

I-1
20/1/22
mo J. Corradini
alla S.F.F.

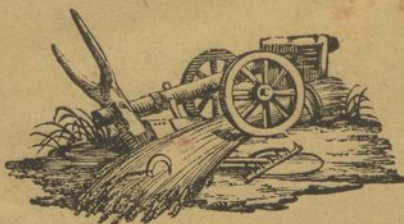
IL
Contadinello
Lunario

per la Gioventù agricola

per l'anno

1890.

ANNO TRENTESIMO QUINTO.



Gius. Ferd. del Torre editore.
Gorizia, tip. Seitz.

BIBLIOTECA CIVICA
UDINE

Misc.

SFF

51.

16

SOCIETÀ FILOLOGICA FRIULANA

"G. I. ASCOLI,"

UDINE

BIBLIOTECA

N. 405187

51.16

IL
Contadinello
Lunario

per la Gioventù agricola

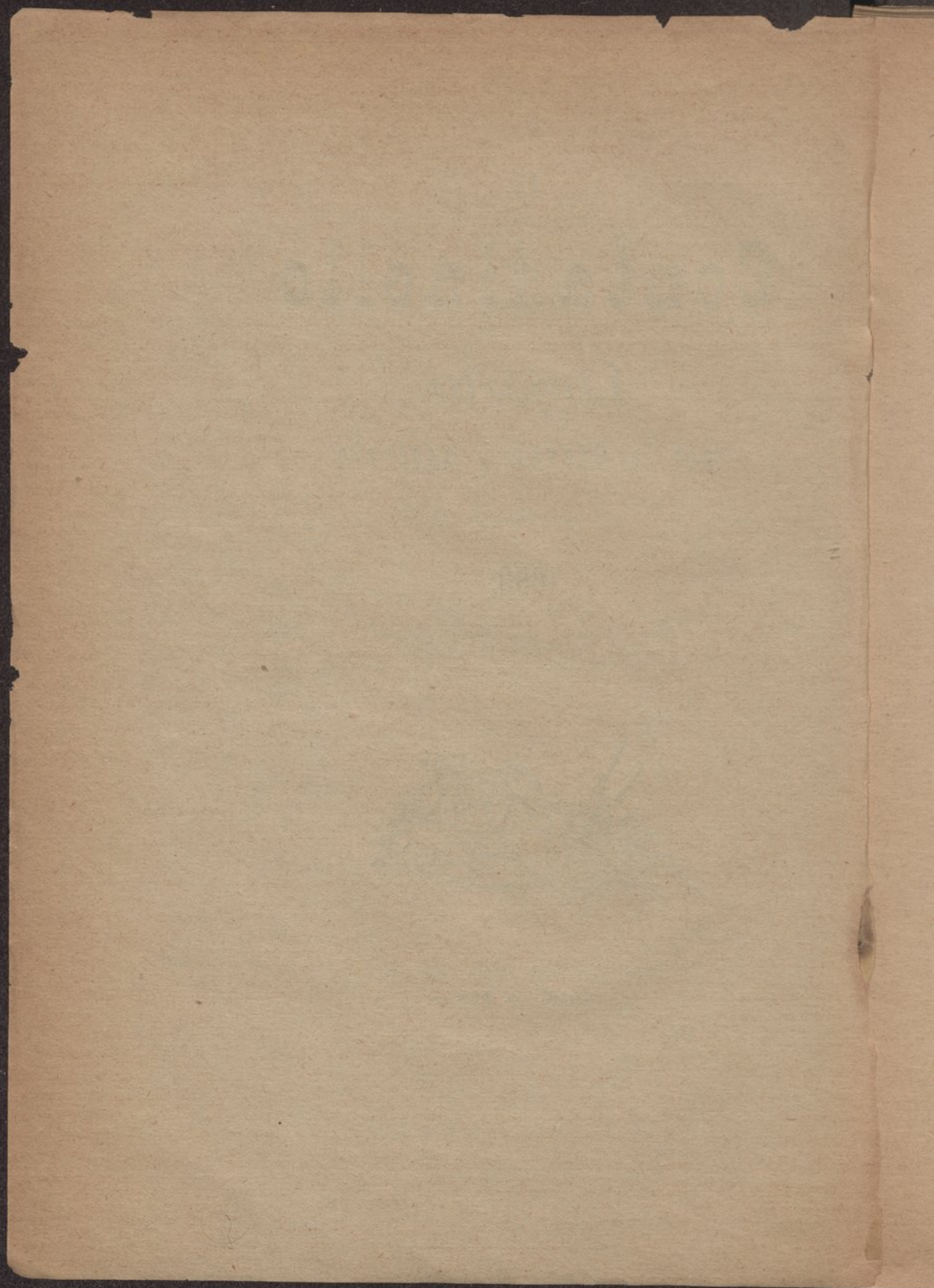
per l'anno

1890.

ANNO TRENTESIMO QUINTO.



Gius. Ferd. del Torre editore.
Gorizia, t.p. Seitz.



Cari i miei Contadinelli!

E vedete, amici miei, come l'andamento delle stagioni dell'annata testè spirata, è venuto ad assecondare gli auguri, che oggi un'anno vi ho fatto, e in modo che un raccolto così pieno di polenta, di fagioli, di foraggi, di tutto il ben di Dio non era d'attendersi con in vista tutte quelle disgrazie, che ogni giorno si versavano, ora a destra, ora a sinistra, sulle campagne dei nostri fratelli vicini e lontani. Mi congratulo con voi che siete sortiti salvi in mezzo alle burrasche, e che la pace del mondo e la salute vi hanno acconsentito sempre sonni tranquilli dopo le fatiche della giornata.

E tutta questa Benedizione di Dio che possa seguirvi anche nell'anno, che oggi abbiamo incominciato, io vi auguro di cuore.

In mezzo a questo contento, che provo nel vedere assicurata la vostra esistenza dell'oggi, non posso na-

scondervi la preoccupazione che provo per l'avvenire della nostra agricoltura, quando avessero da durare le condizioni attuali, create dai nuovi rapporti commerciali, perchè vi scorgo per entro la rovina del possidente e la vostra. Preghiamo Dio che l'uragano, che rumoreggia e che già colpisce i principali prodotti della nostra industria agricola, lo veda, lo svii, lo disperda, chi lo può vedere, chi lo può sviare, chi lo può disperdere. Accarezziamo la speranza che questo avvenga.

Statemi bene.

ROMANS sull'Isonzo
primo del 1890.

L'antico vostro buon amico
G. F. del Torre.

Feste mobili.

Il Ss. Nome di Gesù	19	Gennajo.
Settuagesima	2	Febbrajo.
Le ceneri o primo giorno di Quaresima	19	"
I sette dolori di M. V.	28	Marzo
Domenica delle Palme	30	"
Pasqua	6	Aprile.
Rogazioni	12, 13 e 14	Maggio.
Ascensione	15	"
Pentecoste	25	"
Ss. Trinità	1	Giugno
Corpus Domini	5	"
Sacro cuore di Gesù	13	"
Ss. Redentore	6	Luglio
Ss. Nome di Maria	14	"
Solennità del Rosario	5	Ottobre.
La festa della Consacrazione delle Chiese	19	"
La prima domenica d'Avvento . . .	30	Novembre.

Quattro tempora.

Nella Primavera	26, 28 Febb. e 1	Marzo
nell' Estate	28, 30 e 31	Maggio
nell' Autunno	17, 19 e 20	Settembre
nell' Inverno	17, 19 e 20	Dicembre.

Appartenenze dell' anno.

Numero aureo	10.
Epatta	IX.
Ciclo solare	23.
Lettera Domenicale	E.

Spiegazione.

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

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

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

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

Eclissi.

Nell'anno 1890 accaderanno due eclissi del sole e una della luna, delle quali non vi sarà visibile nelle nostre regioni che la prima del sole, che avrà luogo nel giorno 17 Giugno. Il principio dell'oscuramento sarà verso le 9 e un quarto di mattina, e la fine a Mezzodì.

Annotazione. I pronostici del tempo, messi in coda alle fasi lunari, non è farina del mio sacco, ma come il solito è merce presa ad prestito, e messa là per appagare il gusto di certuni, che amano ancora di vederla nel lunario. È questa una credenza antiquata, che si può tollerare.

Per quelli poi che sono persuasi, ed io sono dalla loro, che

nessuno al mondo (non intendo parlare di profeti nè di Santi) sia ancora giunto a tanto da poter un'anno prima predire il tempo che farà nella tale fase lunare, nella tale giornata, negli anni antecedenti vi ho riportato in questo giornale una serie di segni, di indizi, di proverbi, dai quali poter desumere al momento, da oggi a domani, da oggi a qualche giorno o la probabile stabilità o il probabile cambiamento del tempo.

Fiere e Mercati.

Adelsberg, il lunedì dopo l'Ascensione, e 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, 29 Settembre, 11 Novembre, il secondo 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. Bartolommeo 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 secondo martedì di ogni mese mercato franco di animali.

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

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

Medea, 13 Giugno — *Mariano* 5 Maggio — *Monfalcone*, 20 e 21 Marzo, 6 e 7 Dicembre e il terzo mercoledì di ogni mese.

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

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

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

San Giov. di Manzano, mercato di animali il terzo Sabato d'ogni mese.

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 settimanali d'animali bovini ed equini tutti i giovedì eccettuati i mesi di Giugno, Luglio e Agosto.

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

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

It is a very common mistake to suppose that the
theology of the Bible is a mere collection of
dogmas and doctrines, and that it is a system
of rules and regulations. Theology is a science
which seeks to understand the nature and character
of God, and the relation of man to Him. It is
a science which is based upon the revelation of
God in His Word, and upon the experience of
His people. It is a science which is ever
advancing, and which is ever seeking to
discover the truth about God and His
Kingdom.

Chapter	Verse	Text
1	1	In the beginning God created the heaven and the earth.
1	2	The earth was without form, and void, and darkness was upon the face of the deep.
1	3	And the Spirit of God moved upon the face of the waters.
1	4	And God said, Let there be light: and there was light.
1	5	And God called the light Day, and the darkness Night.
1	6	And God said, Let there be a firmament in the midst of the waters, and let it divide the waters from the waters.
1	7	And God made the firmament, and divided the waters which were under the firmament from the waters which were above the firmament: and it was so.
1	8	And God called the firmament Heaven.
1	9	And God said, Let the waters under the firmament be gathered together into one place, and let the dry land appear.
1	10	And God called the dry land Earth, and the gathering together of the waters Seas.
1	11	And God said, Let the earth bring forth vegetation, and let it be fruitful.
1	12	And God said, Let the earth bring forth green grass, and let it be fruitful.
1	13	And God said, Let the earth bring forth trees, and let them be fruitful.
1	14	And God said, Let the earth bring forth beasts, and let them be fruitful.
1	15	And God said, Let the earth bring forth creeping things, and let them be fruitful.
1	16	And God said, Let the earth bring forth man, and let him be fruitful.
1	17	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	18	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	19	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	20	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	21	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	22	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	23	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	24	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	25	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	26	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	27	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	28	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	29	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	30	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	31	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	32	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	33	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	34	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	35	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	36	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	37	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	38	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	39	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	40	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	41	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	42	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	43	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	44	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	45	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	46	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	47	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	48	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	49	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	50	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	51	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	52	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	53	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	54	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	55	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	56	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	57	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	58	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	59	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	60	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	61	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	62	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	63	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	64	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	65	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	66	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	67	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	68	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	69	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	70	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	71	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	72	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	73	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	74	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	75	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	76	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	77	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	78	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	79	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	80	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	81	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	82	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	83	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	84	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	85	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	86	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	87	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	88	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	89	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	90	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	91	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	92	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	93	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	94	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	95	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	96	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	97	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	98	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	99	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.
1	100	And God said, Let man be fruitful, and multiply, and fill the earth.

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 (Greco-Levanete) e il Tramontano (N.)

* 1. **Mercoledì.** *La Circoncisione di N. S.*

2. G. s. Macario

3. V. s. Genoveffa verg.

4. S. s. Tito vesc.

* 5. **Dom.** s. Telesforo pp. m.

* 6. **Lun.** *L' Epif. del Signore*

☾ L. P. a 6 ore e 42 m. matt.
Freddo.

7. M. s. Giuliano. s. Arturo.

8. M. s. Severino vesc.

9. G. s. Marziana v. m.

10. V. s. Paolo I. erem.

11. S. s. Ignazio pp. m.

* 12. **Dom.** I. d. Ep. s. Ernesto ab.

13. L. s. Leonzio vesc. conf.

14. M. s. Felice m.

☾ U. Q. a 7 ore e 38 m. matt.
Torbido e neve.

15. M. s. Mauro ab.

16. G. s. Marcello p. m.

17. V. s. Antonio ab.

18. S. s. Augusto.

" 19. **Dom.** II. d. Ep. *Ss. Nome di Gesù.* s. Canuto rè.

20. L. s. Fabiano s. Sebastiano

21. M. s. Agnese.

☾ L. N. a 54 m. matt.
Variabile e freddo.

Sole in Acquario.

22. M. s. Vincenzo s. Anast.

23. G. Lo spozalizio di M. V.

24. V. s. Timoteo vesc.

25. S. La Convers. di s. Paolo

* 26. **Dom.** III. d. Ep. s. Policarpo vesc.

27. L. s. Giov. Crisostomo.

☾ P. Q. a 9 ore e 22 m. notte.
Vento e neve.

28. M. s. Cirillo vesc.

29. M. s. Francesco di Sales.

30. G. s. Martina v. m.

31. V. La traslaz. di s. Marco.

1871

It was found that the
number of cases of
the disease was
less than in the
year 1870.

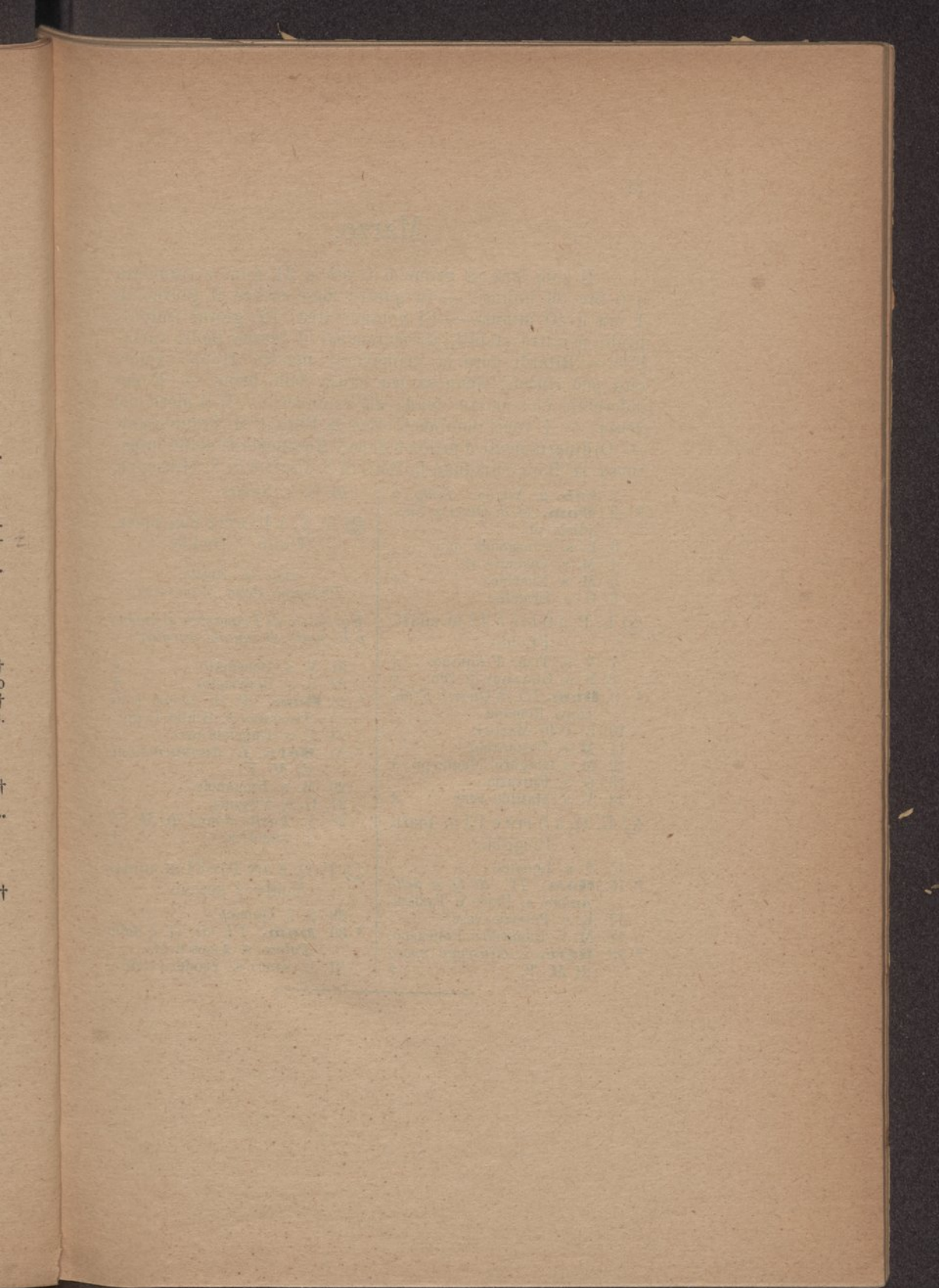
The following table
shows the number of
cases of the disease
in each of the
years 1870 and 1871.

Year	Number of cases
1870	100
1871	80

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 e il Tramontano (N.)

- | | |
|---|---|
| 1. Sabato. s. Ignazio vesc. | * 16. Dom. Quinquag. s. Giuliana. |
| * 2. Dom. Settuag. <i>La Purificaz. di M. V.</i> | 17. L. s. Costanza. |
| 3. L. s. Biagio. | 18. M. s. Simone vesc. |
| 4. M. s. Andrea Corsini vesc. | 19. M. <i>Primo giorno di Quaresima.</i> s. Corrado conf. † |
| 5. M. s. Agata. | ☉ L. N. a 11 ore e 33 m. matt. Freddo. |
| ☾ L. P. a 2 ore e 19 m. matt. Neve. | 20. G. s. Leone vesc. |
| 6. G. s. Dorotea v. m. | <i>Sole in pesci.</i> |
| 7. V. s. Romoaldo ab. | 21. V. s. Leonora † |
| 8. S. s. Giov. di Matha ab. | 22. S. La Cattedra di s. Pietro in Antiochia. † |
| 9. Dom. Sessag. s. Appollonia v. m. | * 23. Dom. I. di Quar. s. Margherita da Cortona. |
| 10. L. s. Scolastica. | 24. L. s. Mattia ap. |
| 11. M. I sette fondatori dei servi di Maria. | 25. M. s. Fortunato. |
| 12. M. s. Gaudenzio. | 26. M. s. Alessandro. <i>Temp.</i> † |
| ☾ U. Q. a 7 ore e 57 m. notte Variabile. | ☉ P. Q. a 3 ore e 12 m. sera. Pioggia e neve. |
| 13. G. s. Fosca v. m. | 27. G. s. Leonardo. |
| 14. V. s. Valentino prete | 28. V. s. Romano. s. Leandro <i>Temp.</i> † |
| 15. S. s. Faustina m. s. Giovita m. | |



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. Sab. s. Albino. Temp. † | 20. G. s. Niceta. |
| * 2. Dom. II. di Quar s. Simplicio pp. | ☉ L. N. a 10 ore e 6 m. notte. |
| 3. L. s. Cunegonda imp. | Vento e freddo. |
| 4. M. s. Casimiro re | Sole in Ariete. |
| 5. M. s. Eusebio. † | Principio della Primavera. |
| 6. G. s. Ermolao. | Equinozio di Primavera (il giorno e la notte di uguale durata). |
| ☾ L. P. a 6 ore e 42 m. matt. | |
| Freddo. | |
| 7. V. s. Tom. d' Aquino. † | 21. V. s. Benedetto † |
| 8. S. s. Giovanni di Dio. † | 22. S. s. Benvenuto † |
| * 9. Dom. III. di Quar. s. Francesca Romana. | * 23. Dom. V. di Quar. o di Passione. s. Giulio I. pp. |
| 10. L. I 40 Martiri. | 24. L. s. Gabriele arc |
| 11. M. s. Costantino. | * 25. Mart. L. Annunciazione di M. V. |
| 12. M. s. Gregorio Magno pp. † | 26. M. s. Emanuele. † |
| 13. G. s. Eufrazia. | 27. G. s. Virginia. |
| 14. V. s. Matilde verg. † | 28. V. I sette dolori di M. V. s. Angelica. † |
| ☾ U. Q. a 5 ore e 10 m matt. | |
| Pioggia. | ☾ P. Q. a ore 10 e 31 m. matt. |
| 15. S. s. Longino. | Vento e sereno. |
| * 16. Dom. IV. di Q. o delle anime. s. Ilario e Taziano | 29. S. s. Quirino. |
| 17. L. s. Patrizio vesc. | * 30. Dom. VI. di Q. o delle Palme. s. Amos prof. |
| 18. M. s. Eduardo s. Policarpo. | 31. L. santo s. Teodoro vesc. |
| * 19. Merc. s. Giuseppe sposo di M. V. † | |

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 e 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'invernino di S. Giorgio*.

- | | |
|--|--|
| 1. Martedì santo. s. Ugo. | 17. G. s. Liberale. |
| 2. M. s. Francesco di Paola. † | 18. V. s. Apollonio. |
| 3. G. s. s. Riccardo. | 19. S. s. Crescenzo. |
| 4. V. s. s. Isidoro. † | ☉ L. N. a 9 ore e 11 m. matt. |
| 5. S. s. s. Emilia. † | Variabile. |
| ☾ L. P. a 10 ore e 30 m. matt. | * 20. Dom. II. d. P. s. Vincenzo Fer. |
| Bello con notti fredde. | <i>Sole in Toro.</i> |
| * 6. Dom. Pasqua di Risurrezione s. Sisto pp. | 21. L. s. Anselmo. s. Silvio. |
| * 7. Lun. II. Festa. s. Ermano | 22. M. s. Sotero e Cajo. |
| 8. M. s. Dionisio vesc. | 23. M. s. Giorgio Cav. |
| 9. M. s. Procerio m. | 24. G. s. Fedele m. |
| 10. G. s. Ezechiele prof. | 25. V. s. Marco evang. |
| 11. V. s. Giovanni eremita. | 26. S. s. Marcello pp. |
| 12. S. s. Zenone. | * 27. Dom. III. d. P. s. Pellegrino e s. Lazzaro. |
| ☾ U. Q. a ore 11 e 58 m. matt. | ☉ P. Q. a 5 ore e 57 m. notte. |
| Pioggia. | Pioggia fredda. |
| * 13. Dom. I. d. P. L' Ottava. | 28. L. s. Vitale. |
| s. Ermenegildo ab. | 29. M. s. Pietro mart. |
| 14. L. s. Tiburzio m. | 30. M. s. Caterina da Siena. |
| 15. M. s. Anastasia. | |
| 16. M. s. Massimo. | |

Maggio.

Il sole leva al primo a 4 ore e 33 minuti, e tramonta a 7 ore e 6 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. E' 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, da cui l'epiteto di *uomini di ghiaccio* ai tre santi *Pancrazio, Servasio e Bonifazio*, che si trovano posti nel lunario nei giorni 12, 13 e 14 di questo mese.

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

- | | |
|---|--|
| 1. Giovedì. Ss. Filippo è Giacomo. | 16. V. s. Giov. Nepom. |
| 2. V. s. Anastasio. | 17. S. s. Pasqua e Baylon. |
| 3. S. Invenzione della s. Croce | * 18. Dom. VI. d. P. s. Venanzio |
| * 4. Dom. IV. d. P. s. Floriano. s. Movaca. | ☉ L. N. a 9 ore e 24 m. notte. |
| ☾ L. P. a 10 ore e 14 m. notte. | Caldo e temporali. |
| Variabile. Pioggia. | 19. L. s. Pietro Celestino. |
| 5. L. s. Geltrude. s. Pio. | 20. M. s. Bernardino. |
| 6. M. s. Giovanni in Lat. | 21. M. s. Valerio |
| 7. M. s. Stanislao vesc. | <i>Sole in Gemini.</i> |
| 8. G. Appar. di s. Michele arc. | 22. G. s. Ubaldo s. Giulio. |
| 9. V. s. Gregorio. | 23. V. s. Desiderio. |
| 10. S. s. Antonio vesc. | 24. S. s. Servolo † |
| * 11. Dom. V. d. P. s. Mamerto. s. Illuminato. | * 25. Dom. Pentecoste. s. Urbano pp. |
| ☉ U. Q. a 5 ore e 27 m. sera. | * 26. Lun. II. F. s. Filippo Neri. |
| Pioggia fredda. | ☉ P. Q. a 11 ore e 39 m. notte. |
| 12. L. s. Nereo e C. mm s. Pancrazio. <i>Rog.</i> | Bello ma fresco. |
| 13. M. s. Servasio vesc. <i>Rog.</i> | 27. M. s. Maria Mad. dei Pazzi |
| 14. M. s. Bonifazio. <i>Rog.</i> | 28. M. s. Guglielmo. s. Emilio. <i>Temp. †</i> |
| * 15. Giov. I. Ascensione del Signore. s. Sofia. | 29. G. s. Massimo rè. |
| | 30. V. s. Ferdinando rè. <i>Temp. †</i> |
| | 31. S. s. Canciano. s. Angela. <i>Temp. †</i> |

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 15½ 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.

- * 1. **Dom. I. d. Pent. Ss. Trinità** s. Sedondo.
2. L. s. Eugenio.
3. M. s. Clotilde.

☾ L. P. a 7 ore e 40 m. matt.
Ora bello ora pioggia.

4. M. s. Quirino patriarca.
5. G. s. Giovanni Salomoni.
6. V. s. Beltrame. s. Italo.
7. S. s. Lucrezia.

- * 8. **Dom. II d. Pent** s. Vitorino.
9. L. s. Feliciano.

☾ U. Q. a 10 ore e 55 m. notte.
Bello.

10. M. s. Margherita reg.
11. M. s. Barnaba.
12. G. s. Giovanni da San Secondo.
13. V. *Sacro cuore di Gesù* s. Antonio da Padova.

14. S. s. Aasilio vesc.
* 15. **Dom. III d. Pent. Ss.** Vito e Modesto.
16. L. s. Aureliano.
17. M. s. Laura. s. Adolfo.

☼ L. N. a 11 ore e 3 m. matt.
Pioggia.

Eclissi del sole fra le 9 e mezzodì.

18. M. s. Proto. s. Marcello mm.
19. G. s. Nazario.
20. V. s. Silvestro.
21. S. s. Luigi Gonzaga.

Sole in Cancro.

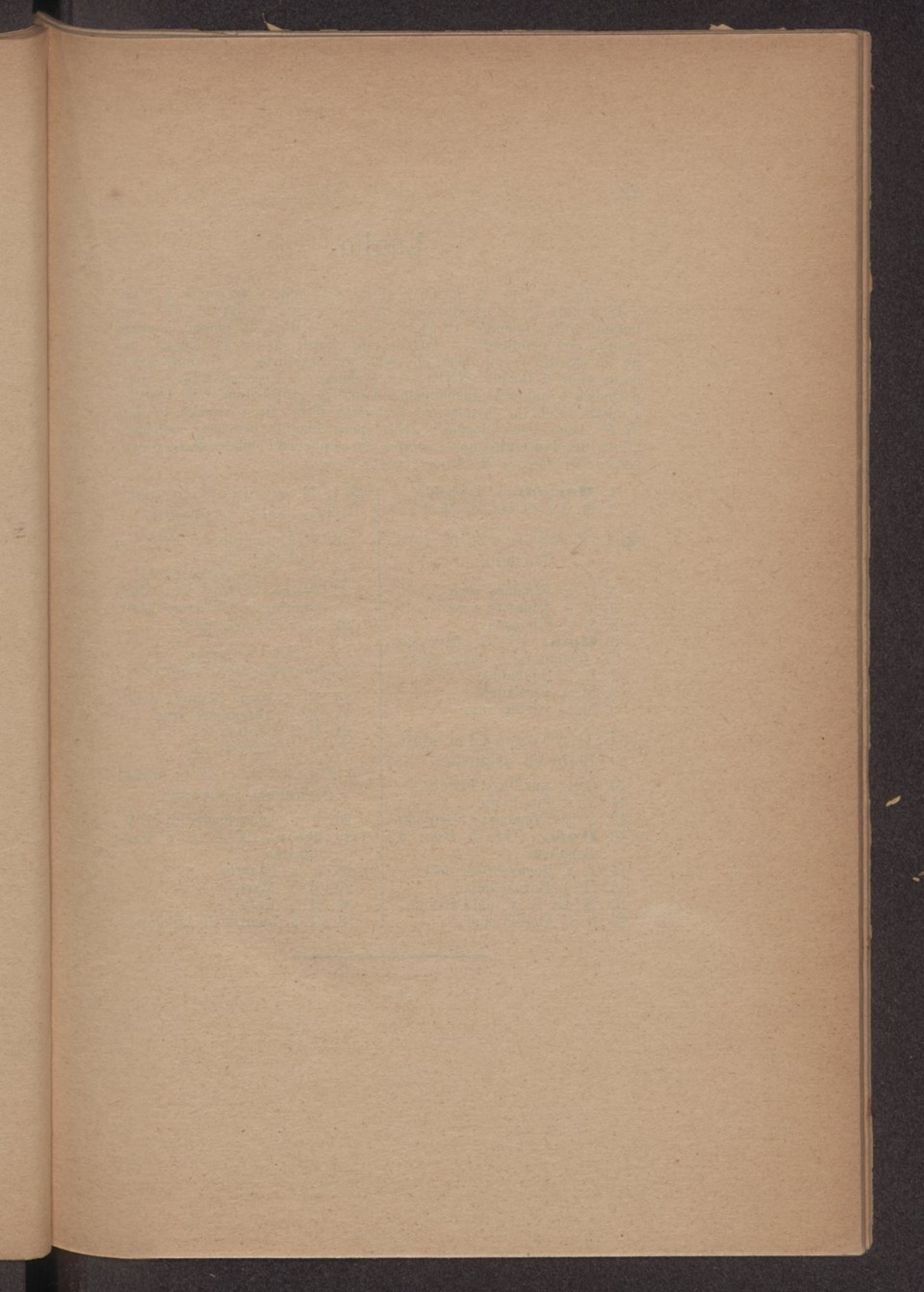
Solstizio d' Estate (il giorno più lungo dell' anno.)

Principio dell' Estate

- * 13. **Dom. IV. d. Pent.** s. Nicea vesc. d' Aquileja.
23. L. s. Geltrude.
24. M. Natività di s. Giov. Batt.
25. M. s. Prospero.

☾ P. Q. a 2 ore e 59 m. sera.
Caldo molto e temporali.

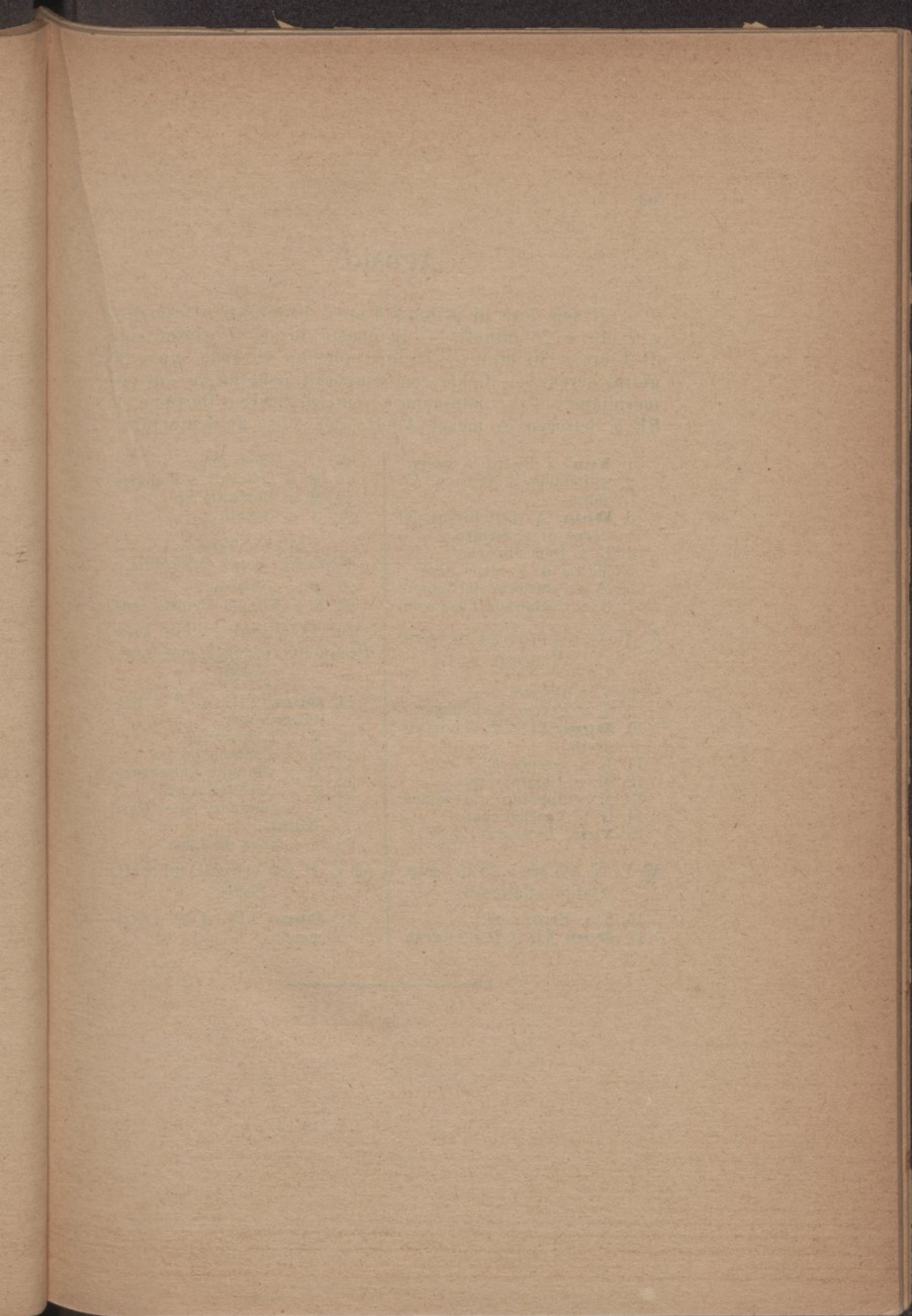
26. G. s. Giovanni e Paolo.
27. V. s. Ladislao rè.
28. S. s. Leone II. pp. †
* 29. **Dom. V. d. Pent. Ss. Pietro e Paolo** ap.
30. L. Commem di s. Paolo.



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 lo 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*.

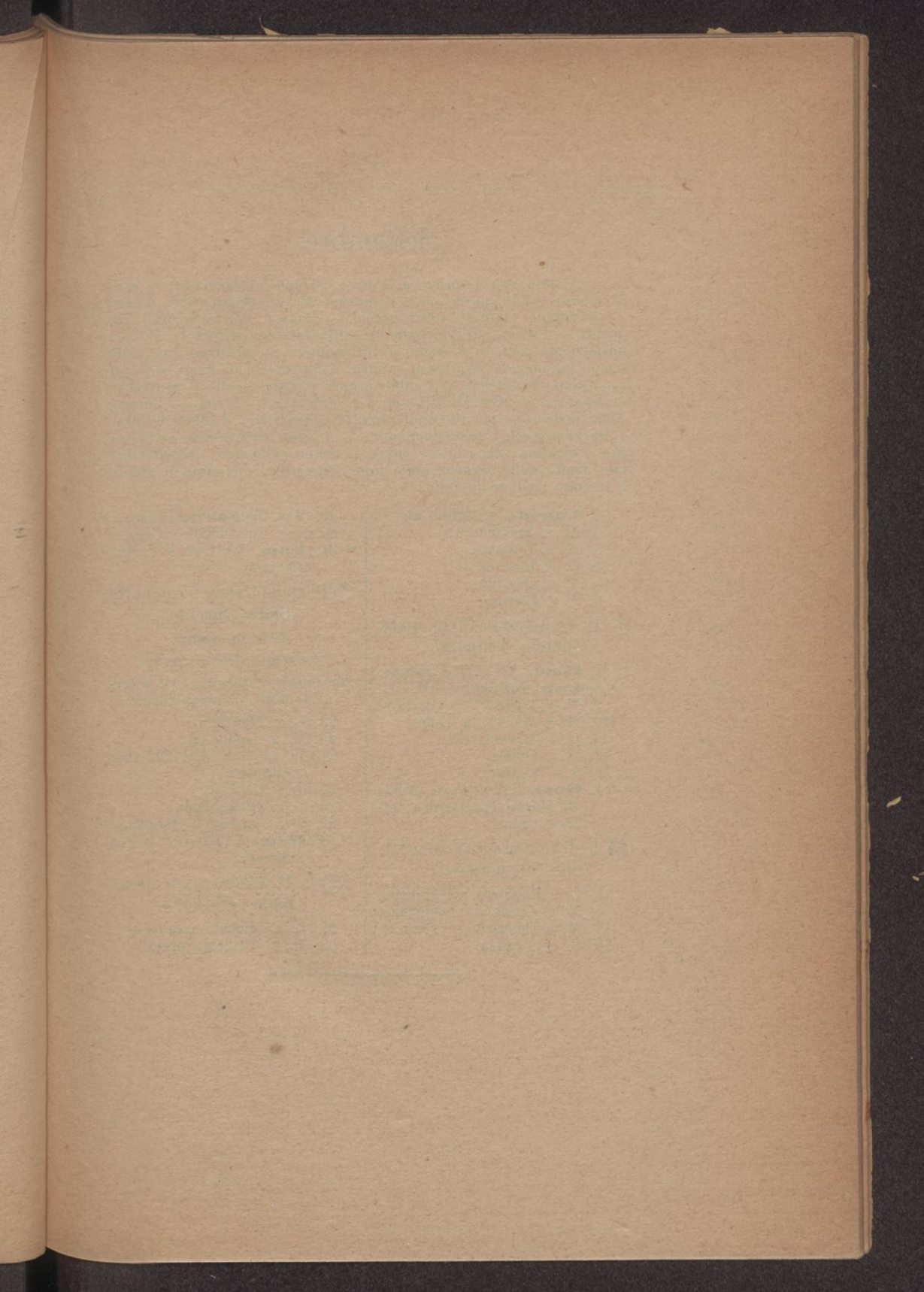
- | | |
|--|---|
| <p>1. Martedì. s. Teobaldo.
 2. M. La visitaz. di M. V.
 ☉ L. P. a 3 ore e 28 m. sera.
 Torbido.
 3. G. s. Eliodoro vesc.
 4. V. s. Uldarico vesc.
 5. S. s. Filomena.
 * 6. Dom. VI. d. Pent. Ss.
 <i>Redentore.</i> s. Isaia prof.
 7. L. s. Ildebaldo.
 8. M. s. Chiliano.
 9. M. s. Cirillo vesc.
 ☾ U. Q. a 5 ore e 49 m. matt.
 Bello ed asciutto.
 10. G. s. Amalia e Felicità.
 11. V. s. Pio I. pp.
 12. S. Ss. Ermacora e Fortunato
 * 13. Dom. VII. d. Pent. s.
 <i>Anacleto.</i>
 14. L. s. Bonaventura dott.
 15. M. s. Enrico imp.
 16. M. La B. V. del Carmine.
 17. G. s. Alessio conf.</p> | <p>☉ L. N. e 1 ora e 55 m. matt.
 Gran caldo e pioggia.
 18. V. s. Camillo de Lelis. s.
 Federico vesc.
 19. S. s. Vincenzo di Paola.
 * 20. Dom. VIII. d. P. s. Mar-
 <i>gherita.</i> s. Girolamo Emil.
 21. L. s. Daniele prof.
 Sole in Leone.
 Principio dei giorni canicolari.
 22. M. s. Maria Maddal. penit.
 23. M. s. Appolinare vesc.
 24. G. s. Cristina.
 25. V. s. Giacomo ap.
 ☾ P. Q. a 3 ore e 49 m. matt.
 Frequenti temporali.
 26. S. r. Anna madre di M. V.
 * 27. Dom. IX. d. P. s. Pan-
 <i>taleone.</i>
 28. L. s. Nazario.
 29. M. s. Marta.
 30. M. s. Rufo.
 31. G. s. Ignazio di Lojola.</p> |
|--|---|



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 pomeridiane. — Vi dominano i venti di NNE o Borino e di SE o Scirocco. A mezzo Agosto pel solito un temporale.

- | | |
|--|---|
| <p>1. Ven. s. Pietro in carcere.
 2. S. Perdone d'Assisi. s. Alfonso.
 * 3. Dom. X. d. P. Invenz. del corpo di s. Stefano.
 4. L. s. Domenico conf.
 5. M. La B. V. della neve.
 6. M. La trasform. del Signore
 7. G. s. Gaetano da Tienne conf.</p> <p>☉ U. Q. a 3 ore e 24 m. sera.
 Ventoso.</p> <p>8. V. s. Ciriano.
 9. S. s. Fermo. s. Romano.
 * 10. Dom. XI. d. P. s. Lorenzo levita.
 11. L. s. Susana m.
 12. M. s. Chiara verg.
 13. M. s. Ippolito. s. Cassiano.
 14. G. s. Eusebio conf. †
 * 15. Ven. L' Assunz. di M. V.</p> <p>☉ L. N. a 5 ore e 25 m. sera.
 Caldo affannoso.</p> <p>16. S. s. Rocco conf.
 * 17. Dom. XII. d. P. s. Liberato</p> | <p>18. L. s. Elena imp.
 19. M. s. Lodovico. s. Federico.
 20. M. s. Bernardo ab.
 21. G. s. Donato.</p> <p style="text-align: center;"><i>Sole in Vergine.
 Fine dei giorni Canicolari.</i></p> <p>22. V. s. Timoteo.
 23. S. s. Filippo Benizio conf.</p> <p>☉ P. Q. a 2 ore e 25 m. sera.
 Frequenti piogge con temporali.</p> <p>* 24. Dom. XIII. d. P. s. Bartolomeo ap.
 25. L. s. Lodovico rè.
 26. M. s. Zeffirino pp. m.
 27. M. s. Giuseppe Calassanzio
 28. G. s. Agostino vesc.
 29. V. La decolaz. di s. Giov. Battista.
 30. S. s. Rosa da Lima.</p> <p>☉ L. P. a 6 ore e 40 m. matt.
 Bello.</p> <p>31. Dom. XIV. d. P. 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 mese il giorno cala di un'ora e 35 $\frac{1}{2}$ minuti. -- Si notano circa 16 giorni sereni. -- Piogge con temporali frequenti. -- Intorno all'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 non l'è restade mai in ciel.* — Buono il caldo per l'uva e per i secondi raccolti. — La Bora e il Libeccio (SOW. o Garbino) sono i venti dominanti. — *A luna Settembrina sette lune ghe s'inchina*, vale a 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. **Lunedì.** s. Egidio ab.
2. M. s. Stefano rè.
3. M. s. Eufemia.
4. G. s. Rosalia.
5. V. s. Osvaldo.
6. S. s. Fausto.

☾ U. Q. a 4 ore e 35 m. matt.
Qualche temporale.

- * 7. **Dom.** XV. d. P. s. Regina.
- * 8. **Lun.** *Natività di M. V.*
- 9. M. s. Gregorio. s. Giacinto.
- 10. M. s. Nicolò da Tiene.
- 11. G. s. Grione vesc.
- 12. V. s. Guido.
- 13. S. s. Venerio.
- * 14. **Dom.** XVI d. P. Ss. *Nome di Maria.* Esaltazione della s. Croce.

☾ L. N. a 8 ore e 58 m. matt.
Spesso temporali.

15. L. s. Ruggiero. s. Nicodemo.
16. M. s. Cornelio. s. Cipriano.
17. M. s. Ildegarda. Temp. †
18. G. s. Tomaso.

19. V. s. Gennaro vesc. Temp. †
20. S. s. Eustachio. Temp. †
- * 21. **Dom.** XVII. d. P. s. *Mattia ap.*

☾ P. Q. a 11 ore e 11 m. notte.
Belle giornate.

Sole in Libra.

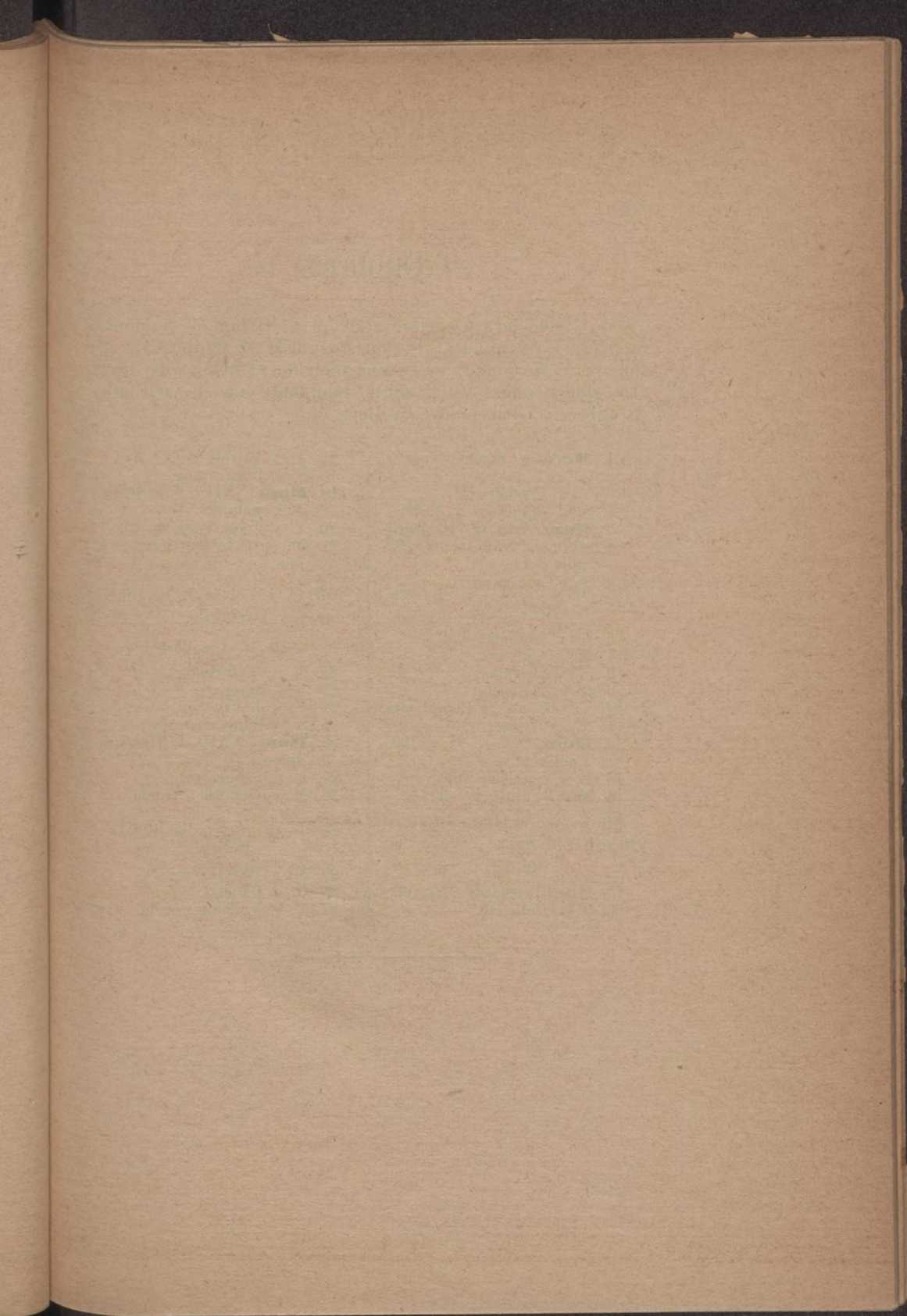
Principio dell' Autunno.

Equinozio d'Autunno. (Il giorno e la notte di ugual durata)

22. L. s. Maurizio.
23. M. s. Leone pp.
24. M. La B. V. della Mercede. s. Ruperto.
25. G. s. Gerardo.
26. V. s. Giustiniano.
27. S. Ss. Cosma e Damiano.
- * 28. **Dom.** XVIII. d. P. s. *Venzeslao rè.*

☾ L. P. a 2 ore e 5 m. sera.
Belle giornate.

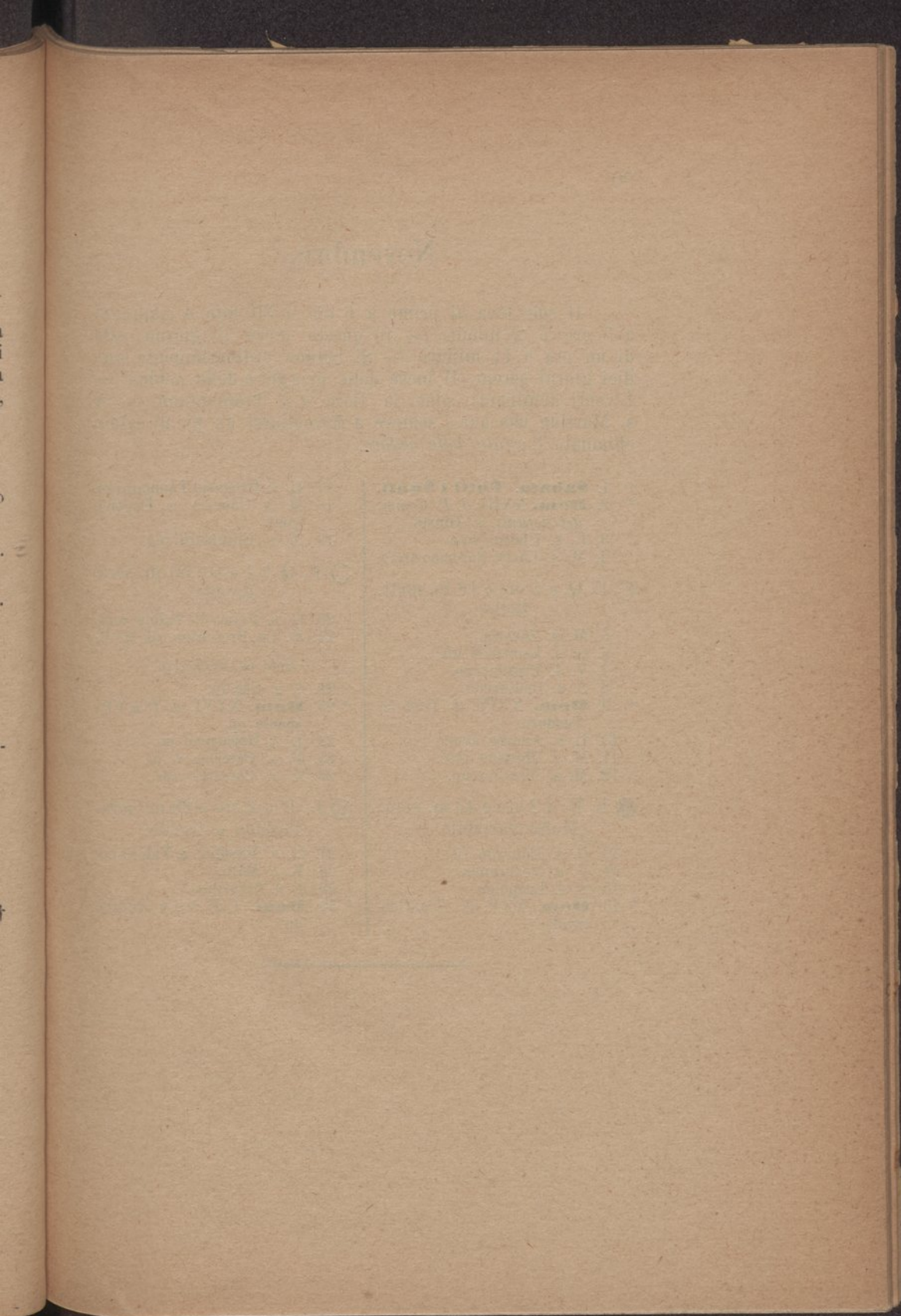
29. L. s. Michele arcangelo.
30. M. s. Girolamo prete.



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 un'ora e 37 minuti. — Ordinariamente si notano da circa 15 giorni sereni. — I venti dominanti sono lo scirocco, il Libeccio o Garbino e la Bora.

- | | |
|--|---|
| 1. Merc. s. Remigio vesc. | 17. V. s. Edvige reg. |
| 2. G. s. Teofilo. | 18. S. s. Luca evang. |
| 3. V. s. Candido. | * 19. Dom. XXI. d. P. s. Pietro d'Alcantara. |
| 4. S. s. Francesco d'Assisi. | 20. L. s. Irene verg. m. |
| * 5. Dom. XIX. d. P. Solennità del Rosario. s. Placido e soc. mm. | 21. M. s. Orsola e Comp. vv. mm. |
| ☾ U. Q. a 9 ore e 29 m. nott.
Bel tempo. | ☾ P. Q. a 6 ore e 42 m. matt.
Variabile. |
| 6. L. s. Brunone conf. | <i>Sole in Scorpione.</i> |
| 7. M. s. Giustina. | 22. M. s. Vereconda. |
| 8. M. s. Brigida. | 23. S. s. Severino. |
| 9. G. s. Dionisio. | 24. V. s. Felice. |
| 10. V. s. Girone e Comp. mm. | 25. S. s. Rafaele arcang. |
| 11. S. s. Germano vesc. | * 26. Dom. XXII. d. P. s. Crispino. |
| * 12. Dom. XX. d. P. s. Massimiliano vesc. | 27. L. s. Sabina verg. |
| 13. L. s. Stanislao conf. | 28. M. s. Simone e Giuda. |
| 14. M. s. Calisto pp. m. | ☾ L. P. a 27 m. matt.
Bello. |
| ☾ L. N. a 10 m. matt.
Spesso pioggia. Neve ai monti. | 29. M. s. Narciso vesc. |
| 15. M. s. Teresa di Gesù verg. | 30. G. s. Claudio. |
| 16. G. s. Gallo ab. | 31. V. s. Volfgango vesc. † |



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 piogge 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*.

- * 1. **Sabato. Tutti i Santi.**
- * 2. **Dom. XXIII. d. P. Comm.**
dei defunti. s. Giusto.
- 3. L. s. Uberto vesc.
- 4. M. s. Carlo Boromeo arciv.

☉ U. Q. a 5 ore e 18 m. matt.
Bello.

- 5. M. s. Zacaria.
- 6. G. s. Leonardo ab.
- 7. V. s. Prosdocimo.
- 8. S. s. Godofredo.
- * 9. **Dom. XXIV. d. Pent. s.**
Teodoro.
- 10. L. s. Andrea avel.
- 11. M. s. Martino vesc.
- 12. M. s. Martino pp.

☾ L. N. a 2 ore e 43 m. sera.
Molto variabile.

- 13. G. s. Eduardo rè.
- 14. V. s. Veneranda.
- 15. S. s. Leopoldo.
- * 16. **Dom. XXV. d. P. s. Gel-**
trude.

- 17. L. s. Gregorio Taumaturgo.
- 18. M. s. Odorico. s. Eugenio
conf.
- 19. M. s. Elisabetta reg.

☉ P. Q. a 1 ora e 50 m. sera.
Freddo.

- 20. G. s. Felice di Valois conf.
- 21. V. La Presentaz. di M. V.

Sole in Sagitario..

- 22. S. s. Cecilia.
- * 23. **Dom. XXVI. d. P. s. Cle-**
mente pp.
- 24. L. t. Grisogono m.
- 25. M. s. Caterina v. m.
- 26. M. s. Corrado vesc.

☾ L. P. a 2 ore e 28 m. sera.
Torbido e freddo.

- 27. G. s. Virgilio. s. Valeriano.
- 28. V. s. Rufo.
- 29. S. s. Saturnino.
- * 30. **Dom. I. d' Avv. s. Andrea**
ap.

ta
la
n-
A
o,

go.
nio

ra.

nf.
V-

le-

a.

no.

ea

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.

- | | |
|--|--|
| <p>1. Lunedì. s. Eligio.
 2. M. s. Bibiana.
 3. M. s. Francesco Saverio. †
 4. G. s. Barbara.</p> <p>☾ U. Q. a 2 ore e 52 m. sera.
 Bello e freddo.</p> <p>5. V. s. Saba ab.
 6. S. s. Nicolò di Bari.
 * 7. Dom. II. d' Arr. s. Ambrogio vesc. dott.
 * 8. Lun. I' Immac. Conc. di M. V.
 9. M. s. Sirio.
 10. M. La B. V. di Loreto. s. Giudita.
 11. G. s. Damaso.
 12. V. s. Ginesio.</p> <p>☾ L. N. a 4 ore e 16 m. matt.
 Piovigginoso.</p> <p>13. S. s. Lucia v. m.
 * 14. Dom. III. d' Arr. s. Spiridione.
 15. L. s. Ireneo vesc.
 16. M. s. Adelaide.
 17. M. s. Lazzaro. Temp. †
 18. G. s. Graziano.</p> | <p>☾ P. Q. a 9 ore e 42 m. notte.
 Pioggia e neve.</p> <p>19. V. s. Nemesio. Temp. †
 20. S. s. Giulio lib. Temp. †
 * 21. Dom. IV. d' Arr. s. Tommaso ap.</p> <p><i>Sole in Capricorno.</i>
 <i>Solstizio d' Inverno.</i> (il giorno più corto dell'anno.)
 <i>Principio dell' Inverno.</i></p> <p>22. L. s. Demetrio.
 23. M. s. Vittorino vesc.
 24. M. s. Adamo ed Eva. †
 <i>Vigilia di Natale.</i></p> <p>* 25. Giov. Natività di G. C.
 * 26. Ven. II. Festa. s. Stefano pr. m.</p> <p>☾ L. P. a 9 ore e 42 m. notte.
 Pioggia e neve.</p> <p>27. S. s. Giovanni evang.
 * 28. Dom. I s. Innocenti mm.
 29. L. s. Tommaso vesc.
 30. M. s. Liberale. s. Davide rè.
 31. M. s. Silvestro pp.</p> |
|--|--|

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 eseguiscano tutti i necessari movimenti di terreno, come livellazioni, colmature, trasporto di terra dai terrazzi ecc. Si purgano i fossi di cinta e di scolo, e al bisogno se ne scavano di nuovi. Si puliscono i prati dal muschio, si spianano e si coltivano con letame minuto, polvere di strada, fuligine, cenere e pula di frumento. Si tagliano i vimini per 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'aglio, il porro ed il sedano. Si levano i licheni ed il muschio dagli alberi fruttiferi e si distruggono i nidi e le ova degli insetti.

In casa. Si ammazza il 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 tagliano e si conservano sottoterra le marze (incalimi) degli alberi fruttiferi. Si semina fra il frumento la medica e il trifoglio. Si approfitta delle belle giornate per innestare viti e alberi fruttiferi, e per potare questi e le viti nei terreni leggieri asciutti, non toccando quelle nelle terre forti umide, le quali sarà meglio tagliarle nel mese venturo. Si fanno rifosse, e si principia a piantar viti, alberi e gelsi. Si vangano le viti. Si piantano i salici, i pioppi, gli ontani nei torrenti, lungo i fossi, nei luoghi umidi. Si piantano le siepi novelle e si tagliano le vecchie. È il momento propizio per tagliare i boschi.

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

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

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

MARZO.

Si semina lino, canape, ceci, fava marzuola, sorgo-rosso, avena, e avena con veccia per foraggio, e si mettono le patate. Si prosegue la seminazione dell'orzo, della spelta, delle lenti, del trifoglio e della medica. Si semina la Lupinella o Sanofieno per prato artificiale fra l'avena. 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 nei terreni profondi e umidi si comincia e si compie la loro potatura e la ligatura; si compie pure la potatura degli alberi fruttiferi; si fanno rifesse o propaggini e piantagioni di viti e di gelsi. Si mondano i prati artificiali dai sassi, si erpicano, e vi si spande sopra il gesso (*scajarolle*); si spianano i monticelli sollevati dalle talpe (fares) 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, cavolifiori, rafano, rafanelli, zucche, fagioli, piselli, erbette, erbette rosse ecc. Si mettono in terra rape, erbette rosse, cavoli per avere nuova semente; si trapiantano verze, cappucci, porri e cipolle seminati in autunno ed insalate d'estate; si mettono patate e topinambur. Si leva lo strame dalle 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, pomodoro, peperoni, cedriuoli (*cudumars*), poponi (*melons*), cocomeri (*anguris*), e me-

lanzane. Si termina la potatura delle viti, delle pergole, degli alberi fruttiferi e delle spalliere; si vangano i carciofi, si mondano dai getti laterali, e con questi si fanno nuove carciofaje. Si piantano le radici degli asparagi di due tre anni di età; si mondano le fragole dagli stoloni, e le ajuole troppo vecchie si rinnovano col levar fuori le piante e col dividerle. Si innestano gli alberi fruttiferi. Si fanno vivai di alberi, di gelsi e di viti.

In casa. Si travasano i vini. Si pulliscono le colombaje, 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 con Lupinella, o con 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 appezzamenti 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 poconi (*melons*) cocomeri (*anguris*), citriuoli (*cadumars*), zucche, rape, navoni, piselli, melanzane, peperoni, pomodoro, spinaci, insalate, radicchi, endivie, porro, cipolla, aglio, patate, topinambur (*caritūfulis*), sedano, prezzemolo; si pianta carciofi, finocchio, verze, verzottini, cappucci, cavoli fiori, fragole, asparagi, aglio tardivo, 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 sorgotureo, fagioli, zucche, patate, miglio, panico, e saggina per foraggio. Si sarchia e si rincalza il sorgoturco e le patate messi in Aprile. Si sfalcia il trifoglio incarnato (*jarbe rosse*) e le vecchie in fiore miste all'avena, e vi si fa seguire il sorgotureo 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.

Fate subito la prima solfazione sopra i teneri germogli delle viti (*sore lis zèchis*). È questa la più importante, distruggendo i germi (*semènzis*) della crittogama rimasti latitanti fra le scaglie degli occhi fino dall'anno scorso. Non distruggendoli ora con lo zolfo, si svilupano 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 darneggiare le viti. Ammazzateli! perchè anche dopo d'essersi accoppiati depongono nella terra le ova, dalle quali sorte un verme, che dimora per tre anni sottoterra, il primo anno piccolo, il secondo più grande ed il terzo corto, bianco e grosso come il bigatto del bacco da seta, e che

rode le radici, del frumento, dell'orzo, della segala e delle piantagioni novelle di viti e di gelsi, e che è la settimana bianca e la luna di Agosto dei contadini.

Attenti sul *tarlo dell'uva*, su quel vermicciattolo dapprima roseo e poi rosso, che vi ho fatto conoscere nel Contadinello dell'anno 1871, il quale comincia ora a rodere il grappolo dell'uva. Bisogna cercarlo con attenzione nascondendosi egli destramente fra la reticella con cui avvolge e liga i granelli a tre quattro assieme mano mano che va via mangiandoli. 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 troncane 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. Ammazandone uno in primavera se ne estirpa migliaja e migliaja, che colle successive generazioni si troverebbero in Agosto a menar strage sull'uva.

Occhio sulle foglioline delle viti onde esser pronti, al primo segno di peronòspora, di cospergerle col solfato di rame e di calce; in soluzione per altro debole, il mezzo per cento di rame e l'uno per cento di calce estinta.

In fine vi raccomando di nettare bene i frumenti dalle erbe cattive. Convieni sradicare per tempo queste erbe, prima che maturino il seme, se desiderate di avere monde le vostre terre da questa peste dei raccolti. Fatto che abbiano il seme, questo cade e la zizzania resta moltiplicata le mille volte per l'anno susseguente. Vi basti a sapere che uno solo gambo p. e. di cardo (*giardòn*) che cresce fra il frumento, vi spande niente meno che dai trentacinque ai quaranta mille semi; e uno di papavero (*confenòn*) vi spande oltre i sessanta mila grani. 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 trapianta sedano, cavoli fiori, cavoli rape, navoni, verze, verzottini, cappucci, pomodoro, 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 aiutare le fermentazioni e le conseguenti emanazioni di aria corrotta e malsana.

Non bisogna mettere d'un tratto le bestie al pasto verde, ma bisogna disporle 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 loglio (*vrae*) e l'altra zizzania.

Nei primi giorni di questo mese bisogna assolutamente spruzzare le viti col latte di calce unito al vitriolo di rame (solfato di rame) per prevenire la comparsa della Peronospora, e, se vi fosse qualche segno d'infezione, per arrestare la sua diffusione; e si badi di bagnare bene i grappoli acciò non restino attaccati da questa malattia, che li fa disseccare.

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 scòle*) il frumento, l'orzo, la sègala, la spelta, l'avena. Il vero momento per tagliare il frumento è quello quando il grano, premendolo fra le dita, non dà più latte e si presenta della consistenza di una pasta dura facile a lasciarsi tagliare coll'unghia. Si badi poi che la completa sua maturazione si compia o in covoni bene costruiti nel campo, o an-

che 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 (*Bòzis o smiardars des viz*), che abbondano nei terreni sabbionosi, 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 (*Favate*) per sovescio; si mette sorgorosso, ravizzone, rape, fagioli, cinquantino; si sarchia e si rincalza il cinquantino; si

semina per foraggio verde: sorgoturco, sorgorosso, senape, miglio, panico, vecchia con sègala; si raccoglie la fava, i lupini, le lentichie, le vecchie, i piselli, i ceci (*pizù*), la cicerchia (*lintose*), il lino invernengo e marzuolo; si spampinano i capi delle viti a due o a tre nodi sopra l'ultimo grappolo. Se 'si manifesta il bisogno, non bisogna trascurare di spruzzare le viti con la soluzione di solfato di rame e di calce. Verso la fine del mese si comincia a seminare il trifoglio incarnato o solo o fra il cinquantino, a seminar saraceno e a innestare ad occhio dormiente. Si mette a riparo dalla pioggia la pula di frumento per spanderla a suo tempo sopra i prati naturali. Si prosegue a falciare i prati.

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

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 dan-

neggiano; si tagliano le cime del sorgoturco lasciando due foglie sopra la pannocchia, e si danno da mangiare ai bovini o si stagionano per foraggio d'inverno, e così si tagliano allo stesso scopo i getti più giovani dei pioppi degli olmi, dei frassini; dove è possibile si preparano i fossi per le nuove piantagioni; si tagliano le siepi onde si rinforzino e si infoltiscano; si fanno i fieni; si fanno fuochi la notte sulle stradelle dei campi acciò vadano ad abbruciarsi le farfalle, che generano i brucchi dannosi alla campagna. Si taglia il legname da lavoro.

Nei terreni, in cui non si mettono secondi raccolti, nei terreni forti, nei primi giorni di questo mese si tagliano le stoppie (*stèulis*) e si ara per minuto, e alla fine del mese si ara di nuovo mettendo la terra in porche (*in cumiere*) onde avere i campi netti e ben preparati pel sorgoturco.

Si vangano le viti e, dove è possibile, anche si rompe coll'aratro la terra 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 cavolifiori, 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 vivaio per l'inverno; si raccolgono le frutta d'inverno e le uve da tavola; si segnano i tralci di buone

qualità di uve per tagliarli più tardi e prepararli per le nuove piantagioni; verso la fine del mese si comincia a raccogliere il 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 fa 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 erbe rosse precoci.

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

OTTOBRE.

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

Non trascurate il bel tempo per seminare il frumento; lasciate la luna e la settimana bianca ai minchioni. Il frumento messo troppo tardi non fa tempo d'incestire (*d'imbari*) e per conseguenza non produce come dovrebbe; il proverbio dice: *il prodotto diminuisce tanto più quanto più viene ritardata la semina*; e dice ancora:

chi non semina per S. Luca (18 Ottobre) si piluca. E poi ricordatevi dell'altro 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 ritaglio 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 piglia l'uva e si travasa; si calcina il frumento, che si ha da seminare, o lo si tratta con la soluzione allungata di solfato di rame 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 umide e poco arieggiate, piglia il verderame, cioè vi si attacca sulla parte più tenera ove esiste il germe una crittogama dal color verdastro, assai nociva alla salute, e anzi, secondo alcuni una delle cause principali che dispongono a quella terribile malattia detta *la Pellagra (spelaë)*. Attenti!

NOVEMBRE.

Si raccoglie il cinquantino; 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 nei terreni leggieri e magri, e per fare rifosse; si scalzano i gelsi, si concimano e si ricoprono di nuovo; si piantano alberi fruttiferi.

Negli orti. Si seminano piselli e fava per la primavera; si pianta aglio; si dà la terra ai carciofi; si pianta rape, rafani per ricavare semente: si vangano le asparagi 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, a scavare fossi per le nuove piantagioni e per lo scolo dei campi; si recidono le siepi, e dai pioppi e dai salici i rami triennali per uso di pertiche a sostegno delle viti; si piantano le marze (*plantonis*) dei salici; si fanno propagini o rifosse (*raviessis*) di viti.

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

In casa. Si ammazzano i majali.

Par scomenzà ben us darai la leggende furlane
scritte dalle Contesse Percùt

Lis Às.

E' vignivin vie su l'or de l'aghe. Ogni tant e' si fermàvin a polsà, cumò tei salètz e tei giàtui za sfioriz, cumò, dopo di ve passade la poolade, sud' un pradissit aviart in fазze allis villis di che' altre rive. E jere une zornade di paradis: nett il Cil come un voli di ucièl, chianz e profums tal' àjar: la tiare za in plene primavera. Ma san' Pieri immusonat e grintòs nol fasève altri che bruntulà e chioli dutt par traviàrs chel, che i' disève il Signor. Il Signor lu chialave cul so voli pietòs e al fasève hocchie da ridi.

— Ce àstu Pieri?... Tu ses di male voe tu Pieri!
Ce ul di? Ce ti passiel pal chiaf?

E a duttis chestis domandis nol scuèdève altri che une rugnade e un ... lassini sta!

E rivàrin sul pass de barchie. E' jere di là; si sintàrin te jarbe a spietàle. Un rusignul al chiantave tal folt des acazzis, la rusignole e' veve il nid lì dongie: si sintivile ogni tant a piscà dentri di un sterp di rosis salvadiis, che al chiedève in scoriis e in ghirlandis disjù dal rivál: la moràtule in t'une cise, quasi sull' aghe e' parève che i' rispuindèss, e plui lontàn in te boschette il cuc. Il Signor se la gioldève, come se in chel moment al si vèss complasùt des sos creaturis; ma san Pieri nol podève bonassi, e al sfogave la lune murmujand in jenfre i ding la canzonette dei chiocs:

E su su che il mond si strucchie:

Qualchedun lu drezzerà.

La justizie fatte a guecchie

No si devi sopuartà.

— Brav Pieri! i' disè il Signor, intindarèssistu
di drezzà tu il mond?

— Ma sicure, che se jò foss in vô, orëss fà là lis ròbis un poc plui drettis.

— Par esempi, e ce isal che ti disturbe? Parcè chiàlistu dutt a redros? Anin vie, spude il marùm e còntimi i gris, che ti pàssin pal chiav.

— Vedëso là la barchie? Ecco e' je plene di jnt di ogni sorte: tre o quattri, Signor, e' saràn galanzùmin, ma il rest dutte nàe, che mertarës ineàde dal momènt. E la zornade e' jè biele e l'aghe e' jè quiete, e lor e' vègnin in cà contenz e beaz, e fra un' ore e' saràn sul marchiat a di bausiis, a blestemà, a ingiannà il pros-sim come simpri. Ise justìzie?

— Orëssistu struchià la barchie e che insieme cui trisg e' lëssin jù pa l'aghe anchie chei tre o quattri, che tu pur tu disis che son galanzùmin?

— Salvaju chei, Signor! No sino cà no doi?

— Mieii Pieri, lassà vîvi duçh.

— Ma in che' volte in dulà ise la justìzie? Anchie jersere in chel mulin, là che sin staz a cene, vo vës dade la vuestre sante benediziòn a plen; e si ò' savèvis che in jenfre a'jere anchie che' strìe di femenate, che nus ha dade malvulintir la polente, e che, triste in chiasse come un diàul, e' fàs d'ogni jarbe un fass. E si laffè, che invece di benedile, al sarëss stat miei di chiastiàle e di sdrumà il mulin.

— Mieii, Pieri, lassà vîvi duçh.

— Ma quand che mandàis la timpiëste, e' cole pardiane tant sul chiamp del galantom, come sun chel del birbant. Iò mo 'o dis che no è justìzie.

— Il dì de' Justìzie no l'è cà jù, e par chel, Pieri, miei lassà vîvi duçh.

In chel e' slutin un businòr, e' chiàlin in àjar, e viòdin un trop di às semenàdis, che propri in che' volte e' passàvin svoland parsore il chiav. San' Pieri prest al si sbasse e al scomenze a butàur savalòn cun duttis dos lis mans. Da drette a zampe, dall' alt al bass a simiàvin cun tante fùrie, che il voli nol podeve stàur

daür. Come quand che al nevèe, o come lis curdèlis e i floes, che fàsin i fruz menand in rauède un stiz cu la bore, e' tajàvin l' àjar par duçh i viars cussi imburidis, che parèvin saëtis. A poc a poc, a fuarze di savalòn lèvin vie sbassànsi e quietànsi, e po dutis, daür al lor Re, e' si taccàrin dapruf di un ròul une parsore l'altre, come un gran' codâr.

— Pieri, i' disè in che' volte il Signor, chiàppilis e mèttilis tal sèn.

— Oh ma laffè si! e' mi becchin lor!

— No, se tu sas fà. Chiàppilis, e puartinlis a chiase.

San Pieri al dè une chialade sott coz, par viodi, se propri al diseve par da bon. Il Signor al stave serio, e pùar San Pieri al sengnì ubbidi. No vèvin fatt quattri pass, che une lu beccà.

— Le hai dite jò Signor, e' mi bècchin...

— Coraggio Pieri, pazienze Pieri!

Altris dös lu beccàrin, po altris tre, po quattri, cinq... al soppuartave; ma dutt in un momènt al no podè plui, ai dà une strente cui braz, e a lis sfredle di ca e di là desperat, fin che a lis cope dutis quantis.

— Oh Pieri! Ce astu fatt? No ti vèvin migo beccàt dutis; ma tu laffè, tu lis has coppadis biel a vuàl. Parcè po dutt chest furor? In dulà ise la justizie? Bisugnàve almanco mazzà nome ches che ti vèvin beccàt, e puartà a chiase lis altris e lassà che fasèssin la mèl.

— Sipo! 'O vèvi propri timp di stalis a contà!

— Viòdistu mo ce' che al ul di invelegnàssi e chiastià prime dell'ore? Chel che tu olèvis che jò fasess cui uming, ecco tu tu lu has fatt cullis às, e invece di spiettà che ti dèssin la mèl e la cère, tu has finit eul coppalis duttis. In chest mond, Pieri, mior che lis chiossis e' vadin un poc al lor destìn, e lassà corri e lassà vivi duçh.

Dialogo

fra un Tizio, cui sta a cuore l'educazione della gioventù agricola, e la Signorina maestra del villaggio.

Tizio. Tanto bene Signorina (incontrandola sul limitare della scuola)

Maestra. Guardi mo!... se avessi presentito questo suo incontro, si che avrei trattenuto un pochino le ragazze in iscuola.

T. A che scopo?

M. M'immagino che avrebbe desiderato di vedere co' propri occhi la scuola?

T. E non la posso io ora vedere?

M. Capisco che scherza.

T. No, no Signorina, non ho bisogno di vedere le scolare per accertarmi del buon andamento della scuola: sono più che persuaso che tutto proceda in perfetto ordine... dietro le vigenti prescrizioni.... desiderava, veda, di parlarle a quattro occhi, e, giacchè ci troviamo qui, se non le spiace si potrebbe anche entrare.

M. Volentieri... (apre la porta, e entrano)

T. Si figuri (guardandosi attorno) tutta nettezza, tutto ordine.... la luce bene diretta sui banchi... i banchi dietro l'ultimo modello, con riguardo all'igiene e alla comodità dei ragazzi — l'orario là appiccicato, e... fatto s'intende coll'adesione del consiglio scolastico locale, del dirigente... non è vero?

M. Sicuramente.

T. Benissimo e quante scolare ha nella sua classe?

M. Set-tan-ta e ot-to.

T. Diacine! un bel numero da tenere in ordine.

M. Oh! per disciplina poi...

T. Eminenza! se le dissi, Signorina.... e frequentano tutte regolarmente la scuola?

M. Ecco (aprendo il cassetto del tavolino, ed estraendo e spiegando il libro delle assenze) ecco qui, veda... in questo mese... una... due assenze, e giustificate.

T. Non c'è che dire... e qui (prendendo sì) il catalogo... il libro settimanale delle materie, che vengono trattate... il protocollo degli atti ufficiosi... e tutto lindo, chiaro, ben tenuto... e poi, qui i quaderni, che attestano, come vedo, i progressi nel bello scrivere... e se a questo tutto venisse aggiunto un esercizio di lettura e di conti a mente e alla tabella alla presenza d'un superiore, non le mancherebbe certamente, trovando così tutto secondo le prescritte norme, una parola di lode e di incoraggiamento.

M. Oh! per questo poi mi ebbi sempre una parola di conforto, e di...

T. Le dissi pure, Eminenza su tutta la linea.... ma!... ecco che su questo *ma* desiderava di parlarle... E mi dica in confidenza — sinceramente sa — crede ella che questa scuola, così condotta, secondo tutte le prescrizioni vigenti, possa riuscire di tutta quella utilità pratica per le figlie del Contadino in relazione alla loro missione in seno alla famiglia, in mezzo alla società, in relazione a quanto si attendono i contribuenti, chiamati a fare non piccoli sacrifici per sostenerla, e in relazione alle premure del Governo nel sorvegliarla, nel favorirla?

M. Sì, ma...

T. Un momento... A queste figlie del popolo di campagna, che hanno di divenire madri di famiglia, che hanno di dirigere la casa del contadino — del contadino, che c'intendiamo — che hanno da dividere con lui cure e sudori, cosa viene loro insegnato perchè possano provvedere come si conviene a bisogni della casa e della famiglia?... mi dica, ha la scuola un libro, dalla cui lettura queste ragazze possano attingere i principj di una buona economia domestica, e la maestra avere l'occasione, l'opportunità di dif-

fondersi in dettagli pratici su di questo importante argomento? Cosa viene loro insegnato per nutrir bene e con vantaggio il pollame (polli, anitre, ocche, polli d'India) tanto utile e tanto ricercato sui mercati?... per mantenere bene e ingrassare con economia il majale, indispensabile a ogni famiglia villereccia?... per scegliere e mantenere vantaggiosamente una troia (scrofa) da razza, che bene allevata può fornire un cespite di guadagno e di risorsa per una massaja?... per condurre a buon risultato l'allevamento dei bachi, e per ricavare ovatelle sane, esenti da infezioni morbose?... per stagionare e conservare sane le sementi per le minestre?... per preparare un pane sano ed economico?... per distinguere i funghi mangerecci dai velenosi onde evitare disgrazie?... per stare all'erta su tutte quelle cose, su tutte quelle negligenze, che possono rendere i cibi dannosi alla salute? per conservare il latte, e nel caso di averne d'avvantaggio, per curare la vendita, e per preparare il burro, il formaggio, la ricotta? per far bene il bucato?... per...

M. Ma tutte queste cose...

T. Intendo, sono turco per lei...

M. Sì, ma...

T. Capisco, perchè nella scuola magistrale non sono state o almeno imperfettamente trattate, e perchè un libro non ne ha lei, non lo hanno le ragazze, da cui avere regole e direzione per queste cose, *che le ragazze, sortendo licenziate dalla scuola, dovranno incontrare ogni giorno, ogni momento per tutta la loro vita dentro il raggio del domestico focolare.* Siamo d'accordo.— E così rapporto alla pulitezza e all'igiene dell'abitato. Un po' di norme che alle ragazze venissero datte in questi particolari....

M. Ma Signor mio!..

T. Non ne hanno avute le norme, ripeto, non ne hanno un libro di testo, sicuro... e poi hanno cento altre

cose di obbligo... ei vorrebbe altro!... ma eppure... non si sgomenti Signorina,... dico per dire... guardi... una sua visita, magari ogni morte di papa... una sua visita a casa, ora di una, ora di un'altra delle sue allieve... senza far capire di andarci per calcolo, ma così come di passaggio, per caso, per incontro, anche con qualche scusa... oh se le ragazze sapessero — e, fra noi detto, anche le altre donne di casa — che la signorina maestra, passando dinanzi alla loro abitazione non isdegna d'entrarvi per dar loro il buon giorno, per interessarsi delle loro occupazioni, della loro salute, oh! mi creda che non si lascierebbero sorprendere mai una seconda volta colle massericcie sporche, con la casa in disordine, con le spazzature ammassate nei cantì, sotto ai mobili... oh! nascerebbe fra di loro una gara nel tenere sempre tutto mondo, fregato e lustro come uno specchio. E così quando è la stagione dei bachi, sapendo che la maestra dimostra d'interessarsi per questa industria — e chi è che vivendo in campagna non vi si interessi — e usa a fare qualche visita alle bigattiere, e quindi a salire anche nelle camere... oh! mi creda che porterebbe un grande vantaggio alla salute, mentre le ragazze e le loro madri terrebbero fregati i pavimenti, e spazzata la polvere e netto dal sudiciume di sotto ai letti, ove vi si annidano le pulci e altri insetti; terrebbero aperte e ventilate le stanze, che di solito rimangono chiuse anche durante il giorno, e non vengono aperte che un momento nell'andare a letto, tanto per vuotare giù dalla finestra, orrore!, i vasi da notte rimasti pieni fino dalla notte antecedente, e per sollevarvi un profumo poco gradito per le camere e per impestare il borgo e per privare i campi d'un prezioso concime. — Veda mo quanto bene che potrebbe fare una sua visita, fatta questa settimana quà e quest'altra là. E in queste visite quante belle occasioni di favellare sull'igiene del corpo,

dei cibi e delle bevande! d'influire sui figliuoletti perchè si amino, si rispettino e vivano sempre in buona armonia! di instillare loro l'amore, i doveri, le premure verso i genitori, il rispetto e le attenzioni verso i poveri vecchi! di favellare intorno ai pregiudizi e alle superstizioni e alla credenza nelle streghe, e medicare queste piaghe col balsamo della ragione e coi fatti positivi dei fenomeni naturali! e perchè no, a questi santi fini, in qualche notte d'inverno, fare anche qualche visita a quelle riunioni solite a tenersi nelle stalle, per farvi qualche racconto, qualche lettura morale, dilettevole e istruttiva? — E quante benedizioni non coglierebbe se una sua osservazione, se un suo consiglio, una sua parola portasse la pace in una famiglia, giovasse a scansare qualche malattia, qualche disgrazia, qualche danno, a dare buona piega a qualche industria casalinga? E quanta soddisfazione per lei signorina di essere stata utile al suo simile, e di avere contribuito a ingentilire i cuori e i costumi di questa povera gente! — A proposito d'ingentilire il cuore. I primi momenti che in questi paesi si era sviluppata quella febbre contagiosa dell'emigrazione per l'America, ebbi occasione di osservare fra quelle masse, che ci lasciavano e coll'idea di non rivederci più, delle scene veramente scoraggianti per chiunque sente ogni poco di affetto pel prossimo e pel suo paese. Si vedevano delle ragazze e delle giovani donne nello staccarsi dai genitori, dai fratelli, dai nonni e dalle nonne, dai parenti, dagli amici, dalle case, ove hanno per la prima volta aperto gli occhi alla luce del sole, nell'abbandonare la chiesa e il cimitero, ove riposano le ossa dei poveri loro cari, nell'abbandonar conoscenti, memorie, usi, costumi e patria senza provare una emozione, senza versare una lagrima!... oh! io pensava, esse non differiscono dai bruti: non un sentimento d'amore per la patria, non un sentimento per la famiglia è

stato instillato nella scuola in quei rozzi cuori. Io soffriva nel vedere tanta indifferenza scolpita su quelle faccie invereconde. Questa sensazione disgustosa sarei sicuro di non provare dalla futura eventuale partenza delle giovanette, che sortiranno dalla sua scuola, mentre ho la convinzione, che lei signorina è compresa del dovere d'insinuare nei teneri cuori, affidati alla sua direzione, prima di ogni altra cosa il sentimento dell'amor di Dio, dell'amor della patria e della famiglia, basi queste di granito su cui deve sorgere la buona donna di famiglia, la quale a sua volta avrà da modellare sui propri ginocchi, dietro i moti dell'ingentilito suo cuore, il cuore dei suoi figliuoletti.—

E l'orto? cospettaccio!... E un annesso di grande importanza nell'economia domestica l'orto,... è un affare di speciale spettanza della massaja. Dall'orto e dal pollajo la intelligente padrona di casa può ricavare il necessario per provvedere almeno di sale e di olio la cucina. E la misura del ricavato vi sta in ragione diretta e delle primizie, che essa sa forzare, e della rarità e quantità di verdure, delle civaje, che essa in tempo di siccità, e sotto condizioni sfavorevoli sa ottenere.

Si signorina! la può fare miracoli con le sue alunne, in specialità con quelle dai 10 ai 12 anni, e maggiormente ancora con quelle dai 12 ai 14 anni nella scuola domenicale e festiva. La quale scuola, se non fosse istituita, ogni maestra che sente e comprende la propria missione, e che ha un cuore, la dovrebbe attivare, perchè è là che può raggiungere il compimento della paziente, filantropica e patriottica sua opera, e perchè è là, trovandosi frammezzo alla vita delle giovanette, modellate dalle sue mani e dal gentile suo sentire, che può gustare i dolci compensi delle sue premure. Quelle poche mie scolare e quei pochi miei scolari, che vivono, e che sono ora donne e uomini di famiglia, quando li incontro sulla strada

del villaggio, mi ricordano gli anni in cui io mi era fatto loro volontario maestro per elezione, loro amico, loro fratello, e mi fanno battere il cuore d'una gioja inesprimibile, pensando che le mie parole non ebbero la triste sorte di cadere su terreno ingrato, ma la fortuna di fecondare la loro mente e il loro cuore, in modo che ora godono la stima dei suoi conterranei, e l'amore e il rispetto delle famiglie, di cui sono capi. Veda dunque che le parlo non per teoria ma per propria esperienza.

Ancora un pochino vorrei parlarle rapporto ai lavori, che s'insegnano a fare in iscuola. Sarebbe desiderabile che si occupassero le ragazze più a far bene la calza, a farvi una menda, a tagliare una ruvida camicia e a farla schietta senza trafori senza piegnette, a rattoppare vestiti sdrusciti, che a perdere il tempo con lavori all'uncinetto, a cui si dà tanta importanza. Mi dica sinceramente, ha lei veduto qualche volta una donna maritata, una contadina coll'uncinetto in mano?... l'avrà veduta a mendar calze, e chiudere strappi nei rozzi vestiti, a filare, a maneggiar la vanga, la zappa, il falchetto, il rastrello sul prato e anche l'uncino del fieno, ma l'uncinetto no sicuramente. Questo strumento può essere utile in quei luoghi, ove la donna non si presta ai lavori dei campi, come deve prestarsi quella del nostro contadino, e anche fino a un certo punto alle figlie dei pochi nostri artigiani. Sa cosa potrebbero apprendere le nostre ragazze invece dell'arte di fare merli e merletti?... a fare piccole tendine di rete per appendere alla fronte degli animali e in specialità dei bovini, che fermati al giogo, sono esposti a essere molestati negli occhi dalle mosche e dai moscherini. Altro che merletti! che le ragazze poi hanno cominciato ad attaccare alle camicie intorno al collo, e poi ai polsi, e poi sul petto coll'aggiunta nei giorni festivi di nastri, di gale variopinte al petto e sulla

testa, di fazzoletti e di grembiali di seta, di ricchi orecchini, di medaglioni, di collane, di orologi, di stivaletti di pelle laccata con tanti di tacchi, di ombrelli, di ombrellini e perfino di ventagli! Cosa chiama cosa. Che direbbero le povere nostre bisavole se, potessero mettere un momento fuori la testa dalla sepoltura, non vedendo più il loro rigatino, le loro grosse scarpe, il candido fazzoletto da testa che copriva le spalle e giù fino a mezza vita?... si coprirebbero con gli spolpati ossicini delle mani le occhiaie, e battendo le sdentate mascelle in segno di disapprovazione e di dolore, ritornerebbero più che di fretta sotterra mormorando fra sè: *o lusso generatore di miseria!* — Ed è così: dall'uncinetto alla miseria.

E ora la ringrazio della pazienza usatami durante queste quattro chiacchiere, e la prego di lasciarsi ripetere, che lei, nella posizione in cui si trova può fare prodigi di bene fra questa povera gente... oh! mi creda che lei ha in mano l'avvenire di questa giovane generazione, e non si stanchi perciò, fosse pure collo scostarsi anche da certe materialità, da certe pedanterie da cui è confinata al muro, sempre nei limiti della convenienza e dei suoi doveri, di cogliere tutte le occasioni per dirigerla e alleviarla in modo, che la vita le possa scorrere sempre cara e desiderata. Stia bene.

M. Le sono obbligata, e terrò sempre presenti queste sue osservazioni.

T. Dica piuttosto raccomandazioni. Dio la benedica!

Quattri chiàcaris sott de' nape.

(Continuazion)

**Ju sòliz interlocutors: il mestri de' ville, Sar Domeni
e la so famee, e donne Paschè e so fie Catinute.**

(Fàsie o no mal alla salut la ùe e il vin, che da je si giàve, provenient dalla vit medeade cul vidriùl di ram par combattì la Peronòspore? — e fàsie o no mal ai nemài la mangiadure, che si tàe par sott lis plantis, e che reste o poc o trop pozzolàde da misture di ram, che si dà sù allis viz?)

Mestri. Felice gnott buïne jnt!

Sar Domeni. Po buïne gnott, sior mestri!... che si comudi... cà...

M. Compatìt mo, se 'o soi vignùt un poc fur di ore.

Sar Dom. Simpri a timp, simpri chiare la so persone, cospetton di bacco!... nus fas simpri un regal desiderat ogni qual volta si degne di vignùt a chiattà.

M. Grazie sar Domeni. Se 'o podès, crodèmel, che 'o vegnarès plui daspess a incomodàus.

Sar Dom. Ma che no favèli d'incomodà, per l'amor di Dio!... la so compagne nus è graditissime simpri, parcèche eussi vin anchie la biele occasion d'imparà tantis robis útilis pai nestris bisùgns. E se ul che 'i dìsi la veretàt, anchie arsère, che discorèvin di che' malandrete di malatie, che fas chiadè lis fuèis de' vit, lu vin vut in a ment.

M. Propri?

Sar Dom. Si discoreve sulle aziòn del vidriùl di ram sullis fuèis, sulle aversion, che han anchiemò tros di lor di applicàlu, dand ciart peso allis vos che còrin di maji causàz cà e là allis personis, che han mangiàt ùe ramade, che han bevùt vin ramàt, e ai nemài nudriz culle mangiadure raccolte par sott des plantis, stadis trattadis culle soluzion di vidriùl di ram e di chialzine; e si disève; se almanco al foss cà il me-

stri a mëttnus al clar di duttis chestis vos, par podè schiartà dutt chel, che framièz 'a l'è di fals e d'imaginàri, e che 'l dà tant di pensà a tros di lor, e a danus argumenz in man par lavorà cun ànim sigùr e par persuàdi i nestris amis, che fòssin anchiemò titubànz nel servissi di chest rimièdi, che 'l podarà salvànus da chest malàn, che 'l minàzze di puartà l'ultime nestre ruine.

M. Riguàrd all'azion del vidrùl di ram sullis fuèis, mi par che basti di vè voi par chialà e par fa confonz fra lis viz trattàdis cun chest rimièdi e ches bandonàdis alla sorte, par restà convinz, che il ram al val tant a combàtti la Peronòspore, quant che 'l val il solpar a combàtti l'oidio. E di fatt ce' si varèssie di dí in contrari quand che lis viz trattàdis cul ram, 'a ti consèrvin verdís e vigoròsis duttis lis fuèis, cun sott une grazie di Dio di ùe ben nudrìde, sane, madùre e richie di zùcar, mentri ches lassadis a sè stessis, senze nissùne cure, si presèntin in agost, o prime o plui tard. second che và la stagiòn plui o maneo ùmide, come in plen unviàr senze fuèis, cullis menàdis mal madùris, cui raps nuz a pendolòn, dug strenz intisichiz, manchianz di umòr e di zùcar, che fan pietà ai class?

Sar Dom. A dì il ver il fatt l'è tant clar e lampant, che nissùn San' Tomas di chest mond lu podarès plui neà. Ma cumò si tratte di fàur capì a chei, che, land daùr lis chiàcaris, lis diceriis, 'a prèdighin cas di còlichis, di diarèis, di velenamènz causàz par cheste medèle.

M. Jò sai par sperienze, e sin vièi, capiso sar Domeni, jò sai dunchie par sperienze, che prime di chestis malatiis sullis viz prime dell'oidio o fumate sulle ùe, e prime della Peronòspore o des fuèis brustulàdis, ogni an al timp des vendèmis, e plui da spess anchiemò prime che foss madure — parcè che si la becòle appene che devènte un poc grise, e i fruz la

màngin perfin verde, crude, scottàde sullis bòris — si palesàvin da spess dolors di panze, diàrèis, dissenteris, còlichis in chei, o za diffettòs par nature, o che si inbultricàvin a crepepànze. E èrin chestis indisposiziòns robis naturals, e nissun ur badave passe tant. Cumò, se a un 'i ven mal di panze, mosse di cuàrp o altri, no si attribuìs mighe il mal alla ùe mal mature, o alla quantitât infolchiàde tal gardoàn, e che bol, fermente come il most tal disbottedòr... oh! no, ma sùbit alla misture di ram e di chialzine, come che vignive attribuìt al solpar nei prims agns in cui fo attivàde la solforaziòn. Chei che no son ingòrz, chei che no ur displàs di chel che lassin, chei che si contèntin dell' onest, chei che tralassin di mangiale prime di tochiàle cul dèt tal glutidòr, no còrin nanchie cumò, crodèmel sar Domeni, nel pericol d' incontrà chesg incomuz. E si varèssie fuàrs di di, che in zornàde, par teme del ram, no si mangie plui tante ùe?... chiar vo, disèmit in confidence, land pai tròis, pes stradellis campèstris, pai teràz no si in-còntrie dappardutt lis provis incontrastàbilis che si insàche anchiemò ben, duvind chiaminà cui voi par tiare par no mètti i pis dentri di ce' che mi capìs?

Sar Dom. L' ha rasòn, l' ha rasòn!

M. E riguàrd ai nemài? No si àur datt a mangià e sorghètis e jarbis tajadis e sott e parmìs lis plantis, stadis sborfadis nel mentri si dave sù allis viz la misture di ram e di chialzine? Disèmit mo, si hanno vut tropis des disgràzis pronosticàdis dai avversàris di chest rimièdi? Contaimi, qualis, quand, dulà?... qualche càs di ventrinament (meteorismo) quasi ogni an si ha vut a osservà nei tìmps, in cui no si usave chest benedètt solfat di ram, in ches bestis, che par imprevidenze èrin lassadis a lor beneplàcit sgionfà di jarbe freschie, di medighe, di zerfòdi e anchie di sorghette, càs che se si fòssin ripetùz cumò cun plui di frequenze, no si varès manchiàt di atribuìju al

ram e di trombettaju par lung e par larg.... e sfidi jò a fà valè argumènz in contrari a cheste disposizion nimie al ram! E chialàit combinaziòn... sèi che il contadin, trattànsi di un so principàl interess, della so richièzze al si sèi dall'esperienze fatt plui vigiànt sul mud di nudri lis sos bestis, o sèi po che chel frègul di chialzine rièsci in qualche maniere benèfiche nel ventricul dei nemài *), il fatt stà che nè còlichis, nè dolors, nè ventrinamènz si son verificàz dopo che si dopre il ram, dopo che ai nemài 'a ven dade le mangiadùre pacagnàde di solfàt di ram... almanco ca di noaltris.

Sar Dom. Vër, vër!

M. Mo si, se che misure minime, incalcolàbil di ram che po. restà sore lis jarbis nella stagiòn che vègnin tajàdis, ves vut di rièsci nocive ai nemài, a chest' ore ce' tantis disgrazis no varèssino vut?... E qual Guviàr, viodind minazzàde une scorte di tante impuartanze nell'agricolture, nol varèssiel decretàt la proibiziòn di usà di chest rimièdi?

Sar Dom. Lu erod anchie jò, caspite!

M. E il vin, prodott da ùe ramade, no isel stat spazzàt nellis ostariis e nellis locandis?... e no lu bevino forsi in chiasse ogni dì?... E dulà sono i càs verificaz di disturbs nella salùt?... su contàimi un sol, se lu savès!

Sar Dom. Dabòn, e jo e la me' famee lu bevìn e a gustà e a cene, e no si vin mai acquàrz nanchie di un sbrundulament di panze!

M. E cumò interroghìn la scienze, j'ùmin, che 'n san un mònd plui di noaltris. Il càs, nei vignèz in Franze, di vè osservàt parmis i pai, staz lassàz in muèl nella

Il Contadinel l'ha favelat di cheste malattie del ventricul (Meteorismo), e l'ha insegnat la maniere di uarile. L'ha ditt che prestàde par boghie a timp, a è buine l'aghe di ammoniache slungiàde cull'aghe. e che in manchianze, par no piardi timp, si po doprà l'aghe di chialzine.

soluziòn di vidriùl di ram, all'oggètt di preservàju dalla coruziòn par plui stagions di sèguit, conservàdis verdìs e bièlis lis fuèis della vit, che ju tocchiàvin, mentri sul sestànt del pidàl èrin in part brustulàdis e in part za chiadùdis, l'ha fatt ballenà nella ment dei intelligenz osservators la feliz idee, che il ram del pal al vès pudùt contribui a ch'est miràcul. E sùbit si ha scomenzàt a fà sperimènz sullis fuèis culla soluziòn di solfàt di ram, fatte cun diviarsis proporziòns di solfàt e di aghe, tant sole quant misturade al latt di chialzine. Lis pròvis han confermàt i sospièz. Da chel pont in Franze, e po in Italie, e di man in man nei altris país, là che la Peronèspore si lave palesànd, il solfàt di ram l'è stat accolt come redentor del brud di nestri pari Noè.

Restave di viodi e di provà se ch'est ram, nella quantitât che 'l reste taccàt sulla ùe, e chel che 'l po' passà nel most e nel vin, al po' o no riuscì dannos alla salut. Il guviàr francès e il guviàr italiàn han sùbit incaricàt dei ùmin rispetàbii nella chimiche sciènze a esaminà e a precisà la quantitât di ram fermàt sulla ùe, quant che' eventualmenti passade nel vin. E han declaràt, dopo esàms rigoròs, che l'ùe diventade mature, dopo di vè sùbit lis influènzis dell'àrie e il dilavamènt pe òpere des plòis, dallis proporziòns prescrittis e dopradis di solfàt di ram e di chialzine (dall'un, un e mièz, a doi, tre chilograms di solfàt di ram per ogni ettolitro di aghe, e da doi, tre a quattri, sis chilograms di chialzine (*distudade*) no contèn che tre quarz a un milligram di ram par ogni chilogram, e anchie di ch'est la plui part sul raspolòn. E notait ben, che fatte la mixture, no si ha plui nè solfàt di ram nè chialzine . . . ch'estis dos sostànzis si decompònin vicendevolmenti, e si ha no plui chialzine nell'aghe, ma zëss, e no plui solfàt di ram solùbil, ma rùzin ossèi òssid di ram insolùbil e come tal no immediatamenti assimilàbil nel cuarp

umàn. Se dunchie si riflètt che la plui part de' misture dade sù si chiatte sul raspolòn e une minime part solamenti sui grans, mangiand un chilogram di ùe no si inglutiss cui grans e benintindut cun dutte la scusse, che une fraziòn infinitesimal d'un milligram, un àtomo invisibil, inconcludènt. E nel vin po an reste anchiemò di manco, e soi par d' quasi nuje, parcè che e chel poc di solpar che simpri si puarte nel tinàz par chiattassi simpri o poc o trop taccàt sui raps in sèguit alla usuàl solforazion, e i contegnuz nel most detèrminin la separazion e la deposizion durànt la bulidùre (fermentaziòn) del most, cosichè nel vin fatt e selarìt, chiar miò Sar Domeni, 'a no restè un àttim, o se al reste, us siguri jò che no l'è di nissun valòr velegnòs sulla salùt. Culla polènte, cui eibs, culla birre si inglutiss ogni di altri che chestis dosis di sai di ram!

Chestis ricerchis son stadis fattis anchie a Gurize nell' i. r. Istitùt sperimentàl di Bachicoltura e di Enologie dal rispetiv Direttor Dr. Bolle, cun dutte che' esattezze e profunditat di stùdis, che son propriis di chest chiar om, e han corrispuindùt perfettamenti cui zisultàz ottignuz in circostanzis uguàls dai scienziàz franzès e taliàns.

Sar Dom. Adunchie ramìn e solforìn e bevìn allegramenti senza paùre!

M. Magari che no foss il bisùgn, che Dio nus la mandass nette in mièz alla verdure des strèzzis dei agns passàz... ma fin a tant che chestis influènzis contrariis 'a duraràn, oh! si che bisugnarà e solforà e ramà, e cun che' razze di spese anchie, se olarin vè che' gotte, tant po necessàrie, specialmenti par noaltris pùars vièi.

Sar Dam. Po si dabòn!

M. E po chialàit: in ciartis malatiis si use a dà ai fruz fin a cinquante centigrams di solfàt di ram in soluzion, da consumassi in une dì, e cheste dose 'a

ven ripetùde second i cās par diviàrsis zornàdis di sèguit, e senze che ur produci un distùrb di sorte. Cinquante centigrams in di! che corrispuìndin a cinch cent milligrams! dose cheste, che podarès chiatàssi, e appene, in cinch quintai di ùe! bisugnas dunchie vè la bocchie di mangià cinch quintai di ùe in di, e là panze di contignì dutte cheste biele quantitāt par inglutì dutt chel ram, che a un frut no 'i fass nè fred nè chiald in une zornade!... E di vin po, che al contèn anchiemò manco di ram, appene qualche àttomo, qualche dècim di milligrām par litro, par rivà a metti te' panze che' stesse quantitāt di ram tolleràbil senze inconveniēnz dal stomi di un frut, al dovaress un om in une zornade bevi addriture un bottòn di dis a dodis ettolitros!

Sar Dom. No mi occòr altri, sior mestri; la so peràule è par me un vanzèli.

M. E jò voi vie content, e us doi la buine gnott.

Sar Dom. Vin passāt une miez' ore propri ben, e lu prein a tornà prest a chiatànus.

Cattinutte. Sior mestri, un' altre volte alc anchie par noàltris fèminis, lu prein!

M. Furbachiote! Alc sul fà dell' invasiòn dei bàrbars, di Alboin, di Àtile, dei Romans nestris pàris, di Aquileje, di Vignèsie, dei Tures, di Gradischie, di Palme di Cividat come che ti hai contāt?... Viodarin, viodarin — la buine gnott.

Cat. Brav, brav! grazis, felice gnott.

Bisaghie

di gnovitàz, di antigàis, di robe che sta ben.

(Continuazion.)

Avertenze nel comprà une zòvine purcite par tignile di razze. A voaltris feminutis, speculantis, paro-

nis di chiasse! Quand che làis sul marchiât o in une chiasse par comprà une puretute cull' idee di nudrile par razze, dopo di vële scielte das orëlis pendènz (faveland di razze nostrane) e da code sottile, vës di esaminale nellis giambis devant, nella part di dentri, e viodarës subit disott il zenoli land in su une rie di puntins neris, toronz come voi. In qualche bèstie, par seuviàrziju, bisugne anchie culle òngule grattà jù la ruffe. Son chesg puntins (il lor nùmar) che us indicaràn il grad plui o manco bon di prolificà de' bèstie. Chiatarës in rie da un fin ai dis, dodis di chesg voi, i quai us indicaràn qualmenti la bestie sarà vignude al mond o la prime, o la seconde, o la tiarze, o la quarte, e vie avant nell' istesse partision: se varà un sol puntin, sarà nassude la prime, e di regule sarà sterpe; se an varà doi, un subit sott e un subit parsore il zenoli, che signifie nassude la seconde, sarà poc proliferare; — se an varà tre, che ul di nassude la tiarze, sarà ale di plui fruttaròle; — se an varà quattri, la comprarës sùbit, chè sarà un mond fruttaròle; — e cussì che nassude la quarte, che varà cinch voi; — da cheste impoi, la seste, la settime e vie, di man in man simpri manco fruttaròlis. Adunchie lis miors par tignì par razze saràn ches, che han 4 o 5 voi, cioè la quarte nassude e la quarte. Badait a cheste règule, e no la falarës mai.

L'esperienze ha insegnat anchie di no chioli mai par razze lis vigiëlis fiis di une primaròle, jessind che par lo plui o son stèrpis, o no fan buine riuscìde.

Rimiédi cuintre la chiòche (Ubriachezze). J'è indicade l'Ammoniache liquide, alquantis gottis nell'aghe. In pì di ches rimiédi, che allis voltis, nol va esent da inconveniènz, al ven raccomandàt il seguènt, che l'ha corrispuindùt simpri ben. Da 4 a 10 grams di acetat di ammoniache in une tazze di aghe zucàrde da fà

cioli al chioe in une volte. Sarëss po dopo, sùbit pasade la sbòrgne di pojài vinchiecìnch sul cul in piazze, chè nuje di manco al merite chel om, che tant si de-grade al di sott des bèstis, lis quals nè mângin nè bè-vin chiott che han il lor bisugn.

Un altri cās par vuardàssi di bevi latt crud. Nel Contadinell 1878 us hai fatt cognossi che cul bèvi latt crud, provenienti da vacchis vecchis, si po' incontrà la tubercolosi, cioè une spècie di eticånze, per cui par ogni bon fin us disèi nel Contadinell 1888 che sarà simpri prudenze prime di bèvilu di fàllu bulli, jessind che il calor de' bullidure al ven a distruzzi chei semenzai introdoz nel latt, che gènerin cheste terribil malattie.

E cumò vìn un' altre di contà. Ju Inglès sospet-tàvin che la Scarlatine nei bambìns vigniss inestade cul latt mulzut da vacchis, i di cui lùvris si chiàttin intacàz da ciartis ulceraziòns particolàrs. Il dottor Klein, che si è mittut a studià chestis ùlceris, l' ha scuviàrt une matèrie, un levàn, che avinlu innestat a un vidièl, ha puartati a chest une malattie simil del dutt alla scarlatine dei bambìns. Dall' esàm, che dopo l' ha fatt, l' ha chiattàt nel sang dei fruz malàz di scarlatine, chel principi o levàn o microbo idèntich a chel, che l' ha generàt la malattie nel vidièl. Par consequenze, ecco il pericul d' incontrà la scarlatine cul bevi il latt crud, mulzùt dal luvri intaccàt di che' ciarte ulcerazion, ed ecco, anchie par chest riguard la necessitât e la prudenze di no bèvi e di no da ai fruz latt crud.

Rapuart a mangià fongs Mai mangià fongs se no si cognoss ben la qualitât, e se no si ha cheste qualitât za mangiade une o plui voltis senze vè provat disturbs e inconveniènz. Ma se anchie si ju cognoss ben, par ogni riguard sarà simpri prudènze di trattaju nella seguent maniere. Dopo nettàz dallis parz patidis, e spel-làz e tajàz in minudis fettùzis, si mèttn in mnèl par un pâr di oris nell' aghe cun qualche sedòn di asèt:

par ogni miez chilogr. di fongs un litro di aghe e dos tre sedòns di bon asèt di vin. Dopo di ch'est timp, si giàvin fur, si strizzin e si làvin a gran' aghe; si strizzin, si mèttn nell' aghe fredde e si fan bulli par une miezz' ore, si giàvin e si làvin anchiemò e si sùin in une pièzze nette, e si mèttn a cuèi condinju cul uèli, pressèmul, ài, pèvar e sal. E un bon gott daür del past... cussi si sarà garantiz da ogni inconvenient.

Qualchidun al sostèn, che trattand cussi i fongs velegnos, si puèdin anchie chesg mangià senza pericul. Ma jò no us consèi di fà cheste prove.

Maniere d'incidi sui ùs. Si scrìv o si disègne a plasè sull' ùv servinsi di une pènne o di un pinèl tocchiat o nella cere disfatte o nella sèv pur disfatte. Si mett dopo l' uv in un bagn àcid, o aghe acidulade cun àcid muriàtich, o anchie di sèmpliz asèt di vin. Dopo alquant timp, che l' è stat dentri, si lu giave, si lu mett nell' aghe chialde, si lu puliss cun d' une strazze nette e sul scuss apparirà in rilièv chel, che si varà segnàt sù. S'intind che l' uv al dèvi sèi stat prime cuèt.

Cère par sigillà ermeticamenti lis buttilgis.

- 1 chilogr. di Colofonie
- 100 grams di Trementine
- 10 grams di cère
- 10 grams di sèv.

Si fas fondi dut assieme sullis boris. Appene disfatt, si messede ben, si ritìre dal fuc e si azùnz simpri messedand:

- 15 grams di Cinàbrò finamenti pulverizzàt.

Par servissi di cheste cere si la fas disfà, e co' è ben chialde si tocchie dentri une dos voltis la bocchie de buttilgie ben siarade cul sùr tajàt a fil del vèri.

Cheste cere-lacche siàre i pòros del sùr, e no permètt all' àrie di entrà, che determinarèss l' alteraziòn del contignùt.

Maniere semplicissime par scuviarzi la Fucsina nel vin. 'A son al mond dei pastrozzòns di vin senze cur e senze cuscienze, che lu colorissin cu la *Fucsine*, sostanze velegnosissime, che anchie in pizzulissime dose 'a po' cul timp puartà dei grang distùrbs alla salùt, e anchie la muàrt.

A scuviàrzi chest velèn nel vin il cav. G. del Torre, professor nell' Istitùt tècnich di Rome, l'insègne une operazion semplicissima, che po jèssi eseguide da dug. — In une provette di veri, o altri imprèst, purchè nol sèi di ram, si fas buli par qualchi momènt une porziòn di vin, che si ul esaminà, cun une scaje di chiandele steàriche (*acid steàrich*). Si lasce dopo disfredà, si butte vie il vin, e si lave ben cun aghe la scàe di chiandele. Se cheste scàe si varà colorit in rose, e chest color si conservarà anchie dopo di vèle lavade, al sarà segno che il vin l'è stat tinzut culle *Fucsina*; se poi la scàe 'a restarà blanchie, sarà segno che il vin o l'ha il color naturàl, o almanco no l'è stat tinzut culla *Fucsina*.

Par metti al sigur de voracità dei uzièi, des musànis, des furmiis, dei insèz lis semènzis, che si semenin nei orz. Baste d'inumidi lis semènzis cul aghe e di spolverizàlis cul minio, in mud che rèstin del dutt ròssis. Cussì mètùdis in tiare nissune bestie lis tochiarà.

Par uari lis feridis ai zenòi, che ripuàrtin i chiavai nellis chiadùdis. Si lave subit la feride cul buttà sù cun fuarze plui voltis aghe freschie fin che risùlti ben nette, si la sùje senze freà cun d' un pezzòt di tele vière nette, sèi po di lin o di bombàs purchè sèi morbide, delicade; si appliche sore une cuviarte un bon det penze di bombàs in pèl, si cuviàz ben cun d' une striche di fanèlle e si sigùre il dutt e sott e sore enn d' un leàm di lane o cun d' une cimòsse di pano, e dopo si appliche un dei sòliz zenoglèz di coreàn, as-

sicuràt cun corëis a fiube, in mud di tignì dut a puëst senze però esercità une fuarte pressìon. Si lasci fer il chiavàl in stalle par diviars dis, durant i quai si formarà sulla feride une croste, la qual, nel jevà la fassadure, bisugne vë attenzion di no mòvile. Dopo quindis o ving sornadis chiadarà jù da sè il bombàs restàt taccàt sulle feride, e apparirà la gnove cròdie cuviarte di pèi, par ordenari no diferènz di color dei altris.

Nellis scottadùris. Ai tang rimièdis suggeriz, a-zunzin anchie chest. Si sbatt in un chiadùn farìne di forment e aghe frede finchè da un suf clar si ottèn une paste dalle consistenze di un unzint; e si la distire sulle part scottade. Il dolor al cèsse sul fatt, e fra pochis oris no reste nanchie segno de' scottade.

Lis furmiis e lu zèss. Segnànd cul zèss une strisse traviàrs la rie des furmiis che chiamìnin su di un mur, lis furmiis si fèrmin, no si azàrdin di oltrepassàle, si ingrùmin di cà e di là de' linee tirade cul lu zèss, di sott ches de' processìon, che va sù, e di sore ches de' processìon che ven jù. Lor restin tramurtìdis chialànsi une l' altre par alquant timp, po riavudis de prime impression, si viòdin a mèttisi in movimènt, a simià, e dal lor là e vignì, dai lor movimènz concitàz dan a capi che discùtin il da fàssi par superà l'ostàcul. Finalmenti lis plui furbis, lis plui astùtis si viòdin a chiòli risolutis une mosse orizental rasint la linee di zèss e a riprendi la direziòn del lor chiamìn primitiv subit fur dei limiz laterài della linee del zèss, daùr dellis quals s'inchiamìnin duttis.

Da chest risultàt si son faz tros altris sperimènz, che han dug confermàt l'avversìon che han lis furmiis pal zèss.

Segnand cul zèss une fasse largie dutt attòr sui pis di un armàr di cusine, dulà che si tègnin lis vivàndis, lis furmiis no si azàrdin di entrà. E cussì si preservin i boz des às da chesg nimis cul segnà cul

zëss une làrgie fasse attòr i piccòi, che ju sostègnin. Da chesg faz si po' estindi l'applicazion del zess par difindisi da chesg molesg insèz. Bisugnerà po' par sèi plui sigurs, di rinovà di quand in quand la segnadure cul zess. Il zess di usà, sarà chel, che dòprin in scuèle par scrivi sulla tabelle.

Olëso vë une buine raccolte di patâtis e gruëssis?

Fait cussì. Subit dopo sapàdis, scièlzit tal miez d'ogni sterp une, o dutt al plui dos menadis fra lis plui bielis, e tajàit fur fin sott duttis lis altris. Quand che ves di ledràlis, di dai la tiare, nettàit anchiemò se qualche zermòi si vëss fatt fur, e lis menàdis lassadis colmàilis cun diligenze. Plui tard cimait anchie i flors, e viodarëss che nel fà il raccolt si chiattarës contenz: varës plui prodott e robe plui gruësse del solit.

L'an passat hai fatt l'esperiment di confront sore doi appezzamènz: un l'hai trattat cul metodo usuàl, e l'altri cun chest, che cumò us hai esponùt. Il risultat mi ha all'evidenze mostrat, che no si falle a tignissi a cheste gnove pràtiche.

Provàit! chè a jessi Sanz Tomas no si piard simpri dutt in agriculture.

Precauzions necessariis nel trattà il forment par semenze cul vidriùl di ram, all'oggett di distruzzi l'infeziòn del çhiarbòn.

Mi par di vëus ditt che il çhiarbòn del forment 'a è une plante, une crittògame, che i Botànichs distinguin cul nom di *Uredo Caries*. 'A è dunchie une crittògame come che è che', che si palese sulle blave,

il ghiarbon de' blave (*Uredo Maydis*), come che è che sui raps de' ue (*Oidium Tuckeri*), sullis fuëis de vit (*Peronospora viticula*) sullis fuëis de' cozze, del pomodoro, e quasi a momènz sore duttis lis plantis. Ben, fin cumò ju cognoššin dūch chesg parassiz che, vivin a dann dei prodòz des nestris fadiis, e sin rivàz a prestà i rimièdis par vinziju, par distrùziju. Jessind che chesg parassiz, chesg scrocòns 'a son plantis, e che comè talis fan la semènze, che serviss a mantignì la so giarnàzie, convèn, se si ul vè un plen risultàt, zerechià di distrùzi la lor vite nella semènze. A tal fin i nestris vièi dopràvin la chialzìne vive, invuluzzàvin il formènt nel polvar di chialzìne e lu bagnàvin e lu fasèvin in grum, e lu lassàvin par qualche timp; po lu slargiàvin, lu sujàvin e lu tignìvin pal momènt di semenàlu. Lis semenànis impercètibilis del ghiarbòn eventualmenti taccadis alla code del gran e anchie nell'agàr, che par lung lu tàe, cun chest procedimènt rèstin distruttis. In chesg ultims tìmps l'è stat suggirit il vidriùl di ram (*solfato di rame*) o vidriùl turchin come rimièdi plui efficàz e sigur par chest scopo. I pachèz, che vègnin vindùz qual specifich par preservà il formènt dall' infezion del ghiarbòn, ripètin la lor attivitàt al solfàt di ram, di cui per la major part son emplàz.

Us hai za agns indicat la pràtiche, che bisùgne tignù, la qual consist nel fà disfà da 150 a 200 grams al plui di vidriùl di ram in tante aghe che basti a tignì sott par qualche det in une mastelle un Ettoliro di formènt, e nel lassàlu dentri par vott dis oris, e nel messedàlu da spess onde al resti dutt ben bagnàt. Dopo di chest timp bisugne giavàlu, mettilu in un sac a disgottà e po semenàlu sùbit. No pudinlu semenà sùbit, par qualche acidènt contrari, si dovarà slargiàlu suttil sul solàr, e magari infarinàlu cun polvar di strade, polvar di chialzìne distudade da sè all' arie, onde facilità che si sugùli. Cheste medicature peraltri, e qualunque

altre zovarà poc, quand che mettarès a formènt del le-
dàn, in cui sarà stade misturàde della bule infettade
di çhiarbòn, la qual bule semenerà nella tiare des altris
semenzinis di çhiarbòn. Avìnd di cheste bule, come che
us hai za insegnat, convèn di brusàle, e di uardàssi tan'
che dal diàul di puartàle nanchie parmìs al mussulìn.

Tornìn all'argomènt prim. Qualchidun l' ha vut
a osservà, che del formènt, trattat cul solfât di ram,
di vè vude trope semènze falàz. E savèso parcè?... ecco
chel che volèvi dius uè. Parcè che l'è stat lassat in
muèl trop plui a lung di chel che 'l ven prescritt, e
che l' ha par conseguenze la distruzion per opere del
vidriùl anchie della fuarze vegetative, della vite cioè
del gran, oppur un rammolliment trop grand da puartà
la disorganizzazion della sostanze del gran. Adunchie
une precauzion indispensàbil a è che', in chest tratta-
ment, di no tignilu in muèl, al di là dèi limiz fissàz.

Piante che crescono in Friuli

coltivate e selvatiche e che meritano d' essere conosciute.

(Continuazione.)

254. Felce, Felce femmina, Felce maggiore, Felce
grande, Felce ramosa, Felce aquilina, Felce imperiale,
Felce da porci (*Pteris aquilina*. Lin.)

In friulano: *Felett*, *Felette*

Nei boschi, nei prati freschi e pingui, nei terreni
fertili e ombrosi. Tagliando obliquamente il gambo della
fronda in prossimità alla radice, le fibre tagliate com-
pariscono disposte in forma di una macchia da ricor-
dare l'aquila bicipite, donde l'oggettivo di aquilina.
Dalla radice in alcuni paesi, come nel Giappone nelle
isole Canarie ricavano una fècola per far pane e per

farne vivande. La radice è anche ricercata dai porci, e si chiama perciò anche Felce da porci. Nei luoghi ove abbonda; le sue frondi vengono usate per lettieri per gli animali e anche per far fuoco.

255. Felce, Felce maschia (*Polypodium filix mas.* Lin. o *Aspidium filix mas.*)

In friulano: *Felett.*

Comune nei boschi.

La radice tanto di questa che della precedente gode rinomanza di vermifuga fino dalla più remota antichità; e quella della Felce maschia è tuttora usata in medicina contro il verme solitario.

Con lo stesso nome volgare di Felce e di Felett in friulano si comprendono alcune altre piante della famiglia delle Felci.

256. Lino delle Fate (*Stipa pennata* Lin.)

In friulano: *Lin di montagne, Lin di Strie, Pinèi.*

È una graminacea, comune sui monti della destra sponda del Tagliamento, sui monti del Carso, sui monti presso Sdraussina, presso Sagrado, sui monti settentrionali sterili, fra le rupi. Fanno un bellissimo effetto le sue lunghissime reste piumose, argentine, leggiere, che raccolte e tuffate nel latte di calce e sciacquate, assumono un colore giallo d'oro. Se ne fanno pennacchi leggerissimi per ornare le stanze. Bauhin, insigne botanico, duecento anni fa scriveva che le donne di Gorizia e di Torino facevano uso di questi pennacchi.

257. Ciclamino, Pan porcino, Pan terreno. (*Cyclamen europaeum.* Lin.)

In friulano: *Pan purcìn, Ciclamìn, Violis di mont.*

Cresce all'ombra nei terreni sassosi incolti delle coline e dei monti. Il grazioso suo fiore, che compare in autunno con le fogliette o petali rossi, rovesciati all'indietro, emana un odore delicato. Segue il fiore un frutto sopra un peduncolo o gambo lungo, il quale si avvolge in spira, e manovrando a mo' di succhiello, ve lo sforza e spinge dentro della terra a farlo maturare

e poi a seminarvi i semi. I contadini vi praticano un foro nella sua radice carnosa, che è rotonda come una cipolla e di colore rosso scuro, la riempiono di olio comune, la cuocono sulle brace, e quest'olio l'adoprano nei casi di otalgia instillandone alcune gocce dentro dell'orecchio dolente. I porci vanno in cerca di questa radice, e la mangiano avidamente; e da questo le è venuto il nome di *pan porcino*. Questa radice contiene molta fècola, la quale liberata dalla parte acre, che l'accompagna, può servire di sostanza alimentare anche per gli uomini, e per questo fu chiamata anche pane terreno.

258. Frassinella, Limonella (*Dictamnus albus*. Lin. e *Dictamnus fraxinella*.)

In friulano: *Frassinella*.

Si chiama *Frassinella* per avere le foglie rassomiglianti a quelle del Frassino (Uàr). Il suo fiore tramanda un forte odore di limone, per cui fù detta *Limonella*. I frutti e tutta la parte del fiore sono ricoperti di glandette rossastre, piene di un umore balsamico volatile. Nelle giornate calde tranquille si forma attorno di questa pianta, pe l'evaporazione di questo umore volatile, un'atmosfera odorosa etèrea, capace alle volte d'infiammarsi avvicinandovi una candella accesa.

La radice è bianca, ed è creduta buona contro i vermi dei bambini.

259. Buca neve (*Galanthus nivalis*. Lin.)

In friulano: *Campanelis*, *Pilùich*.

Fiorisce in Gennajo. Anche quando vi è la neve vi sbuca fuori questo elegante fiore pendente, dai tre candidi petali concavi, con le punte della corona, che racchiudono, tinte di gajo verde. Dal suo apparire fuori dalla neve ebbe il nome di *Buca neve*.

Rinviensi frequente sui praticelli ai piedi delle colline, in riva ai ruscelli, sotto alle rupi.

Coltivasi negli orti e nei giardini nei siti esposti a Tramontana.

260. Cipolline, Campanelle (*Leucojum vernum*, L.)

In friulano: *Campanellis*.

Ha il fiore candido, pendente, con la corolla rigonfia e campana, e divisa in sei parti, le di cui punte sono tinte in verde. Ha all'ingrosso la somiglianza del Bucaneve. Fiorisce qualche tempo più tardi di questo, in Marzo. Per la sua eleganza merita di essere coltivato all'aperto negli orti in esposizione di Tramontana.

261. Tazzettacce, Tazzette salvatiche, Giunchiglie bianche, Narciso poetico (*Narcissus poeticus*, Lin.)

In friulano: Supizz, Tazzette salvadie.

Ha il fiore bianco spiegato, e piegato sul gambo ad angolo retto. Il lembo della coronetta nel mezzo (*Nettario*) varia dal color giallo all'arancio. Fiorisce nel principio di maggio.

Trovasi nei prati pedemontani. Viene coltivato negli orti.

262. Trombone, Giunchiglie grandi, Giracapo (*Narcissus Pseudo-Narcissus*, L.)

In friulano: *Tazzette zalle salvadie*.

Lungo i fossi e nei prati e boschi delle colline. Non tanto frequente. Il fiore giallo ha un odore grave simile al giglio, che dà alla testa, da cui il nome di Giracapo. Coltivato diventa doppio.

263. Aquilegia (*Aquilegia vulgaris*, Lin.)

In friulano: Aquileja, *Campanellis turchinis*.

Nei luoghi erbosi e sassosi sulle prealpi. Si coltivano molte varietà di questa specie nei giardini.

264. Dente di cane (*Erythronium Dens canis*, L.)

In friulano: *Dint di chian*, *Fuëis di marmul*.

Uno dei fiori di primavera, che rendono allegri i praticelli in riva ai ruscelli e sotto le macchie ai piedi dei monti e delle colline. Il suo bulbo, o radice, appuntito e bianco, somiglia un dente incisivo del cane, donde il suo nome volgare di *Dente di cane*. Questa pianta meriterebbe di tenere un posto nel giardino per il suo fiore grazioso e per le sue foglie macchiate a diversi colori.

265. Licopodio: Musco eretto. (*Lycopodium Selago*. Lin.)

In friulano: *Pedoglite*. *Piduglite*

Nei boschi subalpini. Viene usata dal volgo tanto in polvere che in decotto per uccidere i pidocchi.

266. Verbascio, Tasso barbasso, Labbro di Asino, Pelliccione. (*Verbascum Thapsus*. Lin.)

In friulano; il fiore *Papavar Zall*, *Papavar Zall da maschie di laniz*, *Verbascio*; e la pianta: *Verze di lov*, *Lavaz di San Zuàn*.

Nasce dappertutto nei luoghi solitari incolti. Ha le foglie grandi, lanose, il fusto pure lanoso, i fiori grandi, carnosì, gialli, sgombati, in spiga lunga.

Godono credito i fiori di sudoriferi e di espettoranti. e le foglie ammollienti sotto forma di cataplasma. La pianta non viene mangiata da nessun animale.

267. Blattaria (*Verbascum Blattaria*, Lin.)

In friulano: *Papavar zall mezzàn*, *Lavaz di San' Zuàn*.

Si riscontra lungo le strade, nei luoghi erbosi. Ha le foglie meno grandi del precedente. il fusto non ramificato, non lanoso, ma fornito di peli radi, ha i fiori gialli più piccoli, non carnosì, distesi con alcun chè di rosso nel centro.

Gli si attribuiscono le stesse virtù del precedente.

Plinio ci racconta che i Romani chiamavano questo Verbascio *Blattaria* perchè ritenevano tirasse a sè le Blatte (*scarabais*) e le tignole (*tàrmis*) messo che fosse sul pavimento, negli armadi ecc. ecc.

268. Barbarastro (*Verbascum Phlomoïdes*, Lin.)

In friulano: *Lavaz di San' Zuàn*, *Papavar Zall pizul*.

Ha la panocchia ramosa e lanosa molto, portante fiori gialli molto più piccoli dei precedenti.

Trovasi lungo i fossi, lungo le strade, nei luoghi incolti. Si ritiene dotato delle stesse proprietà medicamentose dei due precedenti.

269. Verbascum bianco, Tasso barbasso dal fior bianco
(*Verbascum Lychnitis*, Lin.)

In friulano: *Lavaz di San' Zuàn da rose bianchie*.

Lungo i fossi e le strade campestri. Non tanto frequente.

270. Genista spinosa, Ginestrone (*Genista sylvestris*, Scop.)

In friulano: *Giattis zallis*, *Cosolute spinose*.

Ha spini lunghi sottili, fiori gialli. Cresce sui colli.

271. Verga di pastore. Cardo selvatico, Scardaccione (*Dipsacus sylvestris*, Lin.)

In friulano: *Sbursòi*, *Sbursins*, *Sgarz*, *Giattis*.

Frequente lungo i fossi, lungo i margini dei campi e delle strade ecc. La sua epazzola, o il suo capo è fornito di palee o spini ritti, da cui escono i fiori lila e anche bianchi. Ha le foglie opposte, riunite alla base ed abbraccianti il fusto, in modo da formare una specie di recipiente, in cui va a raccogliersi l'acqua piovana e vi si conserva a lungo. In tempo di siccità i cardelli, che sono ghiotti delle sue sementi, e gli altri uccelli vi trovano in questi recipienti con che dissettarsi. Presso il volgo questa acqua ha credito di vincere le infiammazioni agli occhi, e vi accorre a queste fonti a fare delle abluzioni.

Con quegli stessi nomi friulani di *Sbursòi*, *Sbursins*, *Sgarz* vengono designate altre piante della stessa famiglia, come:

il *Dipsacus laciniatus* dei botanici, che ha il fiore color bianco e le foglie sbrendolate;

il *Kentrophyllum lanatum*, con fiori giallo-limone;

il *Cirsium oleraceum* con fiori rossi;

il *Cirsium lanceolatum* Scop. con grossi bottoni rosso-carico.

272. Cardo da Lanajolo, Cardo da scardassare (*Dipsacus fullonum* Mill.)

In friulano: *Sgarz*.

Con fiori lila, quasi simile a quelli del precedente

Dipsacus sylvestris, con la differenza marcata di avere le palee o spine dei capi uncinatae rivoltate in dietro, per cui si prestano questi capi a strisciare sui pani per levar fuori il pelo e a ridurli morbidi. A questo scopo esso viene coltivato. Da questo uso gli è venuto il nome di *Cardo da Lanajolo*.

273. Filipendola, Erba peperina (*Spiraea Filipendula* Lin.)

In friulano: *Jarbe de' pière, Cavriole*.

Innalza il suo mazzolino di fiori bianchi sopra le erbe dei prati magri, ove si trova molto di frequente. Le radici hanno piccoli tubercoli appetiti dai majali, i quali per ricercarli guastano i prati. Il volgo li adopera in decotto nella difficoltà di urinare.

274. Mazza di San' Giuseppe, Oleandro, Leandro, Erba da rognà (*Nerium Oleander*, Lin.)

In friulano: *Leandro, Leandri*.

Viene coltivato questo fruttice pel suo bel fiore. Ve ne ha a fiori bianchi e a fiori rossi, a fiori semplici e a fiori pieni, che hanno un forte odore di mandorla amara. Le foglie sono velenose, e ridotte in polvere ed impastate con la sugna, o cotte nell'olio sono giovevoli a scacciare la rognà.

275. Sala di padule, Salistico, Caretto (*Carex maxima*, Scop.)

276. Nocco o Nocca (*Carex acuta rufa*, Lin.)

In friulano ambidue questi Carici si distinguono col nome comune di *Liscule*.

Crescono nelle paludi. Le foglie vengono raccolte per impagliare sedie. Una volta i contadini delle Basse, quando non avevano il lusso nel vestire, si formavano con queste lunghe foglie una specie di mantello per ripararsi dalle piogge.

277. Elleboro bianco, Veratro, Veladro, Giglio verde (*Veratrum album*, Lin.)

In friulano: *Lavazzol, Jarbe dal Gòmit*.

Pianta acre, velenosa, frequente nei boschi del

Piano e nei pascoli alpini. I bovini, che accidentalmente ne magiassero, e non potessero col vomito, che ordinariamente produce, liberarsi subito da questo veleno, ne soffrirebbero gravi affezioni di stomaco con dolori acutissimi e scariche alvine violenti, e secondo la quantità ingojata, potrebbero anche morire, come muojono i piccoli animali, ogni poco che se ne cibano di queste foglie. La radice è ancora più velenosa, e messa nell'acquavite e lasciata per alcuni giorni in macerazione, l'acquavite viene usata dal volgo in unzione per guarire la rogna. Ma è pericoloso questo rimedio, potendo produrre delle pustole di cattiva indole.

278. Ellera, Edera, Vite nera, Edera arborea, Edera pei poeti (*Hedera Helix*, Lin.)

In friulano: *Edere*, *Elare*.

Nasce nei boschi arrampicandosi ed attaccandosi sugli alberi, sulle rupi, frequente sui vecchi muri e sui tronchi dei vecchi alberi. Geme da questa pianta una resina detta *Gomma Edera*. I fiori sono ricercati dalle api e le bacche dagli uccelli. Le pecore mangiano con grande passione le foglie.

279. Tritoglio fibrino, Trifoglione d'acqua, Trifoglio acquatico (*Menianthes trifoliata* L.)

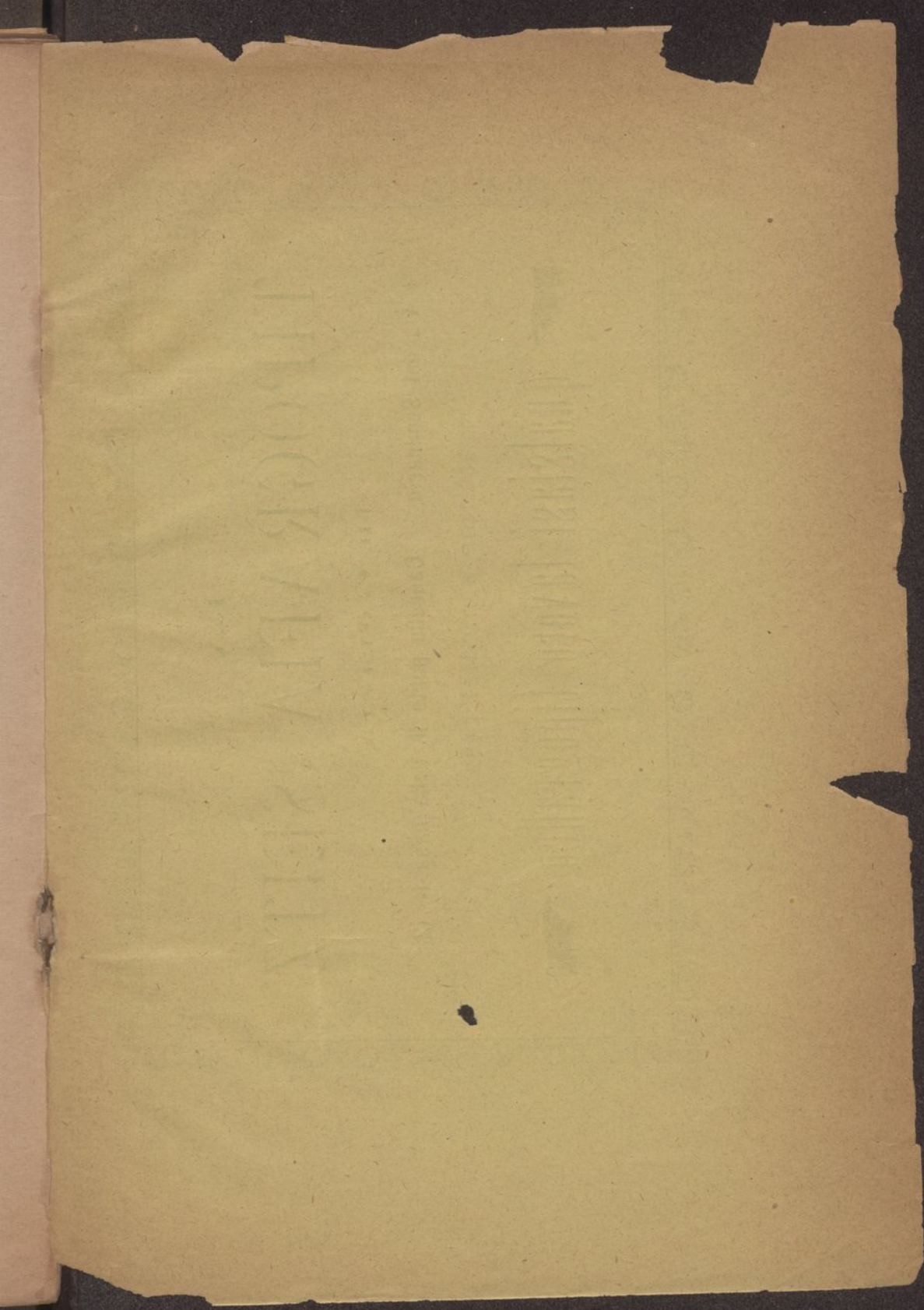
In friulano: *Favète*.

Trovasi nelle paludi. È assai amaro e viene usato in medicina.

280. Diacinto stellato (*Scilla bifolia*, Lin.)

In friulano: *Diacint riz*, *Diacint pìzzul salvadi*.

Sui praticelli ombrosi sotto alle colline vedesi fiorita in primavera questa piantina bulbosa di due foglie, raramente di tre. I suoi fiorellini, d'un celeste vivo, ricciuti, si trovano a due tre e più sopra l'unico gambetto. Sono così belli e graziosi che vale la pena a trapiantare queste cipolline nell'orto in luogo ombroso.



LA

TIPOGRAFIA SEITZ

in G o r i z i a

via del Seminario — Cancellò porta II. della casa N. 12

assume a modici prezzi

qualsiasi lavoro tipografico



daür. Come quand che al nevèe, o come lis curdèlis e i flocs, che fàsin i fruz menand in rauède un stiz cu la bore, e' tajàvin l' àjar par duç i viars cussi imburidis, che parèvin saèttis. A poc a poc, a fuarze di savalòn lèvin vie sbassànsi e quietànsi, e po dutis, daür al lor Re, e' si taccàrin dapruf di un ròul une parsore l' altre, come un gran' codàr.

— Pieri, i' disè in che' volte il Signor, chiàppilis e mèttilis tal sèn.

— Oh ma laffè si! e' mi becchin lor!

— No, se tu sas fà. Chiàppilis, e puartinlis a chiasse.

San Pieri al dè une chialade sott coz, par viodi, se propri al diseve par da bon. Il Signor al stave serio, e pùar San Pieri al seugnì ubbidì. No vèvin fatt quattri pass, che une lu beccà.

— Le hai dite jò Signor, e' mi becchin...

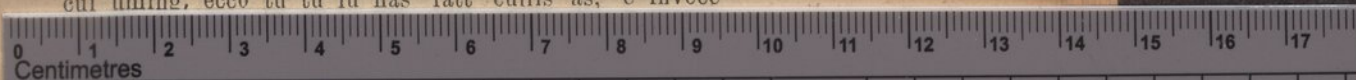
— Coraggio Pieri, pazienze Pieri!

Altris dōs lu beccàrin, po altris tre, po quattri, cinq... al soppuartave; ma dutt in un momènt al no podè plui, ai dà une strente cui braz, e a lis sfreòle di ea e di là disperat, fin che a lis cope dutis quantis.

— Oh Pieri! Ce astu fatt? No ti vèvin migo beccàt dutis; ma tu laffè, tu lis has coppadis biel a vuàl. Parcè po dutt chest furor? In dulà ise la justizie? Bisugnàve almanco mazzà nome ches che ti vèvin beccàt, e puartà a chiasse lis altris e lassà che fasèssin la mèl.

— Sipo! 'O vèvi propri timp di stalis a contà!

— Viòdistu mo ce' che al ul di invelegnàssi e chiastia prime dell'ore? Chel che tu olèvis che jò fasess cui uming, ecco tu tu lu has fatt cullis às, e invece



Color chart

Sachverständigen-Zubehör.de

Blue

#C9C9FF
#0000FF

Cyan

#00E5FC
#009FFF

Green

#759675
#008B00

Yellow

#FFFFC7
#FFFF00

Red

#FFC9C9
#FF0000

Magenta

#FFC9FF
#FF00FF

White

#FFFFFF

Grey

#808080
#D9DADA

Black

#5B5B5B
#000000