Massimo v. 30. L. s. Ferdinando rè. 31. M. s. Canziano. s. Angiola. |
|---|---|

Giugno.

Il sole leva al primo a 4 ore e $14\frac{1}{2}$ min. e tramonta a 7 ore e 41 min. — Il giorno cresce in questo mese di $15\frac{1}{2}$ min. 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, che 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. Merc s. Secondo m. | 17. V. s. Laura. s. Adolfo. |
| 2. G. s. Eugenio | 18. S. s. Proto, s. Marcell. mm. |
| 3. V. s. Clotilde reg. | ○ U. Q. a 10 o. e 24 m. notte. |
| 4. S. s. Quirino † | Bello. |
| * 5. Dom . <i>Pentecoste</i> . s. Giov.
Salomoni. | * 19. Dom . II. d. Pent. s. Nazario
20 L. s. Silvestro |
| ○ P. Q. a 4 o. e 25 m. matt.
Pioggia. | 21. M. s. Luigi Gonzaga. |
| * 6. Lun . II. <i>Festa</i> . s. Beltrame | <i>Sole in Cancro.</i> |
| 7. M. s. Lucrezia | <i>Principio dell'estate a 8 ore e
34 m. matt.</i> |
| 8. M. s. Vittorino v. <i>Temp</i> † | 22 M. s. Nicea vesc. di Aquileja |
| 9. G. s. Primo, s. Feliciano
mm. | 23 G. s. Geltrude |
| 10. V. s. Margherita r. <i>Temp</i> † | 24. V. <i>Sacro Cuore di Gesù</i> La
Natività di s. Giov. Batt. |
| 11. S. s. Barnaba <i>Temp.</i> † | 25. S. s. Prospero. |
| * 12. Dom I d. P. <i>Ss. Trinità</i> .
s. Giov. da san' Secondo | * 26. Dom . III d. Pent. s. Giov.
e Paolo. |
| ○ L. P. a 8 ore e 2 m. matt.
Variabile. | ○ L. N. di Giugno a 3 ore
e 9 m. sera.
Variabile. |
| 13. L. s. Antonio da Padova. | 27. L. s. Ladislao rè. |
| 14. M. s. Basilio vesc. | 28. M. s. Leone II. pp. † |
| 15. M. s. Vito e Modesto | * 29. Merc . S. Pietro e Paolo ap. |
| * 16. Giov . <i>Corpus Domini</i> . s.
Aureliano. | 30. G. Commem. di s. Paolo. |



Luglio.

Il sole leva al primo a 4 ore e $14\frac{1}{2}$ min. e tramonta a 7 ore e $52\frac{1}{2}$ minuti. — 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) e il Ponente.

- | | |
|---|---|
| <p>1. Ven. s. Teobaldo
 2. S. La visitaz. di M. V.
 * 3. Dom. IV d. Pent. s. Elio-
 doro vesc.
 4. L. s. Uldarico vesc.</p> <p>○ P. Q. a 6 o. e 22 m. sera.
 Bello, se vento di Tramontana o di Ponente; — piog-
 gia, se vento di Mezeogiorno
 o di Libeccio.</p> <p>5. M. s. Filomena v. m.
 6. M. s. Isaias prof.
 7. G. s. Ildebaldo
 8. V. s. Chiliano
 9. S. s. Cirillo vesc.
 * 10. Dom. V. d. Pent. s. Amalia
 s. Felicita
 11. L. s. Pio I. pp.</p> <p>○ L. P. a 3 o. e 19 m. sera.
 Variabile.</p> <p>12. M. s. Ermacora e Fortunato
 13. M. s. Anacleto pp.
 14. G. s. Bonaventura dott.
 15. V. s. Enrico imp.
 16. S. La B. V. del Carmine
 * 17. Dom. VI. d. Pent. Ss. Re-
 dentore s. Alessio conf</p> | <p>18. L. s. Camillo de' Lelis.
 ○ U. Q. a 6 o. e 39 m. matt.
 Pioggia.</p> <p>19. M. s. Vincenzo di Paola
 20. M. s. Margherita, s. Giro-
 lamo Emil.
 21. G. s. Daniele prof.
 22. V. s. Maria Maddalena pen.
 23. S. s. Apollinare vesc.</p> <p><i>Sole in Leone.</i>
 <i>Principio dei giorni canicolari.</i></p> <p>* 24. Dom. VII. d. Pent. s. Cri-
 stina v. m.
 25. L. s. Giacomo ap.
 26. M. s. Anna madre di M. V.</p> <p>○ L. N. di Luglio, a 6 ore
 e 25 m. matt.
 Pioggia.</p> <p>27. M. s. Pantaleone
 28. G. s. Nazario m.
 29. V. s. Marta v. m.
 30. S. s. Rufo
 * 31. Dom. VIII. d. Pent. s. Ignazio di Lojola.</p> |
|---|---|

a
a
i.
-
ù
0

t.

o-

n.

i-

7.
e

i-

Agosto.

Il sole leva al primo a 4 ore e 43 minuti, e tramonta a 7 ore e 28 minuti. — In questo mese il giorno cala di 1 ora e 29 min. — Ordinariamente vi sono circa 20 giorni sereni. — Caldo con temporali nelle prime ore pomeridiane. — Vi dominano i venti di NNE o Borino e di SE o Scirocco.

1. **Lun.** s. Pietro in carcere.

2. M. Perdono d' Assisi
s. Alfonso

3. M. Invenz. del corpo di s.
Stefano pr. m.

○ P. Q. a 5 o. e 48 m. matt.
Pioggia.

4. G. s. Domenico conf.

5. V. La B. V. della neve

6. S. La trasfigur. del Signore

* 7. **Dom.** IX. d. Pent. s. Gaetano
da T. conf.

8. L. s. Ciriano.

9. M. s. Fermo, s. Romano.

㉙ L. P. a 10 o. e 12 m. notte.
Bello.

10. M. s. Lorenzo lev. m.

11. G. s. Tiburzio, s. Susana

12. V. s. Cniara verg.

13. S. s. Ippolito, s. Cassia-
no mm. †

* 14. **Dom.** X. d. Pent. s. Euse-
bio conf.

* 15. **Lun.** L' Assunz. di M. V.

16. M. s. Rocco conf.

○ U. Q. a 6 ore e 3 m. sera.
Bello, se vento di Tramontana o di Ponente — e piog-
gia se vento di mezzogiorno
o di Libeccio.

17. M. s. Liberato m.

18. G. s. Elena imp.

19. V. s. Lodovico, s. Federico

20. S. s. Bernardo ab.

* 21. **Dom.** XI. d. Pent. s. Donato

22. L. s. Timoteo

23. M. s. Filippo Benizio conf.

24. M. s. Bartolommeo ap.

㉙ L. N. d' Agosto a 9 ore
e 51 m. notte.
Variabile

25. G. s. Lodovico rè.

Sole in Vergine.
Fine dei giorni canicolari.

26. V. s. Zeffirino pp. m.

27. S. s. Giuseppe Calassanzio

* 28. **Dom.** XII. d. Pent. s. A-
gostino vesc.

29. L. La decol. di s. Giov. Batt.

30. M. s. Rosa da Lima

31. M. s. Raimondo

a
la
0
di

a.
-
-
0

0
0
f.
e

0
-

Settembre.

Il sole leva al primo a 5 ore e $21\frac{1}{2}$ min. e tramonta a 6 ore e $37\frac{1}{2}$ minuti. — In questo mese il giorno cala di un ora e $35\frac{1}{2}$ minuti. — 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 Borra sono i venti dominanti.

1. **Giov.** s. Egidio ab.

○ P. Q. a 3 o. e 8 m. sera.
Variabile.

2. V. s. Stefano rè
3. S. s. Eufemia.

* 4 **Dom.** XIII. d. Pent. s. Rosalia.

5. L. s. Osvaldo
6. M. s. Daniele prof.
7. M. s. Regina v. m.

* 8. **Giov.** La Natività di M. V.

㉙ L. P. a 5 o. e 45 m. matt.
Pioggia.

9. V. s. Gregorio, s. Giacinto.
10. S. Nicolò da T.

* 11. **Dom.** XIV. d. Pent. *Ss. nome di Maria*, s. Grione v.

12. L. s. Guido
13. M. s. Venerio.
14. M. l'esaltaz. della s. Croce
15. G. s. Ruggiero, s. Nicomede

○ U. Q. a 9 o. e 7 m. matt.
Variabile.

16. V. s. Cornelio, s. Cipriano
17. S. s. Ildegarda.

* 18. **Dom.** XV. d. Pent. s. Tommaso da V.

19. L. s. Gennaro vesc.
20. M. s. Eustachio m.

21. M. s. Matteo ap. ev. *Temp.* †
22. G. s. Maurizio

Sole in Libra.

Principio dell' Autunno a 10 ore
e 55 m. notte.

23. V. S. Leone pp. *Temp.* †

㉙ L. N. di Settembre a 1 ora dopo mezzogiorno
Pioggia.

24. S. La B. V. della mercede
s. Ruperto *Temp.* †

* 25. **Dom.** XVI. d. Pent. s. Gerardo.

26. L. s. Giustiniano
27. M. s. Cosma e Damiano
fratelli m.

28. M. s. Venceslao rè
29. G. s. Michele arcang.
30. V. s. Girolamo pr.

○ P. Q. a 10 o. e 54 m. notte.
Bello.

ta
la
ni
il
co

m-

†

re

†
1

de
†
e-

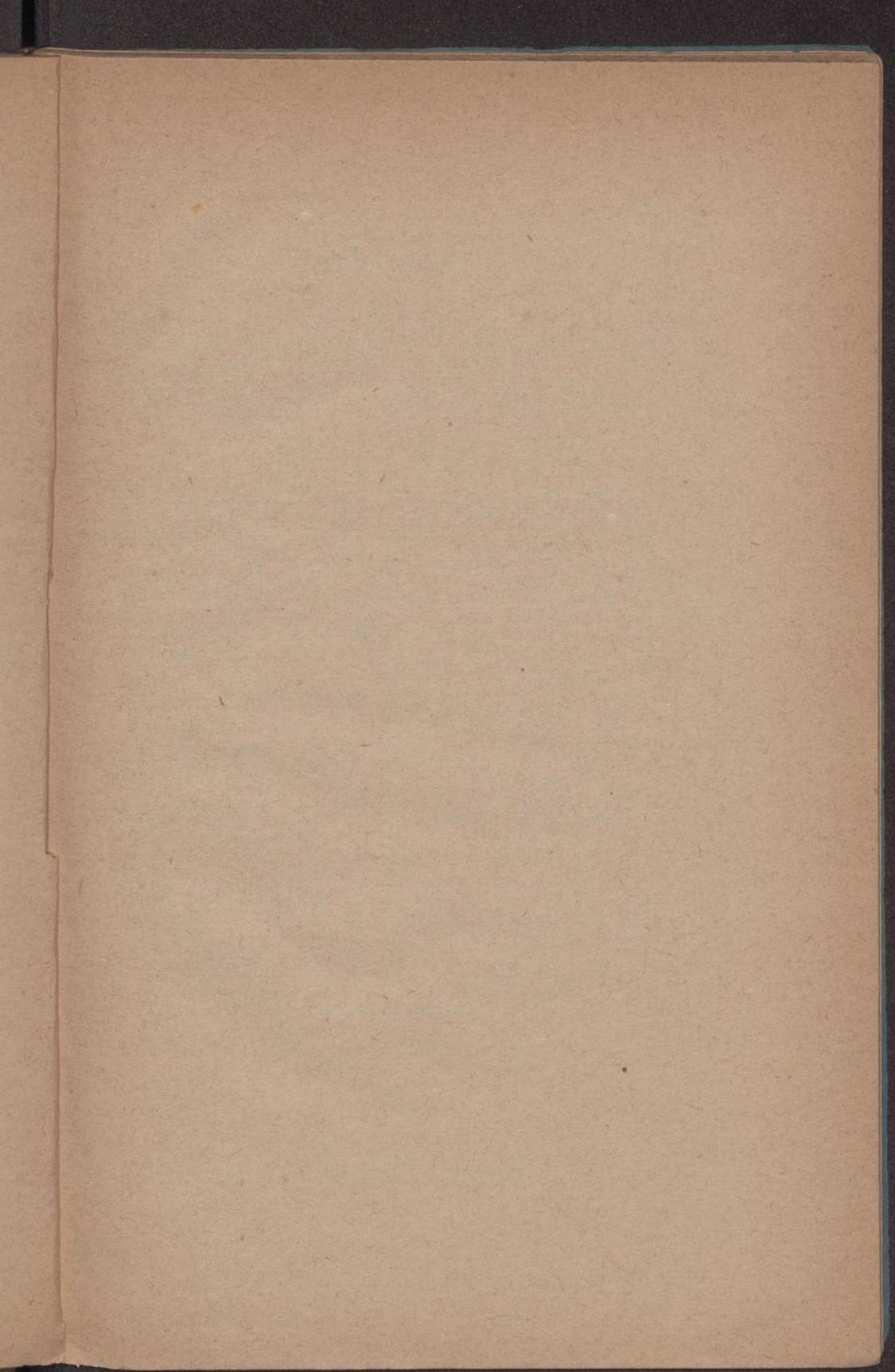
no

e.

Ottobre.

Il sole leva al primo a 5 ore e 59 min. e tramonta a 5 ore e 39 $\frac{1}{2}$ minuti. In questo mese il giorno cala di 1 ora e 37 minuti. — Ordinariamente si notano da circa 15 giorni sereni. — I venti dominanti sono il SE o scirocco e il NE o Bora.

- | | |
|---|--|
| <p>1. Sab. S. Romigio vesc.
 [*] 2. Dom. XVII. d. Pent. <i>Festa del Ss. Rosario</i> s. Teofilo
 3. L. s. Candido m.
 4. M. s. Francesco d' Assisi.
 5. M. s. Placido e soc. mm.
 6. G. s. Brunone conf.
 7. V. Giustina m.</p> <p>② L. P. a 3 ore e 5 m. dopo mezzogiorno
 Variabile</p> <p>8. S. s. Brigida v. m.
 [*] 9. Dom. XVIII d. Pent. s. Dionisio
 10. L. s. Gerone e comp. mm.
 11. M. s. Germano vesc.
 12. M. s. Massimiliano vesc.
 13. G. s. Eduardo rè.
 14. V. s. Calisto pp.
 15. S. s. Teresa di Gesù verg.</p> <p>© U. Q. a 3 o. e 32 m. matt.
 Pioggia fredda.</p> <p>* 16. Dom. XIX. d. Pent. <i>Festa della Consacraz. delle chiese</i> s. Gallo ab.</p> | <p>17. L. s. Edvige reg.
 18. M. s. Luca evang.
 19. M. s. Pietro d' Alcantara
 20. G. s. Irene v. m.
 21. V. s. Orsola e comp. vv. mm.
 22. S. s. Vereconda
 [*] 23. Dom. XX. d. Pent. s. Severino</p> <p><i>Sole in Scorpione.</i></p> <p>② L. N. di Ottobre a 3 ore e 37 m. matt.
 Pioggia fredda.</p> <p>24. L. s. Felice
 25. M. s. Rafaële arc.
 26. M. s. s. Crispino
 27. G. s. Sabina verg.
 28. V. s. Simone e Giuda ap.
 29. S. s. Narciso vesc.
 * 30. Dom. XXI. d. Pentecoste s. Claudio.</p> <p>© P. Q. a 5 o. e 53 m. matt.
 Pioggia fredda.</p> <p>31. L. s. Volfango vesc. †</p> |
|---|--|



Novembre.

Il sole leva al primo a 6 ore e $41\frac{1}{2}$ min. e tramonta a 4 ore e 45 minuti. — In questo mese il giorno cala di un' ora e 11 minuti. — Si notano ordinariamente undici giorni sereni. Il mese delle pioggie e delle nebbie. — I venti dominanti sono la Bora ed il Tramontano.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> * 1. Mart. <i>Tutti i santi.</i> 2. M. comm. <i>dei morti</i> s. Giusto. 3. G. s. Uberto vesc. 4. V. s. Carlo Borromeo 5. S. s. Zaccaria * 6. Dom. XXII. d. Pent. s. Leonardo ab. <p>㉙ L. P. a 3 ore e 8 m. matt.
Pioggia o neve.</p> <ul style="list-style-type: none"> 7. L. s. Prosdocimo. 8. M. s. Godofredo 9. M. s. Teodoro 10. G. s. Andrea Avelino 11. V. s. Martino vesc. 12. S. s. Martino pp. * 13. Dom. XXIII. di Pent. s. Stanislao conf. 14. L. s. Veneranda <p>○ U. Q. a 7 min. matt.
Freddo, e temperato quando
spirasse vento di Libeccio.</p> <p>15. M. s. Leopoldo</p> | <ul style="list-style-type: none"> 16. M. s. Edmondo, s. Geltrude 17. G. s. Gregorio Taumaturgo 18. V. s. Eugenio c. s. Odorico 19. S. s. Elisabetta reg. * 20. Dom. XXIV. d. Pent. s. Felice di Valois conf 21. L. La Presentaz. di M. V. <p>◎ L. N. di Novembre a 5
ore e 27 m. sera.
Bello.</p> <ul style="list-style-type: none"> 22. M. s. Cecilia v. m.
<i>Sole in sogittario.</i> 23. M. s. Clemente pp. 24. G. s. Grisogomo, s. Emilia 25. V. s. Caterina v. m. 26. S. s. Corrado vesc * 27. Dom. I. d' Avv. s. Virgilio,
s. Valeriano 28. L. s. Rufo. <p>○ P. Q. a 1 ora e 7 min.
dopo mezzogiorno
Pioggia.</p> <ul style="list-style-type: none"> 29. M. s. Saturnino 30. M. s. Andrea ap. † |
|--|---|

a
a
-
e
o
0
5
1

Dicembre.

Il sole leva al primo a 7 ore e 23 minuti, e tramonta a 4 ore e $15\frac{1}{2}$ minuti. — Il giorno cala in questo mese di $16\frac{1}{2}$ 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. Giov. s. Eligio m. | 19. L. s. Nemesio m. |
| 2. V. s. Bibiana | 20. M. s. Giulio liberato |
| 3. S. s. Francesco Saverio [†] | 21. M. s. Tommaso ap. |
| * 4. Dom. II. d'Avv. s. Barbara v. m. | ⌚ L. N. di Dicembre a 6 ore e 13 m. matt. Pioggia o neve. |
| 5. L. s. Saba ab. | <i>Sole in Capricorno.</i> |
| ⌚ L. P. a 6 o. e 19 m. sera. Pioggia o neve. | Principio dell'inverno a 5 ore e 6 min. matt. |
| <i>Eclissi parziale della luna.</i> | 22. G. s. Demetrio m. |
| 6. M. s. Nicolo di Bari vesc. | 23. V. s. Vittorino vesc. [†] |
| 7. M. s. Ambrogio vesc. dott. [†] | 24. S. s. Adamo ed Eva [†] |
| * 8. Giov. L'imm. Concez. di M. V. | <i>Vigilia di Natale.</i> |
| 9. V. s. Sirio [†] | * 25. Dom. Natività di nostro Signore. |
| 10. S. s. La B. V. di Loreto, s. Giudita [†] | * 26. Lun. II. festa. s. Stefano pr. m. |
| * 11. Dom. III. d'Avv. s. Damaso | 27. M. s. Giovanni ev. |
| 12. L. s. Ginesio | ⌚ P. Q. a 9 o. e 47 m. notte. Pioggia o neve. |
| 13. M. s. Lucia v. m. | 28. M. s. Innocenti martiri |
| ⌚ U. Q. a 9 o. e 10 m. notte. Pioggia o neve. | 29. G. s. Tommaso vesc. |
| 14. M. s. Spiridione <i>Temp.</i> [†] | 30. V. s. Liberale. s. Daniele rè prof. |
| 15. G. S. Ireneo vesc. | 31. S. s. Silvestro pp. |
| 16. V. s. Adelaide <i>Temp.</i> [†] | |
| 17. S. s. Lazzaro <i>Temp.</i> [†] | |
| * 18. Dom. IV. d'Avv. s. Graziano vesc. | |

a
e
i
e,
a

6

e

†
†

0

0

3.

e

Calendario rustico.

GENNAJO.

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 eseguiscono 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 legare 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, spinaci, cavoli-fiori, verze d'estate, cappucci, cavoli-rape ecc. Si coprono i carciofi, il sedano. Si legano e si rincalzano le insalate per farle inbianchire. Sotto ai muri in esposizione di mezzogiorno si piantano la cipolla bianca, l'aliò, 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 majale, si sala e si prepara la carne. Si visitano i vini per esitarne i deboli e difettosi. Si rivoltano i letami acciò possano meglio marcire. Nelle ore più calde del giorno si dà aria alla stalla, e la si tiene sempre pulita col rinnovare spesso i letti e col tenere spazzate le mangiajoje.

FEBBRAJO.

Si erpicano e si arano i campi vuoti; si continua la seminagione 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 taglano e si conservano sottoterra le marze (incalmi) 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 quelli. 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 taglano le vecchie. È il momento propizio per tagliare i boschi.

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

Negli orti. Si torna a voltar la terra vangata nel mese precedente, e la si concima. Si mettono in ordine le asparagiaie vecchie e si piantano le nuove. Si piantano le siepi di ribes e di lamponi (framboe), si concimano e governano le vecchie. Si piantano, 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. Si tengono nette e ventilate le stalle.

MARZO.

Si semina lino, canape, ceci, fava marzuola, sorgo-rosso, avena, e avena con vecchia 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 e ad arare le terre vuote; si sarchia il frumento e gli altri grani onde liberarli dalle erbe nocive, e vi si spargono sopra gli ingrassi polverulenti e liquidi; si vangano le viti e si compie pure la potatura e ligatura; si compie pure la potatura degli alberi fruttiferi; si fanno rifesce o propaggini e piantagioni di viti e di gelsi. Si mondano i prati artificiali dai sassi, si erpicano, e vi si spande sopra il gesso (*scajarolle*); si spianano i monticelli sollevati dalle talpe (*farcis*) sui prati naturali, si puliscono dal muschio, e all' occorrenza si erpicano per lungo e per traverso, e si cospargono di cenere. Verso la fine del mese si innestano gelsi e alberi fruttiferi, e si può principiare a mettere il sorgotuico.

Negli orti. Si seminano insalate, radicchio, porro, cappucci, verze, cavolifiori, rafano, rafanelli, zucche, fagioli, 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 asparagiage, e si da loro una leggiera vangatura, superficiale. Si semina nei vasi con terra di buon terriccio, per trapiantar più tardi in primavera inoltrata, pomodoro, peperoni, cedrinoli (*cudumars*), poponi (*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 ajnole troppo vecchie si rinnovano col levar fuori le piante e col dividerle. Si innestano gli alberi fruttiferi. Si fanno vivai di alberi, di gelsi e di viti.

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

APRILE.

Si lavorano i terreni, si trasporta il letame e lo si spande per seminarvi subito sopra snrgoturco, patate, sorgorosso, miglio, panico, avena, e avena con vecchia o trifoglio per foraggio, fagioli, ceci, lino tardivo, canape, zucche, barbabietola etc. Si sarchiano i frumenti, e vi si semina dentro la medica ed il trifoglio negli appenzamenti destinati a prato artificiale; si sradicano a mano le mal'erbe nate fra il frumento, fra l'orzo autunnale e fra il lino invernengo. Si vangano i filari di viti e di gelsi, e si termina di fare le nuove piantagioni; si innestano gelsi, viti e alberi fruttiferi. Si zappano le siepi novelle, le fave primaticce, i piselli autunnali e le patate primaticce.

Negli orti Si mettono poponi (*melons*) cocomeri (*anguris*), citriuoli (*cudumars*), zucche, rape, navoni, piselli, melanzane, peperoni, pomi d'oro, spinaci, insalate, radicchi, endivie, porro, cipolla, aglio, patate, topinambur (*cartùfulis*), sedano, prezzemolo; si pianta carciofi, finocchio, verze, verzottini cappucci, cavoli fiori, fragole, asparagi, aglio 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 met-

tono in ordine le stanze, che hanno di accoglierli, e gli attrezzi necessari.

MAGGIO.

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 veecie in fiore miste all'avena, e vi si fa seguire il sorgoturco primaticcio (*bregantin*). Si nettano dalle mal'erbe i frumenti ed i lini; si levano alle viti i getti al piede e si spuntano quelli sulle trecce, 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.

Fatte subito la prima solfazione sopra i teneri germogli delle viti (*sore lis cèchis*). È questa la più importante, distruggendo i germi (*semènzi*) della critogama rimasti latitanti fra le scaglie degli occhi fino dall'anno scorso. Non distruggendoli ora con lo zolfo, si sviluppano e si moltiplicano inosservati a milioni a milioni.

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 (*scussions*), i quali dopo di avere spogliato gli alberi dalle foglie, si gettano a danneggiare le viti. Amazzateli! 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 il bigatto del bacco 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.

Attenti sul *tarlo dell'uva*, su quel vermicciattolo dapprima roseo e poi rosso, che vi ho fatto conoscere nel Contadinello dell'anno 1871, il quale comincia ora a rodere il grappolo dell'uva. Bisogna cercarlo con attenzione nascondendosi egli destramente fra la reticella con cui avvolge e liga i granelli a tre quattro assieme mano mano che va via mangiadoli. E' un verme che ha tre generazioni in un'anno, che distrugge prima i fiori, poi gli acini (*grans*) verdi e finalmente gli acini maturi. Bisogna ora armarsi di pazienza e troncare il male in sul principio coll'esaminare i grappoli e col prendere con le dita dalla base tutte le agglomerazioni dei fiori che si vedono, e schiacciarle per uccidere questo dannosissimo verme, che si trova dentro di esse. Ammazzandone uno in primavera se ne estirpa migliaia e migliaia, che colle successive generazioni si troverebbero in Agosto a menar strage sull'uva.

In fine vi raccomando di nettare bene i frumenti dalle erbe cattive. Conviene 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 basta a sapere che uno solo gambo p. e. di cardo (*giardòn*) che cresce fra il frumento, vi spande niente meno che dai trentacinque ai quaranta mille semi; e uno di papavero (*confenòn*) vi spande oltre i sessanta mila 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, pomidoro, melanzane, peperoni, insalate, porro, cipolla etc si diradano le carote, i fagioli troppo fitti; si recidono le punte ai poponi (*melons*) ed ai cocomori (*anguris*) onde rinforzarli; si levano i fili alle fragole.

In casa. Si castrano e si tosano le pecore; si fanno i capponi dai polli adulti. D' ora impoi diviene più che mai necessaria la pulitezza nella stalla, essendo che il calore comincia a farsi sentire e a ajutare le fermentazioni e le conseguenti emanazioni di aria corrotta e malsana.

Non bisogna mettere d'un tratto le bestie al pasto verde, ma bisogna disporle nn po' alla volta col dar loro per qualche giorno di seguito l'erba verde mescolata al fieno, o anche un pasto per sorte.

GIUGNO.

Si approfitti della prima pioggia per estirpare il Loglio (*Vræe*) 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 sesole*) il frumento, l'orzo, la sègala, la spelta, l'avena. Il vero momento per tagliare il frumento è quello quando il grano, premendolo fra le dita, non dà più latte e si presenta della consistenza di una pasta dura facile a lasciarsi tagliare col' unghia. Si badi poi che la completa sua maturazione si compia o in covoni bene costruiti nel campo, o anche al coperto in luogo comodo e ventilato, e in modo che non abbia a riscaldarsi. Si mette cincquantino, 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 (*Bòzis o smiardàrs des viz*), che abbondano nei terreni sabbiosi, e che riducono le viti senza foglie con danno dell'uva e con danno anche

della futura vendemmia, imperciocchè per mancanza di nutrimento male maturino le gemme (*voi*) 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 di mangiare. Si recano al forno e poi all'aria ricoperte di un velo, e non al sole, le ciriegie e tutte le qualità di pruni che si trovano maturi. Si puliscono i pollai e le columbaje. Si lavano le lane.

LUGLIO.

Si taglia l'avena; si seminano i lupini (*Favate*) per sovescio; si mette sorgorosso, ravizzone, rape, fagioli, cinquantino; si sarchia e si rincalza il cinquantino; si semina per foraggio verde: sorgoturco, sorgorosso, senape, miglio, panico, vecchia con sègala; si raccoglie la fava, i lupini, le lenticchie, le vecchie, i piselli, i ceci (*pizùi*), la cicerchia (*lintose*) il lino invernengo e marzuolo; si spampinano i capi delle viti a due o a 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 dalla 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, cavolifiori di autunno, rafanelli, rafano, rape, carote, piselli, spinaci; si prosegue a trappiantare 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 frutato; si spuntano i cocomeri, i poponi e simili; si prepara la terra per seminarvi e trapiantarvi gli erbaggi di autunno.

Iu casa. Si battono, si soleggiano e si mondano gli orzi, i frumenti, la sègale, e si ripongono sul granaio ove si rivoltano spesso. Si asciugano i fagioli all'ombra, e non al sole, che li rende duri e resistenti alla cottura. Si diseccano le frutta al forno e poi all'aria all'ombra e ricoperte d'un velo in stanze asciute e non al sole. Si mandano le pecore al montone; si castrano i polli.

AGOSTO.

Si comincia a mettere sègala e si continua a mettere lupini, ravizzone, 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 maledette alle rape e si ammazzano 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 giovanni 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 brucchi dannosi alla campagna. Si taglia il legname da lavoro.

Nei terreni, in cui non si mettono secondi raccolti, nei terreni forti, nei primi giorni di questo mese si

tagliano le stoppie (*stèulis*) e si ara per minuto, e alla fine del mese si ara di nuovo mettendo la terra in porche (*in cumiere*) onde avere i campi netti e ben preparati pel sorgoturco.

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 dell' insalata, del radicchio, del prezzemolo, del sedano etc.; si trappiantano cavolfiori, 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 la canape e il lino, si rivoltano i frumenti.

SETTEMBRE.

Si continua a seminare trifoglio incarnato, a levar dalla terra le barbabietole e le patate tardive, a raccogliere i fagioli; si tagliano i secondi fieni, i foraggi verdi di sorgoturco, 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 vivajo 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 sorgoturco, 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 tutta l'estate; si raccolgono le mandorle, le noci, le nocelle, le mela, le pera d'inverno etc.

Non precipitate la vendemmia: l'uva non bene matura fà cattivo vino.

Badate prima di cominciare a ritirare a casa il

sorgoturco che sia ben maturo, mentre raccogliendolo non bene maturo avrete uno scapito e nella qualità e nella quantità, e, quello che maggiormente importa, avrete la polenta e il pane meno nutritivi e poco salubri.

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 erbette rosse precoci.

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

OTTOBRE.

Si raccoglie il sorgoturco, il sorgororso, il saro-
ceno, le rape, i fagiuloli, le frutta d'inverno. Si semina
frumento, avena, lenticchie, orzo autunnale, farro. Si fa
la vendemmia. Verso la fine del mese si piantano al-
beri fruttiferi nei terreni asciutti, e si raccolgono i cinc-
quantini.

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. E poi ricordatevi del proverbio: *A luna settembrina sette lune ghe s'inchina* — vale a dire: c'è
corre il tempo durante la luna di settembre, tale pas-
serà nei sette mesi che seguono. Dalle osservazioni fatte, questo proverbio dovrebbe essere preso in conside-
razione dai contadini per approfittare di ogni rittaglio
di buon tempo per seminare il frumento e per lasciare
a parte i pregiudizii, che di sovente fanno ritardare la
seminazione, e non di rado con grande danno di questo
per noi importante raccolto.

Negli orti. Si fanno le ajoule (*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 trappiantano 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.

Provvedete acciò nelle stanze e nel granajo possa girare liberamente l'aria attorno il sorgoturco onde abbia ad asciugarsi e a stagionarsi bene. Il grano che non è bene ventilato, che soggiorna in stanze umide e poco arieggiate, piglia il verderame, cioè vi si attacca sulla parte più tenera ove esiste il germe una crittogama dal color verdastro, assai nociva alla salute e anzi, secondo alcuni una delle cause principali che dispongono a quella terribile malattia detta *la Pellagra (spelae)*. Attenti!

NOVEMBRE.

Si raccolge 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 sorgoturco. 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 da 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.

DICEMBRE.

Se il tempo lo permette, si continua a rompere la terra forte vuota, 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 carcioffi, i sedani, i cavoli, le carote etc.

In casa. Si ammazzano i majali.

PROSPETTO DELLE TASSE PEL BOLLO.

SCALA I.	fino a f.	Tassa e addizionale	
		fior.	sol.
oltre	75 f.	75	5
"	150 "	150	—
"	300 "	300	10
"	450 "	450	20
"	600 "	600	30
"	750 "	750	40
"	900 "	900	50
"	1050 "	1050	60
"	1200 "	1200	70
"	1350 "	1350	80
"	1500 "	1500	90
"	3000 "	3000	—
"	4500 "	4500	—
"	6000 "	6000	—
"	7500 "	7500	1
"	9000 "	9000	2
"	10500 "	10500	3
"	12000 "	12000	4
"	13500 "	13500	5
"	15000 "	15000	6
"	16500 "	16500	7
"		18000	8
			—
			9
			10
			11
			12

Per somme maggiori il bollo aumenta di f. 1 per ogni importo al disotto e fino a f. 1500.

	SCALA II.		Tassa e addizionale	
	fior.	sol.	fior.	sol.
oltre	20 f.	fino a f.	20	— 7
"	20	"	40	— 13
"	40	"	60	— 19
"	60	,	100	— 32
"	100	"	200	— 63
"	200	"	300	— 94
"	300	"	400	1 25
"	400	"	800	2 50
"	800	"	1200	3 75
"	1200	"	1600	5 —
"	1600	"	2000	6 25
"	2000	"	2400	7 50
"	2400	"	3200	10 —
"	3200	"	4000	12 50
"	4000	"	4800	15 —
"	4800	"	5600	17 50
"	5600	"	6400	20 —
"	6400	"	7200	22 50
"	7200	"	8000	25 —

Oltre la somma di f. 8000 è da pagarsi per ogni 400 fior. una tassa maggiore (compresavi l'addizionale straordinaria) di fior. 1.25 considerandosi per pieno ogni importo inferiore a f. 400.

SCALA III			Tassa e addizionale	
		fior.	sol.	
	10 f.	fino a f.	10	— 7
oltre	10 f.	"	20	— 13
"	20 "	"	30	— 19
"	30 "	"	50	— 32
"	50 "	"	100	— 63
"	100 "	"	150	— 94
"	150 "	"	200	1 25
"	200 "	"	400	2 50
"	400 "	"	600	3 75
"	600 "	"	800	5 —
"	800 "	"	1000	6 25
"	1000 "	"	1200	7 50
"	1200 "	"	1600	10 —
"	1600 "	"	2000	12 50
"	2000 "	"	2400	15 —
"	2400 "	"	2800	17 50
"	2800 "	"	3200	20 —
"	3200 "	"	3600	22 50
"	3600 "	"	4000	25 —

Oltre la somma di f. 4000 è da pagarsi per ogni f. 200 una tassa maggiore (compresavi l'addizionale straordinaria) di f. 1.25 considerandosi per pieno ogni importo inferiore a fior. 200.

La pellagra (spelæe) e la Polenta, e il pane di sorgoturco.

Da anni si è divulgata l'opinione che la polenta non sia da sola un cibo completo, un cibo sufficiente per mantenere in forza e sano il corpo, e che da questa deficienza di nutrimento venga a quelli, che vivono di sola polenta senza associarvi altro cibo riparatore, questa terribile malattia, che si appalesa con schianze e squame schifose sulle mani e sui piedi, e che non curata a tempo mena l'individuo, che ne è affetto, a una funesta fine.

Recenti scoperte*) poi lasciano travedere che sia invece il carbone del granoturco, un fungo (*Ustilago maidis* — *Uredo maidis*), la causa determinante questa brutta malattia. Non sarebbe dunque la polenta per sè stessa, per non contenere un complesso sufficieute di principî nutritivi, dannosa alla salute, ma per venire con essa introdotti nel corpo i germi benefici di questo fungo. Si vuole che i semi di questo fungo, portati nelle abitazioni con le pannocchie e disseminati col sfogliarle, vi si attacchino ai muri polverosi e ruvidi, alle tele di ragno, alle immondizie, e dieno origine a boschetti di fungherelli, i quali mantengono pregna l'aria di semenzine invisibili, le quali poi si piantano sulla polenta e vanno con essa a intossicare il sangue di chi la mangia.

Quale delle due la vera causa? — Davvero che io non vi posso rispondere, non essendo giudice competente in materia. Tenendo peraltro conto di queste due supposizioni, e ajutandomi di alcune osservazioni da me fatte, mi pare di potervi fare alcune raccomandazioni per scampare da questa disgrazia.

*) Fatte da un nostro firiulano, il distinto naturalista e medico D.r Pari.

In questi paesi, fino a pochi anni or sono, in ogni casa si preparava il pane di sorgoturco per gli ordinari bisogni della famiglia. Al forno, e ve ne erano diversi pel pubblico servizio, concorrevano due tre famiglie in una volta, portandovi ognuna la sua tangente di fascine, e lasciando alla fornaja, che attendeva alla cottura, un pane chiamato *fornàdie*. Vi era poi il costume di dare il pane appena cotto ad imprestito ai vicini, i quali, ammanendolo alla loro volta, lo restituivano. Con questo vicendevole scambio ne veniva un costante consumo di pane fresco e ben cotto, e bene preparato s'intende, perchè le padrone di casa andavano a gara nel ben confezionarlo per non incontrare osservazioni e censure. La polenta veniva fatta ordinariamente, e non sempre, pel solo pasto della sera.

Presentemente la cosa è inversa: pochissimo pane e molta polenta, e in alcune famiglie sempre polenta, e anche questa in generale mal cotta, chè, o per mancanza di legna o per fuggire al più presto possibile dalla vampa del fuoco, segnatamente d'estate, la padrona di casa cerca di versarla non appena la sia indurita col solito detto:

Sēi cuēte o sēi crude
Il fuc l'ha viodude.

La pellagra è da poco conosciuta in questi paesi: la sua comparsa non risale oltre ai 15-20 anni: combina coll'epoca appunto in cui si ha cominciato a generalizzare la sostituzione della polenta al pane. I casi non sono peraltro ancora frequenti, e non si riscontrano, generalmente parlando, che nelle famiglie povere, che mai o quasi mai la possono accompagnare a qualche briciole di alimento animale, a minestra e a altri cibi, e che, per mancanza di legna, la mangiano quasi cruda; e anche in quelle famiglie, che non si possono dire veramente povere, ma che hanno adottato l'abitudine di vivere quasi di sola polenta, o per un falso principio di economia, o anche per poltroneria delle donne, le

quali nella polenta vi trovano il modo più spicciativo per liberarsi dalle lunghe cure, che esige la preparazione dei pasti adottando altri cibi.

Dal che si dovrebbe inferire che la polenta o non sia alimento bastevole a mantenere la vita, o sia terreno adatto ad accogliere ed a favorire lo sviluppo delle dannose vegetazioni erittogamiche, o che sia anche e l'uno e l'altro contemporaneamente. Lo ripeto, non pretendo di spingermi a scrutare oltre alla portata della corta mia vista; ma senza peccare di presunzione, mi pare di poter dire, che la polenta possa avere e questo inconveniente e quello, quando l'uomo la ha per solo ed esclusivo suo alimento.

Sembrerebbe anche naturale che la farina di sorgoturco dovesse riuscire più sana e più nutritiva quando sia ridotta a pane che quando sia ridotta a polenta. Certamente che la fermentazione vi deve modificare la sua sostanza e renderla più digeribile e più nutritiva, e che il calore più intenso e molto più prolungato per la cottura del pane nel forno, vi dovrebbe distruggere meglio i germi microscopici delle vegetazioni erittogamiche dannose alla salute già introdottisi nella farina; e che il pane dovrebbesi presentare in confronto della polenta anche meno disposto a lasciarsi penetrare da queste vegetazioni insidiose.

E vi è un'altra considerazione da farsi. Quando si usava molto pane, vi era la necessità anche nella povera gente di cuocere la minestra (fagioli e orzo, fava e orzo ecc.), di associarlo a verdure cotte e condite, a latte e a altre cose, mentre col solo pane di sorgoturco ruvido ed asciutto il povero uomo non poteva senza provarne bruciori allo stomaco (*stizzòn*) e altri inconvenienti, ingojarne il necessario volume da tacitare i bisogni delle pareti del ventricolo, come lo può fare ora largamente con la sola molle polenta.

Non è poi da supporre che il povero uomo, potendo, non vi associerebbe alla polenta anche adesso la

la minestra, il guazzetto (*toch*) con qualche fettina di *soppressa* e altro, come vi associava al pane nei tempi un pò' addietro — oh! lo farebbe ben volentieri egli se'l potesse. Dunque, il povero vi si troverebbe presentemente in peggiori condizioni economiche di una volta? Certamente che sì; e non per mancanza di lavoro, non per meno produttività del terreno, e non anche per le annate cattive, che da anni si seguono (chè in fin dei conti le annate cattive furono e sono pei possidenti, i quali per gli spessi disastri elementari non sanno più dove dare la testa per vivere e per pagare le troppo gravose imposte), ma in generale per propria colpa. Non se l'abbiano a male il povero sottano e il povero bracciante, e qualche colono ancora, imperciocchè le mie parole tendano a migliorare fin dove sia possibile le loro condizioni economiche, e a metterli in carreggiata con le spese improduttive, che riescono a scapito della loro salute. Spiegamoci: *meno fumo di lusso*, amici miei, *e più fumo di pignate!* se volete vivere meglio secondo il vostro stato.

Vi era un tempo, e non tanto lontano, chè quasi noi tutti ce lo ricordiamo, in cui le padrone di casa coltivavano la canape negli orti e in campagna, la macciullavano con le proprie mani, la petinavano, la filavano vi preparavano la tela in casa per camicie e per lenzuola, e il rigatino massiccio per le vesti d'estate, e vi filavano la lana di una o due pecore, che allevavano nella stalla, pei vestiti d'inverno; *e così il danaro rimaneva in casa.* — E ora? che farne di questi drappi grossolani? La moda li ha banditi, e si ricorre alla bottega per i bisogni della famiglia, e si acquista roba elegante, a buon prezzo si, ma che a conti fatti costa molto, perchè non dura da Natale a santo Stefano. *E i danari sortono invece dalla casa.*

Un giorno tutti calzavano scarpe di legno (*zoculi e zoculisi*) nell'inverno, e scarpe grossolane nei dì di festa nell'estate; *e vi era risparmio di danaro.* Ora scarpini

eleganti portano le donne, e con tacchi ben alti li vogliono le ragazze, e stivali con trombe lucide si vedono alle gambe degli uomini. Un giorno camicie di tela grossa fatta in casa; e oggi camicie di tela delle fabbriche, e ricamate e inamidate. *E il danaro se ne vâ.*

Un giorno il candido fazzolettone igienico in testa alle donne, che scendeva giù per le spalle, e di buon tessuto, che durava anni e che le difendeva dalle scottature del sole; e ora i fazzolettini dai smaglianti colori, e nelle feste anche di seta! tele di ragno, che bisogna cambiare a ogni luna nuova. E nastri svolazzanti sui grembiali invece della cordella casalinga; e merletti e trine sulle gonelle, le quali per scimmottagine si lasciano ben lunghe da spazzarsi dietro le immondizie di strada per mandarle più presto alla malora; e ricchi nastri e gingilli sulle treccie. *E il danaro se ne vâ.*

E si aggiunga il grande consumo sempre più crescente di sigari e tabacco da fumo, il moltiplicato numero delle sagre, ove il ballo e l'osteria assorbono vistose somme; e i troppo frequenti mercati, divenuti corsi e ritrovi di moda, e a cui, affari o no, si versano in massa le popolazioni dei villaggi, e da cui ritornano ogni volta con una giornata di lavoro perduta e sempre poi spelacchiate. *E danaro ne vâ, ne vâ, ne vâ.*

E così, amici miei, di mano in mano che il lusso si è andato facendo strada, di mano in mano che si sono andati formando nuovi bisogni, la tavola segnatamente delle povere famiglie si è andata restringendo, fino a ridursi alla misera mal cotta polenta senza sale; e la salute e l'agiatezza relativa sono andate sempre più scomparendo fino a rimanere sostituite dalla miseria e da quel mostro schifoso divoratore del genere umano, che si chiama *pellagra*.

Ognuno di voi si avrà accorto come con questi confronti e con questa esposizione di spese fuori di luogo e fuori delle portata delle vostre risorse, io tendessi a farvi capire che con un po' di previdenza, con

un pò di economia, col restringere il lusso esagerato, col limitare le idee a seconda delle forze del proprio stato, col ritornare ai buoni usi e alle buone pratiche dei nostri vecchi si potrebbe provvedere meglio alla sussistenza, e quindi scampare da questa terribile malattia figlia della miseria.

E perciò vengo a raccomandarvi prima alcune pratiche, che hanno diretta attinenza coll'igiene ossia colla salute, e poi alcune altre che risguardano direttamente la domestica economia e per riflesso anche la salute.

E in primo luogo vi raccomando di tagliar fuori al più presto possibile le gambe di sorgoturco, su cui cominciano a manifestarsi le escrescenze del carbone, e di portarle nella stalla per darle da mangiare così fresche agli animali, che le appetiscono e le mangiano senza risentirne danno nella salute;

di lasciar maturare e perfezionare le pannocchie nel campo, per ottenere il duplice risultato di avere un prodotto più sano e più nutritivo, e di guadagnare nel peso e nella qualità;

di esporre le pannocchie in luogo ventilato, sul granajo, all'esterno dei muri sotto alle gronde (*lindis*), e se la ristrettezza del locale vi obbligasse di appendere le reste nelle camere, ciò che si dovrebbe evitare a ogni costo, di tenere queste sempre aperte durante il giorno;

di dare il bianco, almeno una volta all'anno, alle pareti e al soffitto della cucina; di tenere spesso spazzati i muri dalla polvere e dalle tele di ragno; di allontanare ogni immondizia, e di tenere sempre mondo e scopato il pavimento;

di non dare al molino che la sola quantità di grano, che possa bastare per i bisogni di un pajo di giorni, segnatamente nella stagione calda, per evitare fermentazioni e sviluppo di vegetazioni crittomiche;*)

*) Rileggete la storia della *polenta misteriosa* nel Contadino nel anno 1860.

di ritornare alla vecchia e opportuna usanza del pane, più sano e più nutritivo della polenta;

di non scordarsi che facendo la polenta, questa deve essere ben cotta, onde possa riuscire meno indigesta e più nutritiva, e di accompagnarla sempre con qualche altro nutrimento, latte, formaggio, ova, carne porcina ecc.

di non scarseggiare nel sale, essendo questo un valido ingrediente nei cibi per favorire la digestione.

In secondo luogo vi raccomando:

di seguire la previdenza di quelle vecchie padrone di casa, il di cui stampo non bisogna perdere, ma cercare di ringiovanirlo e di moltiplicarlo nella nuova generazione, di provvedersi in primavera di un giovane majale (*purzùt*), e di preferenza della razza Berkschire, che si accontenta di erbaggi, erba rossa, trifoglio, medica, cardi dei campi (*giardòns*) mal' erbe dei campi e degli orti, onde avere il condimento e ilcompanatico;*)

di coltivare la canape e il lino, in quella quantità che basti ai bisogni della famiglia;

di coltivare patate primaticcie, che vengono a maturità nel tempo, in cui pel solito scarseggia il grano;

di coltivare fave e piselli (*cesaròns*) negli orti, che, venendo a maturità prima dei grandi calori, possono darvi della minestra, quando anche la siccità, non rara presso di noi, vi stremasse il raccolto dei fagioli;

e rapporto ai fagioli, di seminare nei campi fagioli cinquantini, di una sola raccolta, i quali, se non vi daranno quel pieno prodotto, che raramente poi si ottiene dai tardivi, vi daranno sempre uno discreto e sicuro;

di coltivare le ortaglie per i bisogni di casa e per vendere a quelli, che non hanno l'orto;

*) Una donna, che non sa nel corso dell'anno mettere assieme tanto da acquistare un porcellino in primavera e non sa provvedere al suo mantenimento, non merita il nome di *padrona di casa*.

di allevare in istalla almeno una pecora per i vestiti d'inverno;

di occuparsi maggiormente la padrona di casa con le piccole industrie casalinghe, come l'allevamento del pollame tanto per vendere, quanto per la produzione delle ova, generi, che al giorno d'oggi sono ricercatissimi*); l'allevamento di una scrofa da razza, che vi apporta lucrosi guadagni.

Con queste attenzioni, con queste pratiche, con queste previdenze, con queste industrie, col limitare il lusso dietro il proprio stato, e col fare economia di spese non necessarie, del tabacco e del vino, solito a beversi nelle domeniche oltre il bisogno, vi troverete, vi assicuro in grado di vivere meglio, ma molto meglio.

La talpa.

(Il Farc, talpa comune, *Talpa europea*).

Figlia delle tenebre, la talpa vi appresta la sua tana dentro terra o sotto le radici di un albero, o sotto un cespuglio, o sotto una siepe, o sotto un riparo fisso qualunque, e la provvede di diversi corridoi d'uscita in varie direzioni e fra di loro in comunicazione, onde passare da uno all'altro e trovare salvezza in caso di pericolo. Da questa vi fà poi partire una galleria o strada sotterranea principale, ordinariamente in linea

*) L'esportazione delle ova di gallina va di giorno in giorno aumentando. Da una statistica del ministero delle finanze d'Italia si apprende come nell'anno 1879 questa modesta industria vi portò nelle tasche delle donne italiane la cospicua somma di circa trenta milioni di lire! C'è qualche cosa, capite.

retta o quasi, e che alle volte la porta a grande distanza, destinata per le sue scorrerie da caccia. Percorrendola, vi scava quà e là dei corridoi laterali, nei siti ove vi annasa vicina la preda; e nel scavarli vi getta fuori la terra di distanza in distanza, dando origine a quei cumuli o monticelli (*farcudizis*), che sono il sicuro indizio delle caccie eseguite.

Sazziatasì ritorna al suo covile, e si mette a dormire; ma per poco, chè presto stimolata dal vorace suo appetito, ne è costretta a sortire di nuovo in cerca di cibo, non potendo tollerare la fame un sol momento senza soffrire. Dessa è perciò sempre in moto, sempre in lavoro, giorno e notte; e anche d'inverno, non essendo animale da prendere il sonno invernale, scavando allora le sue vie sotto la crosta agghiacciata, negli strati inferiori, ove si trovano già rifuggiati gl'insetti, che formano il suo pasto ricercato. Non ha l'abitudine di comparire alla superficie che solo in casi eccezionali, o per trovarsi invaso il suo dominio dall'acqua, che del resto da buona nuotatrice sa mettersi in salvo, o stimolata dalla fame per sorprendere qualche bestiola di suo gusto, che sente muoversi sopra di lei. E in questo ultimo caso non sorte che d'estate, e solo di notte, rariissime volte di giorno. Ella conduce quindi una vita intieramente sotterranea; e vediamo perciò il suo corpo conformato in modo da potere con facilità navigare sotto la superficie del terreno. Esso è diffatto lungo, sottile e cilindrico, senza sporgenze, con la testa appuntita e terminante in forma di grugno o di proboscide, con muscoli robusti e atta a sollevare e a perforare la terra; con quattro gambine corte, le due anteriori delle quali più corte, ma molta più sviluppate, terminanti in una zampa in forma di mano, con dite unite e munite di forti unghie e con la faccia interna rivoltata all'infuori, prestantissime per smuovere la terra e per gettarla ora dietro di sè e ora fuori del corridojo scavato. Ha piccolissimi occhi neri e lucenti, non più grandi di un

granello di papavero, che tiene nascosti sotto il pelo della testa; da cui la volgare credenza che la talpa sia cieca. Le sue piccole orecchie sono pure nascoste sotto ai peli, e vengono chiuse da una membrana quando scava le gallerie onde impedire l'entrata alla sabbia e alla terra. È ricoperta da un foltissimo pellame nero corto e morbido come il veluto cangiante dal nero all'azzurrognolo al biancastro. Questo pelame riveste tutto il corpo ad eccezione delle zampe, delle piante dei piedi, delle estremità della proboscide e della corta coda, le quali parti sono di colore carnicio.

La femmina è più snella del maschio; partorisce da tre a cinque piccoli, una e anche due volte all'anno. I piccoli crescono rapidamente, vivono con la madre uno o due mesi, e poi si separano per vivere indipendenti.

La talpa è un animale rissoso, mordace, predone e crudele, capace di divorare il suo simile appena gli capitì sotto i denti. Incontrandosi due talpe nel medesimo corridojo, o l'una o l'altra deve soccombere, e spesso vi restano tutte e due morte, tanta è la rabbia di cui si accendono. Questo caso succede più di frequente nel tempo degli amori.

La talpa non vive di sostanze vegetabili, non mangia mai semi, erbe o radici, si nutre esclusivamente di carne di piccoli animali, vermi, insetti, bacocci o crisalidi di ogni qualità, che si trovano nella terra, di lumache, di sorci, di rettili ecc. che con rara furberia sa sorprendere ajutata da un udito e da un naso finissimi.

Distruggendo la talpa insetti, vermi di insetti e altri animali dannosi ai campi, ai prati, agli orti e ai boschi, la si dovrebbe ritenere un'animale utile; e lo è anche di fatto sotto questo punto di vista. Ma d'altra parte smovendo la terra alla superficie, riesce di danno in qualche località e specialmenie nei prati e negli orti. Riesce di danno ai prati peraltro allora soltanto quando al suo lavoro di sollevare monticelli vi concorra la in-

dolenza dell' agricoltore. Lasciando inerbare questi monticelli, la superficie del prato diventa di mano in mano sempre più ondulata e quindi di sempre più malagevole sfalciatura; ma quando l' agricoltore è diligente nello stendere la terra appena rigettata o prima che s' inerbi, il lavoro della talpa, astrazione anche fatta del beneficio che vi porta col distruggere i vermi, che rodono le radici delle erbe, riesce anzi utile, dappoichè questa terra vergine, portata alla superficie, fa crescere più rigogliosa l' erba su cui viene sparsa. Non altrettanto poi si può dire riguardo agli orti, ove la talpa diventa la disperazione degli ortolani: sconvolgendo la superficie, vi fa disceccare gli erbaggi e rende sdentate e irregolari le piantagioni ordinate. È poi pericolosa la sua presenza negli argini, potendo con i suoi lavori di perforamento fare strada all' acqua e causare rotte e allagamenti. Ai campi vi porta più vantaggio che danno, e ai boschi è decisamente utile. In pieno è un animale che ha più meriti che peccati, e che dovrebbe essere protetto. Da quei siti poi, in cui col suo modo di contenersi, col suo scavare e rigettare la terra, riesce incomoda e dannosa, come negli orti, negli argini, sicuramente che bisogna cercare di scacciarla senza misericordia.

Si avvelena la talpa col mettere dentro delle sue gallerie insetti o vermi impregnati di sostanze venefiche, come arsenico, noce vomica ecc.

I forti odori le sono contrari; e quindi per fugarla e tenerla lontana viene raccomandato di scoprire un tratto di una delle sue vie e di mettervi dentro una mescolanza di aglio pesto, di assa fetida e di petroleo, e di ricoprire poi l' apertura. Anche l' acido fenico dovrebbe prestarsi a questo scopo.

Si piglia con lacci e con trappole (*tramäis*) di particolare costruzione, e col gettarla fuori con un colpo destro di vanga quando la si vede sollevare la terra. Ma per pigliarla sicuramente bisogna conoscere le sue abitudini. La prima ed essenziale misura da prendere

negli orti sarà quella di darle la caccia nei primi momenti della sua comparsa, prima che ella si apra ramificazioni e andirivieni di strade, che le servono tanto bene a deviare, a scatenare per sottrarsi dai pericoli. Con la costruzione del suo corpo sono appena immaginabili la destrezza e l'agilità delle manovre e la rapidità delle sue corse quando si sente incalzata. Accortisi del suo arrivo, bisogna armarsi di pazienza e mettersi subito fermi inchiodati e pronti colla pala in mano a osservare sul luogo del suo lavoro, e precisamente all'estremità del sommovimento operato. Vedendola riprendere il suo cammino, vedendo cioè alzarsi la terra, bisogna subito, un 30 centimetri più indietro, dare col calcagno un forte colpo sulla sua strada, in modo da comprimere la via e da chiudere la comunicazione, e tenendo sempre calcato il piede sul posto e scavando immediatamente con la pala la terra in avanti, verrà messo il minatore allo scoperto sicuramente, quando non fosse fortunato di avere in pronto un'antica via per svignarsela. Se poi la talpa si fosse già da più giorni accasata, sarà più difficile da poterla cogliere. In questo caso bisogna aprire una breccia, bisogna fare un taglio, dai 25 ai 30 centimetri lungo, sulla via di fresco percorsa fra un monticello e l'altro; chiudere bene di qua e di là le bocche del canale scoperto coll'introdurvi e comprimervi della terra, e poi rimettere la terra levata e comprimerla, e poi prontarsi là immobili con la pala in mano. La talpa, che ha l'abitudine di tenere sempre netti e aperti i suoi corridoi, accorgendosi del guasto, non tarderà di portarsi a ripararlo, e così si avrà l'opportunità dalla parte che si osserva un movimento, di chiuderle la ritirata col piantare d'un colpo la pala trasversalmente di dietro; e col sollevarla subito in modo da gettar fuori la terra, e col continuare a scavare con prontezza fino al punto operato per non darle tempo a fuggire, la si raggiungerà senz'altro.

Quando con gli indicati modi non si riuscisse a

prenderla, allora si scava una buca a cavallo d' una via di recente percorsa dalla talpa, in modo da assestarvi dentro un vaso da fiori vuoto e alto 25 centimetri, e in maniera che l' orlo corrisponda di quà e di là alla parte inferiore dei fori del corridojo tagliato. Fatto ciò, si versa della terra asciutta attorno il vaso fino all' orifizio e la si comprime béne acciò non vi resti spazio fra le pareti esterne del vaso e il terreno scavato, e acciò che il piano delle due bocche del corridojo corra dritto alla bocca del vaso. Si mette un pajo di vermi nel vaso, il di cui foro al fondo deve essere chiuso per che i vermi non abbiano a fuggire; vi si applica sopra una tegola, le di cui estremità vadino a incontrare le bocche del canale, e in maniera da formare e da tenere una comunicazione col canale interrotto. Eseguito questo si poggia di quà e di là della tegola un' assicella per terminare di coprire il vaso e poi con un' altra assicella si copre il tutto. E finalmente si versa sopra la terra scavata formando un monticello e avendo cura che terra non cada dentro del vaso. Dopo un giorno si scopre il trabocchello, e se la talpa non si trova prigioniera, converrà rinnovare la sua formazione.

Il Ramarro (*Lacerta viridis*)

Il sborf.

Questa bestiola, dal bel color verde vivo, è comune nei nostri campi. Scelge per sua dimora i luoghi solleggiati, le pendici delle colline, i cumuli di pietre, le siepi, i cespugli, i margini esposti al sole. Vi si scava un buco, da cui non usa di allontanarsi molto, dentro di cui si ripara la notte e ogni qualvolta è minacciata da pericoli, e in cui passa l' inverno assiderata.

Quando fa caldo e splende il sole, esso sorte e vi si mette immobile, ove meglio può godere il calore, a spiare co' suoi occhi scintillanti la preda, che assale e prende con rara prestezza.

È un animale innocente, che non fa male all'uomo. È poi utilissimo ai campi essendo un destro ed attivo predone d'insetti, di chiocciole, di vermi, di ragni, di coleotteri, cioè di scarafaggi di tutte le specie, e specialmente di caviglie delle viti (*smiardars des viz*) e di tortiglioni (*torteons*), di vermi di lepidotteri in specialità notturni (vermi delle farfalle notturne), di locuste (*zupèz* o *zupiòtis* o *saltemartins*) ecc.

La femmina, che ha un colore più chiaro, depone in primavera da sei a otto ova, di color bianco sporco, di forma allungata e della grossezza di un fagiulolo. Li colloca o dentro della sabbia, o fra le pietre, o nei cumuli delle grandi formiche nere, le quali li rispettano: in luoghi sempre ove possano sentire il calore e avere una certa umidità, giacchè all'aria si essicano presto e vanno a male.

I ramarrini sgusciano in Agosto o ai primi di settembre, e sono subito agili corridori; cambiano la pelle in autunno, e poi si cercano il nascondiglio ove passare i mesi di letargo.

Il ramarro vecchio muta la pelle più volte durante l'estate.

I nemici suoi sono le bische, le vipere e... l'uomo! si l'uomo ancora, l'uomo ignorante, che ove lo incontra, se mai può, lo retribuisce con un colpo mortale dei grandi benefizî, che esso vi apporta ai campi e agli orti.

Signori maestri e signore maestre delle scuole popolari di campagna di questo distretto scolastico! Quanto maggior merito ne verrebbe loro se quel tempo, che ora viene impiegato con la lettura di certi racconti scipiti e affatto fuori di tempo e di luogo, che si trovano nei libri scolastici, tanto poco adattati alla nostra vita campagnuola, lo impiegassero invece nel promuovere nei

fanciulli e nelle fanciulle l'interesse e il rispetto per questa bestiola, che purga i campi da tanti nemici dei raccolti! E questo interesse è questo rispetto bisognerebbe insinuare a questi futuri coltivatori dei campi anche per gli uccelli e per i loro nidi, per i rospi (*sàvis*), pel riccio e per altri animali utili, che l'ignoranza e la superstizione condannano allo sterminio, mentre il contadino pel primo li dovrebbe religiosamente rispettare, e non solo, ma dovrebbe ancora cercare con tutti i mezzi possibili di favorire la loro propagazione, come mi sono ingegnato d' indicare nel Contadinello degli anni passati.

La Lucertola (*Lacerta agilis.*)

Ltzèstre, Lisièrte.

Ha le stesse forme del ramarro, solamente è più piccola e di colore grigio alla superficie, ornata da una fascia dorsale bruno-nera e da macchie bianche scorrenti lungo il dorso, con ventre e fianchi bianchicci e ordinariamente punteggiati di nero.

Ha anche le stesse abitudini del ramarro; la si trova più spesso negli orti, ove dà la caccia agli insetti e alle chiocciole. Animale quindi utilissimo e da tenerlo caro.

Sul grano di sorgoturco per seminare.

Il contadino vede un bel campo di sorgoturco, vede la bella qualità di pannocchie: s'innamora, e dal proprietario si procura il grano *per entrare in semenza*, come egli dice.

Lo semina, e il risultato riesce conforme alle sue speranze.

Lo semina il secondo anno, lo semina il terzo, e sempre più si accorge che il grano va deteriorando tanto in merito alla qualità che in merito alla produzione. Si è imbastardito, egli dice, bisogna abbandonarlo e cercarvi nuova semente. È questa la ruota continua che egli segue e che lo conduce sempre al peggioramento della specie. E dove vi cova la causa di questa degradazione? Ma proprio nelle mani del contadino.

Si sono fatti ripetuti e diligenti sperimenti col seminare a parte il grano della pannocchia diviso in tre porzioni, del terzo superiore ossia della punta, del terzo di mezzo, e del terzo inferiore o della base (*zun-cùi*). Il risultato ha costantemente dimostrato che il grano di mezzo, in pari circostanze, fornisce più robuste piante e con un prodotto maggiore in confronto del grano della base, e in proporzione ancora maggiore in confronto di quella della punta.

Cosa s'impara da ciò? s'impara che seminando assieme confuso tutto il grano delle pannocchie, a poco a poco ne va scapitando la qualità, e si finisce per avere una specie imbastardita; e che la selezione del seme vale a mantenere nelle sue intrinseche qualità il grano e anche a renderlo migliore.

Quando dunque avete da seminare il sorgoturco, sgranate e sopra e sotto le più belle pannocchie, di maniera che vi resti sopra il grano del terzo di mezzo; e questo di mezzo avete da seminarlo, e quello della punta e dalla base avete da darlo al mulino. E così vi troverete contenti, e non avrete bisogno di barattare la semente.

La Golpe del frumento

Carbone (Uredo Caries) Chiarbon del formènt in friulano

Vi furono grandi lagni l'anno scorso per il danno cagionato dal carbone al prodotto del frumento. È questo

un malanno dipendente il più delle volte dalla poca cura nel scegliere, nel conservare e nel preparare il grano, che viene destinato per la seminazione. La soverchia umidità favorì grandemente l'anno scorso questa degenerazione del grano in fungo. Il carbone non è che una crittogama, un fungo, il quale sotto l'influsso di favorevoli circostanze s'insedia e si sviluppa in luogo del grano.

Vi ho un'altra volta parlato di questa crittogama, e vi ho indicato i mezzi con cui si può tenerla lontana dai nostri campi. Alcuni dicono, e forse hanno ragione, che il carbone lo ha chi lo vuole — lo ha cioè chi trascura di preparare bene la semente.

Fatte tesoro, amici miei, della trista esperienza dell'anno scorso, e datevi premura nell'avvenire di seguire ciò, che vi ho detto un'altra volta in questo riguardo, e che ora sono per ripetervi.

Prima di tutto bisogna esaminare attentamente il frumento, che si ha nei campi, per designare per semente una porzione di quello, che si presenta più nutrito, e soprattutto poi immune di carbone. Questa porzione la si lascierà in piedi qualche giorno di più dell'altra, la si raccoglierà e la si collocherà, quallora il tempo o altre circostanze non permettessero di batterla subito, in luogo coperto, asciutto e arioso, e non addossata troppo fittamente assieme, con la necessaria cautela insomma onde non si scaldi e non fermenti. Battuta al più presto possibile, il grano ottenuto bisogna riporlo in luogo appartato, asciutto e dominato dall'aria, e tenerlo in istrato sottile e giornalmente paleggiato fino al tempo da usarlo per la seminazione.

Prima di servirsene bisogna tenerlo immerso per dieci o dodici ore in una soluzione di solfato di rame (*Vitriolo turchino o di Cipro*). Questa soluzione sarà da prepararsi con 150 o tutto al più con 200 grammi di vitriolo di Cipro in polvere e con tanta acqua che basti a tenere appena sommerso uno stajo di frumento

posto in un mastello. Messo il frumento in questo bagno, bisognerà bene rimuoverlo onde ogni parte ne resti compenetrata dal liquido. Dopo trascorso il tempo sopraindicato, si riporrà il frumento in un sacco, che si appenderà per farlo sgocciolare. Si preparerà tanto frumento che occorra pel bisogno, e possibilmente di volta in volta che lo si ha da seminare, mentre avanzandone, non si potrebbe usarlo per nutrimento nè per l'uomo nè per le bestie, essendo il vitriolo di Cipro una sostanza velenosa.

Alcuni usano anche il vitriolo verde (solfato di ferro), ma è preferibile il turchino, avendolo la pratica riconosciuto come più efficace per questo bisogno.

La calce viva vale anche a distruggere i germi del carbone, ma deve essere presa fresca ogni volta dalla fornace. Non ha peraltro, anche adoperata in questa condizione, la forza del vitriolo di Cipro, e non si è sempre sicuri del buon esito.

Adunque si adoperi questo vitriolo, che costa pochi centesimi, se si vuole avere la garanzia di non avere carbone nel frumento.

Amici miei, non trascurate queste cure, ed eseguitele con tutta scrupolosità se non volete rimanere delusi nelle vostre aspettative.

Inchiostro

a vari colori.

Si prenda: di acqua semplice mezzo litro
di Gomma arabica in polvere otto grammi
Si faccia la soluzione, e vi si unisca:

2 gramm di Anilina, prima sciolta in alcune gocce
di spirito di vino.

Se si vuole avere l'inchiostro violetto, si prenda anilina violetta; se verde, anilina verde; se rosso anilina rossa ecc.

Questo inchiostro costa poco, è di facile preparazione ed è di moda. Ma sotto a queste vive tinte vi sta il veleno. L'anilina è una sostanza velenosa. Questo inchiostro non bisogna lasciare nelle mani dei ragazzi, che usano a pulire la penna col metterla in bocca e col succhiarla. Guai poi a ferirsi con la penna intinta, ciò che è molto facile con le penne metalliche. L'anilina, venendo innestata, è tale veleno da produrre la morte in poche ore.

Bello l'inchiostro, ma lontani da lui. Preferite il nero usuale, che vi ho insegnato a preparare anni sono, e che non offre pericoli di sorte.

Non lasciate fumare i ragazzi!

Vi ho parlato altre volte degli effetti cattivi del tabacco, e ora ritorno su di questo argomento trascrivendovi un articolo di un giornale agrario, l'Italia agricola, vedendo che pur troppo l'uso di fumare si va sempre più generalizzando anche nei ragazzi.

Ogni volta ci accade d'incontrare in istrada un ragazzo con un mozzicone di sigaro in bocca, sentiamo come una stretta al cuore: — Ecco, diciamo tra noi, una vittima predestinata alla tisi o all' intorpidimento intelectuale. Nel momento appunto, in cui deve svilupparsi il suo sistema muscolare, quando stanno svolgendo le sue facoltà mentali, lo sventurato, per una sciocca smania d' imitazione, cerca di avvelenarsi lentamente e di spegnere la sacra fiamma dell' intelletto.

Non si dica che esageriamo. Il Dottor Decaisne ha fatto studi speciali sugli effetti del tabacco nell' organismo dei fanciulli, e afferma che su 37 ragazzi dai 9 ai 15 anni da lui esaminati e che avevano la brutta abitudine di respirare i miasmi letali della nicotina, che avevano l' abitudine di fumare, ventidue presentavano

disturbi varî della circolazione, palpitazione di cuore, difficoltà di digestione, pigrizia mentale e un gusto pronunciato per le bevande forti. Trè avevano il polso intermittente; otto davano segno di una certa diminuzione della dose normale di globuli sanguigni. Lo stesso medico cita diversi casi di fanciulli tratti alla tomba dall'uso del tabacco; nè la cosa deve farci meraviglia, giacchè se, persino tra gli adulti, la robustezza sola può resistere a una abitudine così antigienica, come volete che non soccomba un gracile corpicio?

Padri e madri! aprite dunque gli occhi, e colla persuasione, cogli amorevoli avvertimenti, stando lontani da una irragionevole indulgenza, come da una eccessiva severità, che fallisce lo scopo per volerlo oltrepassare, sottraete i vostri figli ai pericoli di un'abitudine riprovata non meno dalla civiltà che dall'igiene. Tutti parlano di rigenerare la razza umana affievolita. All'opera dunque, cominciando dal principio, cioè dalle cose in apparenza meno importanti, ma che dipendono da noi soli. Meno parole e più fatti.

Malattie.

a cui vanno soggetti gli animali suini (purzièi purciz), e che l'uomo può contrarre col cibarsi della carne di questi animali.

La *Trichina*. E' un verme piccolissimo con l'estremità anteriore affilatissima, che sviluppatosi negli intestini vi perfora le pareti per disseminarsi nella carne e per poi annidarvisi. Raggiunto il massimo del suo incremento, esso si ravigole con due tre giri a spirale, e si seppellisce fra detriti organici in una specie di involucro (capsula o cistide) di natura calcare. La carne contenente queste capsule si presenta tempestata di gra-

nulazioni bianche, ruvide al tatto a visibili a occhio nudo. Trè once di carne trichinata può contenere da circa 50 mila di queste capsule, fra le quali ordinariamente vi si trovano 40 mila femmine, le quali, essendo dotate d'una fecondità straordinaria, possono dare, trovandosi nello stomaco, in una sola settimana la bagatella di venti a quaranta milioni di piccole trichine.

Si riscontra la Trichina nei sorci (suriis), nei rati (pantiànisi), nei conigli, nei tassi, e in generale la si può rinvenire in tutti i carnivori. Pare che gli erbivori ne vadino originariamente immuni.

I nostri majali col mangiare alle volte sorci, che bazzicano nei porcili per trovarvi pascolo, possono per questa via introdurre la Trichina nel loro corpo.

I suini dell' America particolarmente vanno soggetti a questa malattia, chiamata *Trichinosi*; ma anche quelli d' Europa non vanno del tutto esenti, e qualche caso si è riscontrato in questi ultimi tempi anche presso di noi.

Mangiando l'uomo carne porcina intrichinata, corre pericolo di rimanere vittima della Trichinosi. I vermi rinchiusi nelle capsule in istato di riposo o letargico, non appena arrivati nello stomaco, sgusciati dal succo gastrico, si ridestano per moltiplicarsi a milioni come si è detto. Questi vermi producono gravissimi disturbi seguiti spesso dalla morte.

Nel lardo o nel grasso non si trovano questi vermi, e si possono quindi queste parti usare per condimento senza riguardi. Dopo una lunga cottura solamente si può senza pericolo mangiare la carne del porco anche sospetta, perchè il calore dell' ebollizione e prolungato ammazza questo parassita; ma le carni crude. (salame, soppressa, prosciutto, ossacollo), quando prima non si abbia la certezza da un diligente esame microscopico della loro sanità, sarà sempre prudenza a non mangiarle.

* * *

La Grandine, o Gramigna o Panicatura o Risi dei suini. (Cisticero della Cellulosa). Si riscontrano spesso nella carne e sotto alla pelle e anche nel lardo dei majali dei granelli giallicci, poco trasparenti e duri al tatto, della grandezza ora di un grano di miglio, ora di un riso e ora anche di un seme di arancio. Più comunemente hanno la grandezza e la forma del riso, per cui questa malattia è chiamata *Risi dei suini*. Vi è dentro rinchiuso un verme ritratto, duro e gialognolo, che non è altro che la larva o l'embrione della *Tenia o verme solitario*.

Introdotto un solo di questi granelli nel corpo umano col mangiare la carne cruda, che ne contenga, (salame prosciutto ecc.), ecco accasatosi negli intestini il terribile *verme solitario*, che porta tanti incomodi e anche la morte alle persone, che hanno la disgrazia di albergarlo.

Come che l'uomo può acquistare questa malattia col mangiare carne porcina cruda grandinata, così anche i majali la possono acquistare dall'uomo ammalato di *Tenia* col cibarsi de' suoi escrementi.

Nessuna parte del porco, affetto da questa malattia, si potrà mangiare senza pericolo se prima non sia stata cotta, mentre il solo calore dell'acqua bollente vale a distruggere la vitalità di questo verme.

* *

Sono dunque la *Trichina* e la *Panicatura* due malattie, che apportano gravi danni all'industria e alla umanità; per cui si dovrebbe badare bene, quando si macella in casa il majale, che le sue carni sieno perfettamente sane; e le Autorità, a cui è affidata la tutela della pubblica salute, dovrebbero rigorosamente sorvegliare acciò non sia messa in vendita carne ammalata.

Queste non sono malattie nuove. Se non nelle cause certamente negli effetti erano note agli antichi; e non

a caso il sapientissimo legislatore Mosè, a cui stava a cuore, non meno della morale, l'igiene del popolo ebreo, innalzava a precetto religioso la proibizione di mangiare carne porcina.

Per noi, in questo merito, il Mosè della giornata è la scienza, e ai suoi dettami dobbiamo chinarcisi come ad altrettanti precetti religiosi se vogliamo preservare il tesoro della salute. La scienza c' insegna a scoprire questi minatori, che stanno là pronti per distruggere la nostra esistenza; dessa ci fa conoscere la portata dei danni, che ci possono arrecare introdotti che sieno nel nostro corpo; ci suggerisce di non mangiare carni crude infette, di mangiarne sempre cotte, facendoci vedere come il calore dell'acqua bollente prolungato ci garantisca di ogni pericolo, rimanendo a quel grado di calore estinta ogni vitalità nei germi di questi parassiti. Dunque non allarmiamoci, non dimettiamo per questo l'uso della carne porcina, *ma siamo peraltro occulati e prudenti.*

Qualche avvertenza

per i nuovi impianti di viti.

Il freddo prima, poi il troppo rapido disgelo, e finalmente la ripresa del ghiaccio in marzo, quando l'umore si era già messo in movimento, furono tali sfavorevoli condizioni per le piante e segnatamente per le viti, che molti paesi ebbero a risentire rilevanti danni. In questo lembo del Friuli poi (Gradiscano), in cui le viti si trovavano deboli e orrendamente maltrattate e piagate per le ripetute grandini degli anni scorsi, il danno fù enorme, e tale da togliere ogni speranza di vendemmia per diversi anni avvenire. Le viti vecchie sono irreparabilmente perdute, dissecate da cima fondo, e le giovani dissecate nelle parti fuori di terra, offrendo solo una lusinga di riavere dai polloni, sorti dalle radici,

dei tralci durevoli, da cui avere un principio di raccolto da qui a due tre anni.

In questa trista condizione non dobbiamo perdere tempo, dobbiamo occuparci subito a scavare le vecchie piantagioni e a sostituirvi delle nuove. Sicuramente che non potremo fare ciò in una volta, chè la rovina è grande e i nostri mezzi, dopo tante e ripetute disgrazie, sono troppo limitati; ma dobbiamo subito incominciare con tutte quelle forze, di cui possiamo disporre.

L'esperienza ci ha fatto conoscere diversi inconvenienti a danno del prodotto del vino, derivati da mancate attenzioni nel fare i nuovi impianti. Non dobbiamo incorrere nelle medesime negligenze, che la pratica ha rilevate dannose, mentre simili lavori costano fatiche e danaro, e richiedono poi anche molti anni prima di essere produttive.

La prima cura di avere sarà un buon movimento di terra, lo scavare larghi e profondi fossi, e prima del freddo, acciò il ghiaccio possa bene sfarinare la terra e mettere allo scoperto vergini nutrienti.

Da non mettere il nuovo impianto al posto del vecchio, essendo che là il terreno è maggiormente sfruttato dalle vecchie radici; ma da collocarlo qualche metro distante, a costo di diminuire il numero primitivo dei filari negli appezzamenti.

Da non fare impianti senza letame; limitare piuttosto il numero, ma quelli, che si fanno, letamarli bene, chè così le viti diverranno robuste e più presto daranno frutto.

Da non mettere rasoli levati a caso dalle viti, senza averne conoscenza della loro qualità e della loro produttività. Bisogna marcare durante l'autunno le viti, che portano buone uve e in abbondanza ogni anno e che le mantengono, e da queste poi levare i tralci a suo tempo per farne rasoli.

Da non mettersi in capo di vedere riuscire in ogni terreno ogni qualità di vitigno. Bisogna piantare quei

vitigni, di cui si hanno le prove sicure della buona riuscita in quella qualità di terra, che si ha da vitare.

Da non innamorarsi nei vitigni forestieri. Ve ne sono è vero di ottimi e che hanno fatto quà e là una buona riuscita; ma anche vi furono dei grandi disinganni, mentre sempre in antecedenza non sia dato di ben calcolare le condizioni del terreno e del clima per assicurarsi della buona riuscita di un dato vitigno. Vi è dunque dell' incertezza, e bisognerebbe provare, osservare e attendere prima di decidersi ad adottare un vitigno forestiero; e per noi questo non è il tempo degli esperimenti: noi dobbiamo lavorare al sicuro, chè ogni ritardo, che ogni mala riuscita non farebbero che peggiorare la nostra deplorabile condizione. Adunque vitigni nostri, come abbiamo detto, vitigni riconosciuti distinti per qualità, abbondanza e costanza di prodotto.

Da non fare troppo a fidanza neanche con l' americana, Isabella o fragola, chè qua e là comincia già a perdere della sua resistenza contro l' oido, e della robustezza e produttività, qualità che avevano destato in molti una decisa simpatia, benchè il vino non fosse tanto buono. Questa vite attesa la sua rusticità potrebbe convenire nei terreni, ove le nostrane non provano bene.

Da piantare nè troppo superficialmente nè troppo profondamente; a una misura che le radici non abbiano ad essere toccate dal aratro.

E da non toccare la terra se non si presenta asciutta.

Piante che crescono in Friuli

coltivate e selvatiche e che meritano di essere conosciute.

(Continuazione.)

126. Scardaccioni, Stoppione, Astone (*Serratula arvensis* Lin. — *Cirsium arvense* Scop. — *Carduus arvensis*.)

In friulano: *Giardòn*.

È molto incomoda nei campi, fra il frumento. La pianta fresca in primavera è buona a mangiarsi cotta e preparata come lo spinace; la si dà ai majali e ai bovini, che molto l'appetiscono. Alcuni adoperano il suo pappo (la lanugine di cui va fornito il suo seme) per riempire guanciali o cuscini.

127. Specchio di Venere, Billeri rossi (*Specularia speculum* DC. — *Campanula speculum-Veneris* Lin.)

In friulano: *Brucuncesare*.

Nei campi, comunissimo fra il frumento. I suoi fiori violacei si chiudono quando loro manchi il sole.

128. Consolida regale, Fior cappuccio selvatico (*Delphinium Consolida* Lin.)

In friulano: *Pid di passare, sgrif di passare, spironelle di chiamp*.

Come l'antecedente comunissima nei campi, fra il frumento. Le furono attribuite virtù balsamiche e cicatrizzanti, e veniva adoperata per guarire le piaghe, donde il nome di Consolida regale. I fiori, trattati con l'allume, danno un colore turchino.

129. Fioraliso, Battisesola, Ciano, Croce di S. Stefano (*Centaurea Cyanus* Lin.)

In friulano: *Barburizze, Battisèsule, Garofulùz turchins*.

Questa piantina fa bella mostra di sè fra il fru-

mento col vago colore ceruleo dei suoi fiori. Il succo di questi fiori, trattato coll'allume, dà un bel colore turchino per scrivere e per tingere le confetture.

130. Ranuncolo dei campi, Lappio (*Ranunculus arvensis*.)

In friulano: *Jarbe nere*.

Frequente fra il frumento questa piantina dal piccolo fiore giallo. E' velenosa.

131. Primavera, Fior di primavera (*Primula acaulis*.)

In friulano: *Primavere, Pestalazz, Pestelachie*.)

In primavera abbellisce le rive dei fossati umidi e dei ruscelli colle folte macchie dei suoi fiori dal color giallo-canarino.

Molte varietà di Primavera semplici e doppie e di vari colori vengono coltivate negli orti e nei giardini.

132. Lingua di cane, Cinoglosso (*Cynoglossum officinale*.)

In friulano: *Lenghe di chian*.

Questa pianta dalle foglie aspre e dai fiorellini color viola, cresce nei luoghi magri, lungo le strade, sui cigli dei campi, sotto alle siepi. Ha un odore cattivo come di sorecio. Veniva un giorno usata in medicina la sua radice, attribuendole virtù sedative e calmanti la tosse.

Vi si trova più di frequente la varietà portante fiori di colore più chiaro e venati. (*Cynoglossum pictum*.)

133. Lingua cervina, Fillitide, Lingua dei pozzi (*Scolopendrium officinale*.)

In friulano: *Lenghe cervine, Jarbe da cuèstis*.

Trovasi nei boschi, nei luoghi erbosi e umidi, sulla parte interna del muro dei vecchi pozzi.

Il volgo ne fa un cataplasma col pestare le foglie e sugna assieme per applicarlo alle coste quando ne sente dolori per fatiche fatte. E per questo viene chiamato: *Jarbe da cuèstis*.

134. Ruta muraria, Felce piccola dei muri (*Asplenium Ruta muraria*)

In friulano: *Rude di mur.*

Ha lo stipite verde rāmificato, con gli ultimi rami portanti tre foglioline cuneiformi.

Cresce sui muri vecchi dalla parte poco dominata dal sole. Pianta usata come ammolliente e sedativo nella tosse, nelle affezioni polmonari.

135. Citraccia, felce dei muri (*Asplenium Ceterach*)

In friulano: *Pietin di mur, chiavēli di strie.*

Ha lo stipite capillare nero portante di quā e di là delle foglioline senza manichi.

Trovasi come la precedente sui muri vecchi.

136. Capelvènere (*Adianthum Capillus Veneris*)

In friulano: *Capelvènere.*

Ha le forme, ma in più grandi dimensioni, della Ruta muraria.

Cresce nei luoghi umidi ombrosi dove spruzza l'acqua, come nelle grotte, nelle golle dei pozzi e delle cisterne.

137. Giacinto piccolo dei campi (*Muscari botryoides, Hyacinthus comosus*.)

In friulano: *Puarùz.*

Nei campi vuoti. Questo giacinto sorge qualche anno nei primi giorni di primavera tanto fitto da ricoprire la terra con le sue foglie, e in modo da sembrare un seminato di frumento. Porta un grazioso ciuffo di fiorellini di colore ceruleo. Quelli della cima hanno un colore più chiaro ed hanno il gambo un po' più lungo.

138. Cipolaccio, Cipolla canina (*Muscari comosum*.)

In friulano: *Slichignizza.*

Nasce fra il frumento e sui cigli dei campi e dei fossi. Ha il ciuffo dei flori di colore più languido e più sparpagliato, segnatamente nei fiorellini terminali, del precedente giacinto.

Si dà da mangiare agli animali con le altre erbe, che infestano i frumenti.

139. Geranio rosso (*Geranium Cicutaria* Lin. *Erodium cicutaria* Wd.)

In friulano: *Jarbe di Crust*, *Jarbe spironelle*, *jarbe rosse*.

Comunissimo nei campi vuoti. E' una delle prime piante a fiorire. La si dà da mangiare ai majali.

140. Geranio Barometro (*Geranium Ciconium* Lin. — *Erodium Ciconium* Wd.)

In friulano: *Jarbe Barometro*, *Gerani del timp.*

Presso di noi viene coltivato questo Geranio per raccogliere i semi, con cui, essendo sensibilissimi alle variazioni igrometriche dell'aria, si fanno degli indicatori delle variazioni del tempo. Nasce spontaneo in Dalmazia, in Italia, in Ispagna.

141. Camomilla mezzana, Cotula fetida (*Anthemis Cotula* Lin.)

In friulano: *Fioluz*, *Camamilàt*.

Cresce nei cortili, lungo i fossi delle strade.

142. Questi nomi friulani di *Fioluz*, di *Camamilàt* vengono applicati anche all' *Anthemis arvensis*, che cresce nei campi seminati a frumento e a sègala.

143. Piè cervino, piè di gallo (*Ranunculus acris*.)

In friulano: *Pid di crott*.

Frequente nei prati umidi e lungo i fossi delle strade. Si dovrebbe estirparlo dai prati, che vengono sfalciati perchè gli animali rifiutano il fieno quando contenga molto di questo ranuncolo velenoso.

144. Con questo nome friulano *Pid di crott* si designa anche il *Ranunculus polyanthemus*, che rinviasi lungo i fossi e nei luoghi erbosi. I contadini piantano questo ultimo negli orti, da cui, col ripiantarlo più volte, ottengono fiori doppi; e allora lo chiamano *Pinsirs doplis*. Anche questo è velenoso come tutti i ranuncoli.

145. Vilucchio, Vilucchio saettino e fagiolajo, Velùppio (*Polygonum Convolvulus*.)

In friulano: *Pid di gial, sarasin salvadi.*

Riesce dannoso alle piante, presso di cui cresce, coll' avvitiechiarisi ad esse e col ricoprirlle con le sue diramazioni. I suoi semi sono ricercati dagli uccelli, e contengono molta farina al pari del grano saraceno (*Polygonum Fagopyrum*), e si dice anche che sia del pari buona a mangiarsi.

modo di triplicare il reddito di una vigna e di ogni altra coltivazione.

Mi par di vedervi ad aprire tanti di occhi. Ma eppure, vedete, la cosa è naturalissima, e servirà a saziare l' ingordigia di quelli, che mai sono contenti di ricevere campi da coltivare, come che coll'aumentare il numero dei campi avessero di aumentare relativamente la misura del raccolto. Lavoro e concime! ecco ciò che bisogna aumentare. Pochi campi, ma bene lavorati e bene concimati, ecco il secreto. E a proposito vi cito una storiella, che levo da un giornalino agrario *dal Corriere dei Campi*, che si stampa a Milano.

Un dabbene agricoltore aveva due figliuole, che nutriva ed allevava coi prodotti del suo lavoro, applicato alla coltivazione d'una vigna, sua unica proprietà. Quando maritò la primogenita, le diede in dote il terzo del suo umile patrimonio, e riportò sulla porzione rimanente l' ingrasso ed i lavori prima distribuiti alla totalità: la vangò due volte invece di una e la concimò d'avantaggio: grazie a siffatto procedimento, il reddito durò tal quale.

Ben presto maritò la seconda figliuola, e, come alla prima, le diede in dote un' altro terzo della stessa vigna. Ne avvenne che più non gli restò che un terzo della

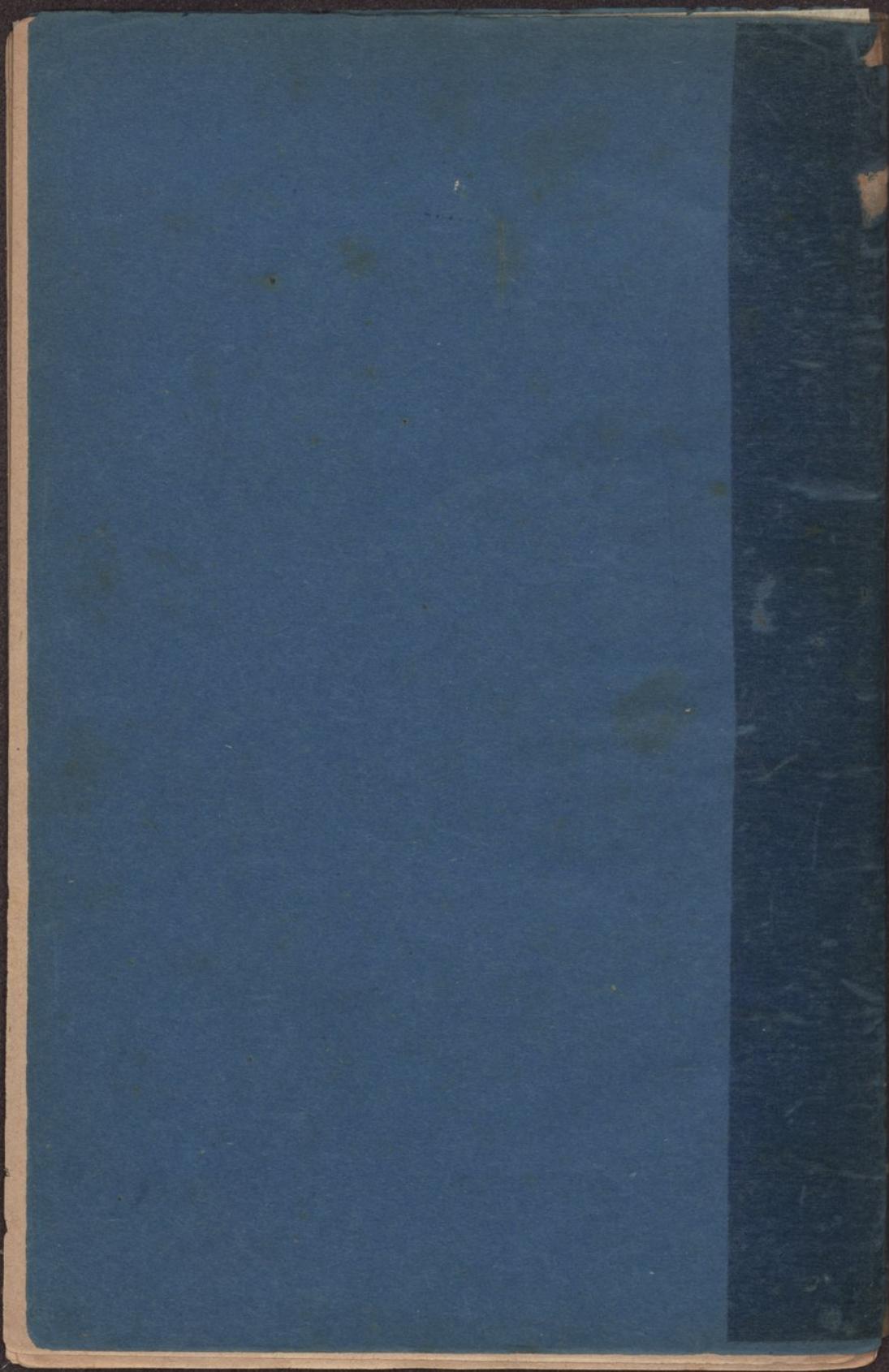
sua antica proprietà. In quella frazione egli concentrò le cure di coltivazione e l'ingrasso, che prima dispensava sull'intiera vigna; invece di una, la concimò due e tre volte, senza mai diminuire la quantità prima impiegata, e così raccolse costantemente la medesima quantità di vino, o per meglio dire, ne raccolse il triplo di prima avuto, riguardo alla porzione coltivata.

La conclusione di questa parabola è chiara: ne traggia profitto chi può.

Falli di stampa da correggere.

A pag. 10, riga 6, invece di *asciuto*, leggi *asciutto*.

"	34	"	33	"	alio	"	aglio
"	38	"	8	"	veecie	"	veccie
"	39	"	22	"	ehe	"	che
"	46	"	9	"	scavare	"	a scavare
"	50	"	32	"	firiulano	"	friulano
"	52	"	33	"	ingojarne	"	ingojare
"	61	"	6	"	el'	"	e l'
"	64	"	14	"	Ltzèstre	"	Lizèstre



134. Ruta muraria, Felce piccola dei muri (*Asplenium Ruta muraria*)

In friulano: *Rude di mur.*

Ha lo stipite verde ramificato, con gli ultimi rami portanti tre foglioline cuneiformi.

Cresce sui muri vecchi dalla parte poco dominata dal sole. Pianta usata come ammolliente e sedativo nella tosse, nelle affezioni polmonari.

135. Citraccia, felce dei muri (*Asplenium Ceterach*)

In friulano: *Pietin di mur, chiaveli di strie.*

Ha lo stipite capillare nero portante di quà e di là delle foglioline senza manichi.

Trovansi come la precedente sui muri vecchi.

136. Capelvènere (*Adianthum Capillus Veneris*)

In friulano: *Capelvènere.*

Ha le forme, ma in più grandi dimensioni, della Ruta muraria.

Cresce nei luoghi umidi ombrosi dove spruzza l'acqua, come nelle grotte, nelle golle dei pozzi e delle cisterne.

137. Giacinto piccolo dei campi (*Muscari botryoides, Hyacinthus comosus*.)

In friulano: *Puarùz.*

Nei campi vuoti. Questo giacinto sorge qualche anno nei primi giorni di primavera tanto fitto da ricoprire la terra con le sue foglie, e in modo da sembrare un seminato di frumento. Porta un grazioso ciuffo di fiorellini di colore ceruleo. Quelli della cima hanno un colore più chiaro ed hanno il gambo un po' più lungo.

138. Cipolaccio, Cipolla canina (*Muscari comosum*.)

In friulano: *Slichignizza.*



Color chart

 Sachverständigen-Zubehör.de

Blue
#C9C9FF
#0000FF

Cyan
#C0E5FC
#009FFF

Green
#759675
#008B00

Yellow
#FFFFC7
#FFFF00

Red
#FFC9C9
#FF0000

Magenta
#FFC0FF
#FF00FF

White
#FFFFFF
#FFFFFF

Grey
#9D9E9E
#D9DADA

Black
#5B5B5B
#000000

