

10976

7 D 2.19 / 1883

Il

Contadinello

LUNARIO

per la gioventù agricola

per l' anno comune

1883.

ANNO VIGESIMO OTTAVO.



Gorizia, tip. Seitz.



BIBLIOTeca COMUNALE
UDINE
del Torso
7. D. 2. 19 /
1883

Литературно-

муз. журн.

издание Ильинского

Il

Contadinello

LUNARIO

per la gioventù agricola

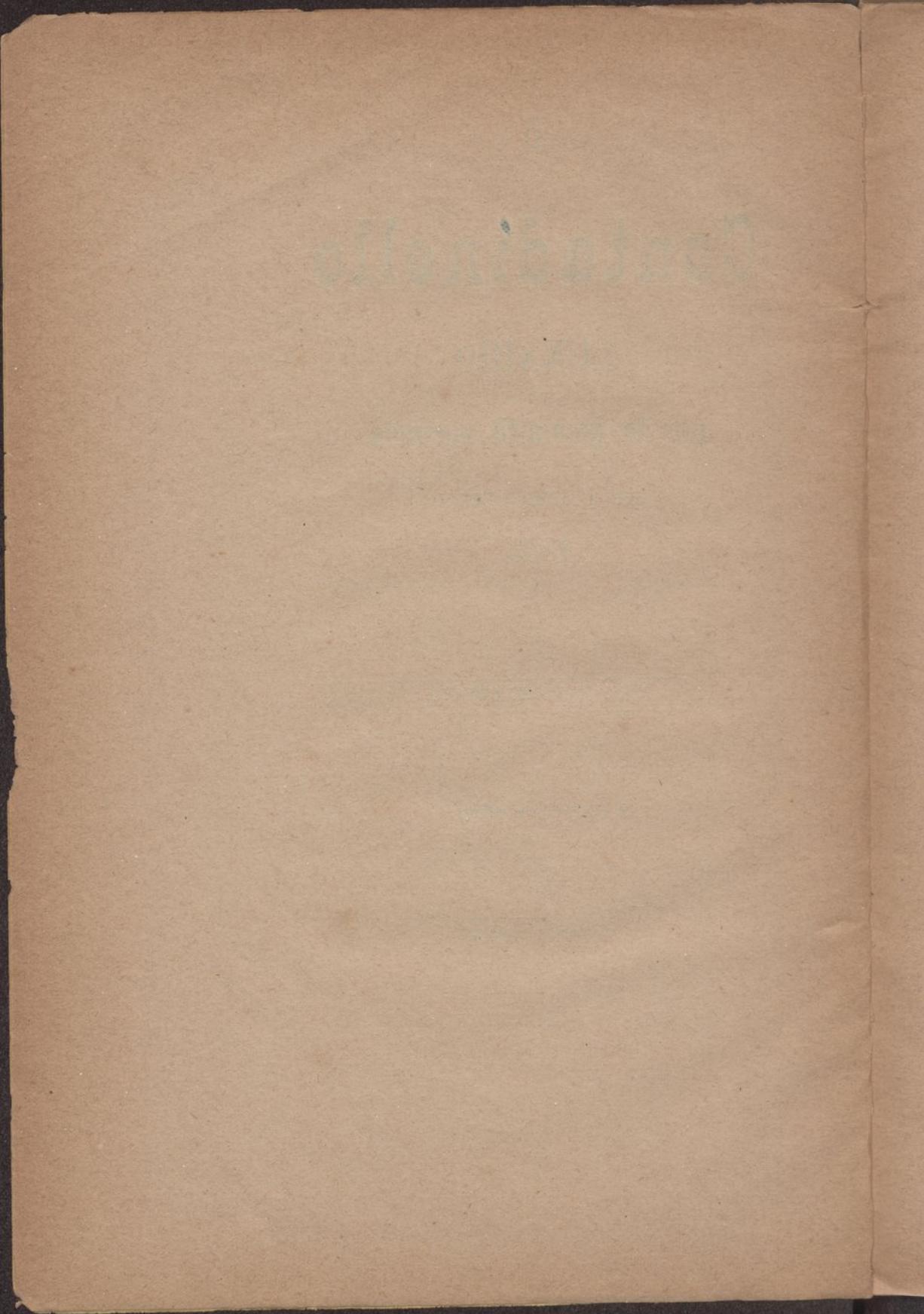
per l' anno comune

1883.

ANNO VIGESIMO OTTAVO.

G. F. del Torre editore.

Gorizia, tip. Seitz.



Cari i miei Contadinelli!

Dal 1872 che le disgrazie piovono ogni anno senza remissione sui campi bagnati dal vostro sudore.... con vicenda spietata la mano inesorabile del destino ci ha dato la siccità, la brina tardiva, le grandini desolatrici, la secca nebbia, l'ostinato odio, il Mildew tremendo, il nero vajuolo e il tarlo dell'uva ecc. ecc., per cui in questi dieci anni non potei mai venirvi incontro al primo dì dell'anno con cuore contento e faccia sorridente a farvi i miei soliti auguri per la vostra felicità. Lo speravo per questo nuovo anno, chè se proprio tutto nella passata annata non mostrava di andare a seconda dei nostri desiderî e dei nostri bisogni, pure si viveva nella speranza, dopo passata la prima disgrazia sulla foglia dei gelsi in seguito alla brina ed al ghiaccio a vegetazione già avanzata, e dopo la pioggia da lunga mano attesa, che sembrava di avere rimessa un po' la campagna dalla sofferta arsura, si viveva dico nella speranza di vedere chiudersi questo lungo periodo di anni disgraziati.... ma Dio mio! eravamo già alla fine dei giorni canicolari, e si stava già quasi si-

*curi di non avere più temporali rovinosi e di sor-
tirvi meno male con i raccolti, quando nella sera
del 30 Agosto delle nubi di sinistro aspetto, cac-
ciate e ricacciate da contrarie correnti, cominciarono
ad arruffarsi proprio sopra le nostre campagne,
e, dopo un lungo ribollimento e un rumoreggia-
re non interrotto e minaccioso, vi scaricarono una
soleenne grandinata, che ci portò via la metà del
prodotto delle viti, tutto il saraceno, buona parte
del cingquantino e dei mangimi . . . si che siamo
noi i più sfortunati e i più balestrati dall'avversa
fortuna fra i nostri vicini! . . . e come ciò non
fosse stato abbastanza, le cateratte del cielo si sono
aperte in autunno, versandoci piogge incessanti,
che mandarono a male anche quello che la gran-
dine vi aveva lasciato.*

*Non vi vengo avanti con questo piagnistero per
scoraggiarvi, ma per dirvi che pur troppo la con-
dizione del contadino è soggetta per sua natura a
questi infortuni . . . la nostra industria, oltre a
tutti quegli inconvenienti a cui vanno soggette tutte
le altre industrie, ha pur quello di essere esercitata
all'aperto, direttamente sotto la cappa del cielo, e
quindi di essere e fabbrica e prodotti incessante-
mente esposti alla mercè degli elementi, da cui non*

è possibile di sottrarli. È giuoco forza perciò di rassegnarsi e di non perdersi di animo, ma di mettersi speranzosi al lavoro, mentre sempre poi non si seguiranno di fila gli anni cattivi. Coraggio dunque e fede nel lavoro!

E tanto più ho l'animo d'incoraggiarvi quando penso che altri furono molto, ma molto più sfortunati di noi.... pensate ai poveri innondati del Veneto, del Tirolo, della Stiria e della Carinzia, che perdettero casa, masserizie, animali, tutti i prodotti dei campi, tutto tutto! — Voi direte che il male degli altri non aggiusta le vostre coste.... ciò è vero, ma quando penserete che vi si trovano degli sventurati molto più di voi, non potrete fare a meno di compiangerli e di pensare che maggiori danni avrebbero potuto cogliervi, e quindi di alzare gli occhi al cielo pieni di riconoscenza e di fiducia.

Dio vi conservi, amici cari, e vi protegga, e Dio benedica e fecondi sempre le vostre fatiche!

ROMANS sull' Isonzo

Primo del 1883

Vostro antico amico
G. F. del Torre.

Feste mobili.

Il Ss. Nome di Gesù	14 Gennajo.
Settuagesima	21
Le ceneri o primo giorno di Quaresima	7 Febbrajo.
I sette dolori di M. V.	16 Marzo.
Pasqua	25
Rogazioni	30 Aprile, 1 e 2 Maggio.
Ascensione	3
Pentecoste	13
Ss. Trinità	20
Corpus Domini	24
Sacro cuore di Gesù	1 Giugno.
Ss. Redentore	15 Luglio.
Ss. Nome di Maria	9 Settembre.
Ss. Rosario	7 Ottobre.
La festa della Consacrazione delle Chiese	21
La prima domenica d'Avvento	2 Dicembre.

Quattro tempora.

Nella Primavera	14, 16, 17 Febbrajo.
nell' Estate	16, 18, 19 Maggio.
nell' Autunno	19, 21, 22 Settembre.
nell' Inverno	19, 21, 22 Dicembre.

Appartenenze dell' anno.

Numero aureo	3.
Epatta	XXII.
Ciclo solare	16.
Lettera Domenicale	G.

Spiegazione.

Número 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.

Vi accaderanno quattro eclissi in quest'anno, due del sole e due della luna, delle quali nessuna visibile nelle nostre regioni.

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 — *Comen sul 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. Andrea per 15 giorni, e mercato mensile di animali il secondo e l'ultimo giovedì di ogni mese — *Gradisca*, 20 Gennajo, 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 seeondo 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 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, e mercati settima-
nali d' animali bovini ed equini tutti i giovedì ecce-
tuati i mesi di Giugno, Luglio e Agosto.

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

NB. I mercati, che cadono nel giorno di Dome-
nica, vengono trasportati nel dì seguente.

Gennajo.

Il sole leva al primo a 7 ore e 39 m. tramonta a 4 ore e 21 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' asciutto e col freddo. I Venti dominanti sono la Bora (NE) e il Tramontano (N.)

* 1. Lunedì. *La Circoncisione.*

⌚ U. Q. a 1 ora e 56 m. pom.

Pioggia o neve.

- 2. M. s. Macario.
- 3. M. s. Genovefa verg.
- 4. G. s. Tito vesc.
- 5. V. s. Telesforo pp. m.
- * 6. Sab. *L'Epif. del Signore.*
- * 7. Dom. I. d. l'Ep. s. Luciano, s. Arturo.
- 8. L. s. Severino vesc.
- 9. M. s. Marziana v. m.

⌚ L. N. a 7 ore e 5 m. mat

Pioggia o neve.

- 10. M. s. Paolo I. erem.
- 11. G. s. Ignazio pp. m.
- 12. V. s. Ernesto ab.
- 13. S. s. Leonzio vesc. conf.
- * 14. Dom. II. d. l'Ep. *Ss. nome di Gesù.* s. Felice m.
- 15. L. s. Mauro ab.
- 16. M. s. Marcello pp. m.

⌚ P. Q. a 1 ora e 53 m. mat.

Freddo, e dolce spirando vento di Libeccio.

- 17. M. s. Antonio ab.
- 18. G. s. Augusto.
- 19. V. s. Canuto rè.
- 20. S. ss. Fabiano e Sebast.

Sole in Acquario.

- * 21. Dom. *Seltuages.* s. Agnese.
- 22. L. s. Vincenzo. s. Anastasia.
- 23. M. Lo Sposalizio di M. V.

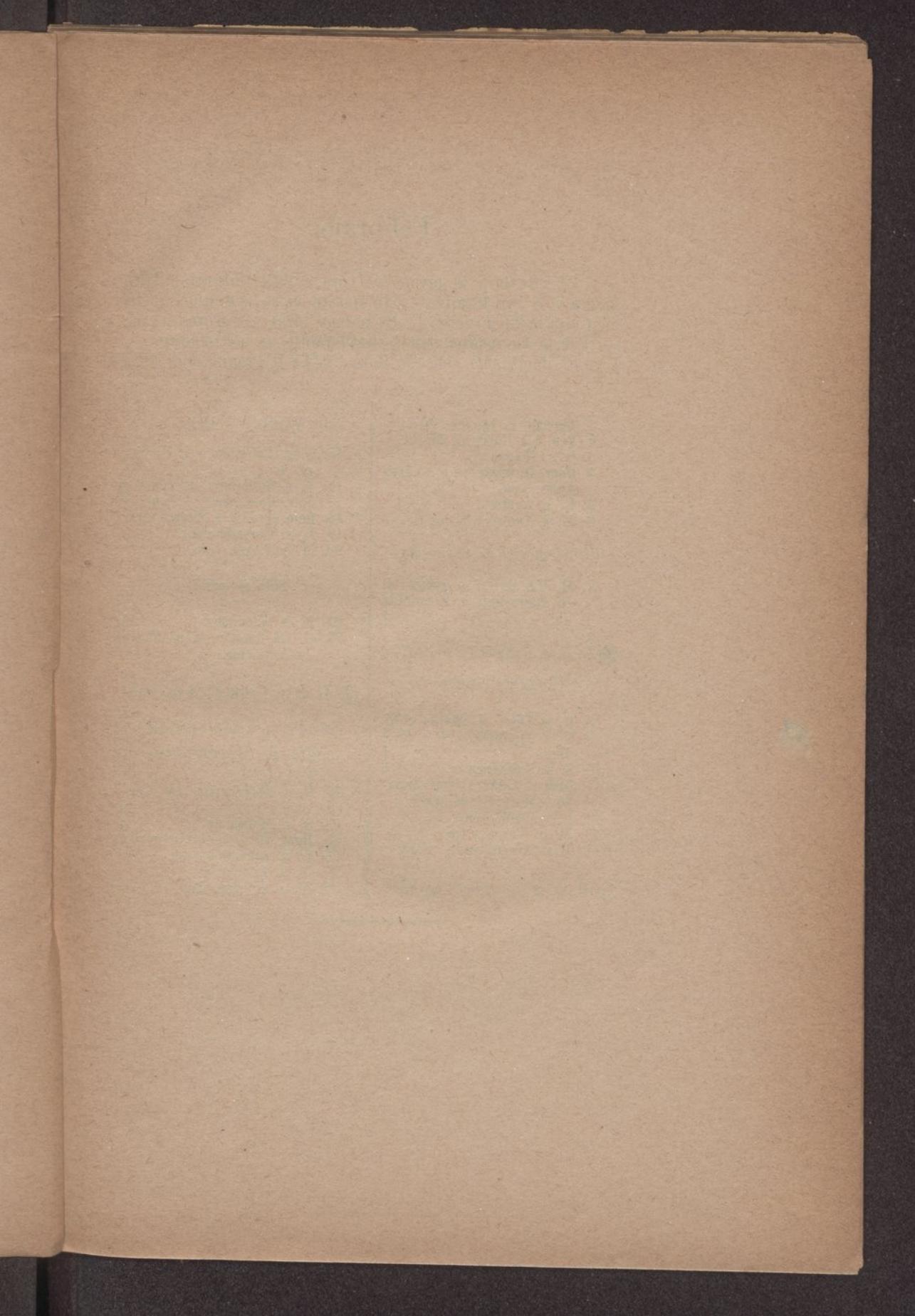
⌚ L. P. a 8 ore e 21 m. mat.

Pioggia o neve.

- 24. M. s. Timoteo vesc.
- 25. G. La Convers. di s. Paolo.
- 26. V. s. Policarpo vesc.
- 27. S. s. Giovanni Crisostomo vesc. m.
- * 28. Dom. *Sessag.* s. Cirillo vesc.
- 29. L. s. Francesco di Sales.
- 30. M. s. Martina verg. m.
- 31. M. La traslaz. di s. Marco.

⌚ U. Q. a 11 ore e 32 m. mat.

Vento freddo.



Febbrajo.

Il sole leva al primo a 7 ore e $13\frac{1}{2}$ minuti, e tramonta a 4 ore 46 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. Giovedì. s. Ignazio vesc.
- 2. Ven. La Purif. di M. V.
- 3. S. s. Biagio.
- * 4. Dom. Quinquages. s. Andrea Cors. vesc.
- 5. L. s. Agata.
- 6. M. s. Dorotea v. m.

Ultimo giorno di Carnovale.

- 7. M. Le ceneri o primo di quaresima. s. Romualdo ab. †

⌚ L. N. a 7 ore e 16 m. notte.

Pioggia o neve.

- 8. G. s. Giov. di Matha conf.
- 9. V. s. Apolonia v. m. s. Pao-lino. †
- 10. S. s. Scolastica v.
- * 11. Dom. I. Quar. I sette fondatori dei servi di Maria.
- 12. L. s. Gaudenzio.
- 13. M. s. Vosca v. m.
- 14. M. s. Valent. prete. Temp. †

⌚ P. Q. a 11 ore e 1 m. mat.

Vento e freddo.

- 15. G. s. Faustina e s. Giovita m. m.
- 16. V. s. Giuliana v. m. Temp. †
- 17. S. s. Costanza Temp. †
- * 18. Dom. II. di Q. s. Simone vesc.
- 19. L. s. Corrado conf.
- 20. M. s. Leone vesc.

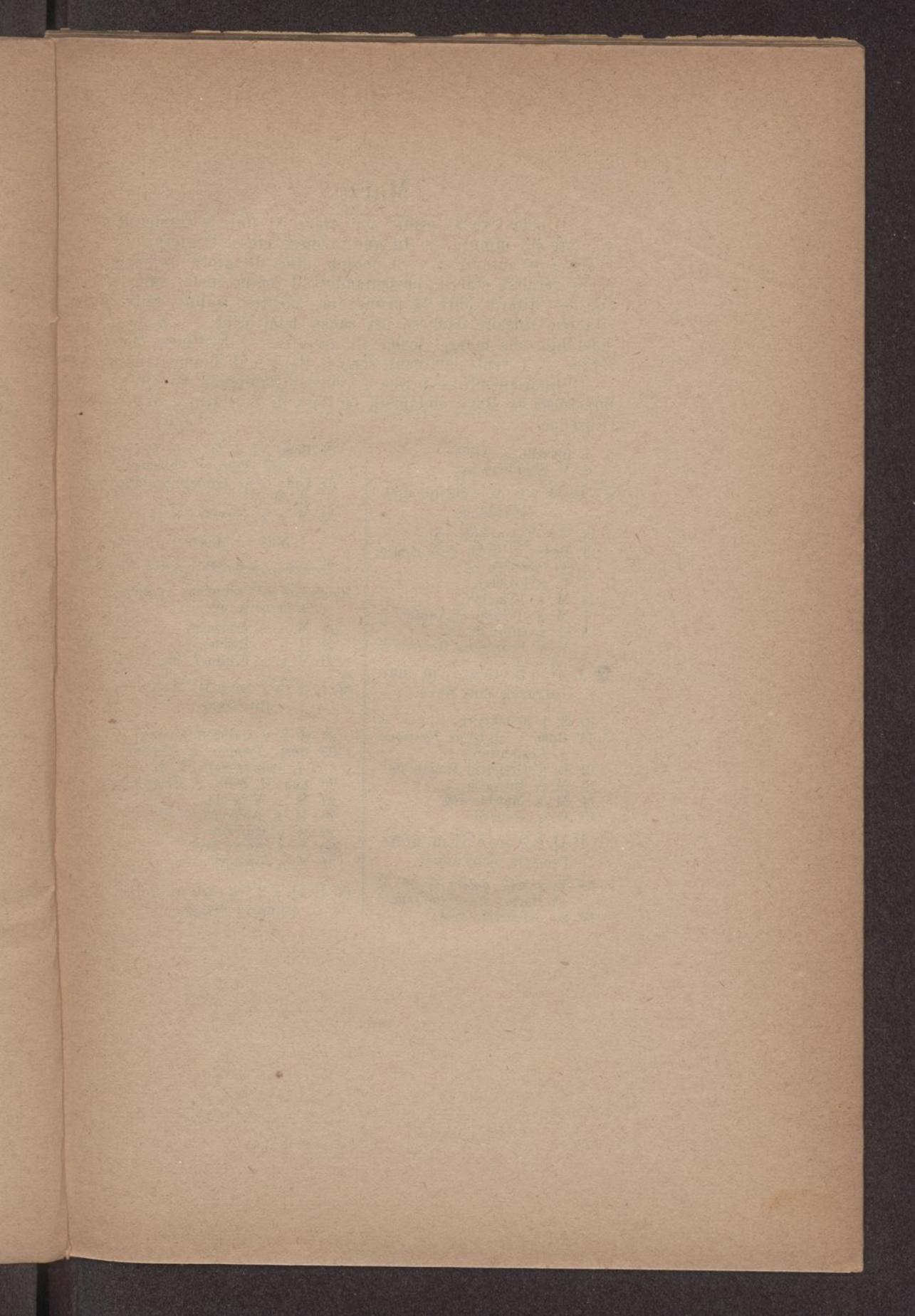
Sole in pesci.

- 21. M. s. Eleonora. †
- 22. G. La Catedra di s. Pietro in Antiochia

⌚ L. P. a 1 ora e 24 m. mat.

Freddo, e dolce spirando vento di Mezzogiorno.

- 23. V. s. Margherita da Cartona. †
- 24. S. s. Mattia ap. †
- * 25. Dom. III di Q. s. Fortunato.
- 26. L. s. Alessandro ab.
- 27. M. s. Leonardo.
- 28. M. s. Romano ab.



Marzo.

Il sole leva al primo a 6 ore e 31 min. e tramonta a 5 ore 33 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 può riuscire dannosa per causa delle brine. — È desiderabile che marzo tenda all' asciutto. — È il mese del vento. — I venti dominanti sono la Bora e il Tramontano. — Ordinariamente o prima o dopo l' Equinòzio vi soffia impetuosa la Bora, chiamata la Bora di S. Ilario e di S. Giuseppe.

- | | |
|--|---|
| 1. Giovedì. s. Albino.
2. V. Simplizio pp. †
○ U. Q. a 6 ore e 32 m. mat.
Burrasca.

3. S. s. Cunegonda imp
* 4. Dom IV. di Q. delle Anime
s. Casimiro rè.
5. L. s. Eusebio.
6. M. s. Ermolao.
7. M. s. Tomaso d'Aquino †
8. G. s. Giov. di Dio.
9. V. s. Francesca Romana †

○ L. N. a 5 ore e 37 m. mat.
Burrasca con neve.

10. S. I 40 martiri. †
* 11. Dom. V. di Q. di Passione.
s. Costantino.
12. L. s. Gregorio Magno pp.
13. M. s. Eufrasia.
14. M. s. Matilde reg. †
15. G. s. Eduardo.

○ P. Q. a 9 ore e 37 m. notte.
Pioggia con neve.

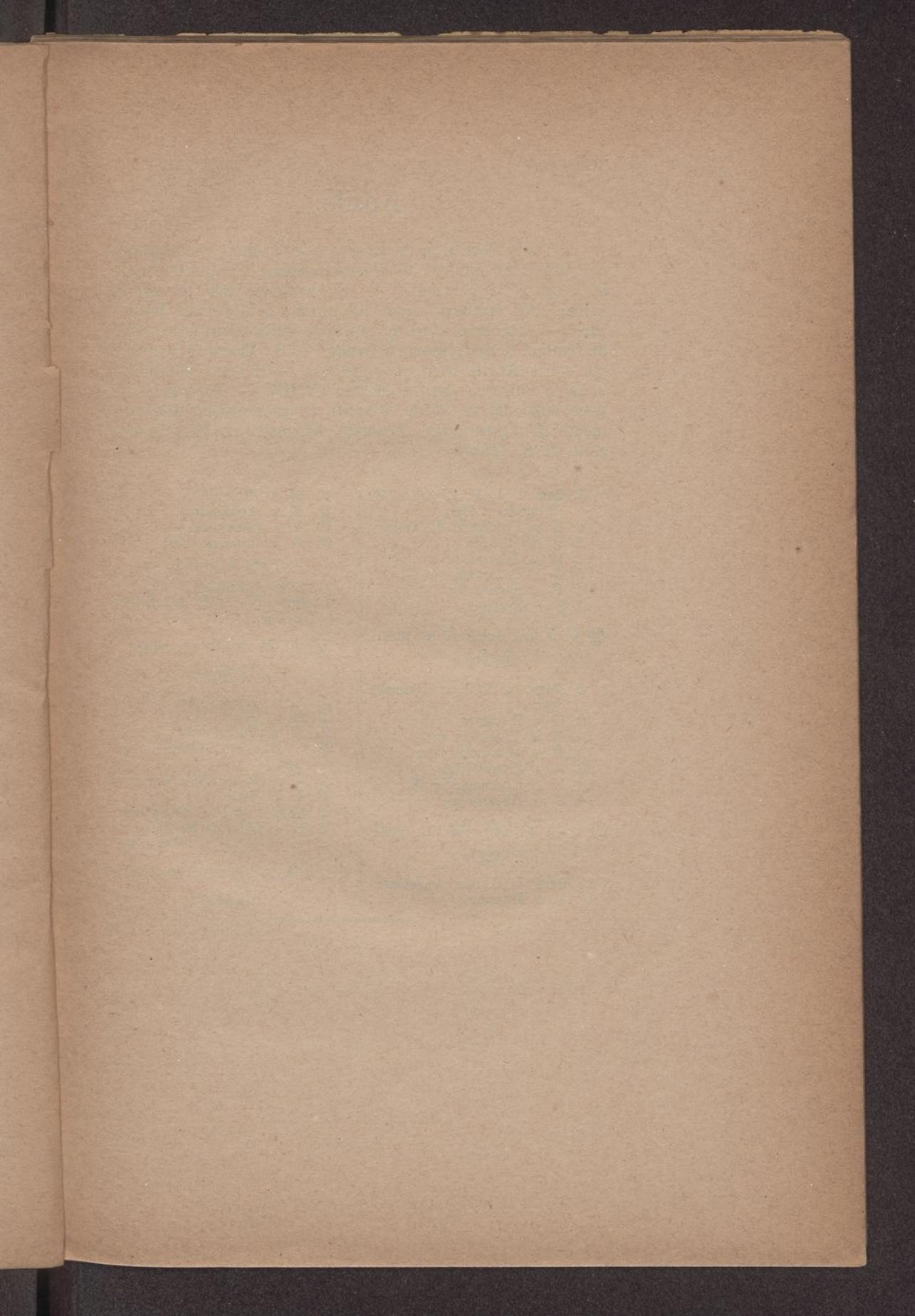
16. V. I sette dolori di M. V.
ss. Ilario e Canziano mm. †
17. S. s. Patrizio vesc. † | * 18. Dom. VI. di Q. delle Palme
o dell' Olivo. s. Policarpo.
* 19. Lun. s. s. Giuseppe sposo
di M. V.
20. M. s. s. Niceta.

<i>Sole in Ariete.</i>

<i>Principio della Primavera.</i>
<i>Equinòzio di Primavera.</i> (il giorno
e la notte uguali)
21. M. s. s. Benedetto †
22. G. s. s. Benvenuto.
23. V. s. s. Giulio I. pp. †

○ L. P. a 7 ore e 10 m. notte.
Burrasca.

24. S. s. s. Gabriele arcang. †
* 25. Dom. Pasqua di Risurrez.
L' Annunziata di M. V.
* 26. Lun. II. festa. s. Emanuele
27. M. s. Virginia.
28. M. s. Angelica.
29. G. s. Quirino.
30. V. s. Amos prof.
31. S. s. Teodoro vesc. |
| | ○ U. Q. a 9 ore e 27 m. notte.
Pioggia fredda. |



Aprile.

Il sole leva al primo a 5 ore e 40 minuti, e tramonta a 6 ore e 21 minuti. — Il giorno cresce in questo mese di 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 a fredde. — Se Marzo fu asciutto, pel solito Aprile corre piovigginoso. — I venti dominanti sono lo Scirocco (SE) e Borino (NNO). — Poco prima o poco dopo del 23 aprile è solito ad avvenire un' abbassamento di temperatura, chiamato dai nostri vecchi *l'inverno di S. Giorgio*.

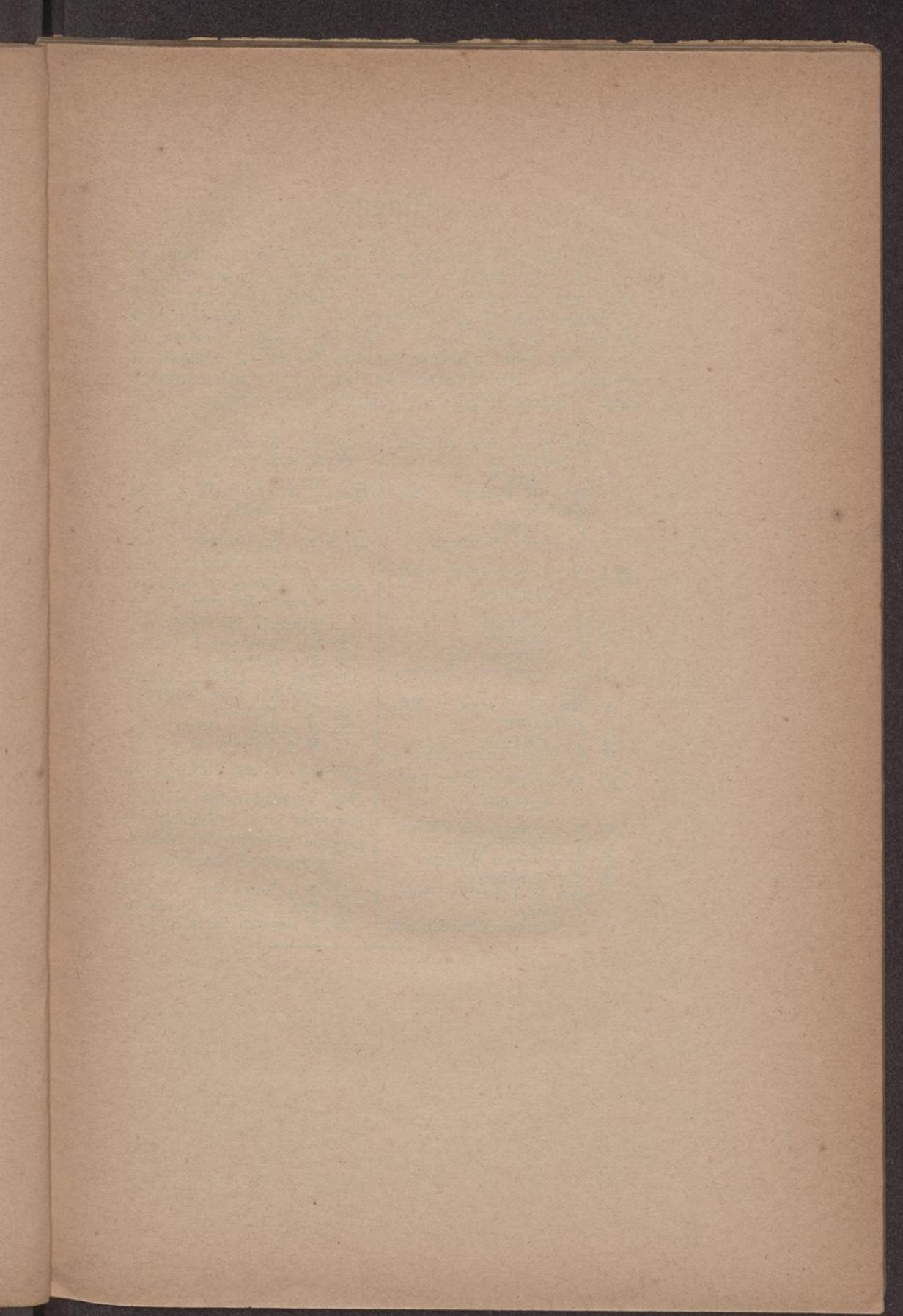
- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> * 1. Dom. I. d. P. <i>L'ottava</i>. S.
Teodora s. Ugo. 2. L. s. Francesco di Paola. 3. M. s. Ricardo. 4. M. s Isidoro. 5. G. s. Pancrazio. 6. V. s. Sisto I pp. 7. S. s. Ermano. | <ul style="list-style-type: none"> 17. M. s. Liberale. 18. M. s. Apollonio. 19. G. s. Crescenzo. 20. V. s. Vincenzo Fer.
<i>Sole in Toro.</i> 21. S. s. Anselmo. s. Silvio. * 22. Dom. IV. d. P. ss. Sotero e Cajo. |
| ◎ L. N. a 2 ore e 42 m. pom.
Bello. | |
| ◎ P. Q. a 9 ore e 55 m. matt.
Pioggia. | |
| ◎ U. Q. a 8 ore e 9 m. matt.
Pioggia. | |
| <ul style="list-style-type: none"> * 8. Dom. II. d. P. s. Dionisio vesc. 9. L. s. Pronero 10. M. s. Ezechiele prof. 11. M. s. Giovanni erem. 12. G. s. Zenone vesc. 13. V. s. Ermengildo ab. 14. S. s. Tiburzio m | <ul style="list-style-type: none"> 23. L. s. Giorgio cav. 24. M. s. Fedele m. 25. M. s. Marco evang. 26. G. ss. Cleto e Marcello pp. mm. 27. V. ss. Pellegrino e Lazzaro. 28. S. s. Vitale. * 29. Dom. V. d. P. s. Pietro mart.
<i>Rogazioni.</i> 30. L. s. Caterina da Siena. |
| ◎ P. Q. a 9 ore e 55 m. matt.
Pioggia. | |
| ◎ U. Q. a 8 ore e 9 m. matt.
Pioggia. | |

Maggio.

Il sole leva al primo a 4 ore e 33 minuti, e tramonta a 7 ore e 7 minuti. — In questo mese cresce il giorno di 1 ora e 9½ 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. 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. Ma è ancora più probabile che questo abbassamento di temperatura periodico, che chiamasi *l'inverno dei bachi da seta* (*l'unviar dei cavalirs*), avvenga dai ghiacci dei mari del Nord, che intorno a questa epoca ordinariamente si staccano, e scendono galleggianti nel Mare Atlantico con la corrispondente corrente di aria fredda. —

Se Aprile fù asciutto, quasi certo sarà Maggio bagnato. — I venti dominanti sono il Levante e il Mezzodi

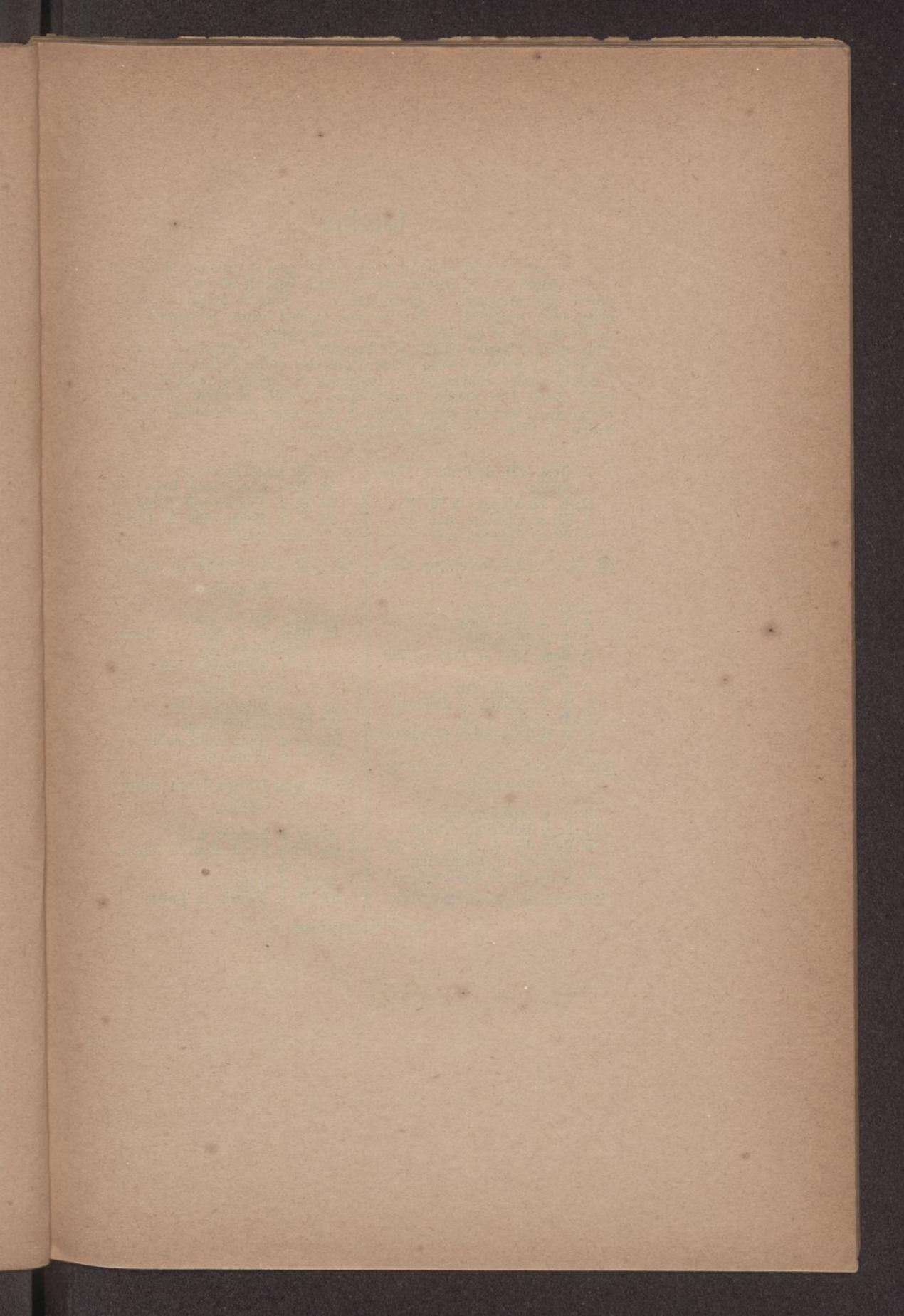
- | | |
|---|--|
| 1. Mart. ss. Filippo e Giacomo.
<i>Rogazioni.</i> | 16. M. s. Giov. Nep. <i>Tempora</i> † |
| * 2. M. s. Anastasio vesc. <i>Rog.</i> | 17. G. s. Pasquale Baylon. |
| * 3. Giov. L' Ascensione di N. S.
— Invenzione della s. Croce. | 18. V. s. Venanzio. <i>Temp.</i> † |
| 4. V. Floriano. s. Monaca. | 19. S. s. Pietro Celest. <i>Temp.</i> † |
| * 5. S. s. Gottardo. s. Pio. | * 20. Dom. I. d. P. s. <i>Trinità</i> .
s. Bernardino da S. |
| * 6. Dom. VI. d. P. s. Giov. in
Laterano. | 21. L. s. Valerio.
<i>Sole in Gemini.</i> |
| ② L. N. a 11 ore e 4 m. notte.
Bello. | 22. M. s. Ubaldo. s. Giulio |
| 7. L. s. Stanislao vesc. | ③ L. P. a 4 ore e 17 m. matt.
<i>Burrasca.</i> |
| 8. M. App. di s. Michele arc. | 23. M. s. Desiderio, |
| 9. M. s. Gregorio. | * 24. Giov. <i>Corpus Dom.</i> s. Servolo |
| 10. G. s. Antonio vesc. | 25. V. s. Urbano pp. |
| 11. V. s. Mamerto. s. Illuminato. | 26. S. s. Filippo Neri. |
| 12. S. s. Nereo e Comp. mm. † | * 27. Dom. II. d. Pent. s. Madd.
dei Pazzi. |
| * 13. Dom. <i>Pentecoste</i> . s. Servato
vesc. | 28. L. s. Guglielmo. s. Emilio. |
| ○ P. Q. a mezzanotte.
Freddo. | 29. M. s. Massimo vesc. |
| * 14. Lun. <i>II. festa</i> . s. Bonifazio. | ○ U. Q. a 3 ore e 28 m. pom.
Bello. |
| 15. M. s. Sofia. | 30. M. s. Ferdinando rè. |
| | 31. G. s. Canziano. s. Angiola. |



Giugno.

Il sole leva al primo a 4 ore e 17 min. e tramonta a 7 ore e 43 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, chè la troppa umidità fa male ai filugelli, al frumento e alla fioritura dell'uva. — I venti dominanti sono il Borino (NNE) e il ponente o Provenzale.

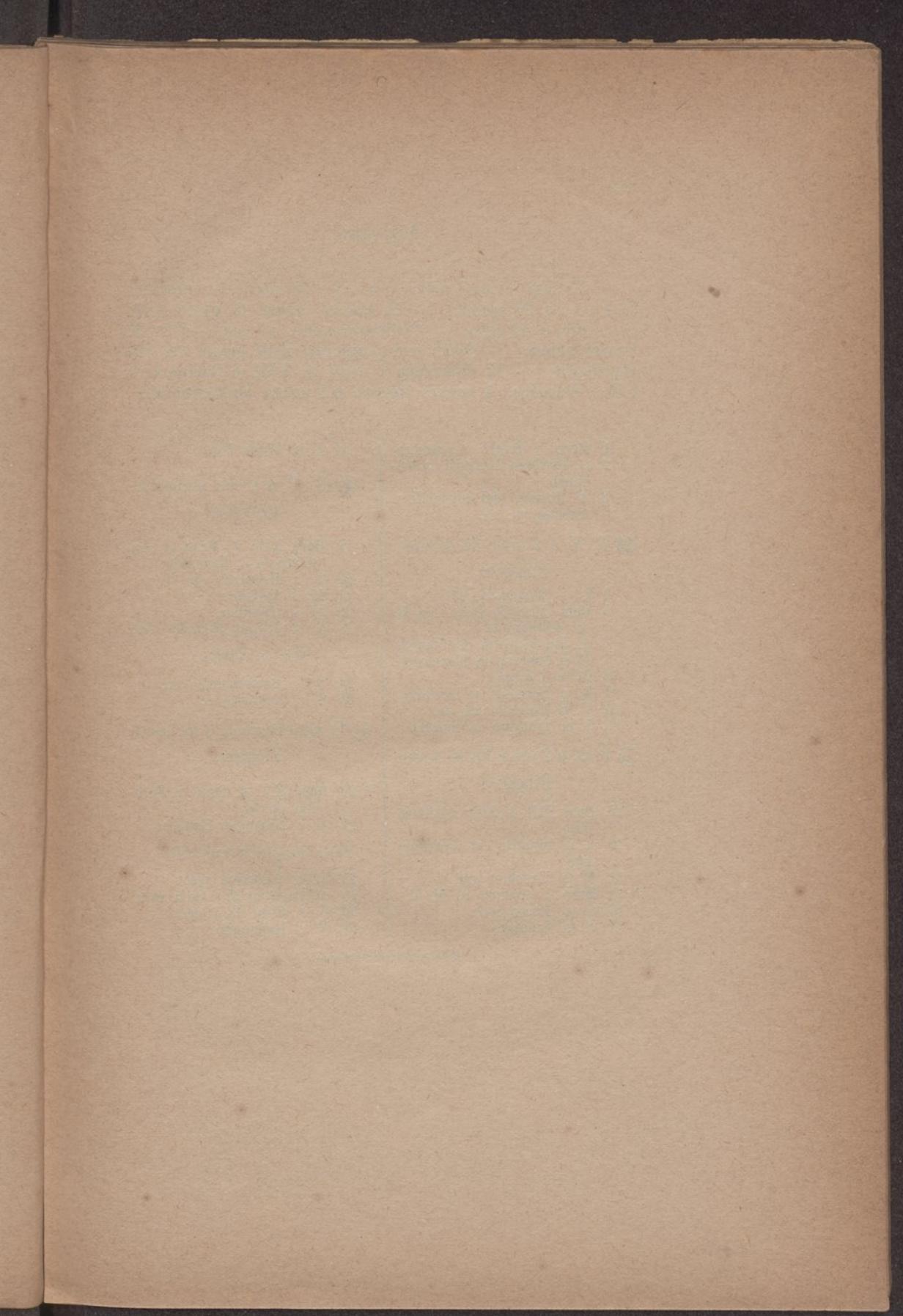
- | | |
|--|--|
| <p>1. Ven. <i>Sacro cuore di Gesù.</i>
s. Secondo m.</p> <p>* 2. S. s. Eugenio.</p> <p>* 3. Dom. III. d. Pent. s. Clotilde reg.</p> <p>4. L. s. Quirino.</p> <p>5. M. s. Giov. Salomoni.</p> <p>⌚ 6. L. N. a 7 ore e 18 m. matt.
Burrasca.</p> <p>* 7. M. s. Beltrame.</p> <p>8. G. s. Lucrezia.</p> <p>9. V. s. Vittorino vesc.</p> <p>10. S. s. Primo, e s. Feliciano mm.</p> <p>* 11. Dom. IV. d. Pent. s. Margherita reg.</p> <p>12. L. s. Barnaba.</p> <p>13. M. s. Giov. da san' Secondo.</p> <p>⌚ P. Q. a 3 ore e 47 m. pom.
Variabile.</p> <p>14. M. s. Antonio da Padova.</p> <p>15. G. s. Basilio vesc.</p> <p>16. V. ss. Vito e Modesto.</p> <p>17. S. s. Aureliano.</p> <p>* 18. Dom. V. d. Pent. s. Laura.
s. Adolfo.</p> <p>19. L. s. Proto. s. Marcello mm.</p> | <p>19. M. s. Nazario.</p> <p>20. M. s. S. Silvestro.</p> <p>⌚ L. P. a 5 ore e 37 m. sera.
Bello.</p> <p>21. G. s. Luigi Gonzaga.
<i>Sole in Cancro.</i></p> <p><i>Solstizio d'Estate (Il più lungo giorno dell'anno.)</i></p> <p><i>Principio dell'Estate.</i></p> <p>22. V. s. Nicea vesc. di Aquileja</p> <p>23. S. s. Geltrude.</p> <p>* 24. Dom. VI. d. Pent. La natività di s. Giov. Battista.</p> <p>25. L. s. Prospero.</p> <p>26. M. s. Giov. e Paolo</p> <p>27. M. s. Ladislao rè.</p> <p>⌚ U. Q. a 8 ore e 43 m. sera.
Bello spirando vento di Tramontana o di Ponente, e pioggia se vento di Mezzogiorno o di Libeccio.</p> <p>28. G. s. Leone II pp. +</p> <p>* 29. Ven. ss Pietro e Paolo ap.</p> <p>30. S. Commem. di s. Paolo</p> |
|--|--|



Luglio.

Il sole leva al primo a 4 ore e 11 min. e tramonta a 7 ore e 48 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. — Un temporale è quasi periodico o qualche giorno prima o qualche giorno dopo il 24 Luglio. I nostri vecchi chiamavano *la bufera di S. Anna*, e anche *la dote di S. Anna*. Una pioggia a quest'epoca è molto benefica, soffrendo allora per l'asciutto quasi sempre la campagna; donde anche il proverbio: *la dote di S. Anna è tanta manna*.

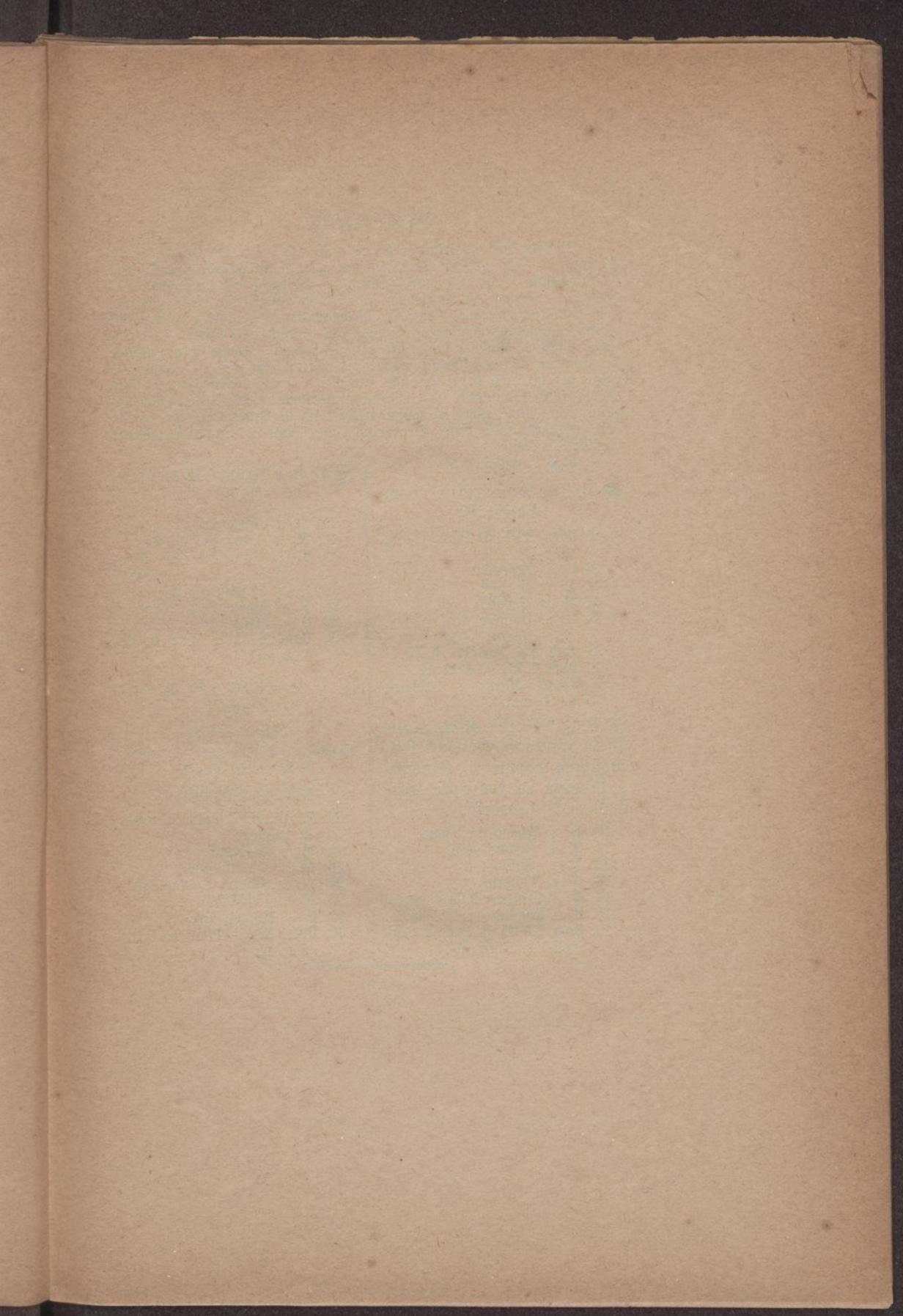
- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> * 1. Dom. VII. d. Pent. s. Teobaldo. 2. L. La visitaz. di M. V. 3. M. s. Eliodoro vesc. 4. M. s. Uldarico vesc. | <ul style="list-style-type: none"> 17. M. s. Alessio conf. 18. M. s. Camillo de' Lelis. 19. G. s. Vincenzo di Paola. 20. V. s. Margherita. s. Girolamo Emil. |
| <ul style="list-style-type: none"> ◎ L. N. a 4 ore e 9 m. sera.
Bello. | <ul style="list-style-type: none"> ◎ L. P. a 4 ore e 35 m. matt.
Pioggia. |
| <ul style="list-style-type: none"> 5. G. s. Filomena v. m. 6. V. s. Isaia prof. 7. S. s. Ildebaldo. * 8. Dom. VIII. d. Pent. s. Chiliano. 9. L. s. Cirillo vesc. 10. M. s. Amalia. s. Felicita. 11. M. s. Pio I. pp. 12. G. ss. Ermacora e Fortunato. | <ul style="list-style-type: none"> 21. S. s. Daniele prof. * 22. Dom. X. d. Pent. s. Maria Maddalena pen. 23. L. s. Appolinare vesc.
<i>Sole in Leone.</i> 24. M. s. Cristina v. m. 25. M. s. Giacomo ap. 26. G. s. Anna madre di M. V. 27. V. s. Pantaleone. |
| <ul style="list-style-type: none"> ○ P. Q. a 8 ore e 55 m. matt.
Variabile. | <ul style="list-style-type: none"> ○ U. Q. a 1 ora e 19 m. matt.
Bello. |
| <ul style="list-style-type: none"> 13. V. s. Anacleto pp. 14. S. s. Bonaventura dott. * 15. Dom. IX. d. Pent. <i>Ss. Redentore</i>. S. Enrico imp. 16. L. La B. V. del Carnine. | <ul style="list-style-type: none"> 28. S. s. Nazario m. * 29. Dom. XI. d. Pent. s. Marta v. m. 30. L. s. Rufo. 31. M. s. Ignazio di Lojola. |
- Principio dei giorni canicolari.*



Agosto.

Il sole leva al primo a 4 ore e 40 minuti e tramonta a 7 ore e 28 minuti. — In questo mese il giorno cala di 1 ora e 30 min. — Ordinariamente vi sono circa 20 giorni sereni. — Caldo con temporali nelle prime ore pm'eridiane. — Vi dominano i venti di NNE o Borino e di SE o Scirocco. A mezzo Agosto pel solito un temporale.

- | | |
|---|--|
| <p>1 Merc. s. Pietro in carcere.
 2. G. Perdono d'Assisi. s. Alfonso.
 3. V. Invenz. del corpo di s. Stefano pr. m.</p> <p>Ⓐ L. N. a 2 ore e 32 m. mat.
 Pioggia.</p> <p>* 4. S. s. Domenico conf.
 5. Dom. XIII. d. Pent. La B. V. della neve.
 6. L. La trasform. del Signore
 7. M. s. Gaetano da Tiene conf.
 8. M. s. Ciriano.
 9. G. s. Fermo e s. Romano,
 10. V. s. Lorenzo lev. m.
 11. S. s. Tiburzio. s. Susana.</p> <p>○ P. Q. a 2 ore e 35 m. matt.
 Pioggia.</p> <p>* 12. Dom. XIII. d. Pent. s. Chiara verg.
 13. L. s. Ippolito, s. Canziano mm.
 14. M. s. Eusebio conf. †
 * 15. Merc. L'Assunz. di M. V.
 16. G. s. Rocco conf.
 17. V. s. Liberato.</p> | <p>18. S. s. Elena imp.
 ⓒ L. P. a 2 ore pomerid.
 Pioggia.</p> <p>* 19. Dom. XIV. d. Pent. s. Lodovico, e s. Federico.
 20. L. s. Bernardo ab.
 21. M. s. Donato.
 22. M. s. Timoteo.
 23. G. s. Filippo Benizio conf.</p> <p><i>Sole in Vergine.</i></p> <p>24. V. s. Bartolommeo ap.
 25. S. s. Lodovico rè.</p> <p>○ U. Q. a 6 ore e 38 m. matt.
 Pioggia.</p> <p>* 26. Dom. XV. d. Pent. s. Zeffirino pp. m.
 27. L. s. Giuseppe Callass.</p> <p><i>Fine dei giorni canicolari.</i></p> <p>28. M. s. Agostino vesc.
 29. M. La decol. di s. Giov. Batt.
 30. G. s. Rosa da Lima.
 31. V. s. Raimondo.</p> |
|---|--|



Settembre.

Il sole leva al primo a 5 ore e 23 min. e tramonta a 6 ore e 36 minuti. — In questo mèse il giorno cala di un' ora e 35 $\frac{1}{2}$ minuti. — Si notano circa 16 giorni sereni. — Pioggie con temporali frequenti. — Intorno al' Equinozio la solita burrasca sciroccale, che non incontrando correnti di vento di Tramontana si prolunga per molto tempo cagionando acquazzoni e piene di torrenti e di fiumi. — O prima o dopo S. Michele pel solito grandi piogge, donde il proverbio: *la montana di san Michiel no l'è restade mai in ciel.* — Buono il caldo per l'uva e per i secondi raccolti. — Lo scirocco e la Bora sono i venti dominanti. — *A luna Settembrina sette lune ghe s' inchina,* vale dire: quale il tempo nella luna di Settembre, tale quello delle seguenti sette lune. Proverbio, che assai di rado si è lasciato cogliere in fallo.

1. Sab. s. Egidio ab.

○ L. N. a 3 ore e 20 m. pom.

Variabile.

- * 2. Dom. XVI. d. Pent. s. Stefanò rè.
- 3. L. s. Eufemia.
- 4. M. s. Rosalia.
- 5. M. s. Osvaldo.
- 6. G. s. Daniele prof.
- 7. V. s. Regina v. m.
- * 8. Sab. La Natività di M. V.
- * 8. Dom. XVII. d. Pent. ss. Nome di Maria. s. Gregorio s. Giacinto.

○ P. Q. a 7 ore e 43 m. notte.

Bello spirando vento di Tramontana oppure di Ponente, e Pioggia se vento di Mezzodi o di Libeccio.

- 10. L. s. Nicolò da Tienne.
- 11. M. s. Grione vesc.
- 12. M. s. Guido.
- 13. G. s. Venerio.
- 14. V. L'esaltaz. della s. croce.
- 15. S. s. Ruggiero. s. Nicomede.
- * 16. Dom. XVIII. d. Pent. s. Cornelio. s. Cipriano.

○ L. P. a 10 ore e 47 m. notte.

Bello.

- 17. L. s. Ildegarda.
- 18. M. s. Tommaso da V.
- 19. M. s. Gennaro vesc. Tempora †
- 20. G. s. Eustacchio m.
- 21. V. s. Matteo ap. Temp, †
- 22. S. s. Maurizio. Temp, †
- * 23. Dom. XIX. d. Pent. s. Leone pp.

○ U. Q. a 1 ora e 56 m. pom.

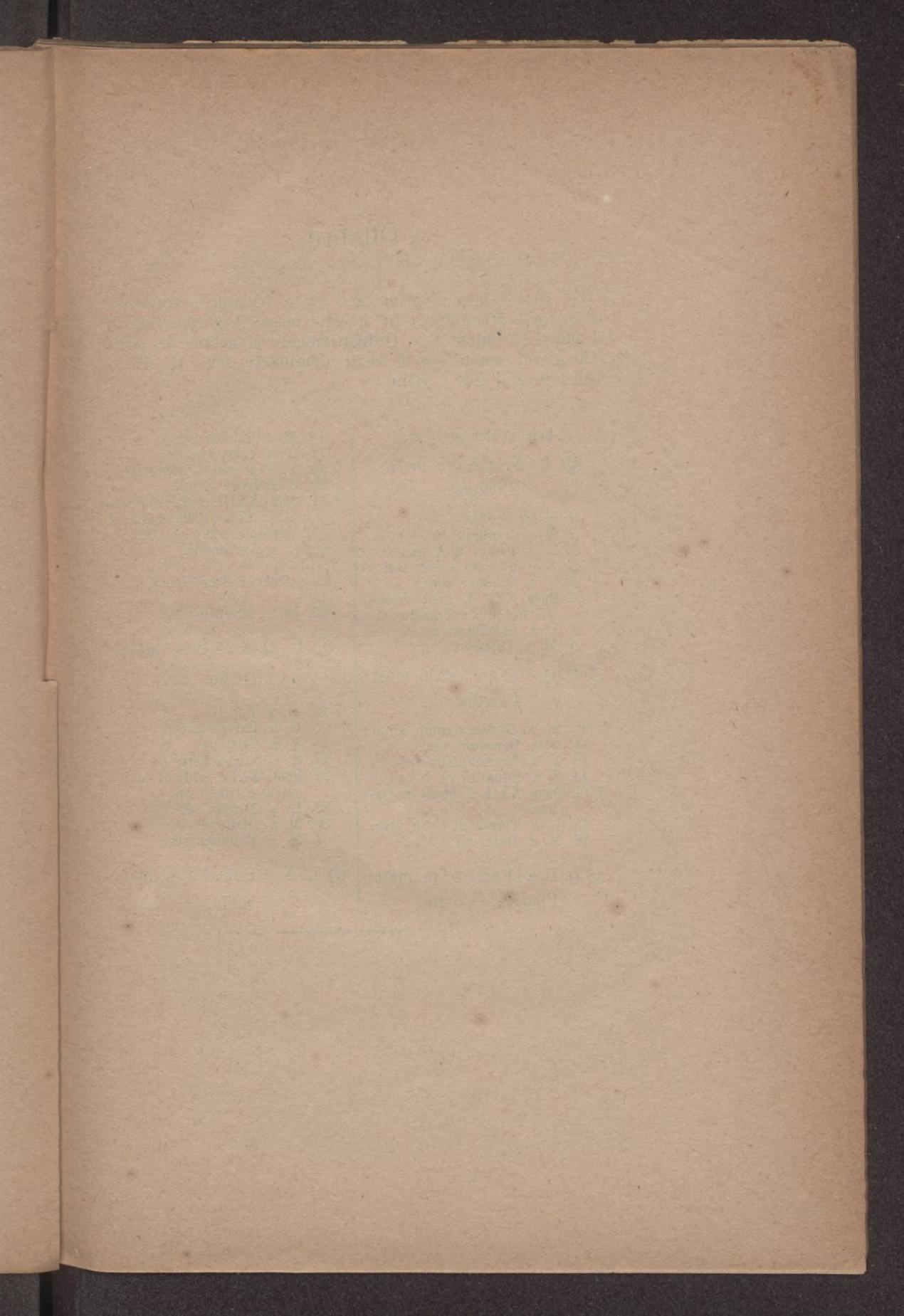
Pioggia.

Sole in Libra.

Equinozio d' Autunno (il giorno e la notte uguali)

Principio dell' Autunno.

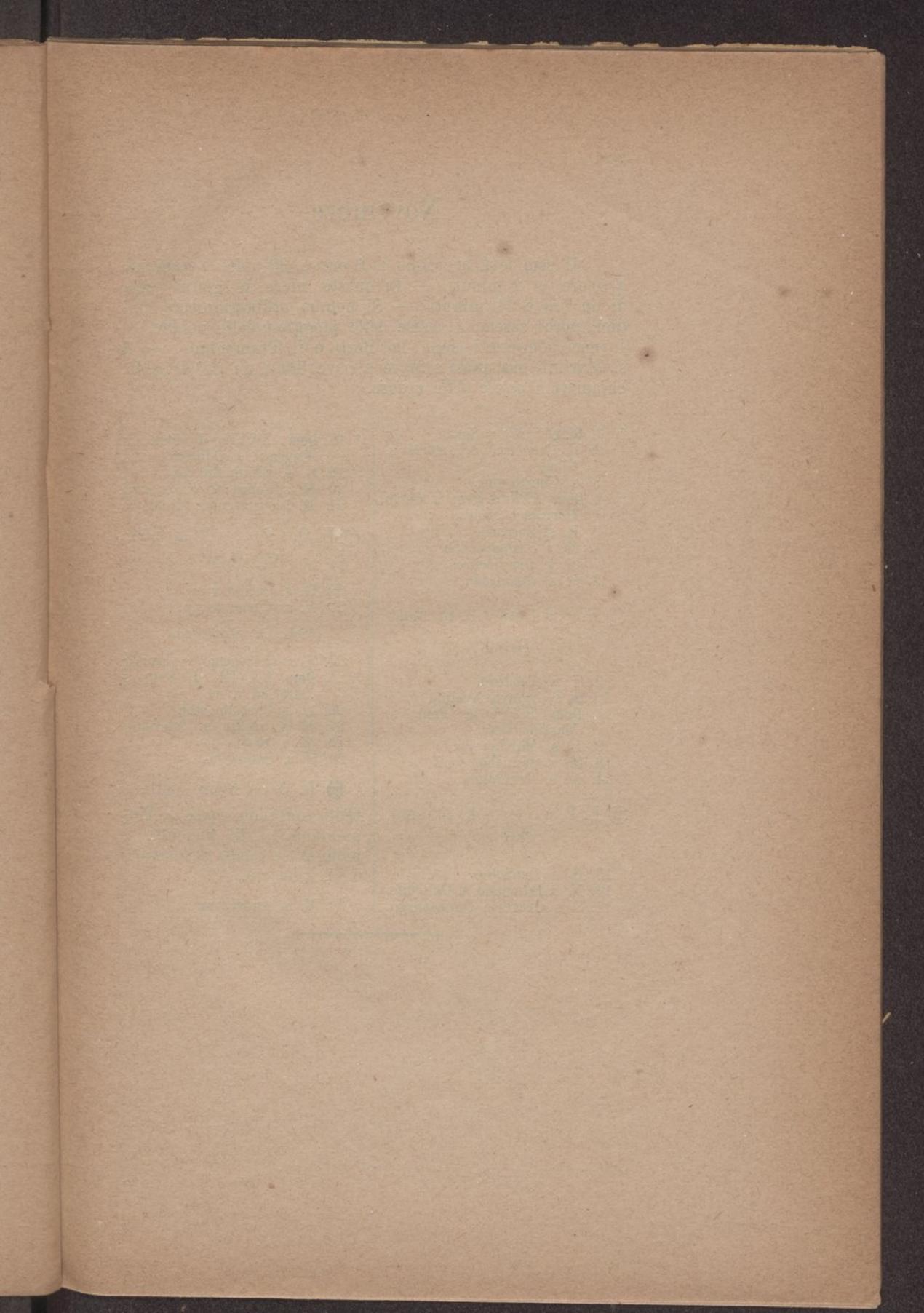
- 24. L. La B. V. della Mercede. s. Rnperto.
- 25. M. s. Gerardo.
- 26. M. s. Giustiniano.
- 27. G. ss. Cosma e Damiano.
- 28. V. s. Venceslao rè.
- 29. S. s. Michele arc.
- * 30. Dom. XX. d. Pent. s. Gironimo pr.



Ottobre.

Il sole leva al primo a 6 ore e 10 min. e tramonta a 5 ore e 50 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.

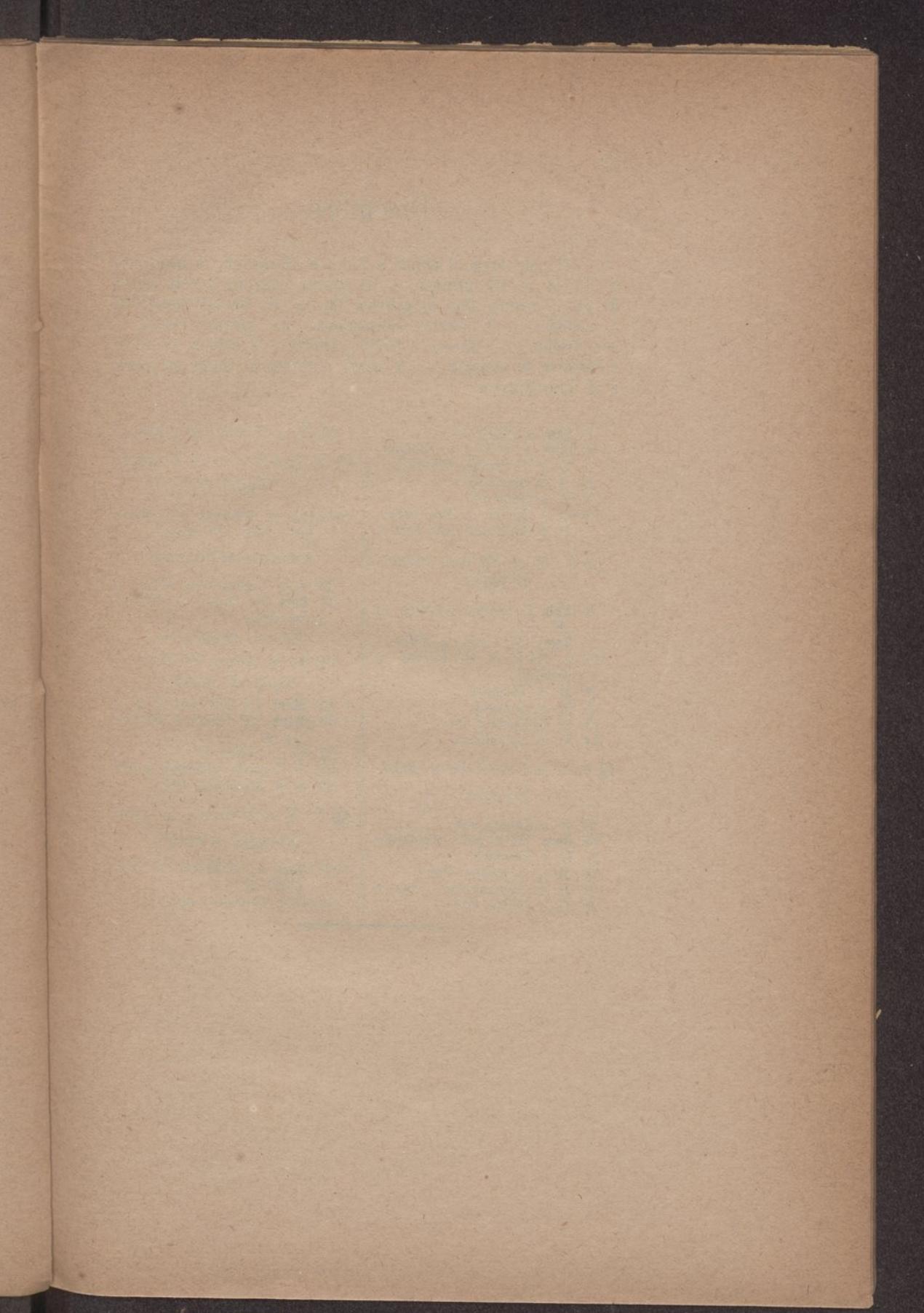
- | | |
|--|---|
| <p>1. Lun. s. Remigio vesc.
 ⌚ L. N. a 7 ore matt.
 Pioggia.</p> <p>2. M. s. Teofilo.
 3. M. s. Candido m.
 4. G. s. Franc. d' Assisi.
 5. V. s. Placido e soc. mm.
 6. S. s. Brunone conf.
 * 7. Dom. XXI. d. Pent. <i>Festa del Rosario.</i> s. Giustina m.
 8. L. s. Brigida v. m.
 9. M. s. Dionisio.</p> <p>⌚ P. Q. a 11 ore e 25 m. matt.
 Pioggia.</p> <p>10. M. s. Gerone e comp. m. m.
 11. G. s. Germano vesc.
 12. V. s. Massimiliano vesc.
 13. S. s. Eduardo rè.
 * 14. Dom. XXII. d. Pent. s. Calisto.
 15. L. s. Teresa di Gesù verg.
 16. M. s. Gallo ab.</p> <p>⌚ L. P. a 11 ore e 51 m. matt.
 Pioggia e vento.</p> | <p>17. M. s. Edvige reg.
 18. G. s. Luca evang.
 19. V. s. Pietro d' Alcantara.
 20. S. s. Irene v. m.
 * 21. Dom. XXIII. d. Pent. <i>Festa della Cons. delle chiese.</i> s. Orsola e comp. vv. mm.
 22. L. s. Vereconda.</p> <p><i>Sole in Scorpione.</i></p> <p>23. M. s. Severino.</p> <p>⌚ U. Q. a 24 min. matt.
 Bello.</p> <p>23. M. s. Felice.
 25. G. s. Rafaële arc.
 26. V. s. Crispino.
 27. S. s. Sabina verg.
 * 28. Dom. XXIV. d. Pent. s. Simeone e Giuda ap.
 29. L. s. Narciso vesc.
 30. M. s. Claudio.
 31. M. s. Wolfango vesc. †</p> <p>⌚ L. N. a 1 ora e 2 m. matt.
 Bello.</p> |
|--|---|



Novembre.

Il sole leva al primo a 6 ore e 39 min. e tramonta a 5 ore e 2 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 e il Tramontano. — A s. Martino usa quasi sempre a risvegliarsi un po' di caldo, chiamato l'*estate delle vedove*.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> * 1. Giov. <i>Tutti i Santi.</i> 2. V. <i>Commem.</i> dei morti. s.
Giusto. 3. s. Uberto vesc. * 4. Dom XXV. d. Pent. s. Carlo
Borromeo arciv. 5 L. s. Zaccaria 6. M. s. Leonardo ab. 7. M. s. Prosdocimo. 8. G. s. Godofredo. <p>○ P. Q. a 1 ora e 10 m. matt.
Bello.</p> <ul style="list-style-type: none"> 9. V. s. Teodoro 10. S. s. Andrea Avelino. * 11. Dom. XXVI. d. Pent. s.
Martino vesc. 12. L. s. Martino pp. 13. M. s. Stanislao conf. 14. M. s. Veneranda. <p>㉔ L. P. a 5 ore e 43 m. sera.
Bello.</p> <ul style="list-style-type: none"> 15. G. s. Leopoldo. 16. V. s. Edmondo. s. Geltrude. 17. S. s. Gregorio Taumaturgo. | <ul style="list-style-type: none"> * 18. Dom. XXVII. d. Pent. s.
Eugenio. s. Odorico. 19. L. s. Elisabetta reg. 20. M. s. Felice di Valois conf. 21. M. La presentaz. di M. V. <p>○ U. Q. a 2 ore e 49 m. pom.
Variabile.</p> <ul style="list-style-type: none"> 22. G. s. Cecilia v. m. 23. V. s. Clemente pp. <p><i>Sole in Sagittario.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 24. S. s. Grisogomo. s. Emilia. * 25. Dom. XXVIII. d. Pent. s.
Caterina v. m. 26. L. s. Corrado vesc. 27. M. s. Vigilio. s. Valeriano. 28. M. s. Rufo. 29. G. s. Saturnino. <p>○ L. N. a 8 ore notte.
Bello spirando vento di Tramontana o di Ponente, e pioggia se vento di mezzodì o di Libeccio.</p> <ul style="list-style-type: none"> 30. V. s. Andrea ap. |
|---|---|
-



Dicembre.

Il sole leva al primo a 7 ore e 33 minuti, e tramonta a 4 ore e 13 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.

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Sab. s. Eligio m. * 2. Dom. I. d' Avv. s. Bibiana. 3. L. s. Francesco Saverio. 4. M. s. Barbara v. m. 5. M. s. Saba ab. 6. G. s. Nicolò di Bari vesc. 7. V. s. Ambrogio vesc. dott. † <p>○ P. Q. a 52 min. pom.
Pioggia.</p> <ul style="list-style-type: none"> * 8. Sab. L' immacol. Concez. di M. V. * 9. Dom. II d' Avv. s. Sirio. 10. L. La B. V. di Loreto. s. Giudita. 11. M. s. Damaso. 12. M. s. Ginesio. 13. G. s. Lucia v. m. 14. V. s. Spiridione. <p>㉙ L. P. a 4 ore e 34 m. matt.
Pioggia.</p> <ul style="list-style-type: none"> 15. S. s. Ireneo vesc. * 16. Dom. III. d' Av. s. Adelaide. 17. L. s. Lazzaro. 18. M. s. Graziano vesc. 19. M. s. Nemasio m. <i>Temp. †</i> 20. G. s. Giulio Lib. | <ul style="list-style-type: none"> 21. V. s. Tomaso ap. <i>Temp. †</i> <p>○ U. Q. a 9 ore e 14 m. matt.
Variabile.</p> <p><i>Solstizio d' Inverno (il giorno più corto dell' anno.)</i></p> <p><i>Principio dell' Inverno.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 22. S. s. Demetrio m. <i>Temp. †</i> * 23. Dom. IV. d' Av. S. Vittorino vesc. <p><i>Sole in Capricorno.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 24. L. ss. Adamo ed Eva †
<i>Vigilia di Natale.</i> * 25. Mart. La Natività di N. S. * 26. Merc. II. <i>Festa.</i> s. Stefano pr. m 27. G. s. Giovanni ev. 28. V. I santi innocenti mart. 29. S. s. Tommaso vesc. <p>㉙ L. N. a 2 ore e 5 m. pom.
Pioggia o neve.</p> <ul style="list-style-type: none"> * 30. Dom. s. Liberale. s. Daniele rè. 31. L. s. Silvestro pp. |
|--|--|

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 imbianchire. Sotto ai muri in esposizione di mezzogiorno si piantano la cipolla bianca, l'allo, 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 mangiatoje.

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 (incalimi) degli alberi fruttiferi. Si semina fra il frumento la medica e il trifoglio. Se vi sono belle giornate si comincia a potare le viti e gli alberi fruttiferi, e a innestare questi e quelle. Si fanno rifosse, e si principia a piantar viti, alberi e gelsi. Si vangano le viti. Si piantano i salici, i pioppi, gli ontani nei torrenti, lungo i fossi, nei luoghi umidi. Si piantano le siepi novelle e si taglano le vecchie. È il momento propizio per tagiare i boschi.

Vi torno 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 asparagiae vecchie e si piantano le nuove. Si piantano le siepi di ribes e di lamponi (framboe), si conciman 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, sedauo, 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. Se il frumento si mostrasse troppo fitto, si farà bene a passarvi sopra l' erpice (*grappe*). 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 (*seajarolle*); 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 sorgoturco.

Negli orti. Si seminano insalate, radicchio, porro, cappucci, verze, cavolfiori, 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 asparagiaje, e si da loro una leggiera vangatura superficiale. Si semina nei vasi con terra di buon terriccio, per trapiantar più tardi in primavera inoltrata, pomidoro, peperoni, cedriuoli (*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 pulliscono 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 sorgoturco, patate, sorgorosso, miglio, panico, avena, e avena con vecchia o trifoglio per foraggio, fagioli, ceci, lino tardivo, canape, zucche, barbabietola ecc. Si sarchiano i frumenti, e vi si semina dentro la medica ed il trifoglio negli appazzeramenti 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, pomodoro, 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 mettono 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 veechie 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 céchis*). È questa la più importante, distruggendo i germi (*semènzi*) della crittogama 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 bigotto 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 trè 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 migliaja e migliaja, 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 sussegente. Vi basta a sapere che uno solo gambo p. e. di cardo (*giardùn*) 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. Ricordatevi che una mal'erba distrugge tre piedi di grano e ne occupa il posto di un quarto. Procurate di evitare le mal'erbe: esse sono della famiglia dei cattivi coltivatori, dice Bujault.

Negli orti. Si prosegue a seminare piselli, insalata, radicchio, endivia, fagioli, rape, zucche, broccoli, cappucci, verze; si trappianta sedano, cavoli fiori, cavoli

rape, navoni, verze, verzottini, cappucci, pomidoro, melanzane, peperoni, insalate, porro, cipolla ecc. si diradano le carote, i fagioli troppo fitti; si recidono le punte ai poponi (*melons*) ed ai cocomeri (*anguris*) onde rinforzarli; si levano i fili alle fragole.

In casa. Si castrano e si tosano le pecore; si fanno i capponi da 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 corrutta e malsana.

Non bisogna mettere d' un tratto le bestie al pasto verde, ma bisogna disporle un 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 leglio (*vrae*) 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 da più latte e si presenta della consistenza di una pasta dura facile a lasciarsi tagliare coll' 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 cinquantino, e sorgoturco, sorgorosso, miglio e panico per foraggio; si raccoglie il seme del trifoglio incarnato: si falciano i prati da due tagli; si dà una leggiera zappatura alle viti ed ai gelsi. Verso la fine del mese si seminano le rape.

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

Non trascurate la caccia di buon mattino agli scarafaggi verdi delle viti (*Bozis o smiardàrs des viz*), che abbondano nei terreni sabbiosi, e che riducano 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 ecc.; si dà la terra ai fagioli e si muniscono dei necessari appoggi; si tagliano le cime ai pomidoro, 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 fortificarli 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 seccano 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 colombaje. Si lavano le lane.

LUGLIO.

Si taglia l'avena; si seminano i lupini (*Favàte*) 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, veccia con sègala; si raccoglie la fava, i lupini, le lenticchie, le veccie, i piselli, i ceci (*piznì*), la cicoria (*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, cavolfiori di autunno, rafanelli, rafano, rape, carote, piselli, spinaci; si prosegue a trapiantare 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.

In casa. Si battono, si soleggiano e si mondano gli orzi, i frumenti, la sègale, e si ripongono sul granajo 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 asciutte 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 malerbe alle rape e si ammazzano i bruchi, che le danneggiano; si tagliono 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 tagliono 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 tagliono 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 (*stéulis*) 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 dattorno. *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 ecc.; si trappiantano cavolfiori, broccoli, verze, indivie, insalate d'inverno; si seminano spinaci, insalate, rafano, rafanelli, rape ecc.

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 capucci, 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 ecc.

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 nelle 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 raccolglie il sorgoturco, il sorgorosso, il saraceno, le rape, i fagioli, le frutta d'inverno. Si semina frumento, avena, lenticchie, orzo autunnale, farro. Si fa la vendemmia. Verso la fine del mese si piantano alberi fruttiferi nei terreni asciutti, e si raccolgono i cinqantini.

Non trascurate il bel tempo per seminare il frumento; lasciate la luna e la settimana bianca ai minchioni. Il frumento messo troppo tardi non fà tempo d'incestire (*d'imbarì*) e per conseguenza non produce come dovrebbe. E poi ricordatevi del proverbio: *A luna settembrina sette lune ghe s'inchina* — vale a dire: come corre il tempo durante la luna di settembre, tale passerà nei sette mesi che seguono. Dalle osservazioni fatte, questo proverbio dovrebbe essere preso in considerazione 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. E ricordatevi di non seminare troppo fitto: *a gettare molta semenza si vuota il sacco due volte.*

Negli orti. Si fanno le ajuole (*strops, altanis*) in pendio verso mezzogiorno per gli erbaggi d'inverno; si semina la lattuga, la fava e i piselli d'inverno, gli spinaci; si pianta l'uva spina, il ribes, i rosai, i carciofi; si 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 grannajo possa girare liberamente l'aria attorno il sorgoturco onde abbia ad asciugarsi ed a stagionarsi bene. Il grano che non è bene ventilato, che soggiorna in stanze nmide 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 raccoglie il cinquantino; si finisce di seminare frumento; si livella e si rompe la terra forte; si purgano i fossi e si radano le stradelle dei campi, e la terra raccolta si fa in mucchi onde fermenti e si sfarini durante l'inverno; si aprono i fossi per le nuove piantagioni di viti e di gelsi; si mescola nel campo terra e letame formando dei grandi mucchi, onde avere in primavera un buon ingrasso da spargere a 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 asparagiage e si coprono con letame minuto, bovina e paglia tagliata; si piantano rosai e piante aromatiche, salvia, lavanda, timo, maggiorana ecc.

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 ecc.

In casa. Si ammazzano i majali.

PROSPETTO DELLE TASSE PEL BOLLO.

	SCALA I.	Tassa e addizionale		
		fior.	sol.	
oltre	75 f.	75	—	5
"	150 "	150	—	10
"	300 "	300	—	20
"	450 "	450	—	30
"	600 "	600	—	40
"	750 "	750	—	50
"	900 "	900	—	60
"	1050 "	1050	—	70
"	1200 "	1200	—	80
"	1350 "	1350	—	90
"	1500 "	1500	1	—
"	3000 "	3000	2	—
"	4500 "	4500	3	—
"	4500 "	6000	4	—
"	6000 "	7500	5	—
"	7500 "	9000	6	—
"	9000 "	10500	7	—
"	10500 "	12000	8	—
"	12000 "	13500	9	—
"	13500 "	15000	10	—
"	15000 "	16500	11	—
"	16500 "	18000	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.	
		fino a f.	
oltre	20 f.	"	20
"	40 "	"	40
"	60 "	"	60
"	100 "	"	100
"	200 "	"	200
"	300 "	"	300
"	400 "	"	400
"	800 "	"	800
"	1200 "	"	1200
"	1600 "	"	1600
"	2000 "	"	2000
"	2400 "	"	2400
"	3200 "	"	3200
"	4000 "	"	4000
"	4800 "	"	4800
"	5600 "	"	5600
"	6400 "	"	6400
"	7200 "	"	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.	
		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.

Di palo in frasca.

Dialogo XXIV.

Tra Domenico castaldo e Antonio colono.

(Sarete poveri ma bene governati — Leggi vi son, ma chi vi pon mano ad esse — Il Podestà — Sulle leggi nuove dopo alcuni anni dovrebbe essere provocato il pubblico giudizio — La piaga dei ladronecci campestri — Buone leggi e fatte rispettare — Scuole popolari di campagna — Libri scolastici adattati allo stomaco e alla condizione del contadino — Finirla col greco e col latino — La farfalletta, la pappa pel canarino ecc ecc. — Comunismo, socialismo — La società trovasi sur una china che mena al precipizio — Gli accresciuti bisogni del popolo campagnuolo — La terra non può dar tanto — Non più gli ingenui canti popolari — Costumi pervertiti — Il Parroco ha ragione — L'avventrinamento o meteorismo — Veterinari! — Associazione mutua sulla vita degli animali domestici — L'ammoniaca ed il perforatore del ventricolo --)

Domenico. Così mattiniero oggi compare!.. eri forse a guardar l'uva?.. *Sarete poveri, ma bene governati,* si vuole avesse detto il primo Napoleone — e in merito a sicurezza della proprietà, mi raccontava mia nonna, non restava nulla a desiderare: si poteva lasciar aperte le porte della casa e andare tranquilli a letto senza timore di ruberie. E non è mica che io voglia incolpare il governo se, pagando il pagabile, siamo così male tutellati nelle nostre sostanze... Iddio mi guardi!.. siamo noi, compare, che abbiamo le leggi a nostra disposizione e che non pensiamo *a por mano ad esse*.

Antonio. Come! noi?

Dom. Vale a dire i nostri Rappresentanti comunali, o meglio il nostro Podestà.

Ant. E perchè il Podestà non fà di più invigilare, e non

dà il meritato castigo a coloro che vengono trovati
a danneggiare i campi altrui?

Dom. Perchè... perchè... oh bella!

Ant. Sentiamo?

Dom. Perchè il Podestà ha cara la sua pelle, perchè
ha famiglia, perchè il Podestà ha campi, ha case,
perchè il Podestà è membro di un piccolo paese e ama
di vivere in pace con tutti, perchè non vorrebbe essere
odiato da nessuno, perchè non è suo mestiere da fare
da Giudice inquirente e da pronunciare sentenze e
condanne, perchè non avendo la veste dell' impiegato,
l' applicazione della legge viene risguardata dai tristi
e dagli ignoranti come un' arbitrio, come una cosa
non naturale, come una rappresaglia, come una ti-
rannia.... e quindi questo povero cane, che è costretto
— ci sono cento fiorini di multa, sai, che dovrebbe
pagare uno che si rifiutasse di accettare la carica di
Podestà, e la perdita anche di certi diritti civili,
non mi ricordo poi per quanto tempo — e quindi
questo povero cane dico, che è costretto di accettare
e di coprire questa carica *gratis et amore*, e che deve
trascurare i propri affari per occuparsi di proposito
degli interessi del comune e incontrare a ogni passo
disgusti e noje, questo povero cane ripeto è esposto
a private vendette, a essere minacciato nella vita, a
vedersi manomesse dal roncone le piantagioni e in-
cendiati i suoi fienili, le sue stalle, le sue case. No
no compare mio, queste mansioni al podestà di un
villaggio non sono a suo luogo.

Ant.. Capisco ancor io che è un affare molto delicato
e odioso questo che si addossa a un povero galan-
tuomo, che facendo il suo dovere con tutta la coscienza
e con tutta la giustizia, al termine del triennio vi
sorte con la taccia per lo meno di birbante, di tiranno
e anche di mangione!... È vero che sono i ladri e
i birbanti, che gli gridano la croce addosso, ma a

forza di dai e dai, a forza di calunniare qualche cosa
di nero vi resta sempre appiccicato.

Dom. Capisci dunque che a un galantuomo non garbano
queste gratuite ricompense.

Ant. E perchè si sono fatte così questa legge comunale
e questa legge sui furti campestri?

Dom. Si sono fatte perchè in teoria si sono ritenute
buone e conformi alla vita costituzionale.

Ant. Ma quando non corrispondono in pratica:

Dom. Ecco la grande questione... le opere umane non
riescono mai finite e perfette: hanno sempre in sè
qualche cosa che il tempo va dimostrando bisognevole
di essere ritoccata. Le leggi sono pure opera umana,
e non è quindi da stupire se coll' andare degli anni
vi si riscontra qualche parte diffettosa e meritevole
di essere emendata. Ed è perciò che il governo, se-
condo il mio parere, dovrebbe sulle leggi nuove, dopo
alcuni anni di prova, provocare il pubblico giudizio.
Ma questo giudizio non dovrebbe essere ritirato con
rime obbligate, ma lasciato esporre in prosa schietta
libera e netta da persone indipendenti e coscienziose,
che conoscono a fondo i costumi e i bisogni del paese.
Se queste persone venissero interrogate, mi pare che
a un dipresso risponderebbero così: *la gestione eco-
nomica dell'azienda comunale resti pure ai rappre-
sentanti comunali, e la sorveglianza alla Giunta pro-
vinciale, con qualche dipendenza, quando mancasse
questa di attiva ingerenza, dalla autorità pupillare.*
*La parte poi punitiva per le contravvenzioni di pu-
lizia campestre passi tutta alle autorità distrettuali
competenti.* Ecco come io la penso.

Ant. Si si — finchè le cose andranno di questo modo,
si davvero che ci permetteranno di dire che siamo
poveri e male governati.

Dom. E quello che è peggio si è, che questa licenza,
questo libertinaggio di mettere piede nei campi degli
altri e di saccheggiarli, a poco a poco, pian piano

diverrà un diritto. E già si sente sfacciatamente a dichiarare dai nulla abbienti: *l'uva l'abbiamo mangiata sempre a macca nel fondo degli altri, e la mangieremo.* E anche non mancano opposizioni e minacce ai proprietari quando s' imbattono nei ladri. Questo indirizzo demoralizzatore cammina, s' innoltra, e lo si può paragonare a quel filo di acqua, che sprizza dall' argine di un fiume dal forellino praticato da una talpa (*fare*), e che non osservato e non otturato a tempo, allargandosi sempre più, si fà vena, e poi corrente e finalmente rotta, che irrompe, che sradica, che atterra, che abbatte tutto ciò che incontra sul rovinoso suo corso, portando la desolazione e la rovina. Precisamente saia di questa piaga, se non vi si ripara a tempo: essa diverrà cancrena e porterà lo sfacello nell'ordine sociale, il tanto temuto *comunismo, socialismo* e che diavolo vuoi chiamare... *Eh! caro mio*, mi diceva giorni sono un povero Tizio, che non ci vede una spanna più in là della punta del naso, a cui manifestava questi miei timori, *non temete no: per questa canaglia non mancheranno cannoni e mitraglia.* — Col cannone e con la mitraglia, gli risposi, non si curano queste piaghe... con questi mezzi non si migliorano gli uomini. Ci vogliono leggi provvidenziali, non scritte solamente sulla carta, ma coscienziosamente ed avvedutamente messe in pratica, e... fatte rispettare, chè col non far rispettare le leggi, queste perdono il loro prestigio, e il popolo impara a non rispettarle. Contemporaneamente bisogna cercare di reagire col dare un buon indirizzo alla giovane generazione, coll' educarla a sani principî di morale e di vivere civile, coll' inspirarle la voglia e il dovere di lavorare. E per ottenere questo ci vogliono buone scuole popolari. Parlo della campagna sai... non mi immischio nella baronda delle città... là vi è ancora più del marcio.

Ant. Per bacco! Non le abbiamo forse queste scuole! ?

Dom. Si che le abbiamo, ma non buone, non con l'indirizzo che si conviene a scuole di campagna. Si è detto e ripetuto questo su tutti i tuoni; e per questo si è pensato ancora a quella radicale trasformazione, che il paese richiama, il paese da cui tanto danaro viene spremuto per l'educazione e per l'istruzione dei nostri figli? — Si tormentano i teneri cervelli col farli imparare a memoria le regole grammaticali, cosa sia un verbo, un nome, un pronome ecc. ecc. col farli descrivere le varie forme dei becchi e dei piedi degli uccelli, col farli descrivere i rettili velenosi dell'America, i quadrupedi feroci dell'Africa, col farli descrivere il corpo umano, numerare i denti che ha nelle mascelle; col farli declinare i nomi delle città capitali, dei fiumi e dei monti, e altre e tante altre cose belle, che entrano come Pilato nel Credo nella punta della vanga e del vomere, nella stalla, nel letamajo, e che non valgono un cavolo nella vita comune del campagnuolo. — Leggere, un po' scrivere, fare un conto semplice, insinuare nella tenera fibra il vero concetto del Tuo e del Mio, dell'onore, dei diritti altrui e dei propri, e morale e... morale; levare pregiudizi e superstizioni; porgere e spiegare buoni precetti di agricoltura, di pastorizia, di economia domestica, ecco ciò che nelle scuole di campagna si dovrebbe trattare; e lasciare una buona volta il greco ed il latino, cioè tutto quello che non ha diretta relazione col letamajo, con la stalla, colle piante che si coltivano, tutto quello che non è di diretto giovento a noi contadini.

E se questo non si fa, non sono mica da incolpare i maestri: essi suonano la musica, che viene loro profferta. Se vi fossero libri adattati alla condizione del Contadino, i maestri con un po' di studio vi riuscirebbero bene a tirar sù intelligenti e onesti lavoratori dei campi; ma i libri vi mancano, che sono come la polvere per far la guerra, ad onta che il consiglio

scolastico distrettuale con coscienza e piena conoscenza di causa vi abbia fatto conoscere questo grave inconveniente e reso anche con la stampa di pubblica ragione, che sciupa danaro ai contribuenti e fà perdere miseramente il tempo e gli anni, in cui potrebbe vantaggiarsi di utili cognizioni la nuova generazione, tempo e anni, che trascorsi una volta non si possono più richiamare indietro . . . dunque un danno grande e irreparabile.

Ant. Ma ci hanno pur mandati libri nuovi; e se devo giudicare dal prezzo che mi hanno costato, dovrebbero essere pur roba buona.

Dom. Coi libri nuovi e anche coi nuovissimi, su per giù siamo sempre lì . . . si sono cambiati i piatti . . . bella roba, sai, e di fabbriche riputatissime: basta osservare la marca . . . *Tommaseo, Prati, Parravicini, Metastasio, Fornari, Malacarne ecc. ecc.*, ma le pietanze poi? . . . sempre di quella stessa natura, anche buonissime se vuoi, ma non cefacenti al nostro stomaco . . . Aspetta . . . ecco uno saggio, che ho udito ieri sera dalla mia Luigina:

La farfalla.

La vispa Teresa
Avea fra l' erbetta
Al volo sorpresa
Gentil farfalletta;

E tutta giuliva
Stringendola viva
Gridava a distesa:
„L' ho presa, l' ho presa“

Confusa pentita
Teresa arrossì.
Dischiuse le dita,
E quella fugì.

A lei supplicando
L' afflitta gridò:
„Vivendo, volando
Che male ti fo?“

„Tu si, mi fai male
Stringendomi l' ale.
Deh! lasciami. Anche io
Son figlia di Dio.“

Che più belle strofette!... fatte a posta per commuovere il cuore e per ingentilirlo... roba buonissima forse pei fanciulli delle città... ma per noi campagnuoli?! — Le cose, che il contadino impara a scuola, dovrebbero essergli di utilità e di scorta per tutta la sua vita, tanto nel vivere in società, quanto nei lavori di sua condizione. E figurati, quando egli comincerà a lavorare nei campi, e vedrà la *farfalletta* a volare di fiore in fiore, di pianta in pianta, e a deporre le ova, e a spuntare da queste i bruchi, i vermi, e questi a perforare le frutta, a rodere le foglie e a rovinare le piante, e comprenderà i danni enormi che la *farfalletta gentile* vi cagiona: riderà sul pentimento della *vispa Teresu*, e passandogli una dappresso la sorprenderà al volo e... la schiaccierà fra le dita ripetendo in tuono sarcastico:

*Vivendo, volando
Che male ti fò?*

e si lagnerà che il maestro, piuttosto di occuparsi di voli poetici, non gli abbia in buona prosa fatto conoscere il *tradimento* che la *farfalletta* nasconde sotto alle ali dai vivi colori, e la vita e le abitudini delle sue generazioni, e i modi e i mezzi per distruggerle onde ovviare tanti danni che esse arrecano all'agricoltura. — E mi è venuto poi il ticchio di aprire il libriccino di lettura cha ha la mia ragazza, e mi è capitato sott'occhi l'articolo „*il canarino*“, dove s'insegna a nutrire quest'uccellino, ad apparecchiargli la gabbia per fare il nido, ad approntare la pappa pei pulcini, e poi la maniera di pigliare i corvi con cartocci di carta invischiali nell'interno, caccia nota a tutti i birrichini — e poi la descrizione del passero, il color della piuma e delle penne delle ali e della coda; e così avanti sul fringuello, sul cardellino, sulla capinera, ecc., descrizione di nessuna attrattiva per noi, che li vediamo e sentiamo in cam-

pagna, e di nessun interesse perchè non se ne cava nessuna utile applicazione. Avrei voluto trovarvi piuttosto, parlando di uccelli, la maniera più vantaggiosa di allevare i pollastrelli, i pàperi (*ocùz*), i giovani polli d'India (*dindiùz*) ecc. ecc. e senza il corredo della descrizione del corpo e delle piume, che al paro del passero noi contadini apprendiamo a conoscere e a distinguere molto prima di andare a scuola; e avrei voluto trovarvi le malattie, a cui vanno soggetti questi volatili domestici, e i rimedi per combatterle.

Ant. Hai ragione. Ma è poi tanto difficile a trovare roba per noi contadini?... è tanto rara?...

Dom. Roba ce n'è, e a bizzeffe... basta occuparsi dei libri, che al giorno d'oggi si stampano da per tutto il mondo per l'educazione di noi popolo rustico, e scegliere fuori tutto quello di buono e di pratico che fà per la nostra condizione, poco importa poi che la roba sia di provenienza francese, o tedesca, o spagnuola, o italiana, o magari anche turca... al buono e al pratico non vi è sbarra di confine: la loro patria è il mondo; e quindi capisci che fatta una buona scelta di lezioncine morali, di buoni precetti di agricoltura pratica, di economia domestica e di altre cose di cui può giovarsi il contadino, il libro sarà bello e fatto. Ma a farlo ci vuole anche la perfetta conoscenza delle abitudini, dei bisogni, della vita intima e pubblica del contadino, ciò che si acquista non con una corsa sulla strada ferrata, nè con una gita in carrozza attraverso i villaggi in di di festa, ma col vivere in campagna e collo studiare i suoi abitanti.

E ora ritorniamo all'uva...

Ant. Ancora una cosa, caro te..., mi hai pronunciato le parole *comunismo*, *socialismo*,... che bestie sono mai queste?

Dom. Ma propriamente bestie ve', e anche feroci. Un'altra volta ti ho parlato di esse... e giacchè pare le ti sieno sfumate dalla memoria, m'ingegnerò di de-

scrivertele in poche parole — tu hai una vacca nella stalla, la *Viola*, ed è tua proprietà, n'è vero?

Ant. Mi pare... la mi costa tanti sudori e privazioni.

Dom. Or bene, un bel giorno ti capita in istalla un certo *amigo*, ti spiana la pistola al petto e ti dice: *la metà di questa vacca mi appartiene, e dammela!*... e mentre sei lì tutto allibito e tremante vi arriva un'altro, e ti fà lo stesso complimento -- a questi due vi si associa un terzo, e poi un quarto, un quinto, un sesto, e la *Viola* viene squartata e diyisa, e ti lasciano con le corna e la coda in mano.

Ant. Povero me!

Dom. Abbi pazienza. Altri vampiri, altri di questa genia invadono la tua casa e ti impongono di dividere con loro le reste di granoturco, che tieni appese alle travi e che a te costano tanti sudori, perchè questi mariuoli si sognano di vivere senza lavorare alle spalle di quelli che lavorano e che tengono conto per i bisogni propri e per quelli della propria famiglia.

Ant. Che che che?

Dom. Eh! non basta... ti dicono ancora: venga fuori la tua donna... oramai non è tutta tua, è anche nostra: è un mobile, che dobbiamo godercelo in comune.

Ant. mamamama! Per carità compare!

Dom. Eh! non c'è scampo... a questo si va incontro, e... e poi seguendo questa dottrina, che stuzzica l'appetito a quelli a cui non piace di lavorare, e che non ammette né leggi divine né leggi umane, giù gli altari, giù le chiese, giù i campanili, giù i troni... e anarchia, Babilonia.

Ant. Dio ci guardi!

Dom. Credimi che la società si trova sur una china, che mena al precipizio. E per ajutare il capitombolo vi concorre lo squilibrio finanziario sorto dai nuovi bisogni, che il popolo si è creato, non equilibrati col suo stato, con la produzione della terra che lavora

e che è la sola, l'unica risorsa del viver suo. La terra non è in grado da produrre tanto, che basti a coprire le accresciute spese, e quindi si fa d'ogni erba un fascio per riussirvi, e pur troppo non sempre e da tutti con mezzi onesti. Figurati il solo consumo che si fa di tabacco... tutti fumano oggi, ragazzi, adolescenti, giovani e vecchi, e perfino per vezzo anche le ragazze!... spesa questa, che basterebbe a sopperire al bisogno della polenta per tutta la famiglia — figurati il lusso nel vestire, fuori della propria condizione.... banditi i drappi grossolani e forti, che si filavano e si tessevano in casa, e che costavano poco e duravano molto, banditi i zoceoli, e adottati panni fini del commercio e stivali e stivaletti.... i giovani perfino polsetti innamidati, che tanto bene si adattano a maneggiar la forca nel letamajo!... e le ragazze stivaletti con l'elastico e abiti con la coda, fatti a posta per rastrellar sù il fango dei campi!... e perfino le vedi nella festa con in mano il ventaglio!... figurati il danaro che va con le danze sui tavolazzi e con le gozzoviglie nelle osterie, ora che i mercati e le sagre si seguono e s'incrociano!... ora si fa perfino il lunedì della sagra!... I giovani e le giovani avezzi a questi lussi e che vanno a gara per comparire e per superarsi con abiti nuovi e con nastri e gingilli, e avezzi a gozzovigliare, chiedono e pretendono danaro, e ove incontrino poca arrendevolezza nel capoccio lo trovano sul granajo, nella salvaroba, nei campi... sfoggiare e gozzovigliare bisogna!... e di manutengoli non difettano i paesi, pur troppo. — A questo aggiungi tutto quel di marcio che va rastrellando sù la gioventù dalla bordaglia delle città durante le settimane degli esercizi militari. Si sentono ora bestemmie di nuovo conio, che fauno raccapriccio, ai costumi semplici si van sostituendo sempre più costumi perver-titi..., ai canti popolari ingenui si va sostituendo

merce importata, canzoni libertine e scandalose, che vengono poi imparate e ripetute dal codazzo di marmaglia imberbe, che pel solito segue i notturni schiamazzatori.

Ant. Oh! si si, ha ben ragione il parroco di tuonare dal pulpito contro questo esempio scandaloso, contro questa depravazione dei costumi, e contro di noi genitori che non riprendiamo i nostri giovani e non carichiamo le spalle di santa ragione i nostri ragazzi quando si azzardano di porre piede fuori della porta di casa di nottetempo, e quando si sentono a pronunciare parole sconce e a vomitare bestemmie e a intuonare canti immondi.

Dom. Si, ha tutta la ragione il Parroco nel vedere questa depravazione del buon costume. Tutti i buoni e ben pensanti si devono unire a lui per deplorare questa piega fatale presa dalla nostra gioventù, e cercare di ajutarlo a porvi riparo. Compare mio, noi non abbiamo il rimorso di avere trascurata la sorveglianza sui nostri figli, ma d' ora in poi dobbiamo raddoppiare di cautele acciò la cattiva semente non abbia ad apiccarvisi su di loro e a pervertirli, acciò continuino a crescere onesti e amanti del lavoro. — E facciamo punto su di questo disgustoso argomento, e speriamo nella Divina Provvidenza, che vorrà aprire gli occhi, le orecchie e l' intelletto a quelli che possono più di noi per mettere a tempo valido riparo alla lue, che tanto davvicino ci minaccia, col prestare rimedi profilattici, cioè atti a preservare, mentre, scoppia una volta il male, tutti i curativi e tutti i repressivi a nulla valgono. —

Dunque dimmi, eri a guardar l' uva?

Ant. No. Era ad ajutare l' amico Giacomo a soccorrere la vacca, che gli è morta poco fà.

Dom. Oh! mi spiace poi... E di che male?

Ant. Di gonfiezza, per aver mangiato a crepapancia dell' erba medica fresca.

Dom. Ancora non si vuole capire che l'erba spagna fresca lasciata mangiare a piacimento, vi cagiona alle bestie l'avventrinamento ossia il meteorismo. E chi fù a curarla?

Ant. Nessuno. E chi dovevano chiamare?... abbiamo fatto da noi, fregagioni, estrazioni dello sterco con la mano, olio per la bocca, l'abbiamo fatta caminare...,

Dom. Già hai ragione... chi potevate mai chiamare! — un veterinario approvato non l'abbiamo qui nè nelle vicinanze... e intanto che si va a trovarlo, la bestia scoppia. — Anche qui, vedi, vi è una lacuna nella polizia medica veterinaria, che vi si lascia aperta. Un veterinario vi dovrebbe essere in ogni distretto giudiziario. L'agricoltura, che fornisce la maggior parte delle rendite dello stato, dovrebbe essere oggetto di maggiori sollecitudini per parte di chi tiene le sue mammelle in mano. Ma ciò che non si è fatto finora, speriamo si farà. E intanto memori del proverbio: *chi fonda sue speranze negli altri, nell'onda solca e nell'arena semina*, dobbiamo fare qualche cosa da noi, almeno per mitigare il danno, che ci può capitare da una disgrazia nella stalla. Dobbiamo fare da noi, dobbiamo creare una *Società di Assicurazione mutua sulla vita degli animali*, onde sovvenire quelli, che hanno la disgrazia di perdere gli animali da lavoro, quelli da latte e da grassa. Con un soldo, due per settimana per ogni animale, si farebbe un po' alla volta un capitale da risarcire i detentori di animali assicurati delle perdite che potessero avere. Qui su due piedi non posso darti i dettagli, ma se possiamo far entrare nella massima i nostri compagni, vi provvederemo gli statuti delle Società di simil genere, e adotteremo quelle condizioni, che faranno pel caso nostro. Intanto parliamo coi nostri amici, e facciamo in modo che l'idea venga accolta. Noi non abbiamo bisogno nè di bandiere, nè di chiassi, nè di feste, nè di comparse, che finiscono all'osteria, ove non ha

nulla da guadagnare la morale e la saccoccia... noi faremo alla cheticella, e con le forme legali che s'intende, e sono sicuro con una buona direzione di potere in breve tempo con la cassa sociale rimettere l'animale a qualche disgraziato, cui toccasse la sfortuna di perderlo.

Ant. Questo mi piace, e anzi vado subito a fare propaganda di questa buona idea. Ti saluto.

Dom. Aspetta... non credere poi che tutti gli animali in questo modo assicurati, che venissero a perire, avessero di essere rifusi ai proprietari... risultando dalle investigazioni e dai testimoni che una bestia fosse mancata o per trascurate attenzioni o per male trattamento o per lavoro snisurato e superiore alle sue forze, questa non verrebbe pagata.

Ant. Ed è anche giusto perchè potrebbe darsi che uno senza cuore e senza coscienza, sapendo già che nulla ha da perdere, facesse lavorare tanto e siffattamente le povere sue bestie da farle cadere esanimi sotto il peso del lavoro....

Dom. O le trascurasse ammalandosi col non prestare loro in tempo i necessari soccorsi. Ecco per esempio il caso del tuo amico Giacomo. Perchè, prima di tutto, lasciarla pascolare questa sua vacca e avventrinarsi tanto sul prato di erba spagna, quando si è tanto predicato che questa erba fresca, lasciata mangiare fuor di misura, vi cagiona la morte agli animali bovini se prontamente non si appresta loro i necessari soccorsi? E scoppiato il male, perchè non somministrarle subito, come vi è stato già suggerito, l'*ammoniaca liquida*? E ora, perchè tu lo sappia, ti ripeterò il modo di contenersi in simili casi. Quando tu ti accorga di questo male, andrai subito alla farmacia con una fiasca forte della tenuta di mezzo litro, ti farai mettere dentro venti grammi di Ammoniaca liquida e otturar bene la fiasca con buon sovero; giunto a casa, verserai dentro dell'acqua, tanta da

farla quasi piena, e la chiuderai di nuovo; correrai nella stalla e con l'ajuto di due tre dei tuoi vicini farai ingojare all'animale tutto il liquido; eseguirai e farai eseguire degli stropicciamenti sui fianchi con un manipolo di paglia, e potendo lo farai anche camminare; e nessun male anche se gli vuotera l'intestino coll'introdurre nell'ano la mano unta con dell'olio. Se dopo una mezz' ora non vedrai notevolmente diminuita l'enfagione, ripeterai la dose dell'ammoniaca, che ha la proprietà di assorbire l'aria (*il gas acido carbonico*), che si forma nel ventre per la fermentazione dell'erba medica fresca, e che può manifestarsi alle volte anche dal mangime di canne fresche di sorgoturco, di erba fresca dei prati e di trifoglio. Se anche così non cessasse il *meteorismo*, che così chiamasi tecnicamente questo male, e minacciasse un soffocamento imminente, allora bisogna perforare il fianco per dar sfogo al gas compresso. Introducendo la punta di un coltello, la mano non è sicura del fatto suo, e si può per conseguenza con somma facilità far penetrare la lama più addentro del necessario, e in modo da produrre una nuova causa di pericolo, come mi è toccato a vedere una volta. Lo strumento per questa bisogna, e che dovrebbe trovarsi in ogni stalla, è una specie di punteruolo forato lungo fuori, un cannello, un tubo sottile di ferro terminante a punta acuta e ben tagliente, che viene introdotto pian piano fino a sentire a fischiar fuori dallo stesso cannello l'aria raccolta nel ventricolo, fischiò che indica di sospendere di approfondire più oltre lo strumento. Il cannello si mantiene fermo al posto con la mano fino a tanto che sorte aria. Levato il cannello si ricopre la ferita con un pezzettino di tela spalmato con una densa soluzione di gomma arabica. Si fa digiunare l'animale per una mezza giornata, e lo si tiene poi con mezza razione di dieta per un pajo di giorni, dandogli anche qualche beverone di crusca. All'oc-

correnza, dopo due giorni, non avendo evacuazioni alvine e la ruminazione, gli si darà un buon purgante di sale amaro, genziana e nitro.

Ora ti saluto, e ti raccomando di prestarti per la formazione di questa società di Assicurazione mutua sulla vita degli animali domestici.

Ant. Non dubitare, chè io pure ne sento il bisogno.

Le siepi che chiudono i campi e modo di renderle più produttive.

Chiamp siaràt miez coltivat. È un proverbio, che sembra dimenticato da tutti quelli, che hanno estirpato le siepi e che le vanno estirpando coll'idea di avere da quelle poche pertiche, con cui allungano l'arativo, un compenso maggiore di quello, che loro offre la siepe co' suoi spinì. Ma il calcolo è sbagliato se si pensa che il campo aperto sulla strada è maggiormente esposto ai danneggiamenti delle bestie e dell'uomo, e che in quei siti, ove il campo è più alto del livello della strada, l'acqua di pioggia vi trasporta fuori la terra e la grassa, e che, col raccogliersi nella strada, i passanti sono costretti per transitare a montare sul campo e quindi a calpestare la terra e i prodotti.

Consiglierei questi poco accorti di ripiantare le siepi, e di ripiantarle con piante che possono dare maggior utile dei soliti spinì. Si piantino, come è stato raccomandato da un giornale agrario, con spinì bianchi (*Baràz blanc*, *Crataegus monogyna*), e questi s'innestino di poi col Nespolo (*Gnespolar*, *Mespilus germanica*). Chi ne ha fatto la prova vi ha trovato grande tornaconto.

Il frutto del nespolo per la sua asprezza non può essere mangiato da nessuno sul luogo, e quindi non attira i ladri campestri. Questo frutto matura dopo

raccolto, nell'inverno, tenendolo appeso alle travi delle stanze. In istato acerbo, non maturo, è ricercato in Germania; e a quella volta partirono dall'Italia nel 1879 ben 40 vagoni pieni di queste frutta.

E un'altra pianta di grande utilità si presterebbe per le siepi. Questa pianta è il Lùppolo (*Urtizòn, Humulus Lupulus*), che potrebbe essere seminato o piantato frammezzo alle solite piante da siepe. Il Lùppolo viene coltivato su larga scala in Germania e in altri luoghi, essendo molto ricercato il suo frutto per la fabbricazione della birra, alla quale dà durevolezza e gusto. Il Lùppolo è una pianta arrampicante; ove lo si coltiva lo si munisce di lunghe pertiche come i fagioli. Appajato alle piante nelle siepi vi si arrampicherebbe sopra e renderebbe le siepi più spesse. Le frutta (*amenti*) raccolte e seccate si vendono bene, e queste selvatiche ancora meglio perchè più aromatiche.

Piante che crescono in Friuli

coltivate e selvatiche e che meritano di essere conosciute.

(Continuazione.)

161. *Rovo, Rogo, Rogo di macchia.* (*Rubus fruticosus*.)

In friulano: *Baràz, Baràz di moris,* e le sue frutta *Moris.*

È comune questo frutice nelle siepi e nei luoghi inculti. Le sue frutta nere, che maturano alla fine d'estate e che diconsi *More*, o More di macchia o di Rogo, o More prugnole, sono buone a mangiarsi. Dalla fermentazione si può ritrarre vino, alcool e aceto. Dalle punte dei rami, che sono molto astringenti, unendovi del vetrolo di ferro, si può avere un colore nero per tingere la lana, il filo e la seta.

162. *Rovo o Rogo di fior bianco* (*Rubus caesius*.)

In friulano: *More mulinarie, Fràmbue salvadi.*

Cresce nei boschi, nei luoghi inculti. Le sue frutta si mangiano, e possono dare con la fermentazione vino, alcoole e aceto.

163. *Lampone, Frambò (Rubus idaeus.)*

In friulano: *Fràmbue, Mujee, Sdroghe,*

Trovasi nei boschi ombrosi e freschi. Coltivasi negli orti all'ombra. Dalle frutta rubiconde, che sono di buon sapore e di grato odore, si preparano conserve per stemperarle nell'acqua e farne bevande per estinguere la sete. Dal succo con la fermentazione si ottiene un'aceto molto aromatico.

164. *Ribes, Ribes rosso (Ribes rubrum.)*

In friulano: *Ribis.*

Coltivasi nei luoghi ombrosi e freschi. Dalle sue bacche dal color del corallo, di sapore dolce acidulo, si fanno conserve per bevande rinfrescanti.

Vi è una varietà a frutta bianche perlate.

165. *Uva spina, Uva crispa, Grossularia (Ribes uva crispa).*

In friulano: *Ue grispine.*

Coltivasi negli orti per le sue bacche dolci quando sono ben mature di color giallo e diafene, da cui con la fermentazione si può avere un liquore spiritoso.

Un'altra specie, *Grossularia* o *uva spina pelosa* (*Ribes Grossularia*) coltivasi pure negli orti e cresce anche spontanea nelle regioni subalpine.

166. *Pruno selvatico, spino nero, Prunello, Susino di macchie, Strigniculi (Prunus spinosa).*

In friulano: *Baràz di bosc, Baràz neri, Schiafoepredis, Schiafujite.*

Trovasi questo arbusto nei luoghi aridi inculti, nelle siepi. Ha la corteccia di colore castagno nero, donde il suo nome di spinone nero. In primavera si ricopre tutto di fiori bianchi prima di emettere foglie da sembrare tutto fioccatto di neve. Vi seguono poi dei piccoli susini della grandezza di un'acino d'uva, nero-

paonazzi quando sono maturi, di sapore acerbissimo sempre, cagionando masticandoli uno stringimento insopportabile alle fauci, da cui il nome friulano di *schiafdepredis* e di *schiafujite*.

La corteccia dei rami gode riputazione di febbri-fuga. Il volgo adopera le prune in decotto nelle diarree ostinate. Le lettere scritte sulla biancheria col succo di queste frutta mature non si cancellano a lavarle.

Questo frutice si presta per formare siepi.

167. *Spin cervino*, *Spin cerbino*, *Spin merlo*, *Ramno catarlico* (*Rhamnus catharticus*.)

In friulano: *Spin neri*, *Spin cervin*, *Bazavègne*.

Questo arbusto spinoso trovasi nelle siepi, nei boschi. Le bacche sono purgative; immature si adoperano per tingere in giallo, e dal succo delle mature mescolato all'alume di rocca si ottiene quel color verde conosciuto sotto il nome di *Verde vescica* usato nella pittura.

168. *Bianco spin*, *Spin bianco*, *Spin Tordellino*, *Marruca bianca*, *Lazzeruolo selvatico* (*Crataegus monogyna*).

In friulano: *Spin blanc*. *Baràz blanc*, *Piruzzutis*.

Trovasi nelle siepi. Nella primavera si riempie di mazzettini di fiori bianchi e leggiadri, seguiti da piccoli peretti poco saporiti. Fornisce buone siepi per difesa dei campi.

169. *Maruca*, *Marruca nera*, *Paliuro* (*Paliurus aculeatus*).

In friulano: *Spin redros*, *Baràz redros*, *Spin o Baràz de' mont di Migée*, *Spin o Baràz chiapielut*.

Trovasi nei luoghi sassosi, aridi, frequente sul monte di Medea, donde l'appellativo di *Baràz del mont di Migée*.

È spin da siepe per eccellenza.

170. *Falsa gaggia* (*Gladitschia triacanthos*).

In friulano: *Spin in eros*.

Albero nativo dell'America, che vive bene nel

nostro clima, e che si presta per far chiuse per le sue grandi spine con tre punte.

171. *Rosa o Roselline di macchia, Roselline selvatiche, Rovo canino (Rosa canina e la Rosa agrestis)*

In friulano: *Garòful di chiarande, Garòful di strije.*

Cresce nelle siepi, nei boschi, nei luoghi incolti, aridi. Vi nasce sopra di questo spinoso una specie di spugna, una escrescenza muscosa, una pallottola ricoperta di peli ricciuti verdi-rossi, che non è altro che una galla chiamata *Bedeguar*, prodotta dalla puntura di un insetto (*Cynips rosae*) per depositarvi le ova. Spaccando questa escrescenza vi si trova dentro o le ova o uno o più vermicciattoli. Le frutta mature hanno il colore di corallo, e si chiamano volgarmente *Grattaculi*, e in friulano *Pizecùl* o *Forecùl* dal pizzicore che provano i fanciulli all'ano, mangiando queste frutta, probabilmente prodotto dai peli rigidi onde vanno ricoperti i semi che contengono. — Queste frutta mature dissecate e torrefatte assieme al caffè danno a questo un grato sapore di vaniglia. Dalla polpa di queste frutta mature si può preparare una conserva dolce acidula gratissima per bevande e per condire paste.

172. *Rosajo (Rosa)* Il fiore chiamasi *Rosa*.

In friulano: *Rosar*. Il fiore dicesi *Garduse* e *Rosa*.

Se ne coltivano molte varietà, le più comuni sono: la *Rosa di centofoglie (Rosa centifolia)*, la più comune e molto odorosa; la *Rosa damaschina (Rosa gallica damascena)* con poco odore, i di cui fiori non aperti si raccolgono nelle farmacie come astringenti; la *Rosa bianca (Rosa alba)* con leggierissimo odore; la *Rosa gialla (Rosa sulphurea)* ecc. ecc.

173. *Fusaggine, Fusaro, Evonimo, Berretta da prete, Corallini (Evonymus europaeus)*.

In friulano: *Rochiar, Selár, Fusár, Fusiél*.

Trovasi nelle siepi e nei boschi. Le sue frutta, spartite per lo più in tre, sono di color rosso chiaro,

le quali aprendosi lasciano vedere il seme bianco ricoperto da una membrana gialla. Da esse si possono ricavare varî colori, giallo, verde e rosso. Il legno è giallo e viene adoperato dai tornitori e dai montanari per diversi lavori. Fa un carbone leggiero per i disegnatori.

174. *Salindia, Fior angelo (Phyladelpus coronarius)*.

In friulano: *Tentimbon, Centimbon, Ceselmin todesch.*

Nelle siepi, ma piuttosto raro. I suoi fiori bianchi che compariscono in Maggio, spandono un'odore soave, per cui questo fruttice viene coltivato nei giardini.

175. *Ligastro, Ruvistico, Canestrel, Olivetto, Olivo matto (Ligustrum vulgare)*.

In friulano: *Bacciare, Bisivuigne, Schiepolàr, Ulivàr salvadi*.

Nasce fra le siepi, fiorisce in Aprile e Maggio. Ai fiori bianchi di odore amarognolo succedono delle bacche nere, che trattate con l'alume di rocca danno una tinta azzurra, e, fatte bollire con del vitriolo verde, un buon inchiostro. Le foglie sono astringenti, contengono tannino, e sono dal volgo adoperate in decozione come gargarisma nei mali di gola. Il legno è bianco innatacabile dagli insetti, è durissimo, per cui è ricercato dai tornitori. I rami vengono adoperati per far gabbie da uccelli, donde il nome friulano di Schiepolàr.

176. *Sanguinella, Sanguine, Verga sanguigna, Corniolo femmina (Cornus sanguinea)*.

In friulano: *Sànzit, Sanzinelle*.

Frequente nelle siepi e nei boschi.

Prende il nome di *Sanguinella* e di *Verga sanguigna* dal color rosso che acquistano i rami. Questi sono impiegati a fare gabbie da uccelli e par panioni (*vergons*). Le bacche tingono in porporino; e da esse quando sono mature e macerate alquanto col gettarvi sopra di quando in quando dell'acqua bollente, colla spremitura si ottiene un'olio buono per ardere.

177. *Corniolo, Corniolo maschio, (Cērnus mascula).*In friulano: *Cuargnolàr, Cuargnàl.*

Trovasi nelle siepi e nei boschi. Il legno è duro, fibroso e molto resistente. I boàri l'adoperano per manichi da frusta per guidare i buoi. Fiorisce in febbrajo e matura le bacche in Agosto, che sono del color di corallo, di sapore dolcigno acido un po' astringente, buone a mangiarsi e a fare con la fermentazione una gradevole bevanda.

178. *Nocciuolo, Avellanario, Avelano (Corylus Avellana),* il frutto *noccioiola* o *arellana*.In friulano: *Noglar*, ed il frutto *Nole*, e *Noselle*.

Trovasi nei boschi, presso le acque e nelle siepi; fiorisce in Gennajo. Molte sono le varietà, che vengono coltivate per cagione del frutto. Il legno è pieghevole e si presta per cerchi da botti, per archetti, per cesti e cose simili.

179. *Noce (Juglans regia).*In friulano: *Nójär, Cocolar.*

Coltivasi questo albero nelle regioni montane; da noi la sua coltivazione è limitata nei cortivi e nei luoghi ove non può apportare danno ai seminati con la sua ombra. Il suo mandonlo, chiamato *Noce* e in friulano *Còcule*, è buono a mangiarsi e dà coll'espressione abbondante olio buono per condimento e per ardere. Il *malo (malite)* ossia la parte carnosa esterna, è ricercato dai tintori per tingere in nero contenendo molto tannino, e così la scorza del legno, dei rami e delle radici. Il legno è duro, di belle macchie, ed è uno dei più stimati e durevoli fra i nostrani, molto ricercato per fare lettieri, armadi, sedie e altre mobiglie.

180. *Vitalbino, Viticella, Vitalba paonazza (Clematis viticella).*In friulano: *Blaudin di chiavàl.*

I fiori grandi paonazzi rivolti in giù come campanelle, di cui questa pianta si adorna, danno un vago aspetto alle siepi ove trovasi arrampicata. I teneri ger-

mogli in primavera non sono buoni a mangiare come quelli dell'altra clematide (*Clematis Vitalba*, in friulano *Blaudin* N.º 50 nel Contadinello 1860).

Sacca di notizie e di fatti interessanti.

Per liberare le botti dall'odore di muffa. Quando la muffa non avesse penetrato ben indentro il legno, giova il seguente processo. Per ogni dieci ettolitri di tenuta della botte si prende un Kilogramma di senape in polvere *di recente preparato*, cioè per ogni ettolitro un ettogrammo. Si getta il senape nella botte e vi si versa dentro 25 litri di acqua bollente, si chiude subito ermeticamente la botte e la si lascia lì. Dopo tre giorni si rotola ben bene la botte in modo che la mistura bagni tutta la superficie interna, e poi si versa fuori il contenuto, la si lava ben bene più volte con acqua netta, e lasciata sicciosciolare, vi si mette dentro due litri di spirto di vino, la si rotola bene onde lo spirto la bagni in tutte le sue parti; si versa fuori lo spirto, che può servire per altri usi, e l'operazione è fatta.

Correzione dei vini guasti per mezzo dell'Elettricità. Il fulmine cadde in una cantina e investì una botticella contenente vino guasto, che il proprietario non poteva nè berre nè vendere. Il vino quasi tutto andò per terra. Il poco rimasto nel recipiente con grande sorpresa del proprietario non era più quello di prima: si era fatto eccellente.

Un chimico, avutane notizia del fatto, ne rimase sorpreso e pensò di trarne profitto. Egli vi fece passare il fulmine artificiale attraverso una botticella di vino andato a male e che non era bevibile. Dopo alcuni giorni di azione elettrica il vino divenne buono. Ora si

stanno facendo a Parigi degli esperimenti di questo genere. Vedremo.

Rimedio all'emorragia nasale. Il Dr. Glers consiglia un mezzo per arrestare le più violenti perdite sanguigne del naso. Esso consiste nel far eseguire alla mascella un vigoroso movimento di masticazione. Infatti trattavasi di un bambino; gli mise in bocca un rotoletto di carta raccomandandogli di masticarlo fortemente. Il moto della mascella arrestò l'emorragia. — Un pezzo di gomma elastica dovrebbe servire meglio della carta per ottenere l'intento.

L'avena nuova ai cavalli. L'avena appena raccolta non bisogna dare ai cavalli. L'avena fresca, segnatamente quando è stata raccolta in istato d'imperfetta essicazione, sviluppa nel ventricolo dei cavalli una sostanza volatile, capace da produrre conseguenze morbose.

Preparazione dell'avena pei cavalli. Si mette la dose di avena, che si avrà a consumare in un giorno, dentro un recipiente di legno, e vi si versa sopra dell'acqua ben calda, ma non bollente, e si rimescola per bene la massa. L'acqua deve essere in tanta quantità da superare appena la superficie dell'avena. Dopo sei ore si fa cader via l'acqua, e si lascia in riposo l'avena. A capo a 48 ore vi si aggiunge un cucchiajo di sale, si mescola ben bene e la si dà al cavallo.

L'avena così preparata viene più facilmente e completamente digerita con vantaggio della nutrizione e con grande economia della profenda: vi è il risparmio almeno di un terzo di razione.

Viene da sè che dovendo fare la preparazione 48 ore prima di usarla, converrà avere tre mastellette e prepararla necessariamente giorno per giorno.

Per conoscere se nell' olio d' uliva fù mescolato olio di cotone. Si prenda una provetta, un tubetto di vetro chiuso a una estremità, che possa reggere alla fiamma di lampada a spirito o d' altro lume, la si metta sulla fiamma con entrovi un po' di olio da esaminare, a cui vi sia aggiunto alcune gocce di acido nitrico o acqua forte. Dopo quattro cinque minuti di bollitura lo si ritiri e lo si lasci raffreddare. L' olio presenterà una massa compatta d' un bel color pagliato se è puro, e e di un color rosso se vi sarà mescolato olio di cotone.

Per imbiancare con prestezza i tessuti di lino e di cànape. Si prende sale amaro, p. e. mezzo Kilo, si scioglie in sei litri di acqua calda, vi si mescola dentro mezzo Kilo di Cloruro di calcio del Commercio, e si lascia riposare. Chiarito il liquido lo si versa dolcemente in un recipiente gettando via il sedimento.

Si scioglie separatamente mezzo Kilo di carbonato di soda (soda del commercio) in sei litri di acqua calda.

In questa acqua di soda calda s' immerge il tessuto di lino o di cànape. Quando il tessuto è ben bagnato si leva e lo si mette due tre volte nell' altra soluzione d' ipoclorito di magnesia, formato colla reazione del sale amaro e del cloruro di calcio. Fatto ciò si lava il tessuto in molta acqua, si mette ad asciugare, e l' operazione è fatta.

Per preservare dai tarli le lane, le pelliccie ecc. Si mette nell' armadio o nella cassa ove si conservano questi oggetti dopo arieggiati, sbattuti e ripuliti, un vasetto aperto con in fondo un pezzettino di spugna sopra di cui vi sia versato una piccola quantità di acido fenico. L' acido fenico evaporando lentamente fuori del vaso, riesce mortale per gl' insetti senza portar danno alle stoffe e ai colori.

Invece dell' acido fenico si può usare l' acqua

raggia o olio essenziale di trementina, coll'avvertenza di disporre, invece di uno, due tre vasetti.

La canfora ha pure la proprietà di fugare il tarlo e di tenerlo lontano dall'ambiente ove si trova sparsa.

Bevanda pei lavoranti. Invece dell'acqua e aceto, che comunemente si usa a portare in campagna per estinguere la sete, e che non fa che indebolire la fibra, servitevi della seguente bevanda, che estingue la sete e dà forza ai muscoli.

Si prenda una cucchiajata di buon caffè tostato e macinato (*non caffè di cicorea, di fichi, o altri surrogati, che non fanno che tingere l'acqua senza darle sostanza alcuna*) e la si getti in un litro di acqua bollente; si lasci fin tanto che sia raffreddato, poi si coli e vi si aggiunga per renderla più gradevole una cucchiajata di acquavite e una di melazzo o sciropo di zucchero.

L'acquavite ed il freddo. Molti, allo scopo di scaldarsi, usano a bere nell'inverno acquavite, rum e altri liquori spiritosi. Fanno malissimo: si rovinano la salute, abbreviano i giorni della loro vita, e in specialità con l'acquavite del commercio, preparata col l'allungare con acqua lo spirito ricavato dalle patate, che contiene sostanze dannosissime alla salute. I viaggiatori nelle regioni fredissime dei Poli non bevono mai per far fronte al freddo, nè vino nè spiriti, ma solamente caffè e the. Imparate da loro miei buoni amici!

Contro le punture degli insetti. L'anno scorso vi ho indicato il prezzemolo come rimedio valevole e sedare i dolori dalle punture delle api, delle vespe, dei calabroni, e ora eccovi un altro, a cui si può ricorrere in simili casi: e questo è il porro (*puàr*). Basta so-

fregare con un pezzo di porro la parte ferita per far sparire subito la gonfiezza ed il dolore.

I funghi. È un piatto delicato e appetitoso. *Oh! fidatevi, dice la cuoca, io me ne intendo di funghi, sono passati per le mie mani... sono funghi, che fin da ragazza ho imparato a conoscere... mangiateli senza timore!* Ma con tutte quelle pretese botaniche, con tutte queste assicurazioni accadono di sovente dei brutti casi di avvelenamento. E perchè? perchè con quell' *io me ne intendo* si giuoca troppo a fidanza con la morte... perchè fra i funghi mangereccì vi si trovano alle volte di intrusi velenosi, che molto si rassomigliano a quelli, e che senza un'occhio botanico esercitato non si possono così facilmente distinguere. Adunque mai sicuri? Assolutamente no, senza un certo trattamento, che valga a render inocui i velenosi che possono venire introdotti di soppiatto all'ombra della pretesa pratica conoscenza della cuoca. I funghi non riescono velenosi per venire morsi da bestie velenose, come credono gli ignoranti, ma sono le qualità dei funghi, che da per sè sono velenose, per contenere delle sostanze atte a portare gravi sconcerti e la morte a quelli che le mangiano. Adunque prudenza sarà a non mangiarne mai? Ma no, io non intendo di persuadervi a dare il bando a questo gradevole cibo, anzi voglio insegnarvi la maniera di prepararlo per poter mangiarne senza preoccupazione di sorte.

È una ripetizione, capite: ve la ho anni sono insegnata questa maniera; ma vedendo che ancora ve ne sono che non la intendono, e che ora quà e ora là quasi a ogni autunno vi accadono dei casi di avvelenamento con funghi, voglio tornare a dirvela. Oh! le cose buone ed utili non si ripetono mai abbastanza.

Ecco come si devono trattare i funghi per mangiarli con piena sicurezza che non faranno male. Si mondano e si tagliano a fette, si mettono nell'acqua netta (per ogni chilogramma di funghi tre litri di a-

equa) nella quale vi sieno sciolti da 7 e 8 cucchiali di sale comune e altrettanti cucchiali di aceto buono di vino. Si lasciano lì a molle per un pajo di ore, s'intende in un cattino di terra o in un mastelletto di legno, e non in recipiente di rame se anche stagnato. Poi si getta via l'acqua, che avrà sciolto tutto ciò che di deleterio vi abbia potuto esistere; si lavano a grand'acqua fresca, che pure si getta via, e quindi si ripongono in altri tre litri di acqua per ogni chilogramma di funghi e si fanno bollire per una mezz'ora; si levano fuori, e, fatti sgocciolare, si cucinano in padella di terra o di ferro smaltato con prezzemolo, olio, aglio, sale e pepe, e... a tavola senza paura. E chi, appassionato per questo delicato cibo, per mettere la propria pelle al coperto d'ogni pericolo, non si prenderà la cura di sottoporlo a questo trattamento?... nessun' altro che un imprudente.

Un bicchiere di buon vino dopo mangiati i funghi sarà poi suggerito alla loro buona preparazione, e aiuto ancora per una buona digestione.

Carta e stoffa impermeabile. La carta e la stoffa si rendono impermeabili spalmandole con una soluzione di colla forte o di gelatina (colla caravella) nell'acqua, alla quale si aggiunge, al momento di adoprarla, una parte di Bicromato di potassa per 150 grammi di colla forte. Il Bicromato di Potassa ha la proprietà di rendere insolubile nell'acqua la colla forte e la gelatina, e da ciò la impermeabilità della carta e della stoffa.

I contadini che usano difendere le loro case e le stalle dai rigori del verno, munendo di carta i telai delle finestre, avvantaggiarebbero molto rendendola così impermeabile e più resistente. E così troverebbero vantaggio di ricoprire le carrette con tela grossa ordinaria resa impermeabile con questo mezzo, invece di servirsi delle pesanti stuope, che riparano imperfettamente dalla pioggia.

Le uova che può dare una gallina. L' ovario di una gallina contiene 600 circa embrioni di uova, di cui nel primo anno non matura più di una ventina. Nel secondo anno se ne producono 120, nel terzo 135, nel quarto 140, e nei seguenti quattro anni il numero decresce di 20 annualmente. Nel nono non si possono sperare più di 10 ova. Dal che appare che dopo i cinque o al più sei anni le galline cessano dall' essere di profitto come produttrici di ova.

Per distinguere il sesso delle ova. Dopo molti esperimenti è riuscito al sig. Genin di distinguere con sicurezza il sesso del feto contenuto nell' ovo. L' uovo presenterà dalla parte puntita una superficie ondulosa se conterrà un maschio, e se sarà una femmina la presenterà liscia.

Contro i guasti delle tarme. Per impedire il danno, che vi portano le tarme ai crini di cavallo, alla lana e alle alghe, impiegati nelle imbottiture dei mobili, viene raccomandato di unirvi le cime di cànape in piena fioritura, fiori e foglie, disseccati all' ombra in luogo arieggiato.

Igiene dei condimenti. Lo zucchero è condimento salubre perchè facilita la digestione dei cibi.

La stessa proprietà possiede il miele, quando però sia nuovo e ben purgato.

L' olio è emolliente, e, a dose un po' grande, anche purgativo. Facendone uso moderato è quindi utile condimento.

Il sale e l' aceto producono maggior secrezione di saliva e di succo gastrico; onde facilitano la digestione.

L' alio, la cipolla, il porro, mangiati crudi, sono eccitanti, e quindi se ne deve usare con prudenza. È da avvertire che, facendoli cuocere, perdono molto della loro attività.

Il prezzemolo e il sedano in dose moderata facilitano la digestione.

Lo zenzero, il pepe, il garofano, la noce moscata, la cannella, il pimento, la paprica hanno attività massima. Chi ne abusa ne avrà certamente irritazioni agli organi della digestione, irritazioni, che convertonsi poi in croniche affezioni non di rado fatali. Adunque moderazione nell'uso di queste droghe.

Cimatura e sfogliatura dei gambi di sorgoturco o formentone.

Quando vi parlai delle piante in generale, dei loro organi e delle rispettive loro funzioni, vi feci accorti che il togliere le cime al sorgoturco, troppo per tempo, si corre rischio di portare notevole danno alle pannocchie. — In tutte le piante, che noi coltiviamo, si riscontrano nei fiori due parti principali e distinte, gli organi femminei che racchiudano i germi del seme, e gli organi maschili, che spandono una polvere gialla, la quale serve a fecondare i detti germi del seme, e senza della quale il seme non può raggiungere il naturale sviluppo. Questi organi femminei e maschili, o sono rinchiusi dentro di uno stesso fiore, come nel fagiolo, nella fava, nel lino, nel frumento, nel saraceno, o si trovano, sulla stessa pianta bensì, ma in fiori distinti, vale a dire in un fiore i femminei e in un'altro i maschili, come nel sorgoturco; o si trovano anche in due piante distinte, come nella canape, la quale sopra una pianta non ha che fiori femminei e sopra un'altra che fiori maschili.

Nella pianta del sorgoturco il fiore maschile è il pennacchio, il fiore femminile è la pannocchia. Il pennacchio, a un certo grado di maturità, spande un polviscolo giallo finissimo, che viene raccolto ed assorbito dal filamento, che ogni rudimento di grano della paunocchia vi caccia

fuori.... viene raccolto dai così detti cappelli della pannocchia. Senza di questo polviscolo, senza che esso venga portato da questi capelli al rudimento del grano, il grano non può formarsi. — La presenza di questa polvere fecondante nel pennacchio si manifesta evidente scuotendo con la mano il gambo quando il pennacchio comincia a ingiallire: si vede allora staccarsi un nuvolo di polvere gialla. Ora levando il pennacchio col recidere la cima prima che esso pennacchio abbia compita la sua funzione fecondante, prima che, maturo, abbia sparsa questa polvere sopra i sottostanti capelli, la pannocchia ne risentirà un danno. Ecco dunque il bisogno di non cimare il sorgoturco, per averne foraggio verde per gli animali, prima che il pennacchio non si sia vuotato della polvere fecondante. E questo momento lo si rileverà quando il pennacchio avrà perduto il color verde e, scuotendolo, non lascierà più cadere polviscolo, e quando i capelli della pannocchia di bianchi o rosei avranno assunto un color più scuro e brillante. Ma intendiamoci, cimare sempre non più al di sotto della prima foglia, togliere cioè il pennacchio con la foglia sola, che vi sta immediatamente sotto, e non cimare giù fino alla pannocchia.

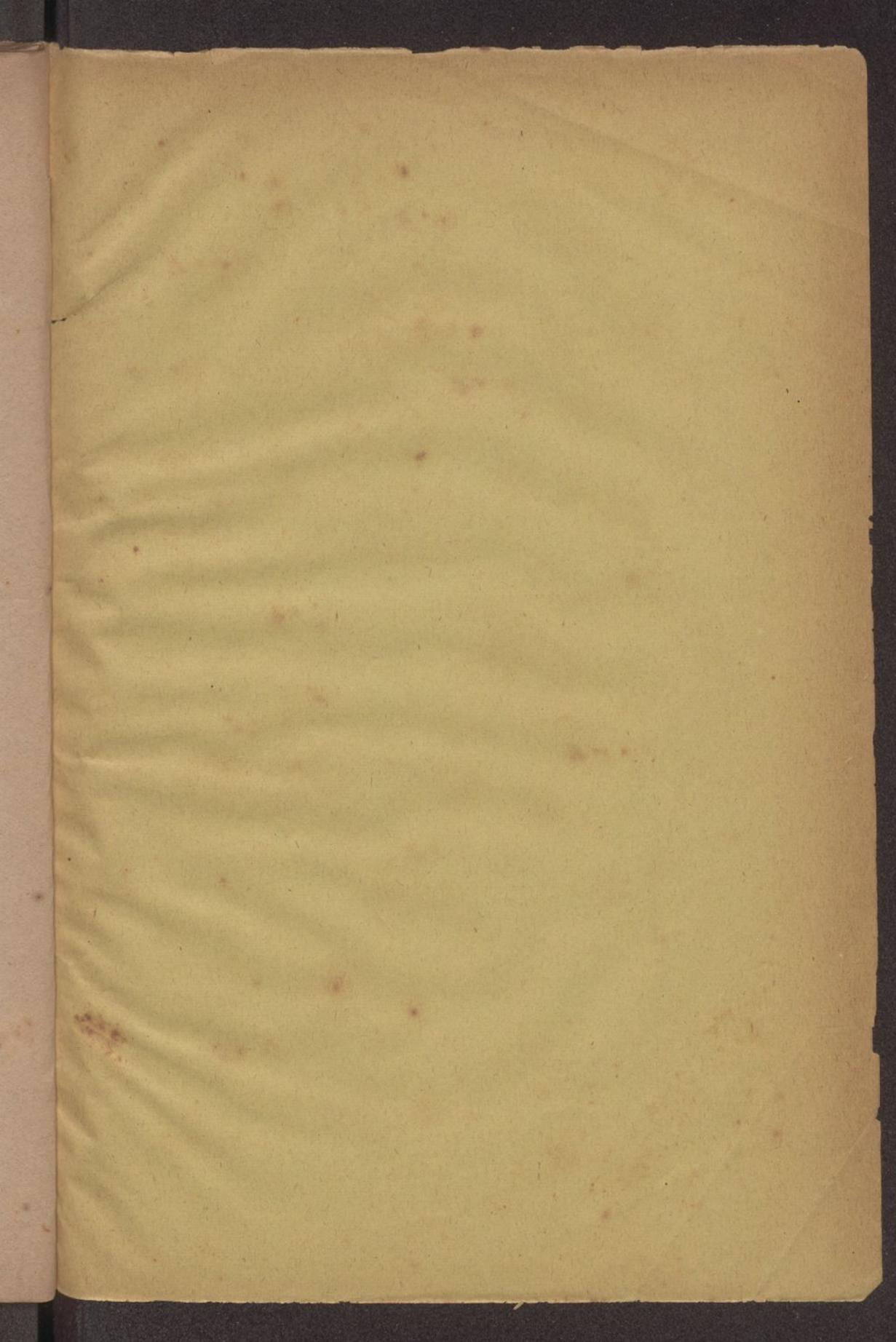
E un altro inconveniente mi fù dato di osservare in alcuni campi, e con grande mio dispiacere, perchè vorrei vedere almeno il mio paese a non incorrere in certi errori, che palesano l'ignoranza dei più comuni principî fondamentali dell'arte di ben coltivare la terra. E anche sopra di questo argomento io vi ho intrattenuuti quando vi parlai delle funzioni in generale degli organi delle piante

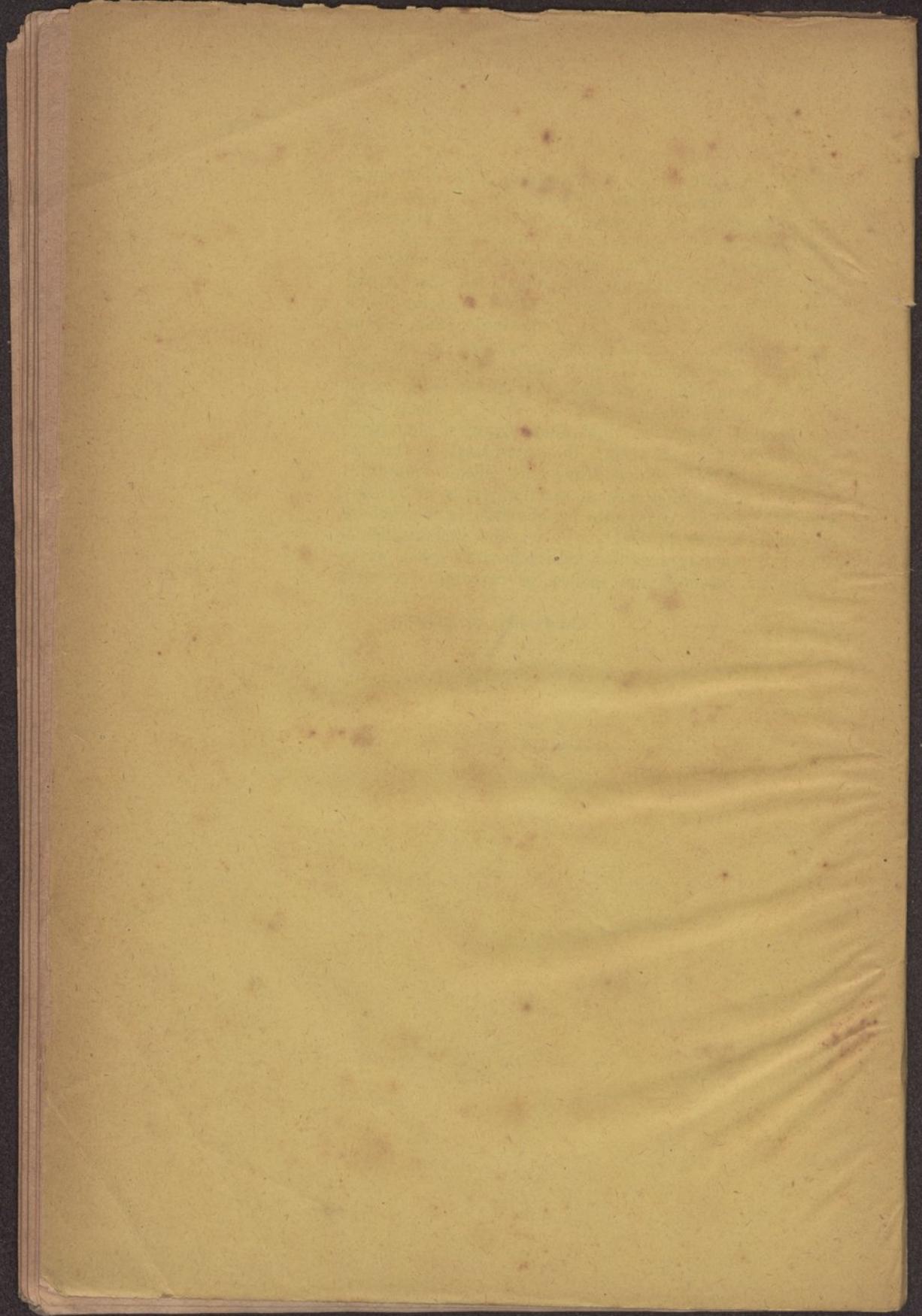
Non solo si cimano i gambi del sorgoturco troppo per tempo, ma subito che un ignorante, o avido o bisognoso di raccogliere mangime verde pei suoi animali, si mette senza misericordia a troncare il gambo subito sopra la pannocchia e a spogliarlo di tutte le foglie sottostanti ancora verdi, in modo da lasciare la povera

pannocchia sola abbandonata sopra un gambo affatto nudo, molti si vedono subito improvidamente a seguire l'esempio, persuasi di accellerare la maturanza del grano.

Ma santo Iddio! Vi dissi pure che le foglie sono i polmoni delle piante, che servono ad assorbire dall'aria parte dei nutrimenti, che abbisognano per vivere e per crescere, e che servono a traspirare; e che sono ancora tanti stomachi in cui, sotto l'azione dei raggi del sole, si elaborano e perfezionano i succhi pel mantenimento della pianta e per la formazione e maturazione delle frutta, dei semi ecc.; che queste funzioni importanti le foglie le fanno finchè sono verdi; che spogliando le piante delle foglie, di questi polmoni assorbenti e traspiranti, di questi stomachi digerenti e raffinatori finchè sono verdi, finchè si trovano in attività, si va a pregiudicare la vita delle piante e la loro produzione; e, parlando del sorgoturco, si va a ritardare la maturazione anzichè ad ajutarla, si va a sottrarre al grano molta parte nutritiva, si va a sforzare una maturazione morbosa: si ottiene un prodotto scadente e malsano.

Intendetela una volta!





fuori... viene raccolto dai così detti cappelli della pannocchia. Senza di questo polviscolo, senza che esso venga portato da questi capelli al rudimento del grano, il grano non può formarsi. — La presenza di questa polvere fecondante nel pennacchio si manifesta evidente scuotendo con la mano il gambo quando il pennacchio comincia a ingiallire: si vede allora staccarsi un nuvolo di polvere gialla. Ora levando il pennacchio col recidere la cima prima che esso pennacchio abbia compita la sua funzione fecondante, prima che, maturo, abbia sparsa questa polvere sopra i sottostanti capelli, la pannocchia ne risentirà un danno. Ecco dunque il bisogno di non cimare il sorgoturco, per averne foraggio verde per gli animali, prima che il pennacchio non si sia vuotato della polvere fecondante. E questo momento lo si rileverà quando il pennacchio avrà perduto il color verde e, scuotendolo, non lascierà più cadere polviscolo, e quando i capelli della pannocchia di bianchi o rosei avranno assunto un color più scuro e brillante. Ma intendiamoci, cimare sempre non più al di sotto della prima foglia, togliere cioè il pennacchio con la foglia sola, che vi sta immediatamente sotto, e non cimare giù fino alla pannocchia.

E un altro inconveniente mi fù dato di osservare in alcuni campi, e con grande mio dispiacere, perchè vorrei vedere almeno il mio paese a non incorrere in certi errori, che palesano l'ignoranza dei più comuni principî fondamentali dell'arte di ben coltivare la terra. E anche sopra di questo argomento io vi ho intrattenui quando vi parlai delle funzioni in generale degli organi delle piante

Non solo si cimano i gambi del sorgoturco troppo per tempo, ma subito che un ignorante, o avido o bisognoso di raccogliere mangime verde pei suoi animali, ci metta senza misericordia a tranciare il gambo subito

