108-9075

162915

L' AGRICOLTURA

DI

LUCIO GIUNIO MODERATO COLUMELLA

VOLGARIZZATA DA

BENEDETTO DEL BENE

MEMBRO DELL' ISTITUTO

VOLUME I.

BIBLIOTHÈQUE DU PALAIS DES ARTS DE LYON
DONATION BONAFOUS 1859

VERONA
PRESSO GIOVANNI GAMBARETTI
MDCCCVIII.

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

Nec vero segetibus solum, et pratis, et vineis, et arbustis res rusticæ lætæ sunt; sed etiam hortis, et pomariis: tum pecudum pastu, apium examinibus, florum omnium varietate.

Cic. de Senect. XV.

Digitized by Google

Dellbene Benedetto nacque in Verona l'anno 1749. nel mese di marzo, e morì nella stessa città li 7 Dicembre 1825.

Studiò in patria, nelle scuole de' Gesuiti, le Umane lettere e la Filosofia; in Padova la Giurisprudenza e l'Agricoltura; di quelle si giovò nelle domestiche bisogne solamente, di queste per lo miglior coltivamento de' suoi poderi, e per que' molti lumi che sparse nelle sue dissertazioni d'Agraria. Ma quella maniera di studi piacquegli sopra ogni altra, che conducevalo a coltivare la lingua latina, nella quale fu valentissimo. Terminati i suoi studi, tornò in patria, dove la copia e nobiltà delle sue cognizioni si mostrò puris-

Digitized by Google

sima e larga in alcune elette sue produzioni, in cui non v'è mai a desiderare nè maggiore chiarezza, nè più diritto giudizio, nè più acconcia e naturale eleganza.

La maniera del viver suo fu anzi nascosta e ritirata, che pubblica. L'amor della ritiratezza e del metodo nacquegli propriamente nel cuore; e parea che dalla natura sortisse la inclinazione al ritiro. Non usò mai a conversazioni, nè a teatri mai, nè mai a botteghe di passatempo e solazzo. Richiestone, se ne scansava; e dove la ricerca andava un pò avanti, rispondeva recisamente: - non istà col mio metodo, no. - Da ciò ne avveniva, che avesse tempo ed ozio da spendere in leggendo ed affinando quei suoi correttissimi scritti. Quantunque

Digitized by Google

vivesse solitario e meno esercitato nel socievol parlare, era però facile e preciso nel suo discorso. Era uomo sincero e schietto, nè mai diede belletto a quella verità, che amò sempre pura, ed onorò precipuamente negli scrittori. Menò vita celibe, e non ostante portò il peso del governo di sua famiglia, di cui, colla sua sollecitudine ed industria, sostenendone l'avito decoro, accrebbe e migliorò la fortuna. Oltre il fratello Giambatista, a lui di pochi anni premorto, ebbe di lui parecchi nipoti e la vedova cognata, la nobilissima e pissima Signora Marianna Ugoni; e a questa, e a quelli il signor Benedetto si mostrò sempre padre sollecito ed amoroso.

Ma tutti i personali suoi pregi, e di cuore e di mente, si perdono nel-

=la luce della sua religione, nella quale egli era non pure diligente, ma specchio: avea radicata nel cuore una fede così candida e dilicata, che non sosteneva senza un vivo fuoco di santo sdegno, che fosse per altrui motto o scherzo offesa di ombra. Si godeva delle vittorie di lei, come e più delle proprie. Rispettava il sacerdozio, e le pie adunanze promovea e coltivava. Ascoltava la parola di Dio assai di frequente; e, lontano da censurarne i non sempre valenti oratori, anzi ne trovava ogni volta alcun frutto di sua spirituale consolazione. Esercitava con indefessa premura e con edificante pietà tutti gli atti di religione. Vedevasi a' dì festivi tra poveri e zotici intervenire, anche nella state più calda, all'esercizio

Digitized by Google

della dottrina cristiana, di cui n'era visitatore. Questa fede e carità che governavanlo interiormente, il rendevano umano e amorevole de' suoi prossimi. Osservò la data fede, e la giustizia tenne inviolabile e sacra; sentì la compassione, e con ogni anche più difficile adoperarsi, fu ai suoi concittadini conforto. Promosse gli studi lodati, incoraggì i giovani, sostenne gli amici perseguitati, e, dove facea d'uopo difendere l'innocente, era fuoco che ardea.

Fu il primo a fondar nella patria sua una pubblica biblioteca, che venne poi, mano mano, crescendo. Creato l'Istituto Italiano, ne fu Membro pensionario; Fu segretario perpetuo nell'accademia di Agricoltura; Direttore degli studi filoso-

Digitized by Google

fici nell' Imp. Reale Liceo; e chiamato dalla comune voce dei cittadini a uffici luminosi e importantissimi della città, massimamente nelle innovazioni politiche, sentendo più la patria carità che l'amor della quiete domestica, vi accorse, tenne onorato il suo posto, e disse, e scrisse e fece ogni opera, di che, nè a lui, nè ai suoi concittadini increbbe di poi.

Coltissimo il Delbene nelle amene lettere, scrisse parecchie cose, che sono apprezzate assai; come del pari lo sono le sue traduzioni dal latino, che tutte si distinguono per chiarezza e fedeltà. All'agricoltura specialmente ei rivolse i suoi studi, e scrisse disser=

Digitized by Google

fazioni, che ottennero premio da più accademie Italiane. Terminiamo il breve articolo intorno a quest'uomo, per più titoli illustre, coll'accennare le principali sue opere, che all'agricoltura appartengono.

1° dell'Economia de' Boschi. Firenze. 1793. 8°. altra edizione migliore a Verona.

Il Signor Delbene propone degli espedienti sicuri per ottenere l'intento del miglioramento de' boschi e della loro coltivazione; e per assicurare la sorte di quelli che vi sono, onde non vengano posti a coltura; e finalmente per coltivare que' boschi che fossero superflui. Non ricerca violenza; ma leggi che favoriscano.

2° Memoria sopra la coltivazione ed il prodotto di alcune piante oleifere.

Digitized by Google

Venezia 1792. 4°

3° Storia dell'Accademia d'Agricoltura, Commercio ed arti di Verona per l'anno 1796, Verona, Ramanzini in 8°.

4° Volto in versi italiani la Georgica di Virgilio, e in prosa l'Agricoltura di Lucio Giunio Moderato Columella; Verona 1808; per Giovanni Gambaretti, in 4°, di caratteri Bodoniani. Tom. 2. di pag. XVI., e 500. e 514, con due rami.

Con questo lavoro il Signor Dalbene ha reso un grandissimo servigio alla scienza.

Columella sarà sempre venerato qual padre dell'agricoltura; era di parere il Conte Re, che nessuno potesse essere bravo agricoltore, se non aveva letto le opere di quest'antico.

Digitized by Google

scrittore; ne raccomandava con calore lo studio, e non cessava di ripetere a que' tutti, che, o, per dovere o per genio, si dedicano all'agricoltura: Nocturna versate manu, versate diurna. Le due versioni che ne possedeva l'Italia, quella del Lauro e del Pagani, faceano ognora sentire il bisogno d'un traduttore, che, conoscitore perfetto delle due lingue, fosse in pari tempo versato nella scienza agraria. Queste due rare doti, riunite nel signor Delbene, ci procurarono un Columella veramente Italiano, ed alle bisogna degli Agricoltori vantaggiosissimo.

Il Signor Delbene non era uomo d'intraprendere un tanto lavoro per mera speculazione, e molto meno per vana ambizione; egli il fece per far cosa utile ai cultori della scienza, che ei tanto prediliggeva.

Digitized by Google

Si dovea dunque corredar l'opera di note, non per erudizione superflue, ma per rischiarimento del testo necessarie; versatissimo nell'agraria. Dovea aggiungere qualche pratica sua propria, a conferma di quelle dello scrittore latino; dovea mostrare la contraddizione e l'assurdità che nei precetti tal volta s'incontrano, o che lasciano indovinare a chi nol sapesse, i tempi in cui scrisse il buon Columella: e tutte queste cose utilissime ritrovansi nell'aureo volgarizzamento d'un opera, che formar dovrebbe il principale ornamento delle librerie di tutti gli agronomi.

VILLE DE LYO
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

PREFAZIONE

DEL TRADUTTORE.

Sopra Lucio Giunio Moderato Columella poche notizie rimangono, da lui sparse a caso ne' suoi libri d' Agricoltura. Fu egli Spagnuolo, verisimilmente nativo di Cadice; fu nipote, e forse discepolo d' un Marco Columella, uomo assai dotto, e coltivatore attento; fu coetaneo di Seneca, il quale, siccome a tutti è noto, perdette la vita per ordine di Nerone; fu non dubbioso, nè temerario maestro, sedendo all' ombra, ma diligente coltivatore de' suoi poderi per modo, che nel dettar precetti sopra il governo della campagna, potè dar conto dell' esperienza sua propria, e con essa vie più avvalorarli.

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

Ne' suoi scritti abbiamo un prezioso tesoro di tutto il meglio, che sopra le cose di villa seppero ed insegnarono Cartaginesi, Greci, Romani, come apparisce dalla grande schiera d'Autori, ch'egli afferma d'aver consultati, e de' quali riunì, e corresse pur talora i dettami. Siccome il suo trattato prevale con gran vantaggio a quelli di Catone, e di Varrone, i soli a noi pervenuti fra gli altri, che l'aveano precorso; così toglie assaissimo a' susseguenti, ne' quali le sue dottrine furono, benchè più o meno letteralmente, e con varia distribuzione, trascritte.

Plinio nell' Istoria Naturale, parlando d'Agricoltura, ebbe a far menzione di Columella più volte; ma diede sospetto di mal talento, ora riprendendolo a torto, ed or adottando, senza pur nominarlo, alcuni de' suoi precetti. Palladio Rutilio li compendiò, ed ordinò coi mesi dell' anno; di che prese per avventura la prima idéa da quel Giornale per la campagna, che abbiamo nel Libro XI. di Columella. Da poi, ma con lungo intervallo, cioè nel Secolo XIII. molti insegnamenti del nostro Au-

Digitized by Google

tore inserì nella sua opera Ruralium Commodorum *Pier de' Crescenzj Bolognese, il quale, siccome osservò il Pontedera, e come pruova con eruditi confronti il Cavaliere Filippo Re, da Palladio gli attinse; ma pur sulle tracce di quello, parecchie volte citando Columella per nome, ci porse argomento a smentir quella favola, cui sopra un semplice dubbio di G. Mattia Gesner (il quale nient' altro disse, fuorchè* non recordor *) francamente alcuni spacciarono in Germania, in Francia, in Italia, copiando senza esame l' uno dall' altro, cioè che Columella, siccome non mai ricordato nell' opera di Pier Crescenzj, non fosse noto per alcun modo a quel canuto gonfaloniere di tutti i moderni Georgici. Ma dopo il Crescenzj altresì, numerosa è la schiera degli scrittori, i quali da Columella, poichè le stampe lo divulgarono, quasi dall' Ippocrate dell' Agricoltura, procacciarono autorità ed onore ai loro trattati.*

Le opere di lui rimaste corsero la sorte comune di tutte l' altre, che dall' antichità ci furono tramandate. Columella ne' tempi della barbarie sfigurato dagli amanuensi con un

Digitized by Google

nembo d'errori schifosi, risorte poi le lettere, esercitò la pazienza d'uomini valentissimi in Italia e fuori, i quali per ogni via di confronti, di congetture, e talvolta d'arbitrj, s'ingegnarono d'avvivarne le smarrite sembianze. Tra i nostri, per la comune patria mi duole, che F. Giocondo Veronese, da cui abbiamo l'edizion d'Aldo dell'anno 1514. *non possa annoverarsi con lode: molta ne meritarono, prima e dopo di lui, Filippo Beroaldo, Angelo Poliziano, Pietro Vettori, Fulvio Orsini, Gio. Battista Morgagni, e Giulio Pontedera principalmente, il quale non solo contribuì ad arricchire di nobil corredo l'edizione procurata da Gio. Mattia Gesner in Lipsia l'anno* 1735. *di Columella con gli altri Scrittori Latini* De Re Rustica; *ma pubblicò anche appresso, cioè nel* 1740. *altre osservazioni sopra gli stessi Autori, piene di squisito sapere, ed altre pur ne lasciò tra le sue opere inedite, che poi vennero a luce l'anno* 1791.

Dagli studj di coloro, che per quattro secoli ci precorsero, e da' suoi proprj congiuntamente, cercò di trar fuori e di stabilir la vera

Digitized by Google

lezione l'eruditissimo G. G. Schneider, mercè del quale in Lipsia l'anno 1794. Columella, *come ne dice egli stesso,* ex gemino codice Sangermanensi plane in integrum restitutus, *fu dato alle stampe con gli altri anzidetti Latini. Questa edizione, con qualche variante, approvata dallo stesso Schneider posteriormente ne' suoi comentarj, fu da me adottata e seguita, come il più ripurgato fra i testi, che ora possiamo avere di Columella.*

Nel volgarizzarlo io conobbi d' aver tra mano un Autore, che da me chiedeva parecchi riguardi. Come la sua opera è un pregiatissimo anello della Latina, benchè non aurea letteratura, così era da conservarne, oltre il senso fedele, ancora per quanto fosse possibile, l'amenità e l'eleganza. Siccome poi quest' opera fu fatta per istruire, così la traduzione, attesa la diversità dei tempi e degli usi, non sempre poteva bastar da sè sola; e quindi conveniva, dove ne accadesse il bisogno, illustrarla.

A tutti questi obblighi ho cercato di soddisfare nel miglior modo, ch' io seppi e valsi. Per verità, delle annotazioni poteva esser la

Digitized by Google

sorgente copiosa nelle varianti lezioni, ne' comentarj degli eruditi sopra gli antichi Georgici, ed assai più ne' moderni libri numerosissimi e diffusissimi sopra qualunque argomento, di cui parlò Columella, e sopra qualunque altro, che non fu a sua contezza, ma che ora da noi si conosce e si pratica nella coltura nostrale, cioè del riso, del maiz o sorgo d' America, de' gelsi e de' filugelli, de' pomi di terra, d' alcune piante oleifere, d' alcune tintorie ecc. Ognuno quindi può immaginare, quanto agevole sarebbe stato il far andar naufraga la traduzione in un allagamento di note e d' aggiunte. Io ebbi a guardarmi parecchie volte da questo prurito di comentare, che non di rado è importuno a' lettori, sovente ancor più a' compratori de' libri; e solo dove mi parve, che alcun inesperto potesse o non bene intender il senso, o intendendolo, adottar un errore (almen secondo le opinioni fisiche de' nostri tempi), non trascurai d' avvertirlo; dove stimai, che una riflessione potesse non riuscir inutile, la soggiunsi: ma delle ricchezze già esposte alla vista e alla mano di tutti, bastandomi d' accennarle

Digitized by Google

talvolta, lasciai che ciascuno si provvedesse a proprio talento.

Nella nomenclatura italiana de' vegetabili, dopo molte perplessità, mi determinai a seguir comunemente il Matthioli. Fu egli Toscano, e di buona età per la lingua; fu per que' tempi un botanico peritissimo: l'usar dunque i nomi usati da lui, mi parve il migliore. Ben veggo, non esser questo il linguaggio scientifico, già tanto frequente a' dì nostri; ma veggono anche gli altri con me, che l'adoperarlo continuamente in un libro di questa fatta, sarebbe nojosa pedantería. Ci ha molte piante notissime al solo nome volgare; per esempio, vite, fico, ulivo, castagno, nocciuolo: che giova egli l'aggiungere Vitis vinifera *Linnæi,* Ficus carica *Linn.* Olea Europæa *Linn.* Fagus castanea *Linn.* Corylus avellana *Linn? Ce n'ha dell'altre ussai, benchè familiari a' botanici, sconosciute agli altri lettori, o certamente ai più, tanto in italiano, quanto in latino: per esempio,* tamarice, asfodillo, viburno. *Anche di tali piante notar magistralmente i nomi, cioè ripeterli con varia inflessione in lingua*

Digitized by Google

latina, è superfluo ugualmente per tutti. Ma convien alle volte, per toglier ogni dubbiezza, contrassegnar ai meglio intendenti una pianta colla sua denominazione solenne; io nol nego, nè a questo bisogno mancai dove lo riconobbi, per quanto valsero e le mie ricerche, e gli altrui soccorsi. Per altro chiunque vorrà caratterizzar qualche pianta, e come dicesi, classificarla *secondo i metodi di Linnéo, di Jussieu, di Delamarck, prenda in mano la* Botanographie universelle, *libro di fresca data, di piccola mole, e d'agevol prezzo: l'indice che v'è aggiunto de' nomi latini, ai quali corrispondono generalmente gli adoperati da Columella, potrà servirgli a facilissima guida.*

La Metrologie *dell'illustre Paucton stampata in Parigi l'anno* 1780. *opera la più autorevole, che io conosca nella sua classe, mi somministrò sparsi nell'ampio volume gli articoli per formar una tavola comparativa, che darà la spiegazione d'ogni passo di Columella, dove si parli di pesi, o misure, o monete Romane. Ognuno potrà quindi con poca difficoltà ragguagliar quelle di Parigi segnate dal*

Digitized by Google

Paucton, o con le particolari del proprio paese, o col nuovo sistema metrico della Francia.

Se io abbia ben adempiute le parti che mi proposi, ne saranno giudici i miei lettori, dai quali, dopo le difficoltà frequentissime che mi occorsero, tuttora in vano andrei mendicando un' approvazione, che il mio volgarizzamento per disventura non meritasse. Ma se avrò con tante cure ottenuto di render agl' Italiani, singolarmente agl' industriosi e miei amatissimi Veronesi, lo studio dell' Agricoltura vie più gradevole, porgendo ad essi nella lor lingua non deformati nè imbarberiti i precetti di questo eccellente maestro: l' utilità delle mie fatiche non sarà punto dubbiosa, nè scarso il premio, che ne sperai.

Qualora il favor pubblico mi conforti, darò anche volgarizzato, dopo questo d' argento, quel libro d' oro purissimo, col quale Columella ingemmò tratto tratto l' opera sua, e pose la mia lena più volte a malagevoli prove; quell' insigne poema, in cui risplende l' Agricoltura per tante e sì squisite bellezze, quante non potrebbe giammai sfoggiarne alcun' arte la più

Digitized by Google

vezzosa ne' suoi ornamenti; quel sovrano lavoro, da cui le campagne e le gregge vennero maggiormente nobilitate, che non fu il Romano aratro dalle mani trionfali de' Fabrizj e de' Curj: le Georgiche di Virgilio.

Digitized by Google

TAVOLA

DI METROLOGÍA COMPARATA

PER ILLUSTRAZIONE

DI COLUMELLA.

Digitized by Google

Misure, pesi, monete Romane di Columella, ragguagliate al valor di Parigi l'anno 1780. nella Metrologia del PAUCTON.

AS.

Asse significava una tal moneta, un tal peso intero, una tal misura compiuta. Così chiamavasi tutta una libbra di peso, tutta la lunghezza d'un piede, per contrapposto alle loro frazioni, cioè alla terza, alla quarta parte, ecc.

Asse, moneta di rame, al tempo di Columella pesava mezz'oncia, ed equivaleva in valore ad un soldo ed un danajo e mezzo di Parigi (un soldo e mezzo di Milano).

PES.

Il *Piede*, misura fondamentale, stava al piede di Parigi, o piede del Re, come undici pollici, cinque linee (o duodecime parti di pollice) meno due centesimi, stanno a dodici pollici; e quindi scarseggiava d'una parte ventiquattresima, e un poco più ancora.

PALMUS, UNCIA, DIGITUS.

Il *Piede* dividevasi in quattro *Palmi*, o in dodici *Once*, o in sedici *Dita*.

PASSUS.

Il *Passo* era una lunghezza di cinque piedi.

JUGERUM.

Il *Giugero* era uno spazio di terra, lungo piedi dugento quaranta, largo cento e venti. Questa misura del *Giugero*, e le sue divisioni e suddivisioni, co' proprj lor nomi, ci furono conservate e dichiarate da Columella nel Libro V. Capo I.

QUADRANTAL, *sive* AMPHORA.

La capacità d'un piede cubico, o per ogni verso quadrato, *Quadrantal*, formava la misura d'un'*Anfora*, alla quale corrispondono presso che trentuna *Pinte* di Parigi.

Digitized by Google

L' AGRICOLTURA
DI COLUMELLA

LIBRO I.

PROEMIO.

Importanza dell' agricoltura; biasimi della mollezza e scostumatezza, per cui è trascurata; e conforti ad apprenderla ed esercitarla.

Spesse volte odo i primati della nostra città incolpar ora l'infecondità delle terre, ora l'intemperie del cielo, già da gran tempo ai ricolti nociva; ed anche altri mitigare, come da buon senno, le anzidette lagnanze: perciocchè stimano, che il suolo, per fecondità soverchia nella trascorsa età spossato ed isterilito, non possa porgere con la primiera larghezza gli alimenti a' mortali. Queste ragioni, o Publio Silvino, fermamente io tengo, esser lontane molto dal vero. Imperciocchè nè lice pensare, che la natura delle cose, cui donò perpetua fecondità quel primo facitore del

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

mondo, patisca sterilità, come per malattia; nè da saggio è il credere, che la terra, cui, toccata essendo in sorte una giovinezza divina ed eterna, fu dato il nome di comun madre di tutti, poichè partorì sempre, e partorirà in avvenire ogni cosa, siasi a foggia d'uomo invecchiata. Non istimo io pertanto, che tali cose ci accadano per distemperanza del cielo, ma si per colpa di noi medesimi, i quali le bisogne villesche al peggior tra gli schiavi, come a carnefice, abbiam dato a straziare; laddove tra i nostri maggiori ogni ottimo uomo ed in ottima guisa trattavale. Or io non posso abbastanza maravigliarmi, come i bramosi di ben parlare pur si scelgano un oratore, del quale imitar l'eloquenza; quei che scrutinano la maniera del misurare e del computare, stiano a' fianchi d'alcun maestro della gradita lor arte; gli applicati alla danza e alla musica rintraccino sottilissimamente chi la lor voce moduli e il canto, chi eziandio la persona atteggi; così coloro, che vogliono fabbricare, chiamino lavoratori e architetti; coloro, che affidar navi al mare, piloti esperti; coloro, che mover guerra, periti d'arme e milizia; e per non dir di ciascuna cosa, vagliansi tutti, per qualsisia studio che imprendono, di riputatissimo direttore; ed ogn'uno

Digitized by Google

per fine dall'ordine de' sapienti faccia venire a sè chi gli formi l'animo, e lo ammaestri nella virtù: l'agricoltura sola, che prossima è senza dubbio, e quasi consanguinea della sapienza, così di discepoli, come di precettori sia priva. Finora scuole di rettorica, e siccome ho detto, di geometría e di musica, e, da più maravigliarne, officine di spregiatissimi vizj, di più ghiotti condimenti de' cibi, di banchetti con maggior lusso apprestati, d'acconciature di capegli e di teste, non solo udíi che vi fossero, ma io stesso le vidi; d'alcuno che tenesse scuola d'agricoltura, o di chi vi andasse per impararla, non seppi. E pur quand'anche maestri delle arti predette mancassero nella città, potrebbe, siccome presso gli antichi, fiorir la repubblica, giacchè senza le sollazzevoli arti, senza causidici ancora, le città furono un tempo, e saranno abbastanza felici; ma senza coltivatori delle campagne chiaro è, nè poter vivere insieme gli uomini, nè nudrirsi. Per lo che vieppiù somigliante a prodigio è quello che accadde, cioè che la cosa a' nostri corpi ed alla utilità della vita più convenevole, sin ora non fosse a compimento ridotta, e quella maniera si dispregiasse d'accrescere il patrimonio, e di tramandarlo, ch'è scevera d'ogni delitto. Le

Digitized by Google

altre da questa diverse, e quasi contrapposte, discordano dalla giustizia; se pur giusto non sembraci raccor bottino dalla milizia, che niente senza sangue, e rovine d'altri, ci arreca. Forse, detestata la guerra, sarà più da bramar la sorte del mare e del traffico, sicchè rotto l'ordine della natura, l'uomo, terrestre animale, bersaglio all'ira de' venti e del mare, ardisca d'avventurarsi all'onde, e sempre, come gli augelli costumano, vada straniero errando per lidi lontani d'un mondo ignoto? Sarà forse meglio il dare ad usura, odiata da quegli stessi, che pajono trarne soccorso? Ma nè pur è di pregio maggiore quella, che dagli antichi fu detta professione canina, d'abbajare a qualunque è più ricco, e contro gl'innocenti, e in favor de' colpevoli: ladroneccio dagli avi nostri negletto (1), da noi fin dentro alle mura, e nella stessa piazza permesso? Stimerò forse più onesta la bugiardissima uccellatura d'un salutator mercenario, che svolazza intorno le

(1) Non dirò degli avi; ma gli atavi erano troppo occupati nel ladroneccio dell'universo. È memorabile un detto dell'onoratissimo Cicerone, conservatoci da Nonio Marcello: *Noster populus, sociis defendendis, terrarum jam omnium potitus est.*

Digitized by Google

soglie de' più potenti, e il sonno del suo sire va dai romori spiando, perciocchè gli schiavi richiesti, che là entro si faccia, non degnano di rispondergli? O crederò miglior ventura, dopo la ripulsa d'un portinajo in catene, più volte a tarda notte giacer presso le ingrate imposte, e con la servitù più misera, col vitupero, scialacquando pur le sostanze, comperare la dignità de' fascj e il comando; l'onor del quale non è dato già in ricompensa di gratuito servigio, ma di regali? Se da queste pertanto, e da somiglianti cose rifuggir debbono i buoni, resta, siccome dissi, per accrescer gli averi un sol retto ed onorato mezzo, che dall'agricoltura si ottiene. Della quale i precetti se anche alla ventura fossero posti in pratica, siccom'erano anticamente, da uomini non addottrinati, purchè possessori di terre, minor danno ne verrebbe alle cose di villa; perciocchè l'industria de' padroni compenserebbe di molto gli svantaggi dell' ignoranza; e trattandosi di proprio utile, non vorrebbero essi comparire per tutta la vita ignari de' lor negozj: e quindi più bramosi d'apprendere, diverrebbero nell'agricoltura ben istruiti. In presente noi ed abbiamo a vile il coltivar i nostri poderi, e per cosa da nulla, il fare di chi si sia un castal-

Digitized by Google

do espertissimo, o se privo di conoscimento, fornito al certo di vigoría sì svegliata, che presto apprenda quello che ignora. Se qualche ricco ha comperato un podere, tra la turba de' suoi servi da camera e da lettiga, il più spossato d'età e di forze confina egli in campagna; laddove a tal uopo non solo il sapere è richiesto, ma anche una verde età ed un corpo robusto, per sostener la fatica. Se il nuovo padrone è di mediocri fortune, alcuno tra i mercenarj, già più non atto al giornaliero guadagno, e ignaro della bisogna cui dee soprantendere, per ordine di lui ne diventa il capo. Le quali cose osservando, mentre ravvolgo sovente e tra me stesso ripenso, come abbandonato per vituperevole accordo, sia ito in dimenticanza il campereccio governo, io temo, non reo, e vergognoso per alcun modo e disonorevole sembri a gente ben nata. Ma risovvenendomi per molte memorie degli scrittori, che gli avi nostri si recavano a gloria l'aver cura delle campagne, donde Quinzio Cincinnato, il liberatore del console e dell'esercito stretti d'assedio, chiamato dall'aratro n'andò alla dittatura, e deposti di nuovo i fasci, da esso vincitore con più fretta renduti, che assunti da lui comandante, tornò a' suoi stes-

Digitized by Google

si giovenchi, ed al piccolo retaggio avito di quattro giugeri: e del pari Cajo Fabrizio, e Curio Dentato, l'uno, scacciato Pirro fuor de' confini d'Italia, domati l'altro i Sabini, que' sette giugeri di conquistata campagna, che ricevette, e ch'erano distribuiti per teste, coltivò con industria niente minore di quella fortezza, con cui procacciati gli avea combattendo; e per non dir ora inopportunamente di ciascheduno, mirando tanti altri di schiatta Romana memorabili capitani, che sempre fiorirono per questa doppia cura, o di difendere, o di coltivare le patrie terre, o le conquistate: comprendo, che al lusso, ed alla delicatezza nostra il costume antico e il viver virile non è più in grado. Perciocchè (siccome, fin dal tempo degli avi, Marco Varrone si dolse) noi tutti capi di casa, lasciata la falce e l'aratro, strisciammo accordatamente dentro le mura: e ne' circhi e teatri, anzi che nei seminati e vigneti, dimeniamo le mani; e con istupore ammiriamo i gesti degli effeminati, che sappiano con donnesco movimento mentir quel sesso, che a' maschi la natura negò, ed ingannino gli occhi de' riguardanti. Poco appresso da noi, per arrivare ben disposti alle crapole, concuocesi nelle stufe la cotidiana crudezza; spremendo

Digitized by Google

il sudore, si procaccia la sete; si consuma la notte in libidini ed ubbriachezze, il giorno in giuochi, o in dormire, e ci stimiamo gli avventurosi, per non aver veduto nè sorgere, nè tramontar il Sole. A questa però sì codarda vita la mala salute vien dietro, poichè i corpi de' giovani sono così floscj e stemprati, che sembra, niente aver da cangiare in essi la morte. Ma, così Ercol mi ajuti, quella vera prole di Romolo, di continuo esercitata nelle cacce, e non meno negli agresti lavori, prevalse per somma robustezza di corpo; e indurata dalle fatiche in tempo di pace, facilmente, allorchè fu d'uopo, sostenne in guerra le militari funzioni. E sempre alla cittadinesca antepose la gente della campagna; perciocchè siccome coloro, che intrattenevansi ne' villeschi recinti, stimati eran più poltri, che i lavoratori della terra al di fuori: così coloro, che scioperati sotto l'ombra della città si fermavano e dentro alle mura, più pigri erano riputati, che gli abitatori delle campagne. Egli è altresì manifesto, le adunanze nei giorni di mercato essersi stabilite, acciocchè in quei soli (1) si

(1) Nel testo *nonis tantummodo*, ma nelle correzioni posteriori *iis tantummodo*.

Digitized by Google

URNA, MODIUS, CONGIUS, SEXTARIUS, HEMINA, *sive* COTYLA, QUARTARIUS, CYATHUS, LIGULA, *sive* COCHLEAR.

L'*Anfora* si divideva in due *Urne*, o in tre *Moggi*, o in otto *Congj*, o in quarantotto *Sestieri*, o in novantasei *Cotile*, o *Fogliette*, o in cento novantadue *Quartucci*, o in cinquecento settantasei *Ciati*, o *Ciotole*, o *Bicchieri*. Del *Ciato* era una quarta parte la *Ligula*, o *Linguetta*, o il *Cucchiajo*, cioè *Cochlear*.

CULLEUS.

Il *Culleo* conteneva venti *Anfore*, ed era presso i Romani la maggior misura de' fluidi. Esso, relativamente a ciò che s'è detto dell'*Anfora*, conteneva presso che seicento e venti *Pinte*. Da ciò stesso è facile proporzionare il contenuto dell'*Urna*, del *Moggio*, del *Congio*, ecc.

METRETA, *sive* LAGENA.

Il contenuto della *Metreta*, o *Lagena*, o *Fiasco*, era due *Moggi*, o due terzi d'*Anfora*.

LIBRA.

La *Libbra* ponderale Romana dividevasi in dodici *Once*, e stava alla Libbra ponderale di Parigi come undici once, meno un ventiquattresimo, stanno ad once sedici; quindi era oltre a cinque sedicesimi più scarsa.

Un'*Anfora* d' olio pesava ottanta *Libbre* Romane.

Un *Moggio* di frumento pesava *Libbre* Romane ventidue e mezzo, poco più.

SESTERTIUS.

Il *Sesterzo*, al tempo di Columella, equivaleva a soldi quattro, danari sei di Parigi (soldi sei di Milano).

DENARIUS.

Il *Danajo*, al tempo anzidetto, equivaleva a soldi diciotto di Parigi (soldi ventiquattro di Milano).

Digitized by Google

AVVISO.

Il manoscritto per la stampa del secondo volume è apparecchiato già da due anni; nè il traduttore potrà quindi aver colpa d'alcun ritardo, che nella pubblicazione accadesse.

Digitized by Google

trattassero le cose urbane, negli altri si maneggiassero le villerecce; sendo che in quei tempi, come già sopra ho detto, i primati della città soggiornavano nelle campagne, e quando facea mestieri tener consiglio pubblico, erano dalle case di villa fatti venire in Senato: dal che furono detti Viatori quelli, che di colà li chiamavano. Finchè tal costumanza durò colla costantissima cura di coltivar le campagne, quegli antichi Sabini, Quiriti, ed atavi Romani, benchè guaste dal ferro, dal fuoco, dalle scorreríe nemiche, riposero tuttavia più copiose ricolte, che noi, ai quali da lunghissima pace fu dato il poter ampliare le cose villesche. In questo Lazio pertanto, in questa Saturnia terra, dove gl' Iddii ammaestrarono nella coltivazione la lor discendenza, qui ora per non patir di fame, diamo all' incanto la condotta de' grani dalle provincie oltra mare, e ci provvediamo colle vendemmie delle isole Cicladi, de' paesi della Betica, e della Gallia (1). Nè di ciò

(1) Columella più volte dinota con questo nome la Gallia Cisalpina, ch' era nella parte superiore dell' Italia presente. L' osservazione, ben provata colle autorità, è di Schneider, il qual comentatore dottissimo io avrò da ricordar assai volte, come farò di qualunque altro, che

Digitized by Google

è da stupire, essendo adottata pubblicamente e ferma l'opinion già comune, che l'agricoltura sia mestier vile, e cotal faccenda, la quale non abbia d'uopo degl'insegnamenti d'alcun maestro. Io per altro, allorchè o l'ampiezza ne ripenso di tutta insieme, quasi d'un vasto corpo, o delle sue parti, come annoverandone ad uno ad uno le membra, temo, non avanti mi sopravvenga l'ultimo giorno, di quello che io possa aver cognizione di tutta la camperecìa dottrina. Perciocchè chiunque vorrà in questa scienza dichiararsi perfetto, d'uopo è che sia delle naturali cose intendentissimo, non ignaro de' climi, onde ben sappia quello, che ad ogni regione convenga o ripugni; rammenti colla memoria il nascere e il tramontar delle stelle, per non imprender opere, a pioggia o vento imminente, e non gettar il lavoro; miri l'andamento del cielo e della stagione, che non è sempre, quasi per legge, d'uno stesso tenore; nè ogn'anno con una faccia me-

---

m'abbia somministrate le annotazioni, tranne le sole mie proprie,

Ne si forte suas repetitum venerit olim
Grex avium plumas, moveat cornicula risum
Furtivis nudata coloribus. Horat.

Digitized by Google

per fine dall'ordine de'sapienti faccia venire a sè chi gli formi l'animo, e lo ammaestri nella virtù: l'agricoltura sola, che prossima è senza dubbio, e quasi consanguinea della sapienza, così di discepoli, come di precettori sia priva. Finora scuole di rettorica, e siccome ho detto, di geometría e di musica, e, da più maravigliarne, officine di spregiatissimi vizj, di più ghiotti condimenti de' cibi, di banchetti con maggior lusso apprestati, d'acconciature di capegli e di teste, non solo udìi che vi fossero, ma io stesso le vidi; d'alcuno che tenesse scuola d'agricoltura, o di chi vi andasse per impararla, non seppi. E pur quand'anche maestri delle arti predette mancassero nella città, potrebbe, siccome presso gli antichi, fiorir la repubblica, poichè senza le sollazzevoli arti, senza causidici ancora, le città furono un tempo, e saranno abbastanza felici; ma senza coltivatori delle campagne chiaro è, nè poter vivere insieme gli uomini, nè nudrirsi. Per lo che vieppiù somigliante a prodigio è quello che accadde, cioè che la cosa a'nostri corpi ed alla utilità della vita più convenevole, sin ora non fosse a compimento ridotta, e quella maniera si dispregiase d'accrescere il patrimonio, e di tramandarlo, ch'è scevera d'ogni delitto. Le

Digitized by Google

altre da questa diverse, e quasi contrapposte, discordano dalla giustizia; se pur giusto non sembraci raccor bottino dalla milizia, che niente senza sangue, e rovine d'altri, ci arreca. Forse, detestata la guerra, sarà più da bramar la sorte del mare e del traffico, sicchè rotto l'ordine della natura, l'uomo, terrestre animale, bersaglio all'ira de' venti e del mare, ardisca d'avventurarsi all'onde, e sempre, come gli augelli costumano, vada straniero errando per lidi lontani d'un mondo ignoto? Sarà forse meglio il dare ad usura, odiata da quegli stessi, che pajono trarne soccorso? Ma nè pur è di pregio maggiore quella, che dagli antichi fu detta professione canina, d'abbajare a qualunque è più ricco, e contra gl'innocenti, e in favor de' colpevoli: ladroneccio dagli avi nostri negletto (1), da noi sin dentro alle mura, e nella stessa piazza permesso? Stimerò forse più onesta la bugiardissima uccellatura d'un salutator mercenario, che svolazza intorno le

(1) Come *negletto?* Poco men di cinquanta volte fu accusato Catone il maggiore, che pur aveva singolar vanto di probità; ed anche a lui stesso era saporitissimo l'uffizio d'accusatore, come da Plutarco apprendiamo nella sua vita. Non erano dunque da biasimar tanto i nipoti in paragone degli avi.

Digitized by Google

soglie de' più potenti, e il sonno del suo sire va dai romori spiando; perciocchè gli schiavi richiesti, che là entro si faccia, non degnano di rispondergli? O crederò miglior ventura, dopo la ripulsa d'un portinajo in catene, più volte a tarda notte giacer presso le ingrate imposte, e con la servitù più misera, con vitupero, scialacquando pur le sostanze, comperare la dignità de' fascj e il comando; l'onor del quale non è dato gîà in ricompensa di gratuito servigio, ma di regali? Se da queste pertanto, e da somiglianti cose rifuggir debbono i buoni, resta, siccome dissi, per accrescer gli averi un sol retto ed onorato mezzo, che dall'agricoltura si ottiene. Della quale i precetti se anche alla ventura fossero posti in pratica, siccom'erano anticamente, da uomini non addottrinati, purchè possessori di terre, minor danno ne verrebbe alle cose di villa; perciocchè l'industria de' padroni compenserebbe di molto gli svantaggi dell'ignoranza; e trattandosi di proprio utile, non vorrebbero essi comparire per tutta la vita ignari de' lor negozj: e quindi più bramosi d'apprendere, diverrebbero nell'agricoltura ben istruiti. Al presente noi ed abbiamo a vile il coltivar i nostri poderi, e per cosa da nulla, il fare di chi si sia un castal-

Digitized by Google

do espertissimo, o se privo di conoscimento, fornito al certo di vigoría sì svegliata, che presto apprenda quello che ignora. Se qualche ricco ha comperato un podere, tra la turba de' suoi servi da camera e da lettiga, il più spossato d'età e di forze confina egli in campagna, laddove a tal uopo non solo il sapere è richiesto, ma anche una verde età, ed un corpo robusto per sostener la fatica. Se il nuovo padrone è di mediocri fortune, alcuno tra i mercenarj, già più non atto al giornaliero guadagno, e ignaro della bisogna cui dee soprantendere, per ordine di lui ne diventa il capo. Le quali cose osservando, mentre ravvolgo sovente e tra me stesso ripenso, come abbandonato per vituperevole accordo, sia ito in dimenticanza il campereccio governo, io temo, non reo, e vergognoso per alcun modo e disonorevole sembri a gente ben nata. Ma risovvenendomi per molte memorie degli scrittori, che gli avi nostri si recavano a gloria l'aver cura delle campagne, donde Quinzio Cincinnato, il liberatore del console e dell'esercito stretti d'assedio, chiamato dall'aratro n'andò alla dittatura, e deposti di nuovo i fasci, da esso vincitore con più fretta renduti, che assunti da lui comandante, tornò a' suoi stes-

Digitized by Google

potessero, e in fin dove arrivare. In ogni genere di scienza toccò ai primati l'ammirazione e venerazione, agl' inferiori, la meritata lode. Si aggiunge, che quello, cui vogliam che sia un agricoltore perfetto, quand'anche non giungesse al colmo dell'arte sua, nè in tutte le parti della natura fosse pervenuto alla sagacità di Democrito, o di Pitagora, e nei moti degli astri e dei venti all'antivedenza di Metone, o d'Eudosso, e nel governo del bestiame al saper di Chirone, o Melampo, e nel lavorìo delle campagne e del suolo alla perizia di Trittolemo e d'Aristéo; fatto avrà tuttavìa gran progresso, qualor colla pratica pareggi i nostri Tremellj, Saserni e Stoloni. Perocchè le cose di villa possono anche da non sottilissimo ingegno, purchè non goffo, essere governate; ma lungi dal vero è ciò, che molti credettero, esser facilissima e di nessun acume l'agricoltura. Sopra la quale in complesso non occorre parlar ora più lungamente, giacchè ogni sua parte in determinati libri dovrò spiegare, e con ordine la tratterò, dopo aver premesse le cose, che generalmente mi sembrano appartenere assaissimo a questa dottrina.

Digitized by Google

CAPO I.

Avvertimenti preliminari.

Chiunque sia per applicarsi alla coltivazione, sappia, com'egli prima di tutte procacciar si dee queste cose: conoscimento della bisogna, facoltà di spendere, volontà di operare. Perciocchè, al dir di Tremellio, coltissima pur avrà colui la campagna, che saprà, e potrà, e vorrà coltivarla. A niuno basterà il sapere e il volere, senza le spese dai lavori richieste; nè del pari la volontà d'operare, e la facoltà di spendere gioverà punto, se manchi l'arte; poichè il conoscere ciò che debba farsi, sta alla cima di tutti gli affari, massime camperecci, nei quali il volere e il potere, senza conoscimento, recano spesse volte gran danno ai padroni; che, per lavori fatti con imperizia, restano delle spese delusi. Adunque il diligente padrone, cui preme camminar al sicuro per accrescere coll'agricoltura gli averi, avrà somma cura di consigliarsi in tutto coi più esperti coltivatori della sua età, e di scrutinar attentamente le memorie degli antichi, ponderando di ciascheduno le opinioni e i precetti: se tutte le cose da essi proposte si confacciano al-

Digitized by Google

la coltivazione de' tempi nostri, o alcune discordino? Perciocchè trovai, molti rinomati autori esser già persuasi, che per vecchiezza decrepita la qualità si cangi e la posizione del cielo; e tra essi Ipparco, il più celebre professore d'astronomía, aver detto, che verrà un tempo, nel quale i cardini del mondo (1) si smovano da' loro luoghi; al che pur sembra, che Saserna, non dispregevole autore d'agricoltura, prestato abbia credenza. Conciossiacchè in quel libro, cui lasciò scritto delle cose di villa, da ciò deduce cangiata la posizione del cielo: che di que' paesi, i quali in addietro, per violenza continua del verno, preservar non poterono alcuna pianta, che fosse quivi posta, di vite, o d'ulivo, or ce n'ha, che rattemprato e già intepidito l'antico rigore, d'olio, e di vino ridondano. Ma sia falso, o sia vero questo argomento, si lasci agli scritti d'astronomia (2). Per un

(1) La precessione degli equinozj scoperta da Ipparco, malamente, secondo Schneider, fu spiegata da Columella.

(2) Senza ragioni astronomiche è ben avverato dall'esperienza, che per gran diboscamenti di selve, e gran diseccamenti d'acque stagnanti, ripercotendosi con maggior forza i raggi solari, che quivi erano in gran parte ammorzati, l'aria s'intepidisce, e diviene più temperato il clima.

Digitized by Google

coltivatore non saranno da trasandarsi gli altri insegnamenti campestri, i più de' quali ci vennero d'Affrica da scrittori Cartaginesi; ma però molti sono incolpati di falso dettame dagli agricoltori nostri, come da Tremellio, che lagnandosene, pur gli scusa con ciò, che il suolo ed il clima di natura diversa in Italia, e nell'Affrica, dar non possono gli stessi prodotti. Ma le diversità nella dottrina villesca, tra i nostri tempi e i remoti, non debbono disanimar chi l'apprende, dal legger gli antichi libri; poichè in essi molto più da adottare si trova, che da riprovare. Grande altresì è lo stuolo de' Greci maestri d'agricoltura, tra i quali il primario Esiodo di Beozia, celebratissimo poeta, alquanto contribuì all'arte nostra. Maggiormente poi le furon utili quei nati dalle fonti della sapienza, Democrito Abderitano, Senofonte Socratico, Archita Tarentino, i due Peripatetici Aristotele e Teofrasto, il maestro e il discepolo. Anche in Sicilia con attenzione non mediocre quest'argomento trattarono Ierone, ed Epicarmo suo discepolo, Filometore, ed Attalo. D'Atene poi nacque gran novero di scrittori, fra i quali sono accreditatissimi Cherea, Aristandro, Amfiloco, Eufronio, e Cresto d'Eufrone, non come stimano alcuni, quello d'Am-

Digitized by Google

fipoli, ch'è tenuto anch'egli per lodevole agricoltore, ma l'oriundo dell'Attica. Anche le isole fecero illustre quest'arte: testimonio Epigene di Rodi, Agatocle di Scio, Evagone, ed Anassipoli di Taso. E fra li concittadini di quel Biante, che fu uno dei sette, Menandro e Diodoro principalmente si appropriarono la perizia della coltivazione. Nè ad essi furono inferiori Bacchio e Mnasea di Mileto, Antigono di Ciméa, Apollonio di Pergamo, Dione Colofonio, Egesia Maronite. Diofane poi di Bitinia in un compendio di sei libri restrinse tutto Dionisio d'Utica, interprete di Magone in assai volumi diffuso. Altri tuttavía di minor fama, e de' quali non abbiamo risapute le patrie, qualche sovvenimento recarono al nostro studio. Son questi Androzione, Escrione, Aristomene, Atenagora, Crate, Dadide, Dionisio, Eufitone, Euforione. E con lealtà non minore ci porsero, per quanto potevano, i lor tributi Lisimaco e Cleobulo, Menestrato, Pleutifane, Perside, e Teofilo. Acciocchè diamo poi finalmente all'agricoltura la cittadinanza Romana (poichè finora coi detti autori fu di nazione Greca) rammentiam qui subito quel Marco Catone censorio, che le insegnò il primo a parlar Latino; in appresso i due Saserni, padre, e fi-

Digitized by Google

gliuolo, i quali con più diligenza la dirozzarono; poi Scrofa Tremellio, che resela pur eloquente; e Marco Terenzio (1), che la ripulì; e indi Virgilio, che ancor de' carmi la fe' signora. Nè per ultimo, quasi un suo pedagogo, sdegniamoci di rammentar Giulio Igino; sì veramente, che sopra tutti veneriamo quel padre dell'agricoltura, Magone Cartaginese; perciocchè i suoi memorabili vent'otto libri furono per decreto del Senato tradotti in lingua Latina. Non però minor lode meritarono Cornelio Celso, e Giulio Attico, valentuomini de' nostri tempi; avendo compresa Cornelio in cinque libri l'intera dottrina, e dato fuori l'altro, sopra la sola qualità di coltivazione che spetta alle viti, un suo libro a parte. Come suo discepolo, Giulio Grecino, due volumi di somiglianti precetti sopra le vigne, posti insieme con più leggiadría e dottrina, cercò di tramandare a' posteri.

Questi dunque, Publio Silvino, prima che coll'agricoltura t'impegni, chiama in consulta; nè con intenzione però d'ottenere dai lor dettami un saper compiuto, perciocchè le opere di tali scrittori più vagliono ad istra-

(1) Varrone, di cui abbiamo un trattato d'Agricoltura.

Digitized by Google

dare, che a forman un maestro. L'uso e la sperienza signoreggiano nelle arti; nè c'è professione alcuna, in cui col fallar non s'impari; poichè quando che che sia, trattato a rovescio ebbe sfortunata riuscita, schifasi ciò che aveva ingannato, e l'insegnamento d'un maestro dà lume nel diritto cammino. I nostri precetti adunque non promettono un compiuto sapere, ma un'assistenza; nè alcuno fia esperto d'agricoltura tosto che lette avrà queste regole; se anche non voglia farne la prova, e non possa per mancanza di averi. Quindi agli studiosi promettiamo questi come soccorsi, che da se soli non gioveranno, ma sì unitamente agli altri.

Ma nè pur questi ajuti, come abbiam detto, nè la continua fatica e la pratica del castaldo, nè il potere, e la volontà di spendere tanto vagliono, quanto la presenza del padrone, anche sola; chè se non interviene di frequente ai lavori, (come in un'armata, quando il comandante è lontano), tutti mancano a' lor doveri. E credo, che ciò principalmente accennando il Cartaginese Magone, abbia preso le mosse, nel cominciar de' suoi libri, da questi dettami: Chiunque acquistò una tenuta, venda la casa, onde al soggiorno campagnuolo non preferisca il cittadine-

Digitized by Google

sco; chiunque ha più a cuore l'abitazione in città, potrà far senza della possessione in campagna. Il qual precetto se si potesse in questi tempi osservare, io nol cangerei; ma ora, essendo i più di noi da' civili maneggi spesso chiamati, e più spesso rattenuti in città, ne segue, ch'io stimi comodissima una possessione vicina, alla quale, benchè sia il padrone occupato, possa dopo gli affari di piazza, far agevolmente una scorsa ogni giorno. Perciocchè coloro, che comprano campagne lontane, per non dir oltre i mari, di certa guisa rinunziano tuttor vivendo, i loro beni agli eredi, o, quel ch'è peggio, agli schiavi; dacchè costoro e per sì gran lontananza de' lor padroni si guastano, e guasti, dopo le ribalderíe che hanno commesso, aspettando che altri sottentrino, più di rapire, che di coltivare hanno cura.

CAPO II.

Assiduità del padrone; qualità ottime d'una tenuta.

Penso adunque, che la tenuta sia da comprar vicina, dove il padrone e si porti sovente, e più sovente che non farà, intimi d'andarvi;

Digitized by Google

perciocchè sotto una tal temenza staranno in dovere il castaldo e i famigli. Trattengasi poi per ogni occasione che si presenti, in campagna; nè sia questo un trattenimento ozioso, ed all'ombra; essendo convenevole ad attento padrone il girar di frequente in ciascun tempo dell'anno per ogni piccola parte del suo podere, affinchè più accuratamente, o nel fogliame e nell' erbe, o nei ricolti di già maturi, disamini la natura del suolo, nè ignori veruna cosa, che farvi acconciamente si possa. Antico è il detto, ed è di Catone: Esser condannata pessimamente quella campagna, il di cui padrone, sopra ciò ch'è da farsi, non ammaestra il castaldo, ma va a scuola da lui. Per la qual cosa chiunque, o possede un fondo lasciatogli da' suoi maggiori, o far vuole un acquisto, abbia principal cura di saper quali sono le più lodate contrade, o per ispacciarsi dell'infruttifera, o per comperar la pregevole.

Che se alle nostre brame la sorte sarà conforme, avremo il podere in aria salubre, di suolo ubertoso, parte piano, e parte in colline dolcemente inchinate a levante, o a mezzo giorno; alcune terrose e colte, alcune salvatiche ed aspre, e non lungi dal mare, o da navigabile fiume, per cui si possano e

Digitized by Google

condur via le derrate, e far venire le merci. Appiè del fabbricato siavi la pianura divisa in prati, in campi, e salceti, e canneti. Alcune tra le colline sien vote d'alberi, per servire alle sole biade, le quali per altro ne' grassi piani e non molto asciutti meglio riescono, che in luoghi scoscesi; laonde anche le terre più elevate da biade aver debbono le lor pianezze col più legger declivio, ed esser somigliantissime alla positura delle campagne. Indi altre colline si vestano d'oliveti, di vigne, e de' lor sostegni per l'avvenire; possano altre somministrar legnami, e sassi, quando stringa il bisogno di fabbricare: e pascolo ancora ai bestiami. Tramandino correnti rivi ne' prati, negli orti, e salceti, ed acque zampillanti nel recinto domestico, nè manchino armenti di grossi animali e d'altri quadrupedi, che pascano pei luoghi colti ed incolti. Ma una tal situazione da noi bramata, difficilmente e di raro è concessa a pochi. Vien dietro quella, che ha il maggior numero di questi pregi; e quella che non ne ha troppo pochi può tollerarsi.

Digitized by Google

CAPO III.

Salubrità, accesso, vicinato, ampiezza della tenuta.

Porcio Catone tenea per massima (1), nel far acquisto d'una tenuta e nel disaminarla, sopra tutto a due cose doversi por mente: alla salubrità dell'aria, ed alla fertilità del luogo; delle quali se una mancasse, ed alcuno volesse tuttavía trattenervisi, costui esser pazzo, e da condurre in ricovero a' suoi congiunti. Conciossiachè nessuno di sana mente debba spender il suo nella coltivazione d'un fondo sterile; nè d'altronde in un podere pestilenzioso, quantunque grasso e fertilissimo, giunga il padrone a coglierne i frutti; chè dove i conti si debbono tener colla morte, colà è dubbioso non solo il far la ricolta, ma il viver altresì de' lavoratori: o anzi, più del guadagno, la loro morte è sicura. Dopo questi due principali riguardi, soggiungevane altri da osservarsi ugualmente: la strada, l'acqua, il vicino. Esser alle tenute di gran van-

(1) Schneider osserva, che Columella dovea qui nominar Varrone, da cui questo ammaestramento fu scritto nel Lib. I. Capo II.

Digitized by Google

taggio la comoda via; primo, e che maggiormente rileva, per la presenza del padrone, il quale più volentieri vi andrà, non paventando una strada, che lo travagli; poi per condur dentro e fuori le cose di uso: il che accresce prezzo alle derrate, che si custodiscono, e scema la spesa delle provvigioni introdotte; le quali, dove si arriva con meno stento, vengono recate ad un costo minore. Nè cosa essere di niun rilievo la poca spesa delle vetture, viaggiando con noleggiati animali; il che torna più a conto, del mantenere i proprj. Ancora i servi, che abbiano da seguire il padrone, non imprendere mal volentieri il cammino a piedi. Circa la bontà dell'acqua è a tutti la cosa talmente chiara, che non fa d'uopo tenerne molto discorso; giacchè v'ha egli alcuno che dubiti, esser quella di sommo pregio, senza la quale niuno di noi, o sano, o malato prolunga la vita?

Il comodo del vicinato non è veramente sicuro, essendoci questo alle volte cangiato per morte, e per altre varie cagioni. Perciò alcuni rigettano la massima di Catone; ma, per quanto sembra, molto s'ingannano: perciocchè siccome è da saggio il sostener con grande animo i fortuiti accidenti, così è da forsennato il fabbricar a se stesso la malvagia

Digitized by Google

fortuna: e così fa colui, che a contanti si compera un tristo vicino, quando sin dalle fasce, se pur nacque di liberi genitori, può aver udito:

Se il vicin non è tristo, un bue non perdi (2);

il che non è detto d'un bue soltanto, ma eziandío di ciascuna parte de' nostri averi, e sì fattamente, che molti preferirono il privarsi di tetto, e per le ingiustizie de' vicini fuggirono dalle proprie case; quando pur non crediamo, che intere nazioni, abbandonato il suolo natío, sieno andate per altra cagione in estranie contrade: Achei dico, ed Iberi, Albani ancora, nè meno Siciliani; e per toccar la nostra origine, Pelasgi, Aborigini, Arcadi, non per altro, che per non poter sopportare i tristi vicini. E per non dir di sole pubbliche calamità, passò a noi la ricordanza d'uomini anche privati, e nelle Greche contrade, e in questa stessa Italia, che furono vicini da detestare; quando però quell'Autolico non abbia potuto esser tollerabile confinante ad alcuno, o Caco abitatore del monte Aventino non abbia recato a' Palatini suoi prossimani qualche allegrezza. Voglio ricordar i passati

(2) Esiodo nel poema *dei Lavori e dei Giorni*, v. 348.

Digitized by Google

anzi che i viventi, per tacer il nome d' un mio vicino, il quale nella nostra contrada nè lascia in piedi alcun albero grandicello, nè la perdona al semenzajo, nè ad un palo annesso alla vite, nè anche ad animali, che pascano mal custoditi. Ragion ebbe dunque a parer mio Marco Porcio allorchè sentenziò, che si fugga tal peste, e ne avvertì principalmente il nuovo coltivatore, acciò non la si procacci di suo buon grado.

Noi agli altri precetti aggiungiamo quello, che uno de' sette sapienti proferse per sempre alla posterità: Doversi nelle cose usar moderazione e misura; il che intendasi detto non solo a chiunque sia per mettersi in altre faccende, ma a quegli ancora, che sono per acquistar terreni, acciocchè non vogliano comperarli più ampj, che non comportano i loro conti; al che pertiene quella sentenza insigne del nostro poeta:

Loda i vasti poder, coltiva il poco (3);

il qual precetto, come sembrami, dall' antichità tramandato, fu posto in metro da quell' uomo dottissimo; attribuendosi ai Cartaginesi, accortissima gente, il detto: Che la te-

(3) Virg. Georg. Lib. II., v. 412.

Digitized by Google

nuta esser dee più debole di chi la coltiva, giacchè dovendo lottar insieme, qualor sia il fondo più forte, il padrone è schiacciato. Nè v' ha dubbio, che meno renda un' ampia campagna non ben coltivata, d' una ristretta, ma con eccellente coltura. E perciò, dopo scacciati i re, quei sette giugeri, che il tribuno Licinio avea distribuito per teste alla plebe, recarono agli antichi maggior guadagno, che a noi di presente non porgono campagne vastissime con interrotta coltivazione. E in vero quel Curio Dentato, di cui s' è detto poc' anzi, avendo riportato con avventurosa condotta una vittoria sì rilevante, e volendo il popolo, a titolo di premio pel suo insigne valore, dargli cinquanta giugeri di terreno, li giudicò soverchj a consolare e trionfale fortuna; e, ricusato il publico dono, si tenne della popolar misura e plebea satisfatto. In appresso, essendo dalle nostre vittorie, e dalle stragi degl' inimici, devastate le terre, tuttavía il possederne oltra cinquecento giugeri, era delitto per un senatore; e Cajo Licinio, che per ismodata cupidigia di possessioni sorpassata aveva la quantità di terre, da lui quando fu tribuno, proposta e ordinata; per la sua stessa legge fu condannato: nè ciò tanto per l' alterezza, di cui facea vista l' occu-

Digitized by Google

par un sì ampio luogo, quanto per la vergogna, che campagne dal nemico desolate nella sua fuga, con nuova usanza da un cittadino Romano, possedendole sopra le forze del suo patrimonio, fossero lasciate diserte. Misura pertanto, come nelle cose tutte, così ancor si terrà negli acquisti delle campagne; chè tante si deve averne, quante fa d'uopo a mostrare, che abbiam comperato di che tener governo, non di che caricar noi stessi, togliendone il godimento ad altrui, a foggia di strapotenti, che hanno le nazioni a confini, e che di questi nè pur a cavallo possono fare il giro, ma gli abbandonano al calpestar dei bestiami, e al devastar delle fiere, o tengongli occupati da cittadini, a' quali hanno tolto la libertà (4), o da ergastoli di schiavi. Sia di misura a ciascuno il suo moderato volere, e la facoltà; chè già, come ho detto di sopra, la voglia di possedere, senza poter coltivare, non è bastante.

---

(4) Come i Romani praticavano coi debitori mancanti al pagamento.

Digitized by Google

CAPO IV.

Avvertenze sul comperare, coltivare, fabbricare.

Vien qui d'appresso il Cesoniano precetto, di cui dicono, che anche Marco Catone si valse: Dover tu spesso riveder la campagna, che vuoi comperare. Perciocchè al primo sguardo essa nè i difetti, nè i pregi occulti fa manifesti, i quali poi nel rimaneggiarla, più facilmente appariscono. Abbiamo altresì dagli antichi una spezie di formola per ravvisare, qual sia la grassa ed ubertosa campagna; della cui qualità parleremo a suo luogo, ragionando delle diverse terre. Ma generalmente debbo quasi attestare e gridar sovente ciò, che Marco Attilio Regolo, già nella prima guerra Punica gloriosissimo comandante, rammentano aver detto: Che una tenuta, siccome nè pur di fertilissima terra, qualor sia insalubre, così nè anche di sterile, quando pur sanissima sia, è da comperare. Di che Attilio con maggiore autorità persuadeva gli agricoltori de' tempi suoi, addottrinato dall' esperienza, perciocchè le storie dicono, aver lui coltivato un podere pestilenzioso, ed altresì magro, nella Popinia. Sic-

Digitized by Google

come pertanto è da saggio il non comperare in qual si sia luogo, e non essere o da lusinghe di fertilità o da leggiadria di delizie ingannato; così è da capo di famiglia veramente industrioso il render fruttifero ed utile che che avrà egli comperato, o avuto altrimenti; giacchè e contro l'aria malsana gli antichi insegnarono più rimedj, coi quali rattemperarne l'infezione mortale; e nella terra debole può l'accortezza e diligenza del suo cultore vincer la magrezza del suolo. Delle quali cose verremo a capo, se come ad oracolo, presteremo fede al veracissimo poeta, che dice:

D'apprender pria t'adopra i venti, e gli usi
Del cielo, ed il governo, e la natía
Indol de' lochi; e ognun, che dia, che nieghi (1);

e se tuttavía, non paghi dell'autorità o dei passati, o dei presenti coloni, e intralasciate le nostre usanze, tenteremo esperimenti novelli. Il che sebbene a parte a parte sia talvolta dannoso, nel tutto però è di vantaggio, conciossiachè nessun podere inutilmente coltivisi, qualora il proprietario coi suoi tentativi ottenga di farlo acconcio per quel prodotto, che può ren-

(1) Virg. Georg. Lib. I. v. 51., seg.

Digitized by Google

der maggiore; e con tal mezzo i campi anche fertilissimi si fanno via più fruttuosi. In alcun luogo pertanto non devesi tralasciare la varietà delle prove; ed anche assai più aver coraggio in un suolo grasso, dove gli effetti non deludono fatica nè spesa.

Ma se importa qual sia, e come coltivisi il fondo: altresì, come si fabbrichi, e quanto utilmente si disponga il villesco recinto. Imperocchè di molti che sbagliarono, s'è divolgata la ricordanza, come di Lucio Lucullo, e di Quinto Scevola, prestantissimi personaggi; l'un de' quali più vaste, l'altro più ristrette, che non richiedevasi per l'ampiezza dei proprj poderi, costrusse le fabbriche: ambedue cose al domestico buon governo contrarie. I recinti più vasti costano maggiormente non solo nel fabbricarli, ma ancora nel mantenerli: se sien minori all'uopo del fondo, ne va l'entrata; perciocchè gli umidi e i secchi prodotti del suolo facilmente si guastano, se manchi, o se per ristrettezza sia incomodo il luogo coperto, dove portarli. In proporzione poi delle sue facoltà deve un padron di casa aver migliore che possa l'abitazione, e per condursi più volentieri in campagna, e per rimanervi con più diletto: massime poi se avrà seco ancor la padrona, di

Digitized by Google

cui, siccome il sesso, è più delicato anche il genio; sicchè farà mestieri adescarla con qualche amenità, onde meglio comporti il soggiornar col marito. Fabbrichi adunque il coltivatore con garbo; nè però sia egli un fabbricatore, ma tanto spazio comprenda, come dice Catone, che nè la fabbrica cerchi il podere, nè il podere la fabbrica: di cui spiegheremo adesso qual esser debba la collocazion generale.

L'edifizio, che s'intraprende, ha da esser piantato, siccome in contrada sana, così nella parte più sana della contrada; perciocchè l'aria d'intorno corrotta moltissime cagioni d'insulti reca nei corpi nostri. Ci ha de' luoghi, che non molto riscaldansi ne' solstizj, ma ne' freddi del verno irrigidiscono in guisa da non tollerarsi, come vien detto di Tebe nella Beozia. Ce n'ha di tepidi nell'inverno, ma che nell'estate fierissimamente arroventiscono, siccome è asserito di Calcide nell'Eubéa. Cerchisi adunque un'aria, che nel caldo e nel freddo sia temperata, quale sta d'ordinario sul mezzo delle colline; poichè nè depressa intorpidisce per brinate nel verno, nè per ardori nella state divampa, nè alle cime dei monti elevata, per ogni legger moto di vento, o per piogge, in ogni stagion dell'anno

Digitized by Google

imperversa. Questa posizione adunque, sul mezzo d'una collina, è miglior d'ogn'altra; ma però dove il luogo stesso è un poco in rialto, acciocchè qualor dalle piogge formato un torrente scorra giù dalla cima, non ne svelga le fondamenta.

CAPO V.

Delle acque, del sito; e disposizione del fabbricato in campagna.

Sia poi o dentro nel villesco recinto, o dal di fuori condotta, una fontana perenne; vicini sieno i luoghi da far legne e da pascolo. Mancando acqua corrente, cerchisi da vicino quella di pozzo, non profonda ad attingersi, non d'amaro sapore, o di salso. In difetto ancor di questa, e venuta meno la speranza d'un'acqua viva, per necessità si formino ad uso degli uomini ampie cisterne, e vasche pegli animali, dove raccoglier da ultimo l'acqua piovana, confacentissima alla salute dei corpi. Ma essa è in sommo pregio tenuta, se menisi per cannoncelli di terra cotta in cisterna coperta. Vien dietro a questa l'acqua corriva, nascente nelle montagne, se pur precipitando si svolge tra sassi,

Digitized by Google

com'è in Guarceno della Campania. La terza è quella di pozzo in collina, o che trovasi in una valle non troppo bassa. Pessima è quella di palude, che striscia con pigro moto. Pestilenziale quella, che sempre in una palude sta ferma. Tuttavía questo stesso fluido, ancorchè di nocevol natura, nella stagion vernale dimesticato dalle piogge, si raddolcisce; dal che si conosce la somma salubrità dell'acqua piovana, poichè dilava eziandío la malignità d'un velenoso liquore. Ma già la dicemmo perfetta da bere. Per altro a moderar i calori estivi, ed all'amenità dei luoghi giovano soprammodo le zampillanti fontane, le quali, se la condizion del sito comporta, qualunque sieno, purchè d'acqua dolce, stimo doversi al certo condurre nel villesco recinto. Chè se alquanto dalle colline appartato vi sarà un fiume, e se la salubrità del sito, e l'elevazione della sua riva permetteranno, che sul corso dell'acqua pongasi il fabbricato, si dovrà tuttavía prender cura, ch'esso abbia il fiume all'indietro, anzi che davanti, e la facciata non sia di rincontro ai venti nocevoli a quella contrada, ma ai propizj rivolta; essendo i più de' fiumi ingombrati di nebbie, calde nella state, e fredde nel verno, le quali se da più gagliardo sof-

Digitized by Google

fiar di venti non sieno rimosse, producono mortalità nel bestiame, e negli uomini. Egli è poi ottimo, ne' luoghi sani volger la casa di villa, siccome dissi, a levante, o a mezzodì; negl' insalubri a tramontana: sempre ben fatto, ch' essa abbia la vista del mare, se pur la batte egli, e la spruzza coll' onde; nè mai che da una spiaggia si affacci, ma in distanza non poca dal lido: essendo meglio per lungo, che per breve tratto scostarsi dal mare; perciocchè l'aria negli spazj di mezzo è mal sana. Nè dee l'edifizio aver palude vicina, nè via maestra accanto; poichè quella ne' gran caldi vomita maligno tossico, ed ingenera animali armati di pungoli infesti, che a foltissimi sciami ci volano incontro; indi anche, cessata l'umidità vernale, manda fuori, nata in primavera dal fango e dal fermentato lezzo (1), un' infezione di bestie acquajuole e di serpi, donde spesso contraggonsi malori sì occulti, che nè pur i medici ponno discernerne le cagioni; e di più in tutto il tempo dell'anno il tanfo e l'umidità guastano gli attrezzi villeschi, il mobile, i prodotti da riporre, e i riposti. La prossimità poi del-

(1) Cioè, come oggidì si direbbe, nata dai semi già prima colà deposti.

Digitized by Google

la strada, per le ruberíe de' viandanti che passano, e pel continuo albergar gente che arriva, è pregiudizievole all'interesse. Egli è perciò mio parere, che tali molestie si schivino, e che la casa di villa nè sulla strada, nè in luogo pestilenzioso, ma da lunge si ponga, ed alquanto in alto, e di modo, che la facciata all'oriente equinoziale sia volta. Una tal posizione sta in mezzo ad un temperato pareggio tra i venti vernali e gli estivi; e quanto più il suolo dell'edifizio sarà inchinato all'oriente, potrà essere tanto più liberamente sventolato la state, tanto meno travagliato dalle procelle del verno, e intepidirsi al nascer del Sole, onde si squaglino le gelate rugiade; perciocchè quasi pestilenzioso credesi quello, ch'è rimoto e rovescio al Sole, ed all'aure apriche: di che mancando, non altro è che abbia forza per diseccare ed astergere le brinate notturne, e qualsisia diponimento di rubigine e d'immondezza; le quali cose siccome agli uomini, così al bestiame, alle piante, ed a' lor prodotti son perniziose.

Ma chiunque vorrà innalzar edifizj in luoghi declivi, sempre dia principio dalla parte più bassa; perciocchè essendo quivi cominciate le fondamenta, non solo facilmente soster-

Digitized by Google

ranno l'alzato proprio, ma serviranno di puntello e rinforzo a quant'altro poi, qualor vogliasi ampliare il recinto, si aggiungerà dalla parte di sopra; perciocchè quello, che da prima si murò al fondo, resisterà gagliardamente al carico, che sarà sovrapposto in appresso: laddove se nella parte superior del pendío si sarà piantata ed alzata la fabbrica, che che di poi vi si aggiunga al di sotto, andrà soggetto a fendersi e screpolare. Imperciocchè quando ad antica fabbrica s'appiglia una nuova, come contrastando al carico che le sovrasta, cede; e quella ch'era costruita da prima, spingerà l'altra che cede, ed a poco a poco spiombando, sarà tratta a precipitare dal proprio peso. Tal difetto adunque nel fabbricare, sin dal principio, e tosto che si gettano le fondamenta, debbe schifarsi.

CAPO VI.

Parti principali, ed accessorie della casa da farsi in villa.

La misura poi ed il numero delle parti si adatti al recinto intero; e questo in tre quartieri dividasi: cittadinesco, rusticano, e da tener i prodotti. Quindi il cittadinesco

Digitized by Google

sia talmente distribuito in luoghi da inverno, e da state, che le camere da inverno sien rivolte a levante brumale, e le stanze da convito a ponente equinoziale. Poi le camere da state volgansi all'equinozial mezzogiorno (1); ma le stanze da convito per quella stagione, a levante d'inverno. I bagni volgansi a ponente estivo, affinchè dopo il mezzodì e fino a sera sien luminosi. I passeggi sien sottoposti al meridiano equinoziale, per ricevere moltissimo Sole nel verno, e pochissimo nella state.

Nel quartiere poi rusticano porrassi una cucina spaziosa ed alta, acciocchè e sia il solajo fuor dei rischi d'incendio (2), e como-

(1) Cioè al più facile ingresso del Sole di mezzodì nei giorni equinoziali, acciocchè le camere, come dei passeggi dirà qui appresso, ricevano *moltissimo Sole nel verno, e pochissimo nella state*, per la diversa obbliquità, non per supposto cambiamento del meridiano da una stagione all'altra: nel qual errore non credo che Columella fosse caduto, benchè dalle sue meno esatte espressioni possa nascerne dubbio in questo ed in altri luoghi. Schneider è di parere, che Columella, per *mezzodì*, abbia inteso la giusta metà del corso, che il Sole fa nel zodiaco; il che appunto combinasi cogli equinozj.

(2) Non avevano gli antichi, siccome il citato Schneider osserva, le canne dei cammini a somiglianza delle no-

Digitized by Google

damente in quella possano dimorar i domestici tutto il tempo dell'anno. Sarà ottima cosa fare per gli schiavi sciolti le camere, che riguardino il mezzodì equinoziale, e per quei che sono in ferri, un ergastolo sotterraneo, il più sano che aver si possa, cui dieno il lume moltissime finestre anguste, tanto alte da terra, che sia tolto il giugnervi colla mano. Stalle si faranno per li bestiami, alle quali nè il freddo sia infesto, nè il caldo. Abbiano i buoi domati un doppio stallaggio: da state, e da inverno. Per gli altri animali, che hannosi da tener entro il recinto, sianvi parte luoghi coperti, parte a ciel sereno chiusi d'alte muraglie, acciocchè l'inverno in quelli, e in questi la state si posino sicuri da ogni violenza di bestie selvagge. Ma tutte le stalle sien talmente disposte, che non possa introdurvisi alcuno umidore, e quanto ivi se ne farà, scorra via prestissimo, affinchè nè si guastino le fondamenta delle muraglie, nè le unghie degli animali. Le poste de' buoi converrà che sien dieci piedi lar-

---

stre, con cui portar fuori il fumo, conducendolo per la grossezza delle muraglie; ma il facevano uscire dalla sommità della soffitta.

Digitized by Google

ghe, o nove le più ristrette; la qual misura dia comodo volgimento ed agli animali per coricarsi, ed al famiglio per girar loro intorno. Non è a proposito il tener più alte le greppie, di quello che si richiede, onde possa un bue o un giumento, stando in piedi, senza disagio cibarsi. Pel Castaldo l'abitazione facciasi accanto alla porta, onde abbia in vista chi va e chi viene; pel Sovrastante sopra la porta, e per le stesse ragioni, ed anche perch'ei d'appresso adocchj il Castaldo. Ad entrambi sia prossimo il magazzino, in cui tutti raccolgansi gli attrezzi villeschi; e dentro allo stesso, un luogo serrato, dove si custodiscano le ferramenta. Le stanze poi pei bifolchi e pastori si pongan d'appresso ai loro bestiami, onde abbiano l'opportunità d'accorrere a governarli. Ma tutti abitar debbono più che si possa l'uno all'altro vicini, affinchè l'attenzion del Castaldo non sia distratta, girando in parti diverse, e l'un l'altro della diligenza, o negligenza di ciascheduno sien testimonj.

Il quartiere da tener i prodotti si divide in dispense da olio, da torchio, da vino, da mosto cotto; luoghi da fieno e da paglia; conserve e magazzini: per custodire in quelli che sono al piano, le cose fluide, come vino, o

Digitized by Google

pur olio da vendere, e per ammontar sui tavolati le secche, quali sono i grani, il fieno, le foglie, le paglie, ed altre pasture. Ma sui granai vadasi, come ho detto, col mezzo di scale; e per piccole finestrelle vi soffino gli aquiloni: essendo quella positura del cielo più di tutte fredda e men umida; le quali cose entrambe recano durevolezza ai grani riposti. Corre la stessa ragione per la piana cantina, la quale dev'essere appartata e lontana dai bagni, dal forno, dal letamajo, e da altre sozzure, ch'esalano un odor tristo; e del pari da cisterne, e zampilli d'acque, donde scaturisce un' umidità, che corrompe il vino.

Nè ignoro, sembrar ad alcuni ottimo per allogar le biade un granajo coperto a volta, del quale il suolo a pian terreno, prima che il pavimento si faccia, scavato, e inumidito di morchia fresca, ma senza sale, con pilli si assoda, come i terrazzi di Segnia (3); indi seccato che sia, per ugual modo vi si sovrappongono strati di cocci, imbevuti di morchia

(3) Che si facevano con frantumi di cocci battuti, e calcina insieme, per legarli; come dai comentatori apprendiamo.

Digitized by Google

in vece dell'acqua, mescendovi calcina e sabbia; ed a gran forza con mazzapicchi si calcano e ripuliscono, chiudendo tutte le giunture dei muri, e del pavimento con rilevate stuccature di terra cotta: sendo che d'ordinario, screpolate in queste parti le fabbriche, ricetti porgono e nascondiglj ai sotterranei animali. Ma in ripartimenti ancora i granaj si dividono, per mettere separata ogni qualità di legumi. Le pareti s'intonacano di morchia rimescolata col fango, al quale, invece di paglia, si sono frammiste foglie aride d'ulivastro, o, mancando queste, d'ulivo. Quando tal incrostatura è ben secca, spruzzasi nuovamente di morchia, e rasciugata pur questa, mettesi dentro il grano. Pare che in tal guisa collocate le biade, sien ottimamente difese dal danno dei gorgoglioni e di somiglianti animali, che presto le consumano, qualor non sieno con diligenza riposte.

Ma un granajo di cotal fatta, come l'abbiamo qui scritto, qualora il villesco recinto non sia posto al secco, qualsisia più gagliardo grano corrompe coll'umidore: il quale se manchi del tutto, anche sotterra possono i grani serbarsi, come in alcune provincie oltra mare, dove il suolo scavato a foggia de' pozzi, che chiamano *siri*, accoglie quei pro-

Digitized by Google

dotti, ch' esso ne tramandò. Ma in queste nostre contrade, che d' umidità ridondano, maggiormente approviamo quella posizione del granajo pensile, colle indicate avvertenze nei pavimenti, e nei muri; perciocchè, siccome ho già detto, il suolo ed i fianchi de' granai per tal modo difesi fuor ne tengono il gorgoglione. Allorchè una cotale rovina vi si è introdotta, molti credono, potersi allontanarla, sventolando nel granajo, e come rinfrescando, le biade corrose. Ma questo è falsissimo; perciocchè quegli animali, così facendo, non sono scacciati già, ma rimescolati coi mucchj intieri: i quali, se restano senza esser mossi, sono danneggiati soltanto al di sopra, da che sotto la misura d' un palmo il gorgoglione non nasce; e torna molto più a conto arrischiar la sola porzione già offesa, che il tutto: essendo poi facile, quando si dovrà usarne, tolto via l' offeso, valersi del sano più basso. Parmi, che quantunque per digressione, non però inopportunamente, da me queste cose in questo luogo sien dette.

Le stanze de' torchi principalmente, e quelle dell' olio deono esser calde, perchè col calore più agevolmente ogni liquor si discioglie, e col freddo più si rapprende: anche l' olio congelandosi, in minor copia vien

Digitized by Google

fuori, che sobbollendo (4). Ma siccome di natural calore v'è d'uopo, il quale dalla positura del cielo e dal clima viene impartito, così non fa mestier di fuochi o di fiamme; perciocchè dal fumo è dalla fuliggine è corrotto il sapore dell'olio: e dee quindi il luogo del torchio aver lume dalla parte del mezzodì, acciò non siamo in necessità d'usar fuochi e lucerna, quando l'oliva si spreme. Il luogo delle caldaje per cuocer il mosto non sia ristretto, nè oscuro, affinchè il famiglio, che farà bollire la sapa, senza disagio possa girarvi. Anche un fumajo per seccar prontamente le legne, se non assai prima sono recise, potrà farsi nel quartiere del rusticano ricinto, accanto ai bagni de' contadini; giacchè torna bene, che vi sien quegli eziandío, dove i famigli, ma solo ne' giorni di festa si lavino: chè il frequente usarli non è confacevole alla robustezza del corpo. Le conserve opportunamente saran sovrapposte a siffatti luoghi, donde il fumo per ordinario sgorga, sendo che più presto invecchiano i vini, che da un cotal grado di fumo contraggono una maturità più sollecita; e perciò dovrà esservi un altro solajo, su cui tras-

(4) Giusta la lezione di Schneider *in Addendis*, cioè: *Oleum quoque minus provenit, si congelatur, quam si fracescet.*

Digitized by Google

ferirgli, affinchè per contrario non sieno con troppo suffumigio conciati (5).

Di ciò che spetta al sito del circondario villesco, ed alla disposizione de' suoi quartieri, abbastanza è detto. D'intorno poi dovranno esservi e forno e mulino, proporzionati al numero, che vi sarà di coloni; e vasche per lo meno due: una, che serva per le anitre e pel bestiame, ed una per tenervi in molle lupini, vimini, verghe, ed altro, che agli usi nostri convenga. Due letamai ancora vi sieno: l'uno in cui porre i concimi freschi, e serbargli un anno, e l'altro, da cui trarre gli stagionati. Ambedue però, a foggia di vasche, abbiano leggermente declive il suolo, e murato intorno, e lastricato, sicchè non tramandi l'umore; importando assaissimo, che il letame, non diseccato

---

(5) Columella nel Lib. XII. Capo II. insegna, che *il magazzino freddo benissimo conserva il vino;* ma, com' io credo, intendendo del vino già maturato, secondo l' uso de' suoi tempi, col fumo. Per altro Schneider osserva, che delle nostre cantine sotterranee, sì acconce a serbar il vino nel calor della state, non trovasi alcuna traccia ne' Greci e ne' Latini scrittori. Ma pur di luoghi sotterranei per diverso uso, come per carceri di schiavi, ci parlò il nostro Autore dopo il principio di questo Capo.

Digitized by Google

il sugo, ritenga la propria forza, e che da continua umidezza sia macerato, acciocchè, se agli strami o alle paglie fosser tramisti semi di spine o gramigne, si muojano, nè portati ne' campi imbrattino d'erbe le biade. Perciò i contadini esperti, che che rivoltarono in ovili e stalle, trattolo fuori, coprono con graticci di verghe, nè lascianlo diseccar da' venti, o bruciarsi sotto la sferza del Sole. Se il sito così comporta, vuolsi metter l'aja con tale avvertenza, che o il padrone, o di certo il soprastante possa averla sotto i suoi occhi; ed è ottima quella, ch'è lastricata di pietre, sgranandosi in essa le biade più presto, perchè il suolo alle percosse delle unghie e delle trebbie non cede; ed anche meglio purgandosi i grani colla ventilazione, senza quelle pietruzze e zollette, che trebbiando in aja di terra, solitamente da essa ne vengono. Accanto, in Italia principalmente per l'incostanza del cielo, bisogna ergere un porticale, sotto cui, se repentina sopravvenga la pioggia, portar le biade mezzo sgranate, e tenerle al coperto: il che in alcune contrade oltra mare, dove nella state non cade pioggia, è superfluo. Conviene altresì far chiusure di pomieri e d'orti, i quali sieno vicini, ed in cotal parte, che scolar vi possa

Digitized by Google

ogni letaminosa immondezza del cortile e de' bagni, e il marciume delle morchie dall' oliva spremute; conciossiachè ancor di tali alimenti godono gli erbaggi e gli alberi.

CAPO VII.

Avvertenze al padrone per riguardo ai coltivatori.

Trovate, o assestate in tal modo tutte le cose finora dette, richiedesi nel padrone una principal cura per le rimanenti, e sopra tutto per gli uomini. Son essi o fittajuoli, o schiavi; e questi o sciolti, o legati. Coi fittajuoli tratti piacevolmente, e si mostri affabile; sia più rigoroso nell'esigere i lavori, che i fitti: il che meno è disgustoso, e tuttavía generalmente più utile. Poichè quando il podere è coltivato con diligenza, reca per lo più vantaggio, e non mai (fuorchè se vengano rovine dal cielo, o dagli assassini) discapito; e perciò il fittajuolo non ardisce d'addimandar ristoro. Nè in ciascheduna cosa però il padrone, avendo il fittajuolo obbligato, esser dee tenace di sua ragione, come nei giorni a pagamento prefissi, come in riscossioni di legne, e d'altre piccole giunte, più

Digitized by Google

nojose, che dispendiose ai contadini nell'apprestarle. Nè in vero dobbiam noi pretendere tutto quello che ci compete; perciocchè riputavasi dagli antichi: Somma ragione, sommo patibolo. Nè d'altra parte dobbiamo in tutto allentarci; poichè raccontasi, Alfio usurajo aver detto con gran verità: I debitori anche ottimi, non citati si fanno tristi. Ancor io a' miei giorni da Lucio Volusio, vecchio consolare e personaggio ricchissimo, ho udito asserire: Che il più fortunato è quel podere d'un capo di casa, il quale ha fittajuoli oriondi; e come nati in paterna tenuta, fin dalla culla con lunga familiarità li rattiene. Tal è certamente l'opinion mia: Esser male il far frequenti locazioni d'un fondo; ma tra tutti esser peggiore un fittajuolo cittadinesco, il quale col mezzo de' suoi famigli, anzi che in persona egli stesso, vuole coltivar la campagna. Dicea Saserna, che un cotal uomo per solito, in vece di pagamento, presenta una lite; doversi perciò aver cura di ritener fittajuoli, che sien contadini, e permanenti altresì, quando a noi stessi non sia permesso, o col mezzo di famigli non ci torni a conto, di coltivare; il che però non avviene, fuorchè in contrade o per insalubrità dell'aria, o per isterilità della terra, diserte. Per altro

Digitized by Google

dove l'aria e la terra sono di mediocre bontà, sempre una tenuta più rendette al padrone sotto la cura di lui, che d'un fittajuolo; ed anche più talvolta sotto un castaldo, fuorchè se grandissima negligenza, o rapacità di questo famiglio v'intervenisse. Ambe le quali colpe non ha dubbio che le più volte per difetto del padrone si commettono, o si fomentano; potendo egli o guardarsi dal mettere un cotal uomo al governo de' suoi affari, o messo che sia, farnelo allontanare. Nei fondi però lontani, dove non può agevolmente il padrone far le sue corse, com'è più comportevole il tener sotto liberi fittajuoli, che sotto villeschi schiavi qualsisia fatta di terre, così quelle da grani principalmente, cui per niun modo (come vigne e albereti) può il fittajuolo mandar in rovina, e cui trattano gli schiavi pessimamente: perciocchè noleggiano i buoi; e male, siccome gli altri animali ancora, gli pascono; nè rivoltano accuratamente la terra; e danno in conto assai più sementa, che non ne sparsero; e nè pur quella che da essi fu affidata alla terra, in tal modo ajutano, che ben riesca; e portato all'aja il prodotto, nella trebbiatura o per frode, o per negligenza, ogni dì lo scemano; conciossiachè e ne rubano essi, e nol guar-

Digitized by Google

dano dagli altri ladri; anzi nè pur fedelmente mettono in conto la quantità sul granajo riposta. Quindi le colpe del soprastante, non che dei famigli; e quindi sovente il discredito del podere. Se dunque la tenuta, per essere di tal natura, dovrà far a meno della presenza del suo padrone, stimo doversi affittarla.

CAPO VIII.

Avvertenze circa il Castaldo, e circa i suoi dipendenti.

Viene in appresso l'attenzione circa gli schiavi: a qual ministero convenga deputar ciascheduno; quali, ed a quali opere destinare. Perciò sulle prime avverto, che non sia fatto Castaldo alcuno di quella razza di schiavi, i quali piacquero per avvenenza; nè tampoco di cotal classe, che in cittadineschi e delicati mestieri sia esercitata. Questa poltra e sonnacchiosa genía di schiavi, avvezza agli ozj, alle piazze, al circo, ai teatri, al gioco, alla taverna, ai postriboli, non intralascia mai di sognare le stesse inezie; trasportate le quali all'agricoltura, non tanto nel famiglio stesso, quanto universalmente ne' proprj averi,

Digitized by Google

il padrone discapita. Sceglier devesi un uomo indurato nei camperecci lavori fin da bambino, ed osservato a prova; e se tale non si ha, pongasi a soprantendere uno tra quelli, che sopportarono laborioso servigio. Ed abbia egli già oltrepassata la giovinezza più fresca, nè toccata però la vecchiaja: quella, perchè non gli scemi l'autorità nel comando, stante che i maggiori sdegnano d'ubbidire ad un garzoncello; questa, perchè al mestiere faticosissimo non soccomba. Sia dunque di mezza età, di robusta fermezza, e perito nelle cose di villa; o certamente premurosissimo, sicchè più prontamente le apprenda. Non bene sta per questa bisogna, che uno comandi ed un altro insegni; nè dirittamente può far eseguire i lavori colui, che dall'inferiore impara, qual cosa, ed in qual modo si debba fare. Ancor uno senza lettere, purchè tenacissimo di memoria, può non malamente condur la faccenda; e Cornelio Celso dice, che un tal castaldo porta al padrone più spesso danari, che il libro, perciocchè, non sapendo scrivere, o meno può foggiar le partite egli stesso, o teme valersi d'un altro, cui debba far consapevole della frode.

A qualunque però sia il castaldo asse-

Digitized by Google

gnar si deve, tra le serventi con lui, una compagna (1), che gli sia di ritegno, ed in alcune cose altresì d'ajuto. Bisogna pure allo stesso ministro dar ordine, che non faccia brigata colla gente di casa, molto meno con altri di fuori. Talvolta però, conosciuto alcuno, che nell'eseguire i lavori sia sempre accurato e di vaglia, per fargli onore, compiacciasi d'averlo in giorno di festa suo commensale. Non faccia sagrifizj, fuorchè se il padrone comanda; non accolga indovini e maliarde: ambe le quali geníe con vana superstizione spingono i rozzi animi a far prima spese, e poscia delitti. Nè la città, o alcun mercato conosca, fuorchè per comperare o vender cose di sua pertinenza; perciocchè il castaldo, come dice Catone, non dev'essere camminatore, nè uscir fuori della tenuta, fuorchè per apprender qualche maniera di coltivare; e ciò, qualor sia tanto d'appresso, che possa egli tornar prestamente. Non permetta, che sentieri, e nuovi confini nel podere si formino; nè verun ospite accolga,

(1) Nel testo *contubernalis mulier*, poichè dai Romani era negato agli schiavi il diritto delle nozze legittime.

Digitized by Google

fuorchè amico del padrone, domestico, di stretta attenenza. Come vuolsi da queste cose distoglierlo, così esortarlo ad aver cura degli attrezzi e de' ferramenti: racconciati i quali e riposti, custodiscane il doppio di quel che abbisogna al numero degli schiavi, per non avere da chieder nulla al vicino; sendo che più nel distrar gli schiavi da' lor mestieri, che nel prezzo di tali cose si perde. Tenga la famiglia in arnese, vestita più per l'uso, che per la delicatezza; e dal vento, dal freddo, e dalla pioggia diligentemente difesa: a tutte le quali cose riparasi con maniche di pelli, vecchie schiavine, o sajoni di cappuccio forniti. Ciò facendosi, non v'è giornata, per quanto intollerabile sia, nella quale allo scoperto non possa trattarsi qualche mestiere. Nè il castaldo sia intendente soltanto de' camperecci lavori, ma per quanto l'indole servile comporta, fornito altresì di virtù nell'animo, sicchè nè abbia fiacco, nè crudele il comando: sempre con alcuni de' migliori sia egli cortese, ma ancor perdoni a' men buoni; di modo che sia per severità temuto anzi, che per crudeltà detestato. Ciò potrà succedere, s'ei vorrà preservar dalle colpe i suoi dipendenti, più tosto che avventurare per negligen-

Digitized by Google

za di punirli colpevoli. Non v'è poi maggior custodia d'un uomo anche più ribaldo, che fargli adempier i suoi lavori, prestandogli ciò ch'è dovuto (2), e facendosi il castaldo sempre vedere. Così anche i capi d'ogni faccenda eseguiranno attentamente i lor obblighi, e gli altri stancati dalla fatica baderanno al riposo ed al sonno anzi che a' sollazzi.

Deh! ripigliar si potessero quelle antiche, ma ottime costumanze, or andate in disuso: Che di famiglio conservo non ad altro il castaldo si vaglia, fuorchè per l'interesse del suo padrone; che non prenda il cibo, fuorchè in veduta della famiglia, nè diverso da quello, che agli altri si porge: così avrà cura e che il pane sia fatto con diligenza, e che le altre cose sieno apprestate salubri. Che non lasci uscir dai confini alcuno, fuorchè da lui spedito, nè spedisca egli, fuorchè astretto da grande necessità. Che non traffichi per sè stesso, nè impieghi in bestiame, o in altre cose mercatantesche, il danaro del

(2) Catone al Capo 56 e seg. determina la quantità del pane, del vino, dell'olio, la qualità del companatico, da dare agli schiavi; i quali erano trattati veramente da schiavi.

Digitized by Google

suo padrone; poichè questo traffico distrae l' attenzione del castaldo, nè mai gli permette di pareggiar col padrone i bilanci: ma quando gli fia richiesto il contante, in vece di danari, presenta la mercanzia. In generale però da lui, più d' ogni altra cosa, devesi ottener questa: che non istimi di sapere ciò che non sa, e cerchi sempre d'apprendere ciò che ignora. Perciocchè siccome assai giova il far una cosa dirittamente, così più nuoce il farla a rovescio. L' unico, il solo, e supremo principio in agricoltura, è di far una sola volta, che che l'ordine della coltivazione richiede; perciocchè quando emendasi l' imperizia o la trascuranza, già l' avere è gettato, nè ridonda poi tanto, che e ripari la propria perdita, e risarcisca il frutto pei tempi addietro.

Quanto agli altri schiavi son queste presso a poco le regole da tenere, e che io non ho da pentirmi d'aver osservato: A quei di villa, purchè non sinistramente si fossero diportati, più spesso, e più familiarmente, che a quei di città, io volgeva il discorso; e vedendo che questa affabilità del padrone alleviava la continua loro fatica, talor anche io scherzava, e ad essi permetteva di più scher-

Digitized by Google

zare. Sovente fo questo ancora: con essi, come se meglio istruiti, tenendo consulta intorno ad alcune fatture nuove, per tal via discopro, quale, e quanto esperto sia l'ingegno di ciascheduno. Veggo altresì, che imprendono più volentieri quel tal lavoro, su cui credono che il lor parere siasi richiesto e abbracciato. Hanno poi tutti i padroni attenti queste massime stabilite: Di riveder gli schiavi, che sono incarcerati; di ben disaminare, se sieno inceppati con diligenza; se sia sicuro abbastanza e difeso lo stesso luogo, in cui sono guardati; se il castaldo, senza saputa del suo signore, n' abbia posto alcuno in catene, o disciolto: dovendo egli al postutto osservare, che nè alcuno, il quale dal padrone ricevè quel gastigo, dal castaldo (fuorchè permettendo egli) sia tolto dei ceppi; nè alcuno che dal castaldo, senz' altrui ordine fu inceppato, sia da lui prima disciolto, che ne sappia il padrone.

Tanto più sottili debbon essere le ricerche del capo di casa per questa classe di schiavi, acciocchè nei vestiti, o nelle altre somministrazioni, non sieno ingiustamente trattati, quanto, e soggetti essendo a parecchi, cioè a castaldi, a capi delle opere, a carce-

Digitized by Google

rieri, più sono esposti a patir de' torti; ed anche qualor sien offesi dalla crudeltà, e dall' avarizia, sono più da temere. Pertanto il diligente padrone, e da questi, ed anche da quelli, che sono sciolti, e più veritieri, indaghi, se, com'è stabilito per essi, riceva-no il giusto. Ed assaggi il pane e la bevanda egli stesso, per riconoscerne la bontà; e rivegga i vestiti, le maniche, ed i calzari; dia loro sovente ancor l' adito a querelarsi contro coloro, dai quali con crudeltà, e con frode vengono travagliati. Quanto a me, così rendo a quelli giustizia, che talvolta con ragione si lagnano, come punisco quelli, che con ammutinamenti sommovono la famiglia, che calunniano i loro capi; e all' incontro do premio a coloro, che si diportano con valentía ed industría. Anche alle femmine più feconde, cui per la prole in un certo numero si dee far onore, quando più figliuoli aveano allevati, ho conceduto riposo, e libertà qualche volta: a quella che aveva tre figli, l'esenzion dal lavoro, a quella, che più ne avea, di più toccava la libertà. Questa, che nel capo di casa è giustizia, ed attenzione insieme, assai giova ad accrescer gli averi. Ma tengasi egli altresì a mente, quando è tornato dalla città, d'adorare gl'Iddii pena-

Digitized by Google

ti (3); poi se ha l'opportunità, immantinente, se no, il dì appresso, riandar coll'occhio i limiti del suo podere, rivederne tutte le parti, e scorgere, se per l'assenza di lui niente si sia rallentato nel governo, e nella custodia; se manchi alcuna vite, o pianta, o prodotto: riscontri il bestiame, la gente di servigio, gli attrezzi della tenuta, il mobile. Se così praticherà per molti anni, da vecchio avrà le cose in buon ordine e costumanza; nè sarà mai l'età sua tanto rifinita dagli anni, ch'ei venga dagli schiavi preso a dileggio.

---

(3) E tengasi a mente il lettore, che Columella fu idolatra, nè prenda scandalo degli errori e delle superstizioni, che troverà talvolta nel progresso dell'opera, come ne fece sembianza qualche uomo dabbene, dal quale ne fui avvertito. A me anzi sembra, che per l'età irreligiosissima, in cui visse l'Autore, non si debba passar senza lode, ch'egli venerasse la Divinità, quantunque malamente la conoscesse.

Digitized by Google

CAPO IX.

Distribuzione delle funzioni, e dei lavoratori.

Vuolsi anche dire, a quai lavori crediamo, dover essere assegnata questa, o quell' indole, di corpo, o d'animo. Per capi nei lavori convien mettere uomini diligenti, e regolatissimi: le quali cose ambedue più giovano in tali affari, che la statura e la robustezza del corpo, essendo questo un servigio di guardia attenta, ed uffizio d'avvedimento. Al bifolco, quantunque necessaria, non però è bastevole l'abilità della mente, quando la piena voce, e la corporatura nol facciano temere dagli animali. Nondimeno rattempri egli la forza con la piacevolezza, dovendo intimorire più che incrudelire, sicchè i buoi ed ubbidiscano al suo comando, e durino più lungamente, non rifiniti dal doppio cruccio, delle fatiche insieme, e delle percosse. Ma quali sieno le obbligazioni de' capi, e quai de' bifolchi, tornerò a dire al suo luogo. Qui basti l'aver avvertito, che niente importa in quelli, ed assaissimo in questi la forza, e la grandezza della statura. Metteremo quindi, siccome ho detto, chiunque

Digitized by Google

sia di persona più grande, ad arare, e per le ragioni poc' anzi addotte, e perchè nella coltivazione non v'è lavoro, che meno stanchi un uomo alto; dacchè quasi ritto si appoggia sul manico dell'aratro. Gl'inferiori famigli, purchè sien atti a sopportar le fatiche, possono essere di qualsivoglia statura. Uomini per le vigne richiedonsi non così alti, come nerbuti e quadri: essendo una tal complessione più propria a zapparle, a potarle, e ad ogni lor altro governo. L'agricoltura meno per questo, che pei restanti mestieri va in cerca d'uomini regolati; perciocchè il vignajuolo deve lavorar sempre in compagnia di molti, e sotto d'un direttore: e per lo più i ribaldi sono d'ingegno più pronto, quale la natura di questi mestieri addimanda; chè vuol essa famigli non solamente gagliardi, ma ancora di lesto acume: per lo che assai volte da schiavi legati insieme sono coltivate le vigne. Ma fornito d'ugual destrezza un buono, farà ogni cosa meglio, che un tristo; il che ho qui notato, acciocchè niuno creda, esser io di cotal parere, che voglia far coltivar le campagne da malfattori, anzi che da uomini senza colpa. Giudico in oltre, non doversi confonder tra gli operai le faccende per guisa, che tutto si

Digitized by Google

eseguisca da tutti: il che non torna altrimenti a conto all'agricoltore, o perchè niuno crede, che alcun mestiere sia il suo, o perchè lo sforzarsi non giova a nessuno per sè, ma per l'incumbenza di tutti insieme; e quindi scansano assai la fatica, nè tuttavía il mal operare di ciascheduno si scopre, quando è operar di molti. Per lo che fa d'uopo separar gli aratori dai vignajuoli, e questi dagl'inferiori famigli. E non maggiori di dieci uomini debbono farsi le classi, chiamate dagli antichi decurie, e molto da loro adottate, perchè un così limitato numero era sommamente facile da guardar nel lavoro, nè per la folla era confusa l'attenzione del direttore che precedeva. Se però è alquanto vasta la possessione, queste classi voglionsi distribuire in diverse contrade, e compartir l'opera in guisa, che nè uno stia solo, nè due; dacchè sparpagliati non sono facili da guardare: nè siano però più di dieci, affinchè per opposto, dove sia soverchia la torma, ciascuno da sè non creda, che quel lavoro non tocchi a lui. Questo ripartimento fa non solo nascer l'emulazione, ma scoprir anche i codardi; e siccome dalla gara è animato il lavoro, così giusto e senza lamenti si mostra il gastigo di quelli, che nol prose-

Digitized by Google

guono. Ma ecco, che ammaestrando l'agricoltor novello sopra le cose, delle quali deve principalmente aver cura: sulla salubrità, sulla strada, sul vicinato, sull'acqua, sulla situazione del villesco recinto, sull'ampiezza della tenuta, sulle qualità dei fittajuoli e famigli, sulla distribuzione degl'incarichi e dei lavori; opportunamente col mezzo d'esse già siamo giunti alla stessa coltivazion della terra, di cui tosto, nel libro che segue, trattiamo distesamente.

FINE DEL LIBRO I.

Digitized by Google

L' AGRICOLTURA
DI COLUMELLA

LIBRO II.

CAPO I.

Che la terra non diventa sterile per vecchiezza.

Tu mi ricerchi, o Publio Silvino, ciò che io non ricuso di farti sapere senza ritardo, perchè nel primo libro sin dal principio, l'antica opinione di quasi tutti, che parlarono di coltivar campagne, sia stata da me subito contraddetta, e rigettata la falsa massima di costoro, che stimano, per molto stantío d'età, e per esercizio di tempo ormai lungo, esser divenuta vecchia, e stanca, e spossata la terra. Nè ignoro, come tu veneri l'autorità e d'altri scrittori illustri, e di Tremellio principalmente, il quale, dati avendo in luce assaissimi precetti sopra le cose di villa, con eleganza insieme e dottrina, allettato per l'appunto da soverchio favore verso que' primi, che di simile materia trattarono, falsamente credette, la terra, che d'ogni

Digitized by Google

cosa è madre, qual donna già rifinita dalla vecchiaja, esser inetta a figliare. La stessa cosa direi ancor io esser vera, se totalmente ogni prodotto mancasse; perciocchè del pari nella natura umana la sterilità per vecchiezza allor finalmente si manifesta, non quando cessa la donna di far ad ogni portato due o tre figliuoli, ma quando non è più affatto a verun parto valevole. Trascorsa pertanto la gioventù, anche se lunga vita le resta, non però riacquista la facoltà di figliare, che a' suoi anni è negata. Ma per contrario la terra, o per volontà, o per qualunque accidente lasciata che sia in abbandono, qualor torni a coltivazione, rende al colono una grande usura del suo riposo. Non è dunque cagione de' meschini prodotti l'antichità della terra; se pur è vero, che sopraggiunta la vecchiezza una volta, non torna indietro, nè può l'età rinverdire, o ringiovanire. Nè anche la stanchezza del suolo sminuisce all'agricoltore il provento; nè avveduto è il pensare, che siccome negli uomini per troppo esercizio del corpo, o per carico di qualche soma, così nei campi per coltivazioni e lavori la stanchezza sottentri. Come va dunque, ripigli tu, che per quanto asserisce Tremellio, i luoghi non tocchi

Digitized by Google

e selvaggi, quando da prima son coltivati, riboccano di fertilità; indi appresso non così corrispondono alla fatica dei lor coloni? Egli vede senza dubbio quello che avviene, ma non iscorge da qual cagione ciò nasca. Nè già, quando nuova, e da stato di salvatichezza testè fu cangiata in campo, dee credersi più feconda la terra, perchè più riposata e più giovane; ma in quanto per molti anni dalle foglie e dall' erbe, ch'essa ingenerava naturalmente, come da più copiosi cibi impinguata, è valevole a schiuder più facilmente ed allevare i prodotti. Ma quando dai rastri e dai vomeri dirotte le radici dell'erbe, e dal ferro atterrati i boschi, cessarono di nudrire colle lor frondi la madre; e quando le foglie, che in autunno cadute dai cespugli e dagli alberi vi si stendevano sopra, furono scioversate indi in poi dall' aratro, e frammiste al suolo inferiore, che d'ordinario è più debole, e consumate: ne segue, che priva degli antichi alimenti, la terra dimagri. Non dunque per istanchezza, come moltissimi hanno creduto, nè per vecchiaja, ma veramente per dappocaggine nostra, con minor liberalità ci corrispondono le campagne. Perciocchè possiamo trarne frutto maggiore, se con frequente, opportu-

Digitized by Google

no, e discreto letaminare ristoriamo la terra: della cui coltivazione, come ho promesso nel primo libro, già mi fo a ragionare.

CAPO II.

Varie classi di terre, e lor contrassegni; primo governo d'un luogo incolto, poi d'un novale; avvertenze sull'aratura, e sui buoi.

Per detto dei più avveduti nelle cose di villa, tre, o Publio Silvino, sono i generi de' terreni: campereccio, di collina, di monte. Il campo, non in pianura giustissima, nè posta a livello, ma un pochetto inchinata; la collina, che ha dolce ed agevol salita; il monte, non altissimo ed aspro, ma boschereccio ed erboso, furono da essi principalmente lodati. A ciascuno di questi generi sono assegnate sei spezie di suolo: grasso, o magro; sciolto, o denso; umido, o secco: e queste qualità fra loro a vicenda tramiste e alternate, moltissime varietà producono di campagne, l'annoverar le quali non pertiene a maestro d'agricoltura. Perciocchè non è obbligo d'arte il divagar per le spezie, che sono fuor di numero, ma entrar nei generi,

Digitized by Google

i quali e col pensier della mente, e col giro delle parole possono facilmente accoppiarsi. Vuolsi dunque ricorrere a tali come collegamenti di qualità opposte, che da noi, ad imitazion de' Greci, non affatto impropriamente *comparazioni dei contrarj* posson chiamarsi. E vuolsi altresì dichiarare, che fra quante cose la terra ingenera, le più amano anzi il piano, che il colle; le più il grasso anzi, che il magro terreno. Tra quelle, che vogliono il suolo asciutto, e quelle che l'adacquato, non abbiamo contezza quali vincan di numero: quasi infinite essendo per l'una parte e per l'altra quelle, che godono il secco, e quelle che l'umido sito; ma tra tutte niuna ce n'ha, la quale meglio in terra sciolta, che in densa non provi. Il che altresì dal nostro Virgilio, anche dopo aver riferito altre lodi d'una feconda campagna, fu aggiunto: *Sciolto abbia il suol; chè l'imitiamo arando* (1); nè altro è lavorare, che sciorre e fermentar la terra (2); e quindi sommo guadagno si

(1) Virg. Georg. Lib. II. v. 204.

(2) Lavorar è anche ricondurre verso la superficie in vantaggio dei seminati il suolo inferiore, in cui dalle piogge furono deposti i sughi con esse feltrati; col lavorar altresì espongonsi vicendevolmente le zolle alla luce

Digitized by Google

tragge da un fondo, il qual insieme sia pingue e sciolto; perciocchè e moltissimo rende, e pochissimo chiede, e quello che chiede, con tenue fatica e spesa si appresta. Un tal suolo adunque si chiami, com'è ragione, il più insigne. Presso a lui vien quello, ch'è grasso insieme e denso, perciocchè con gran prodotto la spesa e la fatica rimunera del colono. Terzo in grado è un luogo adacquato, perchè senza spesa può render frutto. Sopra di tutti lo metteva Catone, il quale assaissimo preferiva la rendita dei prati ad ogni altra; ma noi ora qui parliamo di muover la terra, non di quella che resta ferma. Nessuna qualità è stimata peggior di quella, che unisce il secco e denso col magro; poichè ed è difficile da maneggiare, e nè pur maneggiata, dà contraccambio, nè lasciata stare, fa buona prova per prati o pascoli. Perciò un campo di tal fatta, o si lavori, o s'intermetta, è di pentimento al coltivatore, ed è perciò da fuggire, come il pestilenzioso. Perciocchè questo reca la morte, quello una compagna spaventosissima della morte, la fame; se pure prestiamo fede alle Greche muse, che sclamano:

---

fecondatrice, ed alle altre giovevoli impressioni dell' atmosfera.

Digitized by Google

Perir di fame ogni sciagura eccede (3).

Ma in vece rammentiamo adesso la terra più fertile, della quale è da dichiarare, come debba esser trattata in due casi: coltivata, o selvaggia.

Del ridurre a forma di campi una selvaggia contrada parleremo nel primo luogo, giacchè fare il campo vien prima del coltivarlo. Consideriamo però il luogo incolto: se sia secco, o umido; se imboschito, o sassoso; se vestito di giunchi, o pur di gramigne; se intralciato di felci, o d'altri cespugli. Qualor sia umido, prima l'umor soverchio si asciughi col mezzo di fosse. Di queste conosciam due maniere: occulte, e scoperte. Si lascian le fosse nei cretosi e densi fondi scoperte; dove alquanto sciolta è la terra, si fanno alcune in questo, ed altre ancora nell'altro modo, sì veramente, che gli sbocchi liberi delle occulte mettano nelle scoperte fosse. Ma dove queste sono capaci alquanto, converrà, che nelle superiori sponde sien tenute più larghe e declivi, e verso il fondo ristrette, a foggia di tegole in su rivolte, perciocchè quelle, che hanno i fianchi a

(3) Qual fosse il poeta ispirato da queste muse, in vano cercai di sapere dai comentatori di Columella.

Digitized by Google

piombo, sono assai presto magagnate dall'acque e dal cader della terra di sopra riempite. Le fosse poi coperte dovranno occultarsi, scavandole tre piedi profonde; e per metà dell'altezza postivi entro sassi piccioli, o nuda ghiaja, pareggiarle, gettandovi sopra la terra, che fuori se n'era tratta. O non avendo sassi, nè ghiaja, con intrecciati sermenti si formerà come una fune di tal grossezza, che possa, quasi angustamente allogata, e ristretta sopra il suolo della fossa, capirvi dentro. Allora si distenderà la fune sul fondo, sicchè sopra calcandovi frasche di cipresso, o di pino, o altre, mancando quelle, si copra di terra: piantando, e dove comincia, e dove sbocca la fossa, come nei piccioli ponti, due soli sassi in vece di pile, con uno sovrapposto; affinchè sostenuta da questo rinforzo la sponda, non sia chiuso l'ingresso e lo sbocco all'umore.

D'un luogo imboschito e cespuglioso è doppio il governo: o sterpandosi dalla radice gli alberi, e trasportandogli; o qualor sien radi, solo recidendoli, bruciandogli, e scioversando. Un luogo sassoso è facile da sgombrare, raccogliendo le pietre; chè se molto abbondano, coll'ammontarle come a forma di muri, convien occupare alcune parti del cam-

Digitized by Google

po, affinchè le altre si nettino; o scavati fossi profondi, coprire di terra i sassi: il che per altro sarà da fare, quando la bassa mercede degli operai persuada. Dei giunchi e delle gramigne è rovina il replicato divegliere; della felce, lo sterpar frequente. Ciò può farsi o coll'aratro, poichè tra due anni sovente strappata, muore; o anche più presto, se nel tempo stesso darai letame, e seminerai lupini, o fave, per rimediar al difetto del campo, traendone qualche provento; perciocchè egli è certo, che la felce, colle seminagioni, e col concimare si uccide (4). Che se altresì, rinascendo, vien tratto tratto colla falce recisa, ch'è mestiere ancor da fanciulli, entro il tempo anzidetto consumasi la vitale sua forza.

Ma al modo di sgombrar una terra incolta ne vien d'appresso il governo dei colti novali; sul quale dichiarerò il parer mio, quando agli studiosi delle cose di villa date avrò quelle regole, che prima è duopo d'ap-

(4) In vece io credo, che la uccida l'aratro, senza cui non si semina; ma che il letame, quanto è da sè, le giovi, come ad ogni altra pianta, se pur assai più giovando ai lupini o alle fave, non facesse soperchiar la felce dal loro rigoglio.

Digitized by Google

prendere. Da moltissimi tra gli antichi scrittori d'agricoltura io rammento, che per segnali quasi manifesti ed indubitati d'un campo grasso e ferace di biade, furono pubblicati questi: il dolce sapor natío della terra; la vigoría dell'erbe, e degli alberi; la tinta nera, o di cenere. Sui restanti non movo alcun dubbio; ma quanto al colore, non posso abbastanza maravigliarmi, come gli altri, ed anche Cornelio Celso, uomo non solo nella coltivazione, ma in tutte le naturali cose perito, siasi e col giudizio, e colla vista deviato sì fattamente, che al suo sguardo tante paludi non si presentassero, e tanti tratti ancor di saline, di cui per ordinario questi colori son propri. Nessun luogo, purchè un pigro umor vi ristagni, per avventura veggiamo essere d'altra tinta, che nera o cinerizia; se pur io stesso non vo errato nel credere, che o in suolo di fangosa palude e d'amara umidezza, o nei marittimi spazj delle saline, ingenerar non si possano liete biade. Ma questo error degli antichi è sì chiaro, che non v'è bisogno di confutarlo con più ragioni. Non è pertanto il colore, che attesti, quasi mallevador sicuro, la bontà delle terre; e quindi d'una campagna da biade, cioè grassa, più tosto per altre qualità

Digitized by Google

vuolsi formar giudizio. Perciocchè, siccome i più gagliardi bestiami ebbero in sorte colori diversi, e presso che senza numero, così moltissimi n'ebbero e varj le terre più vigorose. Si dovrà dunque por mente, che il suolo, cui ci siam proposti di coltivare, sia grasso: il che però da sè solo è poco, se ancor non sia dolce. D'ambedue queste cose possiamo con un mezzo abbastanza facile venir in chiaro. Spruzzata con pochissima acqua una zolla, si rimescola con la mano: s'ella è glutinosa, attaccasi, benchè premuta con lievissimo tatto,

E fra le dita, qual pece, s'appiglia (5),

come disse Virgilio, e scagliata sul suolo non si sparpaglia: dal che siamo avvertiti, natural sugo e grassume contenersi in quella materia. Se anche vorrai riporre e ricalcar entro le formelle la terra scavata, quando per alcuna come fermentazione divenga soprabbondante, sarà certo, ch'è pingue; se mancante, debole; se a pareggio, mediocre (6).

---

(5) Georg. II. v. 250.

(6) Una terra soda, che nel cavarla è ridotta in zolle, per le forme irregolari di queste, lascerà molti vani tra loro, e soprabbonderà nella buca, in cui sia rimessa; l'opposto accaderà d'una terra slegata e fragile. Benchè

Digitized by Google

Le cose per altro, che testè ho detto, possono sembrare non così certe, come se la terra è nericcia, la quale per abbondante ricolto, è riputata migliore (7). Anche il gusto ce la farà discernere, se da quella parte del campo, che ci parrà la peggiore, scavate alcune zolle, ed in vaso di terra bagnate, vi si mescoli acqua dolce, e, come si fa col vino feccioso, diligentemente colate, se ne ricerchi il sapore, assaggiando l'acqua; chè quale da esse per partecipazione l'avrà riportato, tale diremo averlo la terra (8). Ma

---

pertanto nè l'una nè l'altra di queste due qualità si debba confondere colla grassezza, tuttavía in circostanze uguali, per l'osservata indole delle radici, per esperienza comune, per detto di Columella poco dopo il principio di questo Capo, *non c'è alcuna pianta, la quale meglio in terra sciolta, che in densa non provi*. Dunque sembra, che l'indizio della terra scavata, e soprabbondante quand'è rimessa nella sua buca, non solo sia falso, ma anche contradditorio alla citata dottrina del nostro Autore.

(7) Nè pur ciò è sempre vero; ci ha de' terreni tofacei, ed io ne ho veduto, del più bello color nericcio che possa bramarsi, ma nondimeno sterili per ogni biada.

(8) Qui confesso di non intendere nè teoricamente, nè praticamente la regola, benchè proposta da parecchi scrittori, oltre Columella. L'acqua saprà di terra, saprà di peggio se la terra sarà imbrattata; ma come potrà in-

Digitized by Google

fuori ancora di questa prova, molte son quelle, che dinotano una terra e dolce ed atta alle biade: come il giunco, la cannuccia, la gramigna, il trifoglio, l'ebbio, i rovi, i prugni salvatici, ed assai altre piante, ancor note agl'indagatori d'acque, e che soltanto allignano in vene dolci di terra (9). Nè dobbiamo colla prima sembianza del superior suolo appagarci, ma esaminar attentamente la qualità della materia inferiore, se sia terra o non sia. Per le biade basterà, che abbia due piedi di fondo ugualmente buono; per gli alberi, quattro piedi sono più del bisogno. Fatte per tal modo queste ricerche, sgombreremo il campo per far le sementi; e come il suo più ridondante prodotto non poco dipende dal rivoltarlo con diligenza e maestría:

---

dicare al palato la terra buona o la trista? Indicherà bensì l'amara e la salsa, per cui solamente ne consigliò la prova Virgilio nelle Georgiche, Lib. II. v. 241. seg.

(9) Questo indizio è di tutti il più chiaro, e meglio fondato. Le piante che vivono in una terra, principalmente se spontanee, colla loro natura, col rigoglio, o colla magrezza, porgono la più sicura testimonianza sull' indole del fondo, e dell' atmosfera che lo signoreggia, della quale non è meno importante la conoscenza, che quella del medesimo fondo.

Digitized by Google

così prima di tutto è qui da espor la forma di questo lavoro, la quale, come istituto o legge nel fender le terre, sia dagli agricoltori seguita.

Convien dunque, lavorando, tener i buoi strettamente aggiogati, acciò ritti e colle teste alzate marcino con più leggiadría, meno sien conquassati i lor colli, e sopra le nuche meglio adattato si posi il giogo. Questa maniera d'aggiogare è la più approvata; quella poi che in alcune provincie costumasi, di legar il giogo alle corna, è quasi rigettata da tutti coloro, che scrissero ammaestramenti pei contadini; nè contro ragione, imperocchè gli animali possono più col collo e col petto far forza, che con le corna: e nel nostro modo spingono con tutta la mole, e col peso tutto del corpo; ma nell'altro, con le teste tirate indietro, e all'insù rivolte si tormentano, e col vomere affatto sospeso, difficilmente impiagano sol nella superficie la terra. Perciò la trattano con minori aratri coloro, che non possono squarciare e scavar altamente le schiene de' fondi novali; il che fare, è a tutte le piante utilissimo (10), perciocchè in

(10) Ma è talvolta altresì pernizioso alle piante non molto abbarbicate a fondo, come sono le viti, almeno

Digitized by Google

campi solcati a fondo, i prodotti delle biade, e degli alberi con maggiore aumento grandeggiano. Anche in ciò per tanto son io d'altro parere da Celso, il quale paventando la spesa, che certo è maggiore per più grossi animali, pensa, che abbiasi da svoltar la terra con piccioli vomeri e aratri, onde con buoi di minor corpo far si possa il mestiere, non sapendo egli, esser maggiore la rendita nei copiosi ricolti, che la spesa nella compera di grosso bestiame, principalmente in Italia, dove piantati i campi d'albereti, e d'ulivi, bramano di esser dirotti a fondo e svoltati, affinchè e le più alte radici delle viti e degli ulivi sien troncate dal vomero: chè rimanendo, sarebbero nocive alle biade; e le più basse, lavorata ben addentro la terra, traggano più facilmente l'umor nutritivo. Per altro quella maniera di Celso può esser confacevole alla Numidia e all'Egitto, dove la terra, per lo più spoglia d'alberi, è seminata a biade; ed un cotal suolo di pingui sabbie slegate, qual cenere sciol-

---

nelle nostre contrade. Le piantagioni di Columella profondissime, come vedremo, ma inopportune per noi, non potevano temer l'aratro.

Digitized by Google

ta, è abbastanza mosso con ogni benchè leggerissimo aratro.

Egli fa poi d'uopo, che il bifolco cammini entro il solco, e nell'andar e tornare, tenga una volta l'aratro piegato, ed un'altra ritto, a piena terra cavando il solco; ma per modo sempre, da non lasciare dove che sia il suolo crudo e non mosso, che dagli agricoltori è chiamato scanno. Arrivati i buoi presso un albero, con vigore gli rattenga e rallenti, sicchè non il vomere, spinto gagliardamente in qualche radice, dia scossa ai lor colli, nè alcun bue urti di forza nel pedale col corno, o coll'estremità del giogo scortecci il tronco, e qualche ramo ne svelga. Intimorisca gli animali colla voce, anzichè battendogli; e sian le percosse, quando ricusano la fatica, rimedj estremi. Non aizzi il giovenco mai, usando il pungolo, che lo fa divenir restío, e calcitroso; ma qualche volta avvertalo con la sferza. Nè lo arresti a mezza aratura, ma gli dia riposo al fine del campo, acciocchè il bue, con questa speranza d'intralasciare, per tutto quel tratto più lestamente si cacci avanti. Tirar poi più lungo il solco di cento venti piedi, è cosa agli animali avversa: chè più del giusto si stancano, sorpassando questa misura. Quan-

Digitized by Google

do il bifolco sarà giunto dov'è per voltar indietro l'aratro, spinga il giogo davanti, ed arresti i buoi, acciocchè si raffreddino i loro colli; i quali se continuamente non vengano rinfrescati, assai presto s'infiammano, e quindi ne viene enfiamento, e poi ulcere. Nè meno del marretto, che dell'aratro si valga, e quanti son gli sterpi spezzati, e le soprastanti radici, ond'è ingombro un campo piantato d'alberi, tutto rintracci e scavi.

CAPO III.

Cura de' buoi dopo la fatica.

Distaccati i buoi dal lavoro, e tenuti un po' fermi, gli sfreghi il bifolco, prema colle mani la loro schiena, sollevi la pelle, nè la lasci al corpo attaccarsi; essendo anche tal sorta di malattía al bestiame nocevolissima. Strofini loro il collo, e se sono infiammati, infonda vin puro nelle lor fauci, del quale basterà porgere due sestieri a ciascuno (1).

(1) Osserva Schneider (*in Addendis*) che tutti i codici, e tutte le edizioni più antiche leggono *un sestiere*, non *due*, i quali a lui pajono, e con ragione, soverchi per l'animale infiammato.

Digitized by Google

Ma non è spediente legar alle greppie i buoi prima, che abbiano cessato di sudare e d'ansare. Quando poi opportunamente potranno cibarsi, non è da presentar loro tutta la pastura, nè molta; ma ripartita, ed a poco a poco. Terminata che l'abbiano, bisogna condurgli all'acqua, e zufolando allettargli, affinchè bevano più di buon grado; indi per ultimo ricondotti, satollarli con pasto più generoso. Fin qui sugli obblighi del bifolco s'è detto copiosamente: segue che insegniamo ancor le stagioni di svoltar la campagna.

CAPO IV.

Stagioni per le arature.

Le pianure grasse, che ritengono più lungamente l'acqua, sono da dirompere quando esse, già riscaldandosi la stagione, abbian fatto sorgere tutte l'erbe, nè di quelle i semi per anche sien maturati; ma deggionsi arare con solchi tanto vicini e fitti, che appena si scorga verso qual parte il vomero sia stato rivolto: in tal modo frante le radici tutte dell'erbe, restano uccise. In oltre con più replicate arature sia il novale risolto in polvere per tal modo, che o niente, o pochissimo richie-

Digitized by Google

da d'esser erpicato al tempo della semente; poichè dagli antichi Romani fu detto, esser male svoltato quel campo, che seminato il grano, s'ha da erpicare. Deve pertanto il coltivatore disaminar sovente, se sia bene arato; nè ciò solo col guardo, cui tal volta fa inganno la terra sui nascosti scanni distesa; ma col tasto altresì, che meno è soggetto a sbaglj, appressando, e cacciando per traverso nei solchi una pertica di soda fermezza. Se questa egualmente penetrò, e senza intoppo, egli è chiaro, che tutto il suolo, ancor oltre, fu mosso; ma se al suo passaggio qualche più dura parte si oppose, mostra esser crudo il novale. I bifolchi, vedendo farsi ciò spesse volte, non s'arrischiano a far gli scanni. Debbono pertanto i campi umidi esser dirotti dopo la metà d'Aprile (1); arati a quel tempo, e trascorsi che sien venti giorni circa il solstizio, ch'è ai ventisei di Giugno, si dovrà replicar l'aratura; e sul cominciar di Settembre ancor triplicarla, essendo tra gli esper-

(1) *Post Idus*, rigorosamente dopo il giorno 13. d'Aprile; ma io nel tradurre, ho creduto meglio il non tener conto di questi rigori. Sia detto anche per altre volte, incontrando *Idus* ne' mesi, che non li contavano ai 15. Poco appresso 26. di Giugno è lezione di Pontedera.

Digitized by Google

ti d'agricoltura concorde la massima, che dal solstizio della state fino al tempo già detto non debbasi arare (2), fuorchè, se per copiose, e come talvolta avviene, improvvise piogge, siasi la terra ben inzuppata, come per quelle del verno: il che qualor accada, niente impedisce, che si rivoltino nel mese di Luglio i novali. Ma qualunque volta si ari, pongasi mente di non maneggiar la terra fangosa, nè da spruzzaglie mezzo bagnata, la quale chiamasi dai contadini *vaja* e *cariosa*. Tal è allora, che dopo lunghi asciuttori una lieve pioggia bagnò di sopra le zolle, al di sotto non le toccò. Le campagne poi, che sono rivoltate fangose, non più si possono maneggiar per un anno, nè a seminagione, o ad erpicamento, o a sarchiatura son atte; e d'altra parte quelle, che vaje furono arate, ne divengono sterili per tre anni continuati. Tengasi dunque con gran cura in arar le terre una via di mezzo, sicchè nè sien prive di sugo, nè abbondino d'umidità; perciocchè questa, quand'è soverchia, le rende, siccome ho detto, limacciose e fangose; laddove quelle che per sic-

(2) Massima giustissima per ogni terra di tal natura, che col solo svoltarla nel maggior caldo, si esporrebbe a perdere il più dei suoi sughi.

Digitized by Google

cità sono arse, non bene posson essere lavorate, atteso che o dalla durezza del suolo il dente dell' aratro è respinto, o penetrando per qualche parte, non minutamente svolge la terra, ma grosse glebe ne schianta; le quali alla rinfusa ingombrando il campo, non bene si può riararlo, mentre il vomere pel loro peso, come per un intoppo di sotterranei muri, è respinto dal solco: d'onde viene, che ancor riarando si fanno scanni, e che dalla soverchia fatica sono pessimamente i buoi travagliati. Si aggiunge, che ogni terreno, benchè il più ridente, ha tuttavía men buono lo strato inferiore; e questo, cavandosi più grosse zolle, si trae con esse insieme: per lo che mista con la più pingue la materia meno feconda, rende meno ubertose le biade; poi l'interesse ancora del contadino è aggravato dallo scarso progresso dell' opera, non potendosi nel campo indurito far l'ordinario lavoro. Tengo dunque, che sia in tempi secchi da riarare quel che fu già dirotto, e da attender la pioggia, la quale, ammollata la terra, ci presti agevol cultura. Un giugero di tal campagna si sbriga in quattro giornate, dacchè dirompesi comodamente in due, in una riarasi, in tre quarti si fa la terza aratura; seminato, in un al-

Digitized by Google

tro quarto, si mette a *porche*. Questo nome danno i contadini agli stessi intervalli fra i solchi, quando si è arato in guisa, che tra mezzo a due alquanto distanti elevato il suolo, porga un' asciutta sede alle biade.

Le colline di terra pingue son da dirompere dopo seminato il grano trimestre, nel mese di Marzo; ed anche tosto in Febbrajo, se il tepore dell'aria, e l'asciutto della contrada faranno invito. Poi dalla metà d'Aprile al solstizio si torni ad arárle; e poi ancor si replichi circa l'equinozio in Settembre. Un giugero si coltiva con altrettante giornate, che nelle sugose pianure. Ma nell'arare un tal campo in collina, assaissimo è da osservare, che sempre il monte si attraversi coi solchi, vincendosi per tal modo la difficoltà del declivio, e con somma facilità scemandosi la fatica delle bestie e degli uomini. Ciò non ostante, ogni volta che si riara, converrà or verso l'alto, or verso il basso del poggio condurre obbliquo il solco, a fin di tagliare per l'una e per l'altra parte la terra, e non lavorarla sempre dietro una stessa traccia. Un campo in pianura magro, abbondante d'acque, si ari la prima volta sul fin d' Agosto, poi si riari in Settembre, ed intorno all'equinozio sia preparato per la se-

Digitized by Google

mente. Più spedito è il lavoro in un suolo di cotal fatta, mettendovisi meno giornate, e bastando tre sole ad un giugero. Parimente i magri poggi non debbonsi arar nella state, ma circa il cominciar di Settembre; poichè la terra senza vigore e sugo, se sia dirotta innanzi, vien arsa dal Sole estivo, nè ritiene alcun avanzo di forza. Ottimo è dunque l'ararla tra il principio e la metà di Settembre; in appresso riararla, sicchè alle prime piogge dell'equinozio si possa far la semente: nè in porche, ma sotto il solco dee seminarsi un tal campo (3).

CAPO V.

Del concimare.

Ma prima di riarar una terra debole, sarà da porvi litame, giacchè di quello, co-

(3) Perchè la porca è asciutta, il solco non tanto, ricevendo le piogge che scolano; come dietro alle tracce di Gesner qui nota il traduttor Francese Saboureux de la Bonnetrie. Ma forse l'espressione di Columella *neque in lira, sed sub sulco* significa semplicemente la seminatura nel campo testè arato, senza metterlo a porche, delle quali un *magro poggio* non abbisogna.

Digitized by Google

me d'alimento, s'impingua. Più rari nel piano, più frequenti sul colle si disporranno i mucchi, simili a cinque moggia, tra i quali in pianura basterà lasciar l'intervallo d'otto piedi per ogni verso, in poggio due meno. A me piace, che questo facciasi a calar di Luna (1); perciocchè in tal guisa si liberano dall'erbe le biade. Per letamar un giugero, richiedonsi ventiquattro carrate, mettendo il concio alquanto spesso: e se più raro, diciotto. Convien poi subito sparpagliarlo, ararlo sotto, e coprirlo, acciò per lo aspirar del Sole non perda le forze, ed affinchè la terra, col predetto nudrimento frammista, s'ingrassi. Perciò quando i mucchi di litame si distribuiranno sul campo, non si dee spargerne maggior numero, di quel che possano i bifolchi nel giorno stesso coprire.

CAPO VI.

Varie qualità di biade.

Poichè abbiamo insegnato a preparar la terra per la seminatura, si tratterà ora dei generi delle sementi. Le primarie biade, ed

(1) Secondo l'opinione d'allora.

Digitized by Google

agli uomini più vantaggiose, sono il *tritico*, e il seme *adoreo* (1). Molte sono le qualità di *tritico* note: ma tra queste principalmente è da seminare il chiamato *robo*, perchè superiore di peso e mondezza. Secondo è il grado, che merita la *siligine* (2), la cui bellezza principale nel pane, è mancante di peso. Terzo sarà il *trimestre*, l'uso del quale ai coltivatori è gratissimo; poichè quando per acque, o per altra cagione, si tralascia a suo tempo (3) di seminare, da questo cercasi ajuto. Esso è razza di siligine. Le altre spezie di *tritico*, fuorchè se alcuno dilettasi

---

(1) Il primo, presso noi comunemente chiamato *frumento* o *formento*, presso i toscani *grano* o *grano duro*; l'altro, che dai latini avea nome di *farre*, Pontedera giudicò esser quello, che ora da noi chiamasi *orzo*. Vedi le sue Opere postume, Tomo I. pag. 22.

(2) Columella nel Capo IX. di questo Libro dice, la *siligine* esser un *tritico tralignato*, e soggiunge, che *ogni tritico in umido suolo, dopo la terza seminatura si cambia in siligine*. Questa degenerazione si osserva costantemente nelle campagne del distretto Fiorentino, come asserisce il celebre Professore di Botanica ed Agricoltura Dott. Ottaviano Targioni Tozzetti, che anche spiega il fenomeno con ingegnose ragioni chimiche, nella sua Lezione IV. pag. 84 e seg.

(3) Cioè nell'autunno.

Digitized by Google

d' una moltiplice varietà di biade, e d' un vanto inutile, soprabbondano. Dell' *adoreo* per lo più veggiamo esser quattro le sorte in uso: quel ch' è detto *Clusino*, di lucente bianchezza; quel che si chiama *vennucolo* rosso, e l'altro candido: entrambi però, che più pesano del Clusino; la semenza trimestre, detta *alicastro* (4), per peso e per bontà, primaria. Ma di queste razze di tritico e d'adoreo debbono per ciò tener conto gli agricoltori, che di raro alcun podere è situato in tal modo, da poter appagarsi con una sola semente; entrandovi qualche parte soggetta o all'umido, o al secco. Or il tritico riesce meglio in un luogo asciutto; l'adoreo è men danneggiato dall'umidezza.

CAPO VII.

Varie qualità di legumi.

Molti sono i generi de' legumi, tra i quali più grati e di maggior uso agli uomini sembrano esser la fava, la lenticchia, il pisello, il fagiuolo, il cece, la canapa, il miglio, il

(4) Lo stesso, che la nostra *spelda* o *spelta*, secondo Pontedera. Vedi il luogo sopra citato.

Digitized by Google

panico, i sesami, il lupino, il lino ancora (1), e l'orzo, poichè di questo si fa l'orzata. Fra le pasture son ottime la Medica, e il fieno Greco, e non meno la veccia. Poi vien la cicerchia, il veggiolo, la ferrana (2), che fassi coll'orzo. Ma tratteremo prima di quelli, che si seminano per uso nostro, ricordando l'antichissimo insegnamento, da cui siamo avvertiti di seminare con ogni prontezza nei luoghi freddi, alquanto presto nei tepidi, ultimamente nei caldi. Ora però daremo, quali convengono a temperata contrada, le regole.

CAPO VIII.

Stagioni per seminare.

Piace al nostro poeta, che nè *adoreo*, e nè anche *tritico* si semini avanti l'occaso delle Vergilie, il che pur verseggiando dichiara:

---

(1) Osserva Schneider acconciamente, che la seminatura della canapa e del lino insegnata da Columella, o solamente, o primariamente mirava al prodotto dei semi, essendo in pochissimo uso le tele presso i Romani.

(2) Mescuglio di biade seminate per pastura verde al bestiame; principalmente d'orzo, come qui apparisce da Columella.

Digitized by Google

Se per frumenti, e per gagliardi farri
Tratti la terra, a sole spighe intento,
Le Atlantidi al mattin s'ascondan pria (1).

Si ascondono esse pertanto quarantaquattro (2) giorni dopo l'equinozio d'autunno, il quale suol compiersi ai ventisei di Settembre: dal che intender si deve, che i giorni per seminare il *tritico* sono quarantaquattro (3), dal tramonto delle Vergilie, ch'è ai venti d'Ottobre, fino al solstizio brumale. Perciocchè gli esperti coltivatori hanno quest'osservanza, di non arare, nè potar vite, o albero, per quindici giorni prima, ed altrettanti dopo il solstizio. Nè io sostengo, che seminar in tal tempo non debbasi una temperata campagna, e niente umida; ma che per altro i luoghi mollicci, e i magri, o freddi, o anche ombrosi, per lo più avanti il principio d'Ottobre abbiano da seminarsi,

Finchè pendon le nubi, e asciutto è il suolo (4),

affinchè le radici delle biade si assodino prima, che dalle piogge del verno, o da ghiac-

(1) Virg. Georg. Lib. I. v. 219, seg.

(2) Così per correzione di Pontedera col confronto d'altri luoghi del nostro Autore.

(3) Simile correzione.

(4) Virg. Georg. Lib. I. v. 214.

Digitized by Google

ci o brine, sien molestate. Ma per quanto a tempo siasi la seminagione compiuta, pur si avrà cura di far ampie porche, e frequenti solchi acquajuoli, che alcuni chiamano *elici*, e tramandarne tutta l'umidità negli scolatoi, e di là fuori dei seminati. Nè ignoro, che alcuni vecchi autori insegnarono, non dover seminarsi i campi, se prima non fosse ammollata dalle piogge la terra. Il che, se può aversi in tempo, io non dubito, che di più vantaggio non sia per l'agricoltore. Ma se, come accade talvolta, sono tardive le piogge, al suolo ancorchè sitibondo, ben affidasi la semente: ed in alcune provincie, dov'è sì fatto il clima, così ancor si costuma. Perciocchè in terra secca gettato ed erpicato il grano, appunto come se riposto fosse in granajo, non guastasi; e venuta che sia la pioggia, quel che fu seminato da molti giorni, in un solo dì spunta fuori. Tremellio veramente asserisce, che le seminagioni fatte avanti la pioggia non ricevono danno da uccelli o formiche, quando nei tempi sereni d'estate il campo è risecco: di che avendo più volte ancor io fatto prova, non l'ho riconosciuto fin ora per vero. Più acconciamente per altro si semina in tali campi l'*adoreo*, che il *tritico*, poichè quello ha ferma,

Digitized by Google

e durevole contro un umido troppo lungo, la buccia, che lo rinchiude.

CAPO IX.

Quantità di semenze proporzionata ai fondi, e grani diversi; preparazioni, rimedi, convenienze di stagioni, e di luoghi.

Un giugero di terra grassa vuole per ordinario moggia quattro di *tritico:* se mediocre, cinque; d'*adoreo*, moggia nove, se il suolo è fertile: se mediocre, dieci. Perciocchè, quantunque non sieno gli autori circa la misura concordi, tuttavía, che sembri questa la più convenevole, abbiamo appreso dalla pratica nostra: la quale se altri non vuol seguire, tengasi alle regole di coloro, che insegnano, aversi da seminare in un terreno assai fertile cinque moggia di *tritico* per ogni giugero, ed otto di *adoreo;* proporzionando così ancor la semente per le terre mediocri. Nè anche a noi piace che la misura, che abbiam detto innanzi, sempre si osservi, renduta essendo variabile dalla qualità o del luogo, o del tempo, o del cielo: del luogo, allorchè si seminano le biade o in pianure, o in colline; e queste o grasse, o mediocri,

Digitized by Google

o magre: del tempo, allorchè in autunno, o anche venendoci addosso il verno, gettiam sulla terra le biade; sendo che la prima seminatura consente d'esser fatta più rada, l'ultima vuol esser più fitta: del cielo, quand'è piovoso, o secco; richiedendo il piovoso ciò stesso, che la prima seminatura, e ciò che l'ultima, il secco. Tutte poi le biade godono in singolar modo d'aperta pianura, inchinata al Sole, ed aprica e sciolta. Perciocchè la collina, sebben di grano alquanto più vigoroso, pure minor quantità di *tritico* rende. La terra densa, cretosa, e molliccia nutre non impropriamente la *siligine* e il *farre adoreo*. L'orzo non adattasi ad altro suolo, che sciolto e secco. Vogliono le biade anzidette un fondo più ridente che sia, e coll'alternar degli anni, in riposo, e in lavoro; l'*orzo* non vuole mediocrità veruna, perciocchè si getta, o in pinguissima, o in magrissima terra. Gli altri, se dopo continue piogge, stretto da necessità, gli spargi sopra un fondo tuttor limaccioso e inzuppato, si comportan l'offesa; questo, se lo affidi a suolo fangoso, sen muore. Tornando alla *siligine* e al *tritico*, se il campo è mezzanamente cretoso, o molliccio, per seminarlo, v'è bisogno anche d'un poco più delle cinque moggia, che ho

Digitized by Google

detto già prima; e di quattro, se il fondo è asciutto e slegato: del pari s'è o grasso, o debole; poichè per opposte ragioni ugual quantità di semenza richiede il magro, stante che, se non sia seminato rado, fa minuta la spiga e vana; laddove, quando da un solo seme ha cestito in più gambi, ancorchè fosse raro, fa divenir folta la biada. Nè tra le altre cose ignorar dobbiamo, che con una quinta parte più di semenza un campo d'albereti si compie, che un vóto ed aperto.

Fin qui abbiam parlato della seminagione d'autunno, giacchè questa stimiamo la principale. Ma un'altra ce n'è, quando la necessità costringe: *trimestre* la chiamano i coltivatori, e questa a luoghi molto freddi e nevosi, dov'è umida e senz'ardori la state, affidasi rettamente; negli altri assai di raro fa buona prova. Essa però sollecitamente, ed anche avanti l'equinozio di primavera, dovrà terminarsi; anzi, se dalla qualità dei luoghi e del cielo sarà permesso, quanto avrem seminato più presto, riescirà tanto meglio. Perciocchè non è già, come credettero molti, alcun seme *trimestre* di sua natura; chè lo stesso, quando sia sparso in autunno, corrisponde ancor meglio. Ce n'ha tuttavía da preferire agli altri, che reggono

Digitized by Google

ai tepori di primavera, come la siligine, e l'orzo Galatico, e l'alicastro, e la fava Marsica; dacchè le altre biade gagliarde, in temperate contrade, sempre debbono esser seminate avanti l'inverno.

Talvolta poi la terra suol gittar fuori una salsa, ed amara umidezza, per la quale i seminati, ancorchè già maturi, dal nocevole sugo che si diffonde, son guasti, e ne' caldi luoghi si spogliano d'ogni pianta le ajuole. Con apposti segnali notar si vogliono quelle calvezze, per rimediare, allorchè sarà tempo, a cotali difetti. Perciocchè dove o l'umidore, o alcuna infezione uccide le messi, colà è da spargere colombina, ed ararla sotto, o veramente se non ce n'ha, foglie di cipresso. Prima però di tutto si dee, facendovi un fosso, trarne fuori tutta l'umidità, senza di che vani saranno gli anzidetti rimedj. Alcuni con pelle d'iena coprono la corba di tre moggia, che serve alla semente; e lasciativi star entro per poco i semi, gli spargono, tenendo sicuro il loro riuscimento con questo mezzo. Ci sono altresì dei malanni sotterra, che abbasso troncando le barbe delle adulte biade, le uccidono. Vale contro di ciò a rimedio, meschiar con acqua il sugo dell'erba, che i contadini chiamano *sempre-*

Digitized by Google

viva, nel qual bagno ammorbiditi per una notte i semi, si spargono. Alcuni il sugo spremuto dal cocomero serpentino, e la sua radice franta dilavando con acqua, inzuppati per simil guisa i semi, gli affidano al suolo. Altri con quest'acqua medesima, o con morchia senza sale, quando il seminato cominciò a sentir danno, spruzzano i solchi, e con ciò discacciano i nocivi animali (1).

Ho da soggiunger in oltre una regola: che tagliata la messe, già fin sull'aja provvediamo alla semente avvenire. Perciocchè, siccome da Celso è detto, dov'è il prodotto mediocre, si dee scegliere tutte le spighe migliori, e da quelle por la semenza a parte; quando poi riuscì più amplo il ricolto, quanto se ne sgranerà, dovrà nettarsi a bagno (2), e sempre quello, che per grossezza e peso si sarà fermato sul fondo, riserbarlo da seminare: il che assaissimo giova; poichè sebben più presto nei luoghi umidi, ne' secchi altresì le biade tralignano, se tal attenzione non s'usi. Nè c'è dubbio, che da vigoroso seme

(1) Fra tante ricette l'ultima sola non manca di sembianze un po' ragionevoli.

(2) *Capisterio expurgandum erit*, che dai più si spiega » vaso con acqua ».

Digitized by Google

riuscir possa non vigoroso; ma quel che da leggiero sia nato, chiara cosa è, che mai non acquista vigore (3). Perciò Virgilio, come le altre, così ancor questa regola delle sementi, egregiamente in tal modo espresse:

Semi vid'io con lungo studio scelti,
Se umana cura i più ripieni ogn' anno
Non cernía, tralignar; così pei fati
Gir tutto al peggio, e dar volta all'indietro(4).

Quanto al grano rosseggiante, se spaccato, ha lo stesso colore al di dentro, non dubitiamo della buona sua qualità. Quel che, bianchiccio al di fuori, anche dentro si vede candido, si dee riconoscer leggero e vano. Nè dalla *siligine*, come da cosa desiderevole a' coltivatori, lasciamo ingannarci; essendo quella un *tritico* tralignato, che quantunque superiore per la bianchezza, perde al confronto nel peso. Ma vien bene in umido clima, ed è quindi più acconcia per luoghi acquitrinosi. Nè però da lungi, o con molto stento dobbiam cercarla; perciocchè

(3) Perchè no, se fosse favorito singolarmente dalla terra e dal cielo? Nè dico già questo per approvar le semenze deboli e triste, ma solo teoricamente.

(4) Georg. Lib. I. v. 197. seg.

Digitized by Google

ogni *tritico* in umido suolo, dopo la terza seminatura, si cambia in siligine.

A queste biade va dietro l'uso dell'*orzo*, che i contadini chiamano *da sei file*, altri eziandío *cavallino;* dacchè e per gli animali tutti che sono in campagna è cibo migliore del *tritico*, e per gli uomini più salubre, che il cattivo *tritico*. Nè altro ce n'è, che andando strette le cose, meglio la povertà difenda. Si semina in terra sciolta e secca, la qual sia o vigorosissima, o debole; certo essendo, che la sua messe dimagra i campi: e quindi o a pinguissima terra, le cui forze non possano troppo risentir danno, o a magra, nè valevole ad altro, si affida (5). Dopo aver riarato, e trascorso che sia l'equinozio (6), dee seminarsi alla metà in circa della stagione, se il suolo è ubertoso; più presto, s'è fiacco. Cinque moggia ne vanno per ogni giugero. Allorchè sarà non ben anche maturo, dovrassi mieterlo con più fretta, che alcun'altra biada; sendo che i suoi grani per fralezza di stelo, e per mancanza di pule che li

(5) Ma con quale speranza di messe destineremo le terre più magre ad una semenza, che dimagra e spossa le terre migliori?

(6) Cioè l'autunnale.

Digitized by Google

rivestano, son presti a cadere; e per le stesse cagioni son anche da trebbiar più facili, che gli altri non sono. Ma, levata la messe, ottimo è lasciar la terra un anno in riposo; o altrimenti con litame sfamarla, e tutto scacciarne il tossico, che tuttavía ci rimane.

C' è ancor un' altra qualità d'*orzo*, che alcuni chiamano *da due file*, alcuni *Galatico* (7), d' insigne peso e bianchezza, sicchè misto al tritico somministra egregio cibo ai famigli. Si semina ne' più grassi luoghi, ma freddi, circa il mese di Marzo; se però mite il verno consente, seminato circa la metà di Gennajo, meglio riesce. Un giugero ne vuol sei moggia.

Anche il panico e il miglio, benchè già posti da me tra i legumi, debbono colle biade aver luogo; dacchè in molte contrade col farne cibo si sostentano i contadini. Bramano un fondo leggero e sciolto; nè solo (8) in terra arenosa, ma ancor nella sabbia riescono, purchè l'aria sia umida, o acquidoso il suolo: paventando essi il secco, e cretoso. Come godono sopra tutto il tepore, così non

(7) Presso noi volgarmente *scandella*.

(8) *Solum* per correzione posteriore di Schneider ne' comentarj, in vece di *solo*, che si legge nel testo.

Digitized by Google

possono seminarsi avanti la primavera: però assai acconciamente si affidano sul finir di Marzo alla terra. Nè caricano con grave spesa l'interesse del coltivatore; poichè con circa quattro sestieri empiono un giugero: voglion per altro sarchiatura frequente, e sterpamento dell'erbe, per esserne sgomberati. Quando abbiano messe le spighe, avanti che i semi si stacchino per arsura, colte a mano, sospese al Sole, e seccate, ripongonsi; e così custodite durano più lungamente, che le altre messi. Col miglio si fa un pane, il quale, prima che sia raffreddato, si può mangiar senza nausea. Il panico pillato e rimondato dalle sue crusche, siccome anche il miglio, spezialmente col latte, dà una poltiglia non disgustosa in mezzo a qualunque abbondanza.

CAPO X.

Legumi.

Poichè abbiam dato copiosamente le regole intorno i grani da spiga, passiamo a trattar dei legumi. Il primo, di cui si fa conto, è il lupino, perchè e pochissime giornate ci toglie, ed a vilissimo prezzo si compe-

Digitized by Google

ra, e fra tutti i seminati è il più giovevole al campo: stante che a vigne ed a terre ormai dimagrate somministra concime ottimo; riesce in un suolo benchè spossato; e riposto nel granajo dura in perpetuo. Cotto ed ammollito, è buon alimento pe' buoi nel verno; e se agli uomini sopravvenga sterilità d'annate, è comodo ad allontanar la fame. Si semina tolto appena dall' aja; ed è tra tutti i legumi il solo, che non brama di riposar nel granajo, o sia, che nel mese di Settembre prima dell' equinozio, o che, subito dopo il principio d'Ottobre, si getti nei novali non lavorati. In qualunque modo tu lo interri, sopporta la negligenza del contadino. Brama per altro il tepore in autunno, per rassodarsi presto; chè, se non è invigorito avanti l'inverno, vien travagliato dal freddo. Quel che sopravanza alla seminagione, fai benissimo a riporlo sopra d'un tavolato, dove arriva il fumo; dacchè se vi penetra l'umido, produce vermi, dai quali tosto che le boccucce dei lupini sieno corrose, nascer non può l'altra parte. Questo legume, siccome ho detto, ama la terra debole, e principalmente la rossa; paventa la creta; da limaccioso suolo non esce fuori. Dieci moggia ne vanno in un giugero.

Digitized by Google

Dopo i lupini si semineranno opportunamente i fagiuoli o in terra riposata, o meglio in una pingue, e d'assidua coltura; nè più di quattro moggia si spargeranno in un giugero. Somigliante è la cura eziandío de' piselli, che bramano per altro una terra agevole e sciolta, ed un cielo frequentemente umido. Con pari misura de' fagiuoli, o con un moggio di meno, si può seminare un giugero nella prima stagione delle sementi, dopo l'equinozio d'autunno.

Alle fave destinasi un luogo grassissimo o letamato, e, se ci sarà, posta in qualche vallata una terra in riposo, nella quale scolano terre più alte. Prima però getteremo i semi, poi diromperemo la terra; e rotta che sia, la metteremo a porche, e l'erpicheremo, acciocchè sien coperte con maggior copia di terra. Ciò assaissimo importa, affinchè le radici delle semenze, nascendo, sien profondate addentro nel suolo. Se avranno da seminarsi fave in campo già coltivato, e mietuto: recise le stoppie, disporremo e spargeremo ventiquattro carrate di concio per ogni giugero, e gettato per simigliante guisa il seme sulla terra non tocca, l'areremo poi sotto, e messa a porche l'erpicheremo; benchè alcuni ci sieno, che dicono, ne' luoghi fred-

Digitized by Google

di non doversi erpicar le fave; perchè le soprastanti glebe le guarentiscono dai geli ancor tenere, e qualche tepore lor porgono, mentre patiscon di freddo (1). Certuni anche stimano, far esse le veci di letame nei campi; il che in tal modo io spiego: sembrarmi, non già che seminandole s'impingui il suolo, ma che esse meno delle altre semenze la forza del suolo consumino. Perocchè tengo certo, esser alle biade più giovevole un campo, il qual niente abbia l'anno avanti prodotto, che se ha recato questi baccelli. In un giugero di terra, quattro, al parer di Tremellio; al mio, sei moggia di fave ne vanno, se il suolo è grasso: un poco più, se mediocre. Le fave non soffrono luogo magro, o nebbioso; ma bene però le più volte corrispondono in denso terreno. Parte se ne getta a mezzo la stagione delle sementi, parte sul fine; e questa vien detta seminatura *settimonziale* (2). Più spesso la primaticcia, tal-

(1) Veggo io qui forse un involontario cenno di quel sistema, che tanto poi strepitò a' nostri giorni, cioè del calor centrale terrestre?

(2) Dai comentatori abbiamo, che questa seminatura fu così chiamata per una festa dei Romani, la quale poco prima delle Saturnali si celebrava in Dicembre, per me-

Digitized by Google

volta però la tardiva è migliore. Poco bene è il seminarle dopo il solstizio vernale, malissimo in primavera: quantunque ancor la fava *trimestre* (3) ci sia, da sparger in Febbrajo, con un quinto più di semente, che l'autunnale; ma fa deboli paglie, e baccelli non molti. Odo perciò i contadini vecchi dir assai volte, com'essi più bramano i gambi dell'autunnale, che il frutto della trimestre. Ma in qualunque tempo dell'anno s'abbia da seminare, dovrassi aver cura, che quanta se ne destina a semente, tanta si sparga nel dì quindicesimo della Luna, se pur essa in quello non trascorrerà fuor dei raggi del Sole, il che si chiama *respingimento* dai Greci; o altramente nel giorno decimo quarto, pur crescendo ancora il lume lunare (4), benchè non tutto si possa coprir subito il semi-

---

moria del giorno, in cui al recinto della loro città fu aggiunto il settimo colle, o monte.

(3) Così chiamata, come sulle tracce di Pontedera notò Saboureux, perchè seminata nella stagione delle biade trimestri.

(4) Queste *influenze* lunatiche, sono già divenute il retaggio de' contadini e degli ortolani; e sopra queste Columella fu egregiamente corretto da Pontedera nella Dissertazione VI. fra le sue Opere postume, Tomo I. pagina 231. seg.

Digitized by Google

nato; chè niente gli verrà danno dalle notturne rugiade, o per altre cagioni, solo che sia dal bestiame e dagli uccelli tenuto illeso. Ai coltivatori antichi, e del pari a Virgilio piacque, che s'inzuppassero prima le fave nella morchia o nel nitro, indi si seminassero,

Per empir di bel frutto i gusci infidi,
Che presto s'ammollisse a picciol fuoco (5).

Noi pure ci accertammo, che in tal modo conciate, quando poi sono giunte a maturità, meno le danneggiano i gorgoglioni. Ma di ciò ancora, che diremo tra poco, fattane sperienza, diamo l'insegnamento. In interstizio lunare svelli avanti giorno (6) le fave; poi risecche sull'aja, subito, prima che cresca la Luna, sgusciate e rinfrescate, adunale nel granajo; così riposte, saranno illese dai gorgoglioni (7). Più che ogn'altro legume si

(5) Georg. Lib. I. v. 195.

(6) L'assegnazione di quest'ora, come osserva Schneider, è ragionevole, atteso che i baccelli tuttavia rugiadosi sono men soggetti a rompersi, e disperder i grani. Così anche, io soggiungo, in qual si fosse l'ora del giorno, se una pioggia gli avesse inumiditi avanti.

(7) Quando però i loro semi non vi siano stati prima dalle farfalle introdotti, o nel forte cocimento sull'aja siano rimasti uccisi.

Digitized by Google

potrà questo speditissimamente e trebbiare senza giumenti, e nettar senza vento, nel modo che segue: Picciol numero di fascetti slegati si ponga nell'estrema parte dell'aja, e tre o quattro uomini, andando per lungo e per traverso, coi piè li rivoltino, e sbattano con bastoni e forchetti; giunti poi all'opposta parte dell'aja, ammucchino i gambi. Così resteranno i semi sgusciati sull'aja, e sopra quelli a poco a poco per ugual modo si sguscieranno gli altri fascetti. I battitori getteranno in disparte i tritumi più fermi: i minori poi, che dai gusci saranno rimasti uniti alle fave, si separeranno con altro mezzo. Uniti in un mucchio i grani alle paglie frammisti, da quello a poco a poco si gettino con la pala alquanto da lungi; così facendo, la paglia ch'è più leggera, cadrà d'appresso; la fava, che lanciasi più lontana, giungerà netta, dove sarà dal ventolatore scagliata.

La lenticchià va seminata sol dopo la metà della Luna, fino al duodecimo giorno, in terra debole e sciolta, o pur grassa, ed in luogo massime asciutto; perciocchè nel fiorire, facilmente per rigoglio ed umidità si corrompe. Affinchè presto sorga e grandeggi, prima di seminarla, esser dee meschiata con arido fimo, e stata che sia quattro gior-

Digitized by Google

ni o cinque per tal modo in riposo, sparsa. In due stagioni usiamo di spargerla: per tempo, circa la metà della seminatura dei grani; e più tardi, in Febbrajo. Poco più d'un moggio empie un giugero di terreno. Acciò non sia consumata dai gorgoglioni (che anche dentro i baccelli la mangiano) dovrassi aver cura, sgranata che sia, di lasciarla cader nell' acqua, e dai granelli vani, che tosto vengono a galla, scevrar i pieni. Allora secchisi al Sole, e si spruzzi d'aceto con radice franta di silfio, e si stropicci con olio; indi seccata di nuovo al Sole, e subito raffreddata, ripongasi, se molta è, nel granajo, se poca, in vasi da olio e da salumi; i quali ripieni, se tosto sieno ingessati, qualunque volta per valercene, trarrem la lenticchia, la troveremo intatta. Per altro, anche senza d'una tal concia, si può, mescolata con cenere, in buon modo serbarla.

Seme di lino, se nella contrada che tu coltivi non è di gran prodotto, nè ti solletica il prezzo, non è da gettar sui campi; chè ad essi è principalmente nocivo. Chiede pertanto un luogo grassissimo, ed umido mediocremente. Si semina dal principio d'Ottobre sino al nascer dell'Aquila, ch'è ai sette di Dicembre. Un giugero di terreno si se-

Digitized by Google

mina con otto moggia. Piace ad alcuni, che il suo seme a suolo magro si affidi, e quanto mai fitto, acciò più sottile riesca il lino. Essi pur dicono, che anche se in terra fertile nel mese di Febbrajo si semini, debbon gettarsene per ogni giugero dieci moggia.

I sesami che s'adacquano, vanno seminati più presto; quei che mancano d'adacquamento, dall'equinozio d'autunno alla metà d'Ottobre. Per lo più bramano un suolo morbido, che da quei di Campania si dice *pullo* (8); riescono per altro non male ancor nelle sabbie grasse, o in terra abbicata; e tanta semente in un giugero, quanta di miglio e panico, anche due sestieri talor aggiungendo, si sparge. Questo medesimo seme io vidi nei paesi di Cilicia e di Siria spargersi nei mesi di Giugno e di Luglio; ben maturato poi nell'autunno, raccogliersi.

La cicerchia, che somiglia il pisello, dee seminarsi nei mesi di Gennajo o Febbrajo, in luogo ubertoso e d'umido clima; pure avanti il cominciar di Novembre si semina in alcuni luoghi d'Italia. Tre moggia empiscono un giugero, nè alcun legume è men di questo nocevole ai campi; ma di rado rie-

(8) Cioè scuro, nericcio.

Digitized by Google

sce, perchè non regge, quando è fiorito, ai seccori, nè ai venti australi: ambe le quali contrarietà d'ordinario accadono nella stagione, in cui egli sfiorisce.

Il cece detto *arietino*, e quello d'altra razza, chiamato Punico, si può seminare per tutto il mese di Marzo in umido clima, e in luogo di somma ubertà; perciocchè ancor questo danneggia la terra, ed è quindi riprovato dai coltivatori più accorti: pur se abbiasi da seminarlo, si dovrà un dì prima farlo ammollare, onde nasca più presto. Per un giugero tre moggia son oltre il bisogno.

Richiede la canapa un terreno grasso, letamato, acquidoso, o piano ed umido, e svoltato profondamente. In ogni piede quadrato si pongono sei grani della sua semente, al nascer d'Arturo, ch'è sul finir di Febbrajo, circa li 24., o 25. del mese; nè qualor sia piovoso il cielo, sarà male il prolungar la seminagione sino all'equinozio di primavera.

Dopo questi legumi, si dee far conto dei navoni, e delle rape; chè ambedue satollano i contadini. Sono per altro di più vantaggio le rape, e perchè crescono in maggior mole, e perchè prestano cibo non all'uomo soltanto, ma ancora a'buoi, nella Gallia principalmente, dove il detto bestiame ne ha pa-

Digitized by Google

stura al verno. Sì l'une, che gli altri bramano terra morbida e sciolta; nella densa non nascono. Ma le rape godono dei piani, e dei luoghi umidi, il navone ama una terra in pendío, asciutta, e presso che sottile; perciò dai campi ghiajosi e sabbiosi migliore vien fuori. L'indole del luogo tramuta il seme d'entrambi; poichè per due anni seminate in altro suolo le rape, in navoni si cangiano; e il navone in altro suolo prende sembianza di rape (9). Ambo in luoghi acquidosi si seminano acconciamente dopo il solstizio (10); ne' secchi, sul finir d'Agosto, o al cominciar di Settembre. Chiedono un fondo a più riprese svoltato coll'aratro, o col sarchio, e satollato con abbondante litame; il che assaissimo importa, non solo perchè meglio riescono, ma altresì perchè il suolo così trattato, dopo il loro prodotto, rende ubertose le biade. In un giugero di terra non più semi di rape, che quattro sestieri, sono da spargere; un quarto più di navoni, perchè non si allargan panciuti, ma una sottil radice spingono abbasso.

---

(9) Fanfaluca si manifesta, ch'è quasi troppo il notarla.

(10) Cioè dopo l'estivo, che finisce ai 26. di Giugno.

Digitized by Google

CAPO XI.

Pasture.

Le dette cose giudichiamo dover seminarsi per gli uomini; quelle che seguono pei bestiami, cioè molti generi di pasture, come la Medica (1), e la veccia, ed anche la ferrana d'orzo (2), e l'avena, il fieno Greco, e parimente il veggiolo e la cicerchia. Degli altri nè pur degniamo dar il novero, meno poi seminarli; tranne però il citiso, di cui parleremo nei libri, che abbiamo scritti sopra le piantagioni diverse. Ma tra le pasture lodate, più insigne è l'erba Medica, perchè seminata una volta, dieci anni dura; perchè ogn'anno di poi ben quattro volte regolarmente, e talor anche sei, si taglia; perchè letama il terreno; perchè ogni animale dimagrato, con quella s'ingrassa; perchè è rimedio al bestiame ammalato; perchè un giugero di tal erba, per un anno a tre

---

(1) Secondo Schneider, questa è la *Medicago sativa* di Linnéo, e la *Luzerne* dei Francesi.

(2) Veggasi la spiegazione, al Capo VII. di questo Libro, Nota 2.

Digitized by Google

cavalli basta copiosamente (3). Si semina, come insegneremo qui appresso: Dove nella primavera vegnente vorrai seminar la Medica, circa il principio d'Ottobre dirompi la terra, e lasciala ammorbidire per tutto il verno; indi al cominciar di Febbrajo diligentemente riarala, nettala di tutti i sassi, e minuzza le zolle; poi circa il mese di Marzo arala per la terza volta, e l'erpica. Svoltata così la terra, fanne a maniera d'orto, ajuole, dieci piedi larghe, e cinquanta lunghe, acciò pei sentieri si possa dar l'acqua, ed a coloro, che avranno da sterpar l'erbe, sia per ambe le parti libero il varco. Poi vi getta vecchio letame; e quindi sul fin d'Aprile spargi tanta semente, che per dieci piedi al lungo, e per cinque al largo ne vada una ciotola; il che fatto, con sarchielli di legno (4), chè molto giova, i semi gettati

(3) Questa asserzione fu sostenuta e provata dall'Inglese Dickson, citato da Schneider. Poco sopra ho seguito una correzione di Pontedera nelle sue Opere postume, il quale in vece di leggere *per annum deinde*, legge *omnibus deinde*.

(4) Confesso di non intendere la ragione per cui sono preferiti i sarchielli di legno a quelli di ferro; e forse ragione alcuna non ci sarà, fuorchè capricciosa, quan-

Digitized by Google

sien tosto coperti, perchè prestissimo vengon arsi dal Sole. Dopo la seminatura, quel luogo non ha da toccarsi con ferro, ma con sarchielli, come ho detto, di legno si dee zappettare, e di tratto in tratto purgar dall'erbe, acciò quelle d'altra generazione non uccidano la debil Medica. Sarà da ritardarne il primo ricolto, finchè abbia gettato fuori qualche parte di sue sementi. Indi, ripullulata che sia, puoi tagliarla tenera quanto vorrai, e darla ai giumenti; ma sul principio con parsimonia, finchè vi si avvezzino, acciò ad essi dalla nuova pastura non venga danno, poichè gonfiezza e molto sangue produce. Recisa poi che tu l'abbia, sovente adacquala; e pochi giorni dopo, come abbia cominciato a cestire, strappa tutte l'erbe di razza diversa. Mercè di questa coltura, si può farne sei ricolte in un anno, e dieci anni avrà di durata.

Della veccia poi due seminagioni si fanno: la prima per pastura, spargendone sette moggia in un giugero, circa l'equinozio d'autunno; la seconda per produrre i semi, gettandone sei moggia nel mese di Gennajo,

---

do non fosse il timore, che scaldato dal Sole il ferro, potesse più danneggiar i semi, che non farebbe il legno.

Digitized by Google

o pur anche più tardi. Ambedue queste seminature far si possono in terra non mossa, ma meglio nella dirotta. Questo grano particolarmente non ama le rugiade, quando si semina; e perciò si dee spargerlo dopo la seconda, o la terza ora (5) del giorno, allorchè dal Sole o dal vento già tutta l'umidità è prosciugata (6); nè più s'ha da gettarne di quello, che si possa nel giorno stesso coprire; perciocchè, sopravvenendo la notte, per ogni menoma umidezza avanti che sia ricoperto, si guasta (7). Si dovrà por mente di non darlo alla terra innanzi il ventesimo quinto giorno di Luna; seminato in diverso tempo, riconobbi che d'ordinario riceve danno dalle lumache (8).

La ferrana vuol seminarsi in terren di coltura, letamatissimo, due volte arato. Di-

(5) In dodici ore dividevano i Romani il giorno, in altrettante la notte, senza diversità di stagioni; sicchè nel verno erano le ore del giorno brevissime, le notturne lunghissime, e nella state all'opposto. Vedete Forcellini.

(6) Nè pur di questo so capir la ragione.

(7) Noi anzi deploriamo la perennità di questa semente, che sparsa a caso dai risecchi baccelli, sorge inaspettata dopo mesi ed anche anni ad infettar le biade.

(8) Qui poi l'arcano è più impenetrabile.

Digitized by Google

vien pastura ottima, se dieci moggia d'orzo cavallino in un giugero son seminate circa l'equinozio autunnale, ma soprastando le piogge, acciocchè quando è sparso, per l'innaffiamento loro esca presto fuori, e prima delle asprezze del verno si assodi. Perciocchè nella fredda stagione, quando le altre pasture mancarono, recisa la ferrana, è ottima per dare a' buoi, ed agli altri bestiami; e se spesso vuoi farla pascere, basta sin al mese di Maggio. Che se ancor vorrai trarne sementa, dal principio di Marzo convien tenerne fuori le bestie, e da ogni offesa guardarla, sicchè possa fruttare. Lo stesso è dell'avena: seminata in autunno, si taglia per fieno, o per pastura, finch'è ancor verde; una parte si riserba a far seme.

Al fieno Greco, dai contadini detto *baccello*, due tempi son proprj per la semente: uno nel mese di Settembre, circa l'equinozio, appunto quando la veccia, se vien seminato per la pastura; l'altro al finir di Gennajo, o al cominciar di Febbrajo, quando è seminato per averne ricolta: nel qual caso sei moggia ne mettiamo per giugero; nell'altro sette: in entrambi non si fa male, se anche non è mossa innanzi la terra, procurando per altro, che le arature siano spes-

Digitized by Google

se, ma non però profonde; perchè se questa semente più di quattro dita è interrata, non facilmente vien fuori: e quindi alcuni, prima di spargerla, rompono il suolo coi più piccoli aratri, poi gettano i semi, e li ricoprono coi sarchielli.

Gode il veggiolo d'un magro e non umido luogo, poichè sovente per rigoglio si guasta. Si può seminarlo in autunno, e del pari dopo il solstizio, sul finir di Gennajo, o per tutto Febbrajo, purchè avanti il principio di Marzo; tutto il qual mese dicono gli agricoltori, non esser confacevole a questo legume, perchè seminato in quello è nocivo al bestiame, principalmente a' buoi, che mangiandone, divengon farnetici (9). Se ne semina un giugero con cinque moggia. Nella Spagna Betica, in vece del veggiolo, dassi a' buoi la cicerchia franta; la quale quando è spartita con la mola sospesa (10), per poco tiensi a bagno nell'acqua, finchè si ammollisca, indi con paglie mezzo tritate frammista, dassi al bestiame; di veggiolo però bastano

(9) Sarebbe forse, perchè tardi seminato non si stagionasse abbastanza?

(10) Di questa vedi nel Lib. XII. Capo LII. dove si parla d'olive e d'olio.

Digitized by Google

dodici libbre ad un pajo di buoi; di cicerchia, sedici. Essa non è inutile agli uomini, nè disgustosa; di certo nel sapore non è dalla cicerchia punto diversa, e solo al color si distingue, ch' è più fosco, e più nereggiante. Si semina nel mese di Marzo con una, o con due arature, e secondo che la fertilità del suolo richiede, empiendo con quattro moggia, talor con tre, ed anche con due e mezzo talvolta, un giugero di terreno.

CAPO XII.

Sarchiatura dei seminati.

Poichè abbiam detto partitamente in qual tempo si debba spargere ciascun seme, ora dichiareremo in qual modo, e con quante giornate debbasi coltivare ognuno dei già riferiti. Compiuta la seminagione, vien d' appresso la bisogna della sarchiatura, intorno alla quale non sono concordi gli autori. Alcuni vogliono, che non sia punto utile, perchè le barbe del seminato, col sarchio si scoprano, ed anche si recidano alcune, e qualor sopravvengano alla sarchiatura i freddi, ne sian le biade uccise dal gelo; sicchè fia meglio schiantarne a suo tempo l'erbe, e net-

Digitized by Google

tarle. Ma i più approvano la sarchiatura, non però dovunque fatta per ugual modo, nè in pari stagione. Perciò in campi asciutti ed aprici, tosto che il seminato può reggere alla sarchiatura, doversi ammucchiargli la terra d'intorno, affinchè possa cestire; e ciò doversi fare avanti l'inverno, e dopo l'inverno replicare. Ma in luoghi freddi e paludosi, per lo più dopo il verno dover farsi la sarchiatura, non ammucchiando, ma smovendo a disteso la terra. Noi però abbiamo riconosciuto, esser la sarchiatura d'inverno confacevole a molte contrade, sol che dall'aria asciutta e tepida sia permessa. Nè tuttavía stimiamo, che in ogni luogo si debba fare, ma seguir l'uso degli abitanti, avendo ciascun paese i vantaggi suoi proprj, come gli ha l'Egitto e l'Affrica, dove l'agricoltore dalla seminagione alla mietitura non tocca le biade, tal essendo la natura del clima, e la bontà della terra, che quasi non vi nasce alcun'erba, fuorchè gettandone il seme, o perchè rade sono le piogge, o perchè la qualità del suolo tale presentasi ai coltivatori. Ma in que' luoghi, che bramano la sarchiatura, non prima, benchè lo stato del cielo il permetta, toccarsi debbono i campi, di quel che i seminati abbiano coperto i solchi.

Digitized by Google

Il *tritico*, e l'*adoreo*, quando avranno cominciato ad aver quattro filamenti, l'orzo allorchè cinque, le fave e gli altri legumi, quando saranno sorti quattro dita dal suolo, si sarchieranno opportunamente, eccetto però il lupino, alla cui semenza è avversa la sarchiatura, perchè ha una sola radice (1), troncata la quale, o piagata dal ferro, tutto il cespo ne muore. Il che quando pure non accadesse, superfluo sarebbe questo governo, essendo per sè il lupino sì lungi dall'infestamento dell'erbe, che anzi esso le uccide. Gli altri seminati, anche umidi, ponno esser mossi; tuttavía è meglio sarchiargli asciutti, poichè la ruggine, così maneggiati, non li danneggia; ma l'orzo, fuorchè asciuttissimo, non debbe esser tocco. Le fave, credono molti, nè pure aver da sarchiarsi, perchè e mature, traendole colle mani si scevrano dall'altre erbe, che vi son nate per mezzo, e queste a fieno si serbano. Del qual parere è anche Cornelio Celso, che tra le altre doti di questo legume annovera quella ancora, dicendo, potersi, tolte via le fave, dal luogo me-

(1) Questa ragione, come Schneider osserva, sarebbe comune agli altri legumi.

Digitized by Google

desimo tagliar fieno. Ma a me sembra, che sia da pessimo coltivatore il lasciar crescer erba nei seminati, dacchè assaissimo si toglie al prodotto, se omettesi di nettarli. Nè poi è da campajuolo prudente l' aver più cura delle pasture per li bestiami, che dei cibi per gli uomini, massimamente potendosi con la coltivazione dei prati ottenere ancor quelle; e tanto son io di parere, dover sarchiarsi le fave, che credo altresì, doversi tre volte sarchiarle; poichè riconobbi, che coltivate in tal modo, non solo moltiplicano il frutto, ma anche pochissimo ne va in bucce, e che frante e purgate riempiono un moggio quasi al segno stesso che intere, appena diminuendosi la misura col toglierne i gusci. Generalmente, siccome abbiam detto già innanzi, la sarchiatura d' inverno è di grandissima utilità in giorni sereni ed asciutti, dopo compito il solstizio, nel mese di Gennajo, se non sia gelo. Convien pertanto farla in tal modo, che non si danneggino le radici dei seminati, e più tosto si coprano, ammucchiandovi sopra la terra, onde in essa distendansi più largamente i cespi. Far ciò nella prima sarchiatura sarà giovevole, nella seconda dannoso; poichè quando le biade cessarono di figliare, se sono rincalzate,

Digitized by Google

marciscono. Perciò nel sarchiar di nuovo non altro dee farsi, che rammorbidir ugualmente la terra; e di ciò bisogna spacciarsi subito dopo l'equinozio di primavera nel corso di venti giorni, prima che le biade mettano il nodo: perciocchè sarchiate più tardi, pei seguenti asciuttori, e pei caldi estivi ne vanno a male. Dopo aver sarchiato, si debbono poi sterpar l'erbe, e ciò con avvertenza di non toccar le biade allorchè fioriscono; ma o prima, o tosto dappoi, che avranno perduto il fiore (2). Ogni spezie poi di biada e d'orzo, e per fine qualsisía grano di non doppio seme, dal terzo al quarto nodo getta la spiga; e quando tutta l'ha messa fuori, in otto giorni sfiorisce, e poi va crescendo in quaranta, nei quali, dopo aver fiorito, giunge a maturità. I grani all'incontro di doppio seme (3), qual è la fava, il piselllo, e la lenticchia, in quaranta giorni fioriscono, e si fanno grandi nel tempo istesso.

---

(2) Questo precetto giustissimo, e già più certo in mezzo alla presente luce della botanica, da Columella nel Lib. IV. Capo XXVIII. si estende ancor alle viti; dai moderni maestri comunemente, agli alberi tutti da frutto.

(3) Cioè con due più distinti lobi.

Digitized by Google

CAPO XIII.

Giornate di lavoro per la coltura e ricolta dei seminati; con ciò che ne risulta per ducento giugeri di terreno.

E per computare ormai con quante giornate si facciano venir fino all'aja le sementi da noi affidate alla terra: quattro moggia o cinque di *tritico* impiegano giornate d'aratori quattro, d'erpicatore una, di sarchiatore due la prima, ed una la seconda volta che adoprasi il sarchio; di chi sterpa l'erbe una; di mietitore una e mezzo: in tutto giornate dieci e mezzo. Cinque moggia di *siligine* bramano altrettante giornate. Nove moggia o dieci d'*adoreo* chiedono altrettante giornate, che cinque moggia di *tritico*. Cinque moggia d'orzo tre giornate vogliono d'aratore, ad erpicar una, a sarchiar una e mezzo, una a mietere: in tutto giornate sei e mezzo. Quattro moggia o sei di fave in campo riposato occupano giornate due d'aratori, e in coltivato, una; con una e mezzo sono erpicate, con una e mezzo sarchiate, poi di nuovo sarchiate con una; e pur con una la terza volta, e con una ricolte: otto

Digitized by Google

o sette giornate in tutto. Di vecce sei moggia, o sette, vogliono due giornate d'aratori nel riposato, una nel coltivato; con una pure si erpicano, e con una si colgono: in tutto giornate quattro, o tre. Moggia cinque di veggiolo con altrettante giornate si seminano, con una si erpicano, e così con una per volta si sarchiano, si nettan dall'erbe, si colgono: il che tutto sei giornate impiega. Sei moggia o sette di baccelli (1) con altrettante giornate s'interrano, con una si colgono. Quattro moggia di fagiuoli s'interrano con ugual numero di giornate, con una si erpicano, con una si colgono. Quattro moggia di cicerchia domandano giornate tre d'aratori; con una giornata si erpicano, con una si nettan dall'erbe, con una si svelgono: sei giornate in tutto. Un moggio e mezzo di lenticchie altrettante giornate brama; con una si erpica, si sarchia con due, si netta con una dall'erbe, si svelle con una: in tutto giornate otto. Dieci moggia di lupini con una s'interrano, con una si erpicano, con una si colgono. Quattro sestieri di miglio, altrettanti di panìco, impiegano d'aratori quattro

(1) Nel Capo XI. di questo Libro ci avvertì Columella, che così dai contadini chiamavasi il fieno Greco.

Digitized by Google

giornate, con tre giornate si erpicano, con tre si sarchiano; con quante giornate si stacchino, è incerto (2). Tre moggia di ceci con altrettante giornate (3) si seminano, con due si erpicano, con una si sarchiano, con una si nettan dall'erbe, con tre si svelgono: giornate undici in tutto. Dieci, o pur otto moggia di lino, si seminano con quattro giornate d'aratura, con tre giornate si erpicano, con una si nettan dall'erbe, con tre si svelgono: in tutto giornate undici. Sei sestieri di sesami con tre giornate d'aratura, dopo rotta la terra, si coltivano, con tre giornate si erpicano, con quattro si sarchiano, e di nuovo con due; si nettan con una dall'erbe, con due si svelgono: la somma è di giornate quindici. Della canapa si fa la seminatura nel modo, che abbiam di sopra insegnato; ma quanto di spesa e di faccende richiegga, è incerto (4). La Medica non coll'

(2) Di questa incertezza deduce Schneider le ragioni dal vario tempo della maturità, dal facile getto dei grani, dalla varia maniera del cogliere.

(3) Cioè con quattro, come per seminar il miglio, e il panico.

(4) Diversa cura richiede, come Schneider osserva, la canapa coltivata per la sola ricolta dei semi, e la destinata al prodotto tiglioso dei fusti.

Digitized by Google

aratro s'interra; ma come ho detto con sarchielli di legno: due uomini n'erpicano un giugero di terra, uno lo sarchia, uno lo taglia. Da questo complesso di giornate risulta, che un podere di ducento giugeri si può svoltare con due paja di buoi, altrettanti bifolchi, e sei famigli inferiori, quando sia però voto d'alberi; ma s'è albereto, Saserna asserisce, che un eguale spazio di terra, con aggiunta di tre uomini si coltiva bastantemente. Dal qual computo apprendiamo, poter un pajo di buoi esser sufficiente a moggia cento venticinque di *tritico*, ed altrettante di legumi, per guisa, che l'intera seminagione autunnale sia di moggia ducento e cinquanta; e con tutto ciò vengano poi seminate moggia settantacinque di biade trimestri. Il che in appresso per tal modo si prova: Le sementi, che con quattro arature si spargono in venticinque giugeri, chiedono cento e quindici (5) giornate di bifolchi, perciocchè la detta quantità di terra, benchè durissima, si rompe con cinquanta giornate, si riara con venticinque, si ara la ter-

(5) Pontedera citato da Schneider fa qui la somma di cento sole giornate, e condanna la lezione del testo.

Digitized by Google

za volta, e si semina con quaranta (6). I legumi vogliono sessanta giornate, vale a dir mesi due. Si mettono ancora in conto giorni di pioggia e di feste, nei quali non arasi, quarantacinque; così ancor di riposo, finito che sia il seminare, trenta giorni (7). In tutto ne risultano mesi otto e giorni dieci. Sopravanzano tuttavía dell'anno i tre mesi restanti, e venticinque giorni, da poter impiegare o in seminar biade trimestri, o in trasportar fieno, pasture, letame, ed altre cose che occorrono (8).

CAPO XIV.

Proprietà dei legumi riguardo alla terra; e maniere di ristorarla.

Ma, tra le sementi da me rapportate, pensa il già detto Saserna, che alcune ingrassino e migliorino i campi, altre all'opposto li

(6) Qui ancora, per opinione di Pontedera, soprabbondáno quindici giornate nel testo scorretto.

(7) Secondo Pontedera, i giorni brumali, o del solstizio d'inverno, oziosi ai bobolchi, erano quaranta.

(8) Andrà bene il conto dove nè arsure, nè piogge ostinate impediscano lungamente di trattar la terra; il che spesso accade nel nostro clima.

Digitized by Google

brucino, e li dimagrino: che il lupino, la fava, la veccia, il piccolo moco, la lenticchia, la cicerchia, il pisello, ingrassino. Del lupino non dubito punto, nè anche della veccia per le pasture; ma quando però tagliata verde, sia susseguita subito dall'aratro, e ciò che avrà la falce lasciato indietro, prima che si disecchi, dal vomere sia rotto e interrato: il che equivale a litame. Ma se, tagliata la pastura, le sue radici abbandonate si seccheranno nel suolo, gli ruberanno ogni sugo, e sposseranno la terra (1), com'è verisimile che succeda pur con le fave, e con gli altri legumi, de' quali sembra il terreno impinguarsi: chè se, tolti via i lor ricolti, subito non sia dirotto, alle biade, che quivi dovranno esser poi seminate, niun vantaggio sarà per venirne. E tra quei legumi altresì, che si svelgono, dice Tremellio, di sommo nocumento alla terra essere il tossico del cece e del lino, perchè l'uno di salsa natura, e l'altro di calorosa; il che ancor Virgilio esprime col dire:

---

(1) Cioè non gioveranno, come se fossero scioversate ancor verdi; nel qual modo Columella medesimo qui appresso si esprime più giustamente.

Digitized by Google

Brucia la terra il lin, brucia l'avena,
Brucia il papaver di sopor Letéo (2);

in fatti è fuor di dubbio, che ancor da tali semenze, come dal miglio altresì, e dal panìco, son danneggiati i campi. Ma per ogni suolo, il quale coi seminati degli anzidetti legumi si spossa, c' è un solo e pronto rimedio, di soccorrerlo cioè col litame, e con questo come pascolo ristorarne le forze consunte. Nè ciò solo per le sementi, che si affidano coll' aratro ai solchi; ma eziandío per gli alberi e pei virgulti, che di tal nudrimento s' allegrano sopra modo. Se dunque è, come pare, cosa agli agricoltori utilissima, penso di dover parlarne con singolar diligenza; essendo questa materia dagli antichi scrittori, benchè non omessa, pur assai poco attentamente trattata.

CAPO XV.

Qualità e preparazione dei varj letami.

Tre pertanto sono i principali generi di letame: quello che dai volatili, quello che dagli uomini, quello che dal bestiame si adu-

(2) Georg. I. v. 77.

Digitized by Google

na. Quanto a quel dei volatili, è tenuto il primario la colombina; poi quel ch'è prodotto dalle galline, e da altri pollami, tranne però i palustri e da nuoto, come anitre ed oche: essendo anzi questo nocivo (1). Ma noi facciamo il maggior conto di quel dei colombi, avendo riconosciuto, che sparso in quantità discreta, fa lievitar la terra. Vien poi quello, ch'è prodotto dagli uomini, se sia frammisto ancora colle altre spazzature del ricinto villesco; poichè di natura essendo assai calorosa, brucia perciò il terreno (2). Ma alle piantagioni per altro è di maggior vantaggio l'orina umana, la quale, lasciata per sei mesi divenir vecchia, se a viti, o ad alberi da frutto si dia, non per altro governo ridonda maggiormente la rendita; nè solo essa aumenta il prodotto, ma anche il sapore e l'odor del vino, e delle frutta rende migliori (3). Anche frammistavi morchia vecchia e priva di sale, acconcia-

(1) Questa opinione a' nostri giorni è canglata.

(2) Anche in questo l'opinione di qualche moderno è diversa.

(3) Intorno a questo letame, che per gli alberi è giudicato il migliore da Columella, dobbiamo riconoscere la nostra grandissima trascuranza.

Digitized by Google

mente si può innaffiarne piante fruttifere, e principalmente ulivi; dacchè adoprata ancor sola, assai giova. Ma entrambe sono da usare sopra tutto nel verno, e fin che è primavera, innanzi l'estive caldane, mentre le viti e le piante sono ancora scalzate. Nel terzo luogo è il letame dei bestiami; ed in questo ancora vi sono le sue differenze: perchè ottimo è stimato quel d'asinello, stante che questo animale mastica lentissimamente, e quindi con più facilità digerisce, e tramanda un concio ben consumato, e da poter subito gettar nei campi. Appresso i già detti, vien quello di pecore, e poi quello di capre, indi quello degli altri giumenti ed armenti. Peggior di tutti è stimato il porcino (4). Giovò ai seminati pur anche l'uso della cenere e della fuliggine. Ma i cespi del lupino tagliati, danno alla terra un vigore d'ottimo concio. Nè ignoro esservi campagne d'una tal fatta, che nè bestiami, nè volatili si ponno tenervi; ma tuttavía è da contadino scioperato, in tal luogo ancora, mancar di letame. Perciocchè si può raccor-

(4) Anche intorno a questo è diversa l'opinione de' nostri tempi.

Digitized by Google

re ogni qualità di foglie, e di materie ammassate presso i cespugli, nelle strade (5), e ne' trebbj; si può, non offendendo il vicino, e facendogli anche servigio, tagliar la felce, e con gli spurgamenti del cortile meschiarla; si può, scavando una fossa, come nel primo libro abbiamo insegnato a fare per riporvi il letame, ammassar insieme e cenere, e sozzura di fogne, e stoppie, e quant'altro si spazza fuori: ma quivi in mezzo vuolsi piantare un pezzo di rovere; dacchè questo impedisce, che perniziosa biscia si appiatti dentro il letame (6). Ciò sia detto per que' poderi, che di bestiame son privi. Perciocchè dove armenti di quadrupedi fanno dimora, ci ha de' luoghi, come lo scolatojo, e la stalla da capre, che debbono rinettarsi ogni dì; altri nei giorni piovosi, come le stalle de' buoi e delle pecore. Chè se la tenuta è da biade soltanto, niente importa, che i diversi letami sien separati; ma se il

(5) Ottimo governo alle piante somministra la polvere raccolta nella state dalle pubbliche vie. Il valente Agostino Gallo la raccomanda, ed io ne feci la prova con molto successo.

(6) Ma pur le bisce sono frequenti ne' boschi, ed in quegli ancora, dove i roveri si trovano ad ogni passo.

Digitized by Google

fondo è distribuito ad alberi e biade, ed a prati ancora, si dee ripor ciascuno giusta il suo genere, come quel delle capre, e quel dei volatili. Tutti poi gli altri debbonsi ammassare nel concavo luogo anzidetto, e satollar continuamente d'umidità, onde i semi dell'erbe, misti alle stoppie ed alle altre cose, marciscano. Indi nei mesi di state (7), non altrimenti che nel diveglier la terra, si dee tutto il letamajo rimescolar coi rastri, onde più facilmente marcisca, e sia per le terre acconcio. Io poi tengo in conto di poco diligenti gli agricoltori, presso i quali in trenta giorni rende meno d'una carrata di letame ogni animal minuto, e meno di dieci (8) ogni grosso, ed altrettante per testa gli uomini, potendo essi raccorre e metter

---

(7) Questo svoltamento *nei mesi di state* non ben accordasi colle avvertenze di Columella nel Capo v. di questo Libro, e nel seguente Capo XVI. in ambi i quali, coll'interrar subito il letame portato sul campo, tende ad impedirne più che mai può lo svaporamento. Vedete ancora nel Lib. I. Capo VI. le avvertenze del pari giuste, per impedirlo nel letame ammassato.

(8) Per altra lezione approvata da Pontedera, *due;* il che sembra più ragionevole, proporzionando anche pel bestiame minore.

Digitized by Google

nel mucchio non le fecce soltanto, che tramandano dai loro corpi, ma tutto ciò, che le sozzure del cortile e del fabbricato ogni dì producono. Ho anche questo insegnamento da dare: utilissimo esser alle biade tutto il letame, che riposto per tempo, sia stato in riposo un anno, perciocchè, ed ha tuttavía un fermo vigore, e non fa nascer erbe; ma quanto più invecchia, esser meno giovevole, perchè ha minor forza (9). Doversi pertanto gettar ne' prati il più nuovo, che si potrà, perchè più erbe ingenera; e far ciò nel mese di Febbrajo a Luna crescente (10), poichè ancor questo è di qualche ajuto al provento del fieno. Del restante, qual uso debbasi far del letame per ciascheduna cosa, allor si dirà, quando tratteremo di quelle partitamente.

---

(9) Si vuol anzi provare con esperimenti moderni, che il letame tolto appena dalle stalle, gettato nei campi e meschiato colla terra subito, prima di seminarla, sia molto più ferace di quello, che fu lasciato qualche tempo in riposo.

(10) Siamo alle solite ricette lunari, nel dileggiar le quali m' è caro singolarmente il trovar un nuovo autorevolissimo mallevadore nel Sig. Filippo Re, celebre Professore in Bologna, che non cessa di deriderle nei suoi ottimi *Elementi d' Agricoltura*.

Digitized by Google

CAPO XVI.

Quando si dia il letame alla terra, e quanto; se manca, in qual modo si possa supplire.

Intanto chi vorrà per grani dispor le terre, nel mese di Settembre, se ha da seminar in autunno, o se alla primavera, in qual si sia parte del verno, calando la Luna, distribuisca in piccoli mucchj il letame per modo, che un giugero in piano abbiane diciotto carrate, in pendío ventiquattro, e, come poc' anzi ho detto, non prima sparpaglj i mucchi, di quel che sia per arare. Se però qualche ostacolo avrà impedita la letaminatura a suo tempo, il secondario mezzo è, avanti di seminare, ed a foggia di chi getta la semenza sul campo, spargervi la polvere degli escrementi dalle uccelliere; se questa pur manca, gettar a mano il fimo di capra, e mischiar indi coi sarchi la terra. Belli con ciò divengono i seminati. Nè debbono i contadini ignorare, che siccome raffreddasi un campo senza letame, così quando è troppo letaminato, si brucia (1); e che al coltivato-

(1) Il letame ammassato e in fermentazione si scalda molto; marcito che sia e scomposto, non può scal-

Digitized by Google

re più torna in conto il far ciò di frequente, che di soverchio. Nè v' ha dubbio, che un campo acquidoso ne richiegga maggior quantità, e minore un asciutto: quello, perchè da continua umidità irrigidito, con la calloría si digela; questo, perchè tepido per sè stesso, negli asciuttori, se la ricevette alquanto copiosa, s' incende. Non bisogna dunque, ch' essa nè gli manchi, nè gli soprabbondi. Ma se però mancasse ogni qualità di letame, assai gioverà il fare ciò, che mi rammento aver praticato assai volte mio zio Marco Columella, peritissimo ed attentissimo coltivatore, che ne' fondi arenosi metteva creta, ne' cretosi e troppo tenaci, sabbia; col qual mezzo non solo facea sorgere ridenti biade, ma eziandío bellissime rendeva le vigne (2). Perciocchè asseriva egli, non dover-

---

dar la terra, quantunque sparsovi smodatamente; ma il soverchio nuoce, affogando le piccole piante, e guastandole.

(2) Molto imperitamente, come Schneider osserva, quanto alle cose di villa, Plinio si beffò di questo precetto, ragionevolissimo nella teoría, e confermato dall' esperienza. Con un mezzo sì semplice, se non fosse in alcuni luoghi di troppa spesa, potrebbero migliorarsi campagne intiere, come a me la prova in un piccolo tratto riuscì ottimamente.

Digitized by Google

si alle viti recar letame, chè guasta il sapor del vino; e tenea per sustanza migliore, a dar ridondante vendemmia, la terra adunata presso i cespuglj, o qualunque altra da diverso luogo tolta e condotta. Io poi anche tengo, che se pur d'ogni cosa il coltivatore sia privo, non gli manchi di certo il soccorso prontissimo del lupino, il quale se in debole terra, circa la metà di Settembre, sarà seminato sotto l'aratro, ed a tempo col vomere o colla zappa reciso, darà vigore d'ottimo ingrassamento. Si dee pertanto mozzarlo, quando avrà messo ne' fondi arenosi il secondo fiore, ne' rosseggianti il terzo. In quelli, finch'è tenero, si rivolta sotto, acciocchè presto marcisca e si meschj col debile suolo; in questi più ingagliardito, affinchè porti, e tenga più lungo tempo sospese le grosse zolle, ed esse ricotte dai Soli estivi, disciolgansi.

CAPO XVII.

Dei prati generalmente, e dei luoghi per farli.

Le cose già dette potranno dall'aratore adempirsi, quando abbia egli non sol procacciato le varie pasture da me rapportate, ma fieno altresì abbondante, con cui sostentar-

Digitized by Google

meglio il bestiame, senza del quale è difficile lavorar acconciamente la terra; ed è perciò a lui necessaria la coltivazione ancora del prato, al quale nell'agricoltura i Romani antichi diedero il primo luogo. Anche il nome gl'imposero, dall'esser subito preparato, nè richieder molta fatica. Rammentò poi Marco Porcio i seguenti pregi: non esser travagliato, come altre parti della campagna, da' mali tempi; e col bisogno di menoma spesa, dar entrata ogn'anno, e non una sola, rendendo anche in pascolo non meno che in fieno. Due qualità pertanto noi osserviamo di prati: l'asciutto, e l'acquativo. In ridente e grassa pianura non è duopo di rigagnolo ch'entro vi scorra; e per migliore è tenuto il fieno, che naturalmente proviene da una terra succosa, di quello, che si fa uscir fuori, innaffiando con acque; le quali son necessarie per altro, se la magrezza del fondo le chiede: potendosi ed in tenace, ed in suolo disciolto, per quanto sia debole, far un prato, qualor abbiasi facoltà d'adacquarlo. Nè deve poi essere o pianura in sito avvallato, o collina in erto pendío: quella, perchè troppo lungamente non ritenga l'acqua adunata; questa, affinchè subito non la riversi a trabocco. Per altro un campo in

Digitized by Google

mediocre dichíno, s'è grasso, o acquativo, può farsi prato. Ma la più lodata pianura è quella, che un pochetto inchinata, non lascia fermarvisi troppo le piogge, o gl' introdotti rigagnoli; anzi venutavi sopra l'acqua, ne va lentamente strisciando. Se perciò in alcuna parte affondando, impaluda, e ristagna, si dee con fossatelli farne uscir l'acqua; perciocchè se soverchia, e se troppo scarsa, ella è all'erbe d'ugual rovina.

CAPO XVIII.

Coltura de' prati vecchi; formazione, e governo de' nuovi.

La coltura poi de' prati, anzi che alla fatica, pertiene alla diligenza. Primieramente, che non vi lasciamo sussistere o sterpi, o spine, o erbe troppo crescenti; ed alcune di queste piante sbarbichiamo prima del verno, e in autunno: come i rovi, i virgulti, i giunchi; altre strappiamo in primavera, come le cicorie e le spine solstiziali; nè lasciamo che vi pascoli il porco, perchè col grugno escava e solleva le zolle erbose; nè grosso bestiame, fuorchè quando è secchissimo il suolo, stante che nell'umido affonda l'ugne,

Digitized by Google

e trita e lacera le radici dell' erbe. In appresso, i luoghi più magri e ripidi nel mese di Febbrajo, a Luna crescente, s'hanno a bonificar di concime; e i sassi tutti, e se altro incontrasi nocivo alle falci, s'ha da raccogliere, e portar lungi, e giusta l'indole de' luoghi o più presto, o più tardi metter ad ordine i prati. Ce n'ha pur di quelli, che hanno la cotenna invecchiata; ai quali rimediar sogliono gli agricoltori, radendo via il muschio antico, e sopra gettando semi tolti dal tavolato, o spargendo litame; niuno per altro di questi due mezzi è così vantaggioso, come il porvi cenere di frequente: dessa è la morte del muschio. Tuttavía sono alquanto lenti questi rimedj; laddove quello è valevolissimo, di arar da capo il luogo profondamente. Ma così adoperar dobbiamo ne' prati, che a noi pervennero; se poi abbiamo da farne de' nuovi, e da rinovar gli antichi (essendone, come ho detto, molti, che per trascuranza invecchiano, ed isteriliscono) talvolta giova, per conto ancor delle biade, l'arargli a fondo; stante che un tal suolo, poscia che lungo tempo fu neghittoso, ridenti arreca le messi. Quel luogo pertanto, che avrem destinato a prato, nella state dirotto, e sovente svoltato, in autunno il seminere-

Digitized by Google

mo di rape, o navoni, o anche di fave; l'anno vegnente poi, di biade; nel terzo l'areremo con diligenza, e schianteremo l'erbe più vigorose, e i rovi, e gli alberi, che s'intramettono colle radici, fuorchè se il prodotto di quelli ce lo impedisse; indi spargeremo veccia frammista con sementi di fieno; poi co' sarchielli disfaremo le zolle, appianeremo passando sopra coll'erpice, e sparpaglieremo quei grumi, che per lo più, traendo gli erpici, ne vengono fuori nel dar la volta, sicchè lo stromento del falciatore non possa in alcun luogo trovar intoppo. Quivi per altro la veccia non s'ha da tagliare avanti, che sia ben matura, ed abbia sul sottoposto suolo gettate alcune sementi. Poscia convien introdurre i falciatori, e tagliata l'erba, farne fascj, e portarla via: indi, qualor abbiasi acqua in potere, innaffiar il luogo, se pur è tenace alquanto la terra; ma s'ella è sciolta, non torna in conto l'introdurvi quantità di rigagnoli, avanti che il suolo sia rassodato e dall'erbe legato insieme; perciocchè l'impeto dell'acqua dilava la terra, e spogliando le radici, non lascia che l'erbe alleghino. Per lo che ne' prati ancor molli e cedenti nè pur debbesi mandar entro bestiame, ma recider colle falci l'erba d'ogni

Digitized by Google

rimessa, conciossiachè il bestiame, come ho già detto prima, nel suolo tenero caccia l'unghie addentro, e frastagliando le radici dell' erbe, non le lascia serpeggiare e spessirsi. Nel secondo anno per altro, dopo la ricolta del fieno, se il seccore e la condizione del luogo comporterà, permetteremo che v'entri il minuto bestiame. Poi nel terzo, allorchè sarà il prato più fermo e duro, potrà ricevere anche bestiame grosso. Ma generalmente s'ha d'aver cura, che dopo il nascer di Zefiro, nel mese di Febbrajo, circa la metà, si dia letame con frammiste semenze di fieno ai luoghi più magri, e di certo ai più alti; perciocchè il poggio elevato porge di che nudrirsi anche alle falde inferiori, allorchè o pioggia che sopravviene, o rigagnolo guidato a mano, il sugo del concime trae seco al basso. Perciò i coltivatori intendenti, anche nell'arato sogliono stabbiar la collina più che la valle; sendo che, siccome ho detto, le piogge menano sempre all'ingiuso tutta la più pingue sustanza.

Digitized by Google

CAPO XIX.

Ricolta e custodia del fieno.

Egli è poi cosa ottima tagliar il fieno prima che inaridisca; perciocchè e se ne ritrae maggior abbondanza, e porge più gradito cibo al bestiame. C'è poi un limite nel seccarlo, sicchè non si ricolga nè arsiccio, nè per opposto verde: quello, perchè se ha perduto ogni sugo, equivale alla stoppia; questo, perchè se ne ritenne soverchio, marcisce sul tavolato, e sovente riscaldatosi, fa nascer fuoco ed incendio. Anche talvolta ci vien addosso la pioggia, mentre tagliamo il fieno; il quale se ne fu imbevuto, è inutile smoverlo, finchè è bagnato ancora, e meglio sarà che lasciamo seccar dal Sole la parte di sopra; allora, e non prima il rivolteremo, e secco in ambe le bande lo restringeremo in filari, e quindi ne legheremo i fasci; nè tarderemo punto ad ammucchiarlo sotto il coperto; o se non è spediente portar il fieno dentro al recinto, converrà certamente, che quanto ne fu seccato come si dee, legato in fasci, si ammonti in cataste, e queste sien assottigliate in ristrettissime cime. Percioc-

Digitized by Google

chè di tal guisa il fieno difendesi benissimo dalle piogge; e se pur non accadono, mai non è inopportuno il far le anzidette cataste, affinchè se nell'erbe contiensi qualche umidezza, trasudi, e si digerisca ne' mucchi. Per questa ragione i coltivatori esperti, benchè portato abbiano a coperto il fieno, l'assettano allora soltanto, che per alcuni giorni, ammassato alla ventura, l'abbian lasciato in sè stesso concuocersi, e cessar di bollire. Ma ormai dietro alla ricolta del fieno vien la cura di far la messe, cui per poter cogliere dovutamente, la prima cosa è preparar gli stromenti, coi quali le biade si adunano.

CAPO XX.

Preparazione dell'aja.

Anche l'aja, se sarà terragna (1), perchè abbastanza sia confacevole alla trebbia-

(1) Dice Schneider di non sapere, che voglia dir qui la voce *terragna*, non potendosi far l'aja, se non di terra; e crede che la lezione sia corrotta, o che *terragno* sia contrapposto alla creta. Egli non aveva presente ciò, che da Columella era detto: È *ottima quella* (aja) *ch'è lastricata di pietre;* questa contrapponesi alla *terragna*. Veggasi Lib. I. Cap. VI.

Digitized by Google

tura, primieramente si rada, poi si scavi; e meschiando paglie con morchia priva di sale, s'intonichi: dacchè sono le biade con ciò difese dal saccheggiamento de' topi e delle formiche. Poi agguagliata, con mazzapicchi, o con pietra molare si assodi, e sovrapposte altre paglie, di nuovo si calchi, e quindi si lasci da diseccare al Sole. Ci ha nondimeno di quelli, che per trebbiare destinano la parte d'un prato rivolta a Zefiro; e mietute, e postevi dentro le fave, con esse nettano l'aja: perciocchè, mentre dalle bestie vien calpestato il legume, son anche dalle lor unghie tritate l'erbe, e l'aja con ciò divien calva, ed atta alle trebbiature.

CAPO XXI.

Messe, trebbiatura, sventolamento.

Ma quando il seminato sarà maturo, prima che s'incenda per le arsure dell'astro estivo, le quali sul nascer della Canicola sono grandissime, presto si mieta; chè il ritardare è discapito: primieramente perchè porge agli uccelli, ed agli altri animali una preda; poi perchè inariditi i gambi e le reste, i grani e le spiche stesse ne caggiono pron-

Digitized by Google

tamente; se poi burrasche di venti, o se turbini sopravvengono, la maggior parte ne va per terra. Per le quali ragioni non si dee differire al dì appresso; ma quando le biade già ugualmente biondeggiano, prima che i grani sien affatto induriti, ed allorchè divennero rosseggianti, far si deve la messe, acciò nell'aja e nel mucchio, anzi che nel campo, le biade s'ingrossino: essendo cosa certa, che recise a suo tempo, indi appresso si aumentano (1). Le maniere poi di mietere sono parecchie. Molti con falci da lungo manico, e queste o curve, o dentate, recidono il gambo a mezzo; molti con falcetti; ed altri colgono con pettini la stessa spica: il che è agevolissimo in un seminato rado, e in un folto, difficilissimo. Chè se colle falci sono tagliate le biade insieme con una parte del gambo, tosto si adunano in mucchio, o sotto d'un porticale; e di mano in mano risecche da opportuni Soli si trebbiano. Ma se furono recise le sole spiche, si può metterle nel granajo, e poi alla stagione del verno, o batterle coi bastoni, o col bestiame

(1) Ciò sembra impossibile, atteso il diseccamento, che ne succede, benchè la fermentazione possa da principio gonfiarle.

Digitized by Google

trebbiarle. Se poi torna bene trebbiar sull' aja le biade, non c'è alcun dubbio che la bisogna coi cavalli meglio non compiasi, che coi buoi; e se questi son poche paja, puoi aggiunger la treggia ed il traino: ambe le quali cose frangono con somma facilità le stoppie. Ma coi bastoni meglio si battono le separate spiche, e coi vagli si nettano. Dove poi sono frammisti alle paglie i grani, si separino col mezzo del vento; al qual uopo è stimato impareggiabile Zefiro, che mite soffia ed uguale nei mesi estivi: se non che lo star attendendolo è da pigro coltivatore; perciocchè spesse volte, mentre si aspetta, un temporale fiero ci coglie. Nell'aja pertanto le biade sgranate ammucchiar si deggiono per tal modo, che si possa con qualunque vento purgarle. Ma se per molti giorni l'aria sarà da ogni parte quieta, si nettino coi vaglj, affinchè dopo la troppa lentezza dei venti, una gran burrasca non mandi a voto le fatiche di tutto l'anno. Nettato il grano, se sia da riporre per lungo tempo, si dee quindi purgarlo di nuovo; dacchè quanto è più rimondo, tanto meno è corroso dai gorgoglioni. Se poi si vuol subito usarne, niente importa rinettarlo; e basta, rinfrescato all' ombra, portarlo poi nel granajo.

Digitized by Google

Dei legumi ancora non è diverso il governo da quello delle altre biade; poichè quegli altresì o tosto vengono consumati, o riposti. Ed è questo per l'aratore l'ultimo scopo, di ritrar le sementi, ch'egli aveva alla terra affidate.

CAPO XXII.

Osservanze festive.

Ma poichè tanto della vacanza, quanto dell'occupazione giudicarono i nostri maggiori di render conto; noi pure pensiamo, che abbiansi d'avvertire i coltivatori, quali cose nei giorni di festa debbano fare, e quali non fare. Imperocchè ce n'ha, come dice il poeta, che

Il dritto e il giusto d'adoprar consente
Ne' dì festivi. Niun dover superno
Vieta il dar corso a' rivi, il seminato
Cinger di siepe, insidiar gli augelli,
Arder le spine, e la belante greggia
Guazzar nell'acqua di salubre fiume (1).

Dicono per altro i Pontefici, non doversi

(1) Virg. Georg. I. v. 268. seg.

Digitized by Google

ne' giorni di festa siepare il seminato. Proibiscono altresì lavar le pecore per cagion delle lane, e quando non sia per rimedio. Virgilio insegnò in qual modo sia lecito nei giorni di festa bagnar la greggia in un fiume, e perciò soggiunse:

Guazzar nell' acqua di salubre fiume;

imperocchè dei malori ci sono, pei quali giova lavar il bestiame. Dalle costumanze de' nostri maggiori è altresì permesso ne' giorni di festa pestar il farre, fender legni per fiaccole, formar candele col sevo, coltivar la vigna che s' ha in affitto, mondar e nettar le peschiere, le vasche, e le fosse vecchie, ripassar la falce sui prati, stender sul campo i letami, allogar il fieno sui tavolati, coglier il prodotto che s' ha in affitto d'un uliveto, distender le mele, le pere, i fichi; far il formaggio, trasferir a spalle, o sopra un mulo da soma gli alberi per piantarli: non però si permette il condurli con animale, che tira, nè piantar ciò che fu portato, nè romper la terra; nè diradar piante, anzi nè pur a sementi dar opera, senza prima immolare un cagnetto, nè tagliar fieno, nè legarlo, nè carreggiarlo, anzi nè meno raccor la vendemmia è permesso dai decreti de' Pontefici in giorni festivi, nè tosar pecore, se un ca-

Digitized by Google

gnetto non sia immolato. Bensì è lecito cuocer il mosto, e conciarne il vino; anche raccoglier uve ed olive da porre in serbo. Metter le pelli indosso alle pecore non è lecito. Quanto farai nell'orto a cagion degli erbaggi, tutto è permesso. Dar sepoltura ad un morto in giorni di feste pubbliche non è lecito. Disse Marco Porcio Catone, pei muli, cavalli, asini non esservi feste; e permette egli, che si aggioghino i buoi per condur legne e biade (2). Noi ne' libri Pontificj abbiam letto, che tirar coi muli non è lecito nelle ferie *denicali* (3) soltanto, ma si nell'altre. Qui tengo per certo, che alcuni, avendo io annoverate le osservanze dei dì festivi, brameranno saper gli usi antichi delle espiazioni e degli altri sagrifizj, che pei frutti della terra si fanno; nè io ricuso l'assunto d'esporli; ma differisco a quel libro, che ho in animo di comporre, quando tutta avrò scritta la dottrina della coltivazione. Intanto metterò fine a questo discorso, per dire nel trattato seguente le cose, che intorno al-

(2) Catone pagano ignorava la legge, che nei giorni di festa prescrisse il riposo dell' uomo, e per ciò stesso, anche degli animali che servono all'uomo.

(3) Di dieci giorni, e come si crede, per lutto.

Digitized by Google

le vigne ed agli albereti (4) pubblicarono gli antichi autori, e quelle che in appresso io medesimo riconobbi.

FINE DEL LIBRO II.

(4) Secondo l'espressione ordinaria di Columella, per *vigna* s' intendono le viti sopra sostegni secchi; per *albereto* le viti appoggiate ad alberi vivi.

Digitized by Google

L' AGRICOLTURA
DI COLUMELLA

LIBRO III.

CAPO I.

Lodi della vite, e luoghi ad essa più confacenti.

Fin qui lavor de' campi, siccome dice il sovrano poeta (1); chè niente c' impedisce, o Publio Silvino, mentre sopra le stesse cose abbiamo da far parole, introdurci con quelle, che nel canto celebratissimo son le prime. Or segue la cura degli alberi, che dell' agricoltura è parte principalissima. Le spezie loro son differenti e moltiplici; poichè di varie schiatte, come riferisce lo stesso autore,

Vengon da sè, non d'uomo alcun per arte (2);

e molti altresì posti di nostra mano in terra, vi allignano. Quelli pertanto, che s' in-

(1) Virg. Georg. Lib. II. v. 1.
(2) Georg. II. v. 10.

Digitized by Google

generano senza soccorso dell'uomo, salvatici e ferigni, ciascuno com'è sua indole, recano frutti, o semi; ma quelli per cui s'impiega fatica, sono al prodotto più acconci (3). Si vuol dunque parlar in primo luogo di quella classe, che ci porge alimenti; e questa in tre si divide: perciocchè d'un rampollo vien fuori o un arbore, qual è l'ulivo, o un cespo, qual è la palma campestre (4), o un terzo che, al quale propriamente non daremmo nome nè d'albero, nè di cespo, qual è la vite (5). Questa con ra-

(3) Questa divisione, oltre ad esser molto imperfetta, sia detto con pace di chi la propose, è anche falsa. Ogni pianta è dotata de' proprj mezzi, con cui riprodursi; e soltanto con essi può l'uomo favorir la moltiplicazione d'alcune schiatte a lui più giovevoli. Ma così tra quelle, che si riproducono da sè stesse, come tra le altre, che sono moltiplicate per cura dell'uomo, ci sono le salvatiche e le dimestiche, differenti nella qualità e quantità del prodotto, nella vegetazione e forza del legno, ed in ogni altro carattere.

(4) Qui la lezione è incerta.

(5) Qual cosa dunque manca alla vite per esser albero? Un pedale fermo, su cui senz'appoggio si regga. Ma nel Capo v. del Lib. V. c'insegnerà Columella, come si allevi la vite, che sta diritta da sè medesima e sola.

Digitized by Google

gione anteponiamo noi alle altre piante, non solo per la dolcezza del frutto, ma per l'agevolezza altresì, con cui quasi in ogni paese ed in ogni clima, purchè non gelato, o ardente, corrisponde alla cura degli uomini, e così prosperosa riesce nelle pianure, come sui colli, e non meno in terra densa, che sciolta, e sovente ancor debole; in pingue, in magra, in asciutta, e in umida. Ed è la sola, che maggiormente regge a qualunque distemperanza di cielo, o sotto fredda, o sotto fervida, e burrascosa sfera. Ma però, secondo lo stato della contrada importa, di quale schiatta e proprietà sia la vite, cui tu pensi di coltivare; imperocchè non ad ogni aria, nè ad ogni terra conviene uno stesso governo, nè una sola è la schiatta di questa pianta: e qual tra tutte primeggi, non è facile a dirsi; perciocchè l'esperienza è che insegna, quale a ciascun paese sia più o men propria ed acconcia. Tuttavía il coltivator esperto s'accerterà del vitigno confacevole alla pianura, il qual senza danno comporta le nebbie, e la brina; di quello che al colle, sofferente il secco ed i venti. A pingue ed ubertoso campo darà vite scarna e di sua natura non molto feconda; al magro fruttifera; al terren denso, gagliarda e

Digitized by Google

frondeggiante per assai pampani; a sciolto e ridente suolo, rara di tralci; saprà che a luogo umido non bene si destinano quelle di tenero frutto e di grano più grosso, ma duro e ristretto, e coi vinacciuoli spessi; che pianticelle di natura diversa, bene all'asciutto si assegnano. Ma oltre a queste cose non ignorerà il padrone del luogo, esser anche più poderosa la qualità dell'aria, fredda o calda, secca o umidiccia, grandinosa e ventosa o placida, serena o nebbiosa. Alla fredda o nebbiosa due razze adatterà di viti: o primaticce, il cui frutto maturandosi precorre il verno; o di grano sodo e duro, i cui grappoli sfioriscono in mezzo alle nebbie, indi coi geli e colle brine, come l'altre col caldo, maturano. Anche ad un clima ventoso e tumultuoso assegnerà con coraggio le tenaci già dette, e di grano duro; per opposto ad un clima caldo affiderà le più tenere e più sugose. Destinerà per contrario al secco quelle, che per piogge o per continue rugiade marciscono; al rugiadoso quelle, che patiscono negli asciuttori; al grandinoso quelle da foglie dure e larghe, affinchè tanto meglio guarentiscano il frutto. Placida e serena contrada tutte le accoglie; più acconciamente però quelle, i cui grappoli o i

Digitized by Google

grani con prestezza si staccano. Ma se per vigne ha da eleggersi, quale si brama, il luogo ed il clima, ottimo è, siccome Celso rettissimamente giudica, un suolo nè denso troppo, nè sciolto, ma che però a sciolto più s'avvicina; nè debole, nè fertilissimo, ma che però accostasi ad ubertoso; nè in pianura, nè in gran pendío, ma però simile ad elevato piano; nè secco, nè mollicio, ma un poco però rugiadoso; che non abbia fontane sorgevoli sopra terra, nè al fondo, ma che somministri alle radici un' umidezza vicina, e questa nè amara nè salsa, affinchè non guasti il sapor del vino, nè affreni come con una scabrosa rubigine, il crescer de' vegetanti; se pur crediamo a Virgilio, che dice:

Il terren salso, e quel ch' è detto amaro,
Tristo è alle biade, nè l'arar lo ammansa,
Nè schiatte a Bacco, o nomi serba ai pomi (6).

La vigna pertanto, come già dissi, nè brama l'aria gelata, e nè pur la bogliente; ma della calda più allegrasi, che della fredda; più dalle piogge vien danneggiata, che dal sereno; più è amica dell'asciutto, che del suolo

(6) Georg II. v. 238. seg.

Digitized by Google

troppo bagnato; gode d'un mediocre e dolce sventolamento; patisce per le burrasche. Questa è la qualità dell'aria e del suolo sopra tutte l'altre accettevole.

CAPO II.

Nomi e proprietà delle viti più apprezzate, ed all' Autore più note.

La vite poi si pianta per averne o cibo, o liquore. Per cibo non è utile formar vigneti, se non quando è il podere alla città sì vicino, che l'interesse richiegga di vender a' trafficanti il prodotto, come si fa delle frutta, senza riporlo. Dove tal circostanza s' incontra, sopra tutto le primaticce e le duracine, poi anche le porporine, e le *bumaste*, le *dattile* e le *Rodiane*, le *Libiche* altresì e le *ceraunie* debbon piantarsi; nè quelle soltanto, che per grato sapore possano esser in pregio, ma per bellezza ancora, come le *coronali*, le *tripedanee*, le *onciali*, le *cotognali*; così pur quelle, il cui frutto, durevole ai tempi del verno, si chiude in vasi, come le *venucule*, e le *Numisiane*, che poco fa per tali usi furono riconosciute acconce. Ma dove miriamo al vino, tal vite si

Digitized by Google

sceglie, che sia valente e nel frutto e nel legno: de' quali l'uno alla rendita del coltivatore, l'altro al lungo durar della pianta assaissimo importa. Ed è la razza più segnalata, se nè troppo presto mette le foglie, e quanto prima sfiorisce, nè troppo tardi matura; ed in oltre se dalle brine, dalla nebbia, dall'abbrostitura con facilità si schermisce, nè per piogge si guasta, nè per asciuttori si strugge. Di questa fatta da noi si elegga, benchè mediocremente feconda, se pure tal luogo abbiamo, in cui si svina rinomato liquore e di prezzo; perciocchè dov'è abbietto, e di basso valsente, torna a conto piantare qualunque sia vite più fertile, acciocchè moltiplicando i prodotti, s'accresca la rendita. Egli è poi ordinario quasi ad ogni situazione di luoghi, che quei di pianura dieno più abbondante il vino, ma quei di collina più grato; questi stessi però in moderato clima all'Aquilone rivolti, maggiormente ridondano, ma sotto l'Austro sono più generosi. Nè v'ha dubbio, la natura d'alcune viti esser tale, che secondo la posizione de' luoghi, talvolta colla bontà del vino prevalgano, talvolta sien superate. Delle sole *Aminee* vien detto, che ovunque sieno, eccetto se in troppo freddo clima, ben-

Digitized by Google

chè tralignino, paragonate fra loro, porgono vini di buon gusto più o meno, e nel sapore tutte le altre sorpassano. Esse hanno un nome solo, ma non un solo sembiante. Due ne conosciam delle *vere:* una minore, che più presto e meglio sfiorisce, atta ad albero e a giogo (1): per quello vuol terra grassa, per questo mediocre, e di molto avanza l'altra più grande, perciocchè regge con più forza alle piogge ed a' venti; laddove quella maggiore prestamente nel fiorir si guasta, e sui gioghi più che sugli alberi; quindi non è per vigne acconcia, ed appena per albereto, se non sia in terreno grassissimo e vigoroso (2); dacchè nel mediocre non prova, e nel debole molto meno. Si distingue per tralci lunghi e molti, per grandezza di foglie, di grappoli e grani, ed è anche di giunture più rada; è vinta dalla più piccola nell'abbondanza del frutto, non nel sapore. Queste pertanto ambedue sono *Aminee*. Ma ce n'ha pur altre due, le *gemelle;* così chiamate dal metter i

(1) Questa voce, che significa un sostegno composto di legname secco alle viti, meglio s'intenderà leggendo il Capo XVII. e il XIX del Lib. IV.

(2) Terra *vivida* in luogo di *uvida*, per lezione di Pontedera.

Digitized by Google

grappoli a pajo, le quali danno un vino più austero, ma ugualmente durevole. La minore di queste due è comunemente assai nota, poichè ricopre nella Campania i colli rinomatissimi del Vesuvio, e quei di Sorrento. Lieta nella state per lo soffiar di Zefiro, è travagliata dagli Austri, e perciò nelle altre parti d'Italia non tanto a vigne è acconcia, quanto ad albereti; laddove negli anzidetti paesi molto agevolmente comporta il giogo. Reca il tralcio ed il frutto (se non che questo è a pajo) non dissimile alla piccola *Aminea vera*, come la maggior *gemella*, alla *vera* maggiore; è per altro miglior la più piccola, perch'è più feconda eziandío in terreno mediocre; chè l'altra è già detto, non corrispondere, fuorchè nel tragrasso. Alcuni altresì pregiano sommamente l'*Aminea lanosa*, che prende il nome dall'esser non tra le *Aminee* tutte la sola, ma quella, che maggiormente di peluria s'imbianca (3); il suo vino per verità è buono, ma non vigoroso come quello dell'altre; essa pur mette di spessi tralcj, e quindi più volte poco bene sfiorisce per foltezza de' pampani, e a frut-

(3) Sul rovescio delle foglie, come spiegano alcuni.

Digitized by Google

to maturo, prestamente marcisce. Oltre al novero che abbiam rapportato è singolarmente stimata un'*Aminea*, che al primo aspetto del pampano, e del pedale, non è dissimile alla maggior gemella, ma inferior alquanto nel sapore del vino, benchè s' approssimi alle più generose; ed è anche da preferire per le sue doti, perchè ed è più ferace, e meglio si spoglia del fiore, e porta grappoli spessi, biancastri, di grano gonfio; non traligna nel suolo debole: ed è perciò tra le viti più fertili annoverata. Alle *Aminee*, per rinomanza di vino, vengon di presso le *Nomentane*, per fecondità poi ancora le avanzano; poichè e frequentemente si caricano, e ottimamente guardano il lor portato. Ma la più ferace tra esse altresì è la minore, le cui foglie sono men tagliuzzate, e i tralci meno rossi, che nella più grande, dal qual colore sono chiamate *rossigne* (4), ed anche *fecinie*, perchè danno più feccia dell'altre. Questo sconcio però compensano colla gran quantità delle uve, cui rendono a giogo, ed anche meglio sull'albero. Bravamente reggono a venti e piogge; prontamente sfioriscono, e perciò più

(4) *Rubellianae;* più oltre vedremo le *helvolae*, che dinotano pur esse questo colore.

Digitized by Google

presto maturano; tolleranti d'ogni disagio, fuorchè del calore; perciocchè avendo le uve di grano minuto, e di buccia dura, nelle arsure avvizziscono. Godono sommamente di fondo grasso, potendo così la natura porgere ad uve scarne e piccole qualche ubertà. Agevolissimamente le viti *eugenie* sopportano fredda e rugiadosa la terra e l'aria, finchè sono sul colle Albano; perciocchè se cambiano luogo, appena corrispondono al loro nome; lo stesso è delle *Allobrogiche*, il vino delle quali cangia il suo grato sapore in un col paese. Anche le tre *apiane* (5) sono per gran pregi lodate, tutte feraci, e abbastanza confacevoli al giogo ed agli alberi: ma la più generosa è quell'una, che terse ha le foglie; perciocchè le due lanose, quantunque d'ugual aspetto nelle foglie e ne' tralci, son disuguali nella qualità del liquore, essendo la seconda più tarda a ricever l'aromatico dalla vecchiezza. Sono feracissime in terra grassa, e feconde ancora nella mediocre, di primaticcio frutto, e perciò adattissime a luoghi freddi; il lor vino è dolce, ma per la testa e per li nervi non buono. Qua-

(5) Moscadelle, per quanto si congettura dai più.

Digitized by Google

lor non sieno prontamente ricolte, si fanno preda delle piogge, de' venti, e delle api, dalle quali per questo saccheggiamento hanno il nome.

Or le già dette sono, per sapore ch'è in maggior prezzo, le più famose. Nondimeno anche viti di secondario grado possono per prodotto e per fertilità commendarsi, com'è la *Biturica*, come la *basilica*, la minor delle quali è chiamata dagli Spagnuoli *cocolube*, ambedue assai prossime tra tutte alle prime, dacchè il loro vino e alla vecchiezza regge, e mercè degli anni perviene a qualche bontà. Esse poi avanzano quant' altre n' ho annoverate fin ora e per fecondità, e per tolleranza non meno, poichè sopportano bufére e piogge, danno buona misura, nè svengono in magro suolo: meglio sostengono il freddo, che l'umido, meglio l'umido, che l'asciutto; nè però nelle caldure intristiscono. Dopo queste la *visula* e la minore *argite* godono di terra mediocre; perciocchè nella grassa vanno per troppo vigore in rigoglio, nella magra riescono deboli ed infruttifere; sono amiche del giogo più che degli alberi, sebben fertile ancora sui più elevati, l'*argite* di gran tralcj ed uve ridondi. La *visula* meglio confacendosi agli ordini più

Digitized by Google

bassi de' rami, corto mette il tralcio, dura e larga la foglia, con la cui ampiezza ottimamente dalla gragnuola difende le proprie frutta: le quali per altro, se maturate, non vengono con ogni prestezza ricolte, caggiono a terra, e per le umidità, eziandío prima di cadere, marciscono. Ci son anche l'*elvole*, da certuni chiamate *vaje*, nè porporine, nè nere, così nominate, se non m'inganno, pel colore rossigno. La più scura è migliore per abbondanza di vino; ma l'altra, pel sapore, di maggior pregio. In nessuna delle due vedesi uguale il color de' grani; entrambe ad anni alternati recano più quantità o meno di mosto bianco: meglio veston l'arbore, ma bene ancora il giogo; son feconde anche in suolo mediocre, siccome le *precie* minore e maggiore; ma quelle per la generosità del vino son più lodate, e frondeggiano di spessi tralcj, e presto maturano. L'*albuele*, al dir di Celso, fa meglio in collina, che in piano, sull'albero, che sul giogo, sulla cima, che al basso dell'albero; è ferace così di spessi tralci, come di grappoli. Quanto alle viti di Grecia, come le *Mareotiche*, le *Tasie*, le *psizie*, le *soforzie*, hanno bensì pregevol sapore, ma nelle nostre contrade, e per grappoli radi, e per grani piccoli, sono di minor

Digitized by Google

rendita. Nondimeno l'*inerticola* nerà, ch'è detta da alcuni Greci *ametisto*, può star quasi nella seconda classe, dando buon vino e che non offende; d'onde ancor trasse il nome, per esser creduta inerte a ricercar i nervi, benchè non sia di sapore ottuso. Celso mette nel terzo grado quelle, che sono per la sola fecondità lodate, come le tre *Elvenacie*, delle quali le due maggiori non sono, per bontà ed abbondanza di mosto, credute uguali alla piccola: l'una tra esse, che gli abitatori delle Gallie chiamano *emarco*, dà mediocre il vino; e l'altra, cui danno il nome di *lunga*, ed anche di *avara*, il dà abbietto, nè sì copioso, come col numero de' grappoli a prima vista promette. La più piccola, e delle tre la migliore, facilissimamente distinguesi nella foglia, cui più dell'altre ha ritonda; e merita lode, perchè assaissimo regge ai seccori; perchè sopporta il freddo, ma che sia senza piogge; perchè in alcuni luoghi ancora il suo vino mettesi ad invecchiare; sopra tutto perchè sola con la propria fertilità dà pregio anche al più magro suolo. Tali pur sono la *spionia* (6) ricca di

(6) Forse da *spino*, giusta il parere di qualche moderno.

Digitized by Google

mosto, e più fertile per ampiezza di grappoli, che per numero, l'*oleaginia* (7), la *Murgentina* e con altro nome *Pompejana*, la *Numisiana*, la *venucola*, detta anche *scirpula* e *sticula*, la nera *Fregellana* (8), la *merica*, la *Retica* (9), l'abbondantissima tra quante ne conosciamo *arcelaca* maggiore, da molti falsamente creduta *argite*. Altre, che da poco in qua sono a mia conoscenza, dico la *pergolana* e l'*irtiola* e la *fereola*, non affermerò di leggeri in che stima debbano aversi; perchè quantunque io sappia, che sono abbastanza feconde, non per anche potei sulla bontà del vino da esse recato formar giudizio. Anche una vite primaticcia in addietro a noi sconosciuta, sappiamo esser all'uso Greco detta *dracontion*, la quale per fecondità, o per grato sapore, può pareggiarsi

(7) Forse dai grani a forma d'*olive*, per simile congettura.

(8) Una parte del Territorio Veronese, in cui è il villaggio di Trezolano, lodato per buoni vini, anticamente chiamavasi le Fregellane; e forse diede il nome a quest'uva, o l'ebbe da lei.

(9) Qui Schneider cita il seguente passo di Plinio: *In Veronensi item Rhaetica Falernis tantum posthabita a Virgilio;* e soggiunge egli: *Scilicet Rhaetorum oppidum erat Verona*.

Digitized by Google

all' *arcelaca*, alla *basilica* ed alla *Biturica*; per generosità del vino all'*Aminea*. Molte oltra ciò sono delle viti le schiatte, delle quali nè il novero, nè le denominazioni riportar possiamo con certa fede;

Nè giova dirle, e chi saper le voglia,
Anche apprender vorrà, Zefiro quante
Della Libia nel piano (10) *arene svolti,*

come dice il poeta (11); dacchè ogni paese, e dei paesi presso che ciascuna contrada ha le sue schiatte di viti, alle quali dà il nome secondo la propria usanza; ci ha pur delle piante, che mutarono insieme coi luoghi il nome; ed altre, come sopra abbiam detto, per aver cambiato luoghi, anche si discostarono dalla qualità loro per guisa, che non possono riconoscersi. Quindi fin nell'Italia, ove siamo, per non dire nel sì esteso giro del mondo, anche le nazioni vicine discordano nei loro nomi, e variano d'appellazioni. Per lo che si conviene a saggio maestro, non già ritardar gli studiosi tra le indagini

---

(10) O *nei gorghi*, se intendasi *mare* per *aequor*, essendovi anche un *mare Libycum*, ed avendo Virgilio nella descrizione d'una tempesta di mare detto in altro luogo *furit aestus arenis*. Æneid. Lib. II. v. 107.

(11) Virg. Georg. Lib. II. v. 104. seg.

Digitized by Google

di questi nomi, delle quali venir non possono a capo (12); ma in generale dar il precetto, che già da Celso, e prima di lui da Marco Catone fu dato, cioè: non doversi piantare alcuna sorta di viti, che non sia accreditata per fama, nè conservarne un po' lungamente alcuna, che non sia bene riuscita a prova, e dove molte opportunità del paese faranno invito a piantar vite ragguardevole, la rintracceremo squisita, come dice Giulio Grecino; dove niente, o poco ci sarà che solletichi, andremo anzi dietro alla fertilità, la quale non è tanto vinta dal pregio, quanto vince coll'abbondanza. Ma sopra d'una tal massima, benchè da me ancora poco avanti adottata, qual sia il parer mio più riposto, dirò in breve a suo luogo. Perciocchè ho in animo d'insegnare, per qual modo si possano formar vigne ad un tempo e feraci, e di prelibato liquore.

(12) Che delle viti sopra nominate da Columella, in numero di sessanta circa, la massima parte sia stata, e generalmente, di bianche, può congetturarsi da qualche suo cenno nel Capo XX. di questo Libro, e nel Capo II. del seguente. Ma cercar nelle viti da noi coltivate le corrispondenti a quelle di Columella, non è intrapresa di verisimile riuscimento.

Digitized by Google

CAPO III.

Utilità del porre e coltivar vigne come si dee.

Or prima che io tratti di por le viti, sembrami non disacconcio, gettar come un cotal fondamento del discorso da farsi, acciocchè sia prima per noi ponderato e avverato, se il coltivar vigneti arricchisca un padron di casa; stante che riman quasi tuttora superfluo l'insegnare a piantarle, finchè su quello che dee precedere, ancor c'è contrasto, cioè, se del tutto debbasi averne: sopra di che moltissimi sono dubbiosi per modo, che parecchi rifuggono e paventano tal qualità di campagna, e stimano più accettevole una tenuta di prati e di pascoli, o di selva da taglio. Chè quanto a viti arborate, ci fu anche tra gli autori non piccolo dibattimento, essendo una tal fatta di possessione disapprovata da Saserna, e da Tremellio sommamente lodata. Ma questa opinione ancora sarà da noi disaminata a suo luogo. Frattanto quei, che si applicano alla coltivazione, debbon essere sulle prime istruiti, che larghissima è la rendita delle vi-

Digitized by Google

gne. E per non dire di quell'antica felicità di campagne, nelle quali e Marco Catone già prima, e di poi Terenzio Varrone lasciarono scritto, che ciascun giugero di vigne diede seicento urne di vino, il che solennemente nel primo libro dell'agricoltura Varrone asserisce, non già come ordinario provento d'un sol paese, ma e del territorio di Faenza e del Gallicano, in presente annesso al Piceno: di certo famosissimo in questi tempi ed illustre è il paese Nomentano, e quella parte principalmente, ch'è posseduta da Seneca, personaggio insigne per ingegno e sapere, ne' cui poderi è avverato, che ogni giugero di vigne ha per lo più renduti otto cullei di vino. Ma parvero cose per prodigio avvenute nei nostri Ceretani, che alcuna delle tue viti sorpassasse il numero di duemila grappoli, e che ottocento mie piante innestate, nel termine di due anni pareggiassero sette cullei; che vigne novelle dessero cento anfore per ogni giugero: laddove i prati e i pascoli e i boschi, se danno un valsente di cento sesterzi per giugero, pare che trattino ottimamente il padrone; le biade poi quando abbiano corrisposto, almeno nella maggior parte d'Italia, le quattro sementi, appena possiamo ricordarce-

Digitized by Google

ne (1). Perchè dunque è screditata la vigna? Non già per colpa sua, ma degli uomini, disse Grecino. Primo, perchè nessuno mette attenzione a discerner le pianticelle, e perciò dai più si pongono vigne di pessima razza; poi perchè non alimentano le piantagioni per modo, che s'invigoriscano ed alzino prima di ristecchire; e quand'anche per accidente sieno ingrandite, le coltivano con trascuranza. E già fin sulle prime stimano, che niente importi in qual luogo le pongano, e scelgono anzi la più pessima parte delle tenute, come se sola fosse la più confacente a questa pianta una terra, che nient'altro possa produrre. Ma nè pur della piantagione affisano il modo, o affisato l'adempiono; poi anche di rado apparecchiano alle vigne la dote, cioè il corredo; il che omesso, sempre consuma giornate moltissime, e la cassa del

(1) Se in pratica la coltivazione di que' tempi era conforme ai precetti, che ne dettò Columella, un prodotto sì scarso, com'egli qui attesta, è una gran prova del poco vantaggio, che si otteneva dai riposi delle terre, dalle tante arature, e quel ch'è più dalle concimazioni copiose, dall'erpicamento e dalle sarchiature dei seminati. Perciò l'alternata e non interrotta coltivazione de' nostri tempi è utile fuor di dubbio più dell'antica.

Digitized by Google

padrone ugualmente. Molti poi vanno dietro al più copioso prodotto in presente, senza provvedimento pel tempo avvenire, ed affatto, come se alla giornata vivessero, sforzano talmente le viti, e di tralci le caricano sì numerosi, che niente riservano alla posterità. Dopo aver così in tutto, o certo nel più, malamente operato, voglion anzi confessare qual altra sia cosa, che la lor colpa; e lamentansi, che non corrispondano lor bene i vigneti, cui per avarizia, o ignoranza, o trascuratezza mandaron essi in rovina. Ma se altri, unita alla perizia la diligenza, non quaranta, com'è il mio parere, o di certo trenta, ma come dice Grecino, estimando col più ristretto computo, venti anfore ritrarranno da ciascun giugero, facilmente sormonteranno cogli accresciuti averi costoro tutti, che al loro fieno, ed agli erbaggi si stringono. Ed in ciò egli non erra, perciocchè qual computista diligente, fatto il conteggio, rileva esser vantaggiosissimo all'interesse questo genere di cultura. Imperocchè per quanto smodate spese i vigneti richieggano, con sette giugeri però non oltrepassano l'opera d'un sol vignajuolo, il quale bensì dal volgo è stimato di poca valuta, o poter comperarsi tra i malfattori all'incanto;

Digitized by Google

ma io dal parer di moltissimi discordando, stimo essere il vignajuolo singolarmente da pagar caro; e benchè sia comperato per sei, o anzi per ottomila sesterzi, mettendo io in conto il terreno stesso di sette giugeri, pagato mille sesterzi per giugero (2), e le vigne piantate, con la lor dote, cioè pali, e vinciglj, in ragione di due mille altri sesterzi al giugero, ne risulta il prezzo totale di ventinovemila sesterzi. Si aggiungono, d'interesse a sei per cento, sesterzi tremila quattrocento ottanta in due anni, nei quali le vigne, come in lor fanciullezza, non fruttano. Il tutto, fra capitali e interessi, monta a sesterzi trentaduemila, quattrocento ottanta: il qual danaro se, come fa un usurajo col debitore, così il campajuolo metterà a frutto nelle sue vigne per modo, che padrone di cotal somma, ne stabilisca in perpetuo l'anzidetto interesse di sei per cento, dee rica-

(2) Un prezzo sì vile delle campagne sembrerebbe incredibile per que' tempi, massimamente paragonato coi molti cenni di ricchezza e di lusso, che nel nostro autore si trovano; qualora i tanti e sì prolungati eccidj delle più ricche famiglie negli ultimi anni della Repubblica, e sotto gl' Imperatori Tiberio e Nerone principalmente, non ne palesassero la ragione.

Digitized by Google

varne ogni anno mille novecento cinquanta sesterzi (3); nel qual conteggio la rendita di sette giugeri tuttavía sormonta, secondo l'opinion di Grecino, l'interesse di trentaduemila, quattrocento ottanta sesterzi. Conciossiachè per quanto sieno le vigne di pessima razza, se però coltivate, andranno pur pure al pareggio d'un culleo di vino per giugero; e quand'anche le quaranta urne si vendano per trecento sesterzi, ch'è menomo prezzo di vettovaglia, tuttora i sette cullei montano a due mila e cento sesterzi, e questa summa oltrepassa l'interesse di sei per cento. Ora questo calcolo da noi proposto è uniforme al conteggiar di Grecino (4): ma

(3) Osservò Gesner, che qui Columella, per far rotondo il numero, l'accrebbe d'un sesterzo, e della quinta parte d'un altro.

(4) Qui però si deggiono porre in conto altre cose: pali e vincigli per mantenimento di sette giugeri di vigna; vitto e vestito pel vignajuolo; lavori nella campagna, nel torchio, nella cantina, ai quali tutti è impossibile ch'egli solo supplisca; traversíe finalmente, alle quali è soggetta la vite, e che possono talora minorar di molto, e talor anche rapire tutto il prodotto:

Et jam maturis metuendus Juppiter uvis,

come disse Virgilio, Georg. Lib. II. v. 419.

Digitized by Google

noi siam di parere, doversi schiantar i vigneti, che meno rendono di tre cullei per giugero; ed abbiam fatto sin ora il computo, come se non vi fossero barbatelle da trar del divelto, il qual solo prodotto col suo valsente rifà di tutta la spesa del fondo, se però la tenuta è in Italia, non in qualche provincia. Nè di ciò deve dubitar chi che sia, quando abbia disaminato il modo che io tengo, e quello di Giulio Attico. Perciocchè in un giugero di vigna io metto giù tra le file ventimila magliuoli, ed egli quattromila di meno; chè se anche la sua maniera fosse migliore, nessun luogo, benchè avversissimo, ci sarà, il quale, non renda un utile maggior della spesa, che in lui si fece; dacchè, sebbene per negligenza del coltivatore periscano seimila magliuoli, pur gli altri diecimila saranno di buon grado, e con guadagno de' compratori, valutati tremila sesterzi, i quali sono un terzo più dei duemila, che abbiamo già detto, esser il valore d'un giugero di vigne; benchè la nostra attenzione sia ita già tanto innanzi, che non mal volentieri comprino da me i campajuoli per seicento sesterzi un migliajo di barbatelle. Ma altri appena farà cotanto, nè alcuno facilmente ci crederà, che sì grande abbon-

Digitized by Google

danza di vino ci sia ne' poderetti nostri, quanta, o Silvino, ben sai. Ho dunque posto il prezzo di mezzo e corrente delle barbatelle, affinchè più presto, e non discordando alcuno, potessero trarsi all' opinion mia coloro, che per ignoranza paventano questa qualità di coltivazione. Dee pertanto o la rendita del divelto, o la speranza delle vendemmie avvenire confortarci a piantar vigneti. E poichè abbiam provato, che torna conto il porne, or daremo le regole per formarli.

CAPO IV.

Avvertimenti preliminari sopra le vigne.

Chi ha voglia di far vigneti, si guardi principalmente dall' affidarsi all' altrui, anzi che alla sua diligenza; nè comperi barbatelle, ma ponga rampolli della schiatta più accreditata nel vicinato, e facciane semenzajo, donde possa vestir la tenuta di vigne. Perciocchè le pianticelle, che forestiere vengono trasportate d'altro paese, meno delle terrazzane sono addimesticate col nostro suolo, e perciò, come fa uno straniere, paventano la occorsa mutazione del clima e del luogo.

Digitized by Google

Ma nè promettono con sicura fede la buona schiatta, incerto essendo, se chi le pose in terra, piantati abbia magliuoli di qualità diligentemente accertata, e pregevole. Per lo che non devesi riputar lungo il termine di due anni, nel quale di certo le barbatelle riescono stagionate, essendo, come ho detto, mai sempre di somma importanza il porre le piante d'una schiatta squisita. In appresso poi si rammenti egli di scegliere per le vigne accuratamente il luogo; e giudicatolo tale, sappia, dover farsi con grandissima attenzione il divelto; e compiuto ancor questo, con diligenza non minore ponga la vite, e postala, con sommo impegno s'adoperi a coltivarla: chè questa è come la sostanza e la base di ciò che va speso, dacchè quindi si stabilisce, se meglio, o peggio abbia fatto il padron di casa, investendo nella terra il suo soldo, che maneggiandolo da scioperato. D'ogni cosa pertanto, che da me fu proposta, verrò ordinatamente trattando.

Digitized by Google

CAPO V.

Avvertenze nel far semenzajo di viti.

Il semenzajo di viti non s' ha da fare in terra affamata, nè in umidiccia, ma però in sugosa, e mediocre più tosto, che grassa; benchè il più ridente suolo quasi tutti gli autori abbiano destinato a quest' uso: il che non credo io che giovi punto nè poco al coltivatore; perciocchè posti i tralcj in vigoroso terreno, quantunque presto s' appiglino e sorgano, tuttavía divenuti poi barbatelle, se si trasportino in un peggiore, ristecchiscono senza poter ingrandire. Egli è pertanto da coltivator avveduto il trasporre anzi da men buono in miglior terreno, che da migliore in men buono. Per lo che nella scelta del luogo pregiasi la mediocrità sopra tutto, essendo ella tra il buono e il cattivo posta in confine. Quindi, se poi vorrà il bisogno, che stagionate le pianticelle si consegnino ad un suolo affamato, non sentiranno gran fatto la differenza, essendo da mediocre in debole terra trasposte; o se in più ridente suolo abbia da farsi la piantagione, assai più presto nella fertilità si rinforzano. Oltre a ciò il far semenzajo di viti in debo-

Digitized by Google

lissima terra non è ragionevole, perchè de' magliuoli perisce la maggior parte, e quella che ne avanza, tardi vien atta ad esser trasposta. Egli è dunque il più acconcio a semenzajo di viti un suolo mediocre, e discretamente asciutto; e questo si dee prima scioversar colla vanga alla profondità d'un divelto, nel quale per due piedi e mezzo in giù si svolta la terra; indi lasciati intervalli di piedi tre, da coltivar colle pianticelle, per ogni fila, che comprende ducento quaranta piedi, hanno da porsi ottanta magliuoli: del qual numero ne risultano in un giugero intero tre mila dugento piante (1). Ma

(1) Essendo il giugero in lunghezza piedi 240. in larghezza 120 e volendosi porre i magliuoli un dall'altro lontano tre piedi, entrano magliuoli 80. per lungo, e 40. per largo; dai quali due numeri, moltiplicati fra loro, viene la somma di 3200. Così all'incirca Schneider.

Fanno alcuni semenzajo perpetuo di viti nel modo seguente: Lavorata ben a fondo e svoltata la terra, dividonla in ajuole larghe sei piedi, compresi i solchi tra l'una, e l'altra; e nel mezzo delle medesime pongono le pianticelle distanti altresì fra loro sei piedi in fila. Di ciascuna allevano un tralcio, e parecchi, quando già sono col volgere di più anni gagliarde abbastanza per nudricarli. In autunno poi, o in primavera, secondo che il luogo è asciutto, o umido, fanno propaggini di tutti i tral-

Digitized by Google

precede a questa bisogna l'indagine, e l'elezion dei magliuoli; poichè, siccome ho già detto più volte, si è quasi fondamento dell' intrapresa il porre in terra piante di perfettissima schiatta.

CAPO VI.

Prove di fecondità nella vite, per coglierne i magliuoli.

La scelta vuol farsi con doppia mira, poichè non basta solo, che sia feconda la madre, da cui si prendono le pianticelle, ma s'ha da usar più sottile ingegno, per prenderle da quelle parti del fusto, che sono e producitrici, e sommamente fertili. La vite

---

ci, lasciando scoperte le estremità presso il ceppo. Finchè la parte interrata mette radici, l'altra ch'è sopra terra, mercè della forte sua curvatura, spinge fuori un nuovo tralcio robusto. Presso a lui, dopo un anno, recidono la propaggine, divenuta già barbatella, e la traggon di terra; poi coricano i nuovi tralci nel modo ch'è detto poc'anzi: e così tutti gli anni ne ottengono una messe di piante colle radici, praticando la conveniente coltura, col nettar a' suoi tempi la terra dall'erbe, sarchiarla, mescervi qualche volta pule marcite, sostener i nuovi tralcj ec.

Digitized by Google

poi, della quale bramiamo allevar la razza, non da ciò solo riputar vuolsi feconda, perchè mette assai grappoli: potendo ciò accadere per ampiezza di fusto, e per moltiplicità di tralci; nè io chiamerò ferace pur quella, in cui si vede un grappolo ad ogni sermento: ma se da ciascun pampano un maggior numero di grappoli sta penzolando; se la vite pullula da ciascun occhio più sermenti col frutto; se per fine anche dal duro legno caccia fuori qualche bacchetta con alcuni racimoli; se anche è pregna di frutto dei tralciuzzi secondi (1): quella, senza dubbio ferace, vuol destinarsi a trarne il magliuolo. Ed è questo un novello tralcio, nato dal sermento dell'anno avanti, per somiglianza denominato, perchè dov'è reciso dal vecchio legno, sopravanzandone d'ambe le parti, presenta quivi d'un martello la forma (2). Stimiamo pertanto, che si debba sce-

---

(1) *Nepotum:* questi sono germogli novissimi, ch'escono dai nuovi sotto le ascelle delle foglie. Con parafrasi meno lunga, ma pur parafrasi, Davanzati nella *Colt. Tosc.* § 3. li chiama *rimettiticcj d'altri tralciuzzi su per gli occhi,* siccome tra poco vedremo.

(2) *Malleus* martello, *malleolus* magliuolo, cioè martellino.

Digitized by Google

glierlo da fecondissima pianta, qualunque volta le viti si potano (3); ed in luogo mediocremente umido, non molliccio, con diligenza interrarlo, restandone fuori tre occhj, o quattro, purchè primariamente si osservi, che la vite da cui vien preso, non abbia incerto nel fiorire il successo, non difficilmente i grani s'ingrossino, non dia frutto di primaticcia, o di tarda maturità; poichè quella dagli augelli, questa è anche danneggiata da' mali tempi del verno. Una schiatta

(3) » Quando poti la vite.... lascia il primo buon tralcio per capo: l'altro che segue, cogli per magliuolo, s' egli è vegnente, e senza rimettiticcj d'altri tralciuzzi su per gli occhi; altrimenti lascialo. Il terzo tralcio, e gli altri, non son buoni, perchè il terzo non farà mai se non cotali racimoluzzi, e gli altri, nulla. La ragione è, che, nascendo lontani dal pedale della vite, cioè dal fonte dell'umor naturale, già colato ne' tralci primi, tocca loro il rimasuglio; e son come gentuccia plebea, che quanto più è vile, e lontana dal Principe, più son vili, e ignobili le opere sue. Chi non sa questa regola, ne coglie due, e tre per vite; e poi quando la vigna non fa uve, ne dà la colpa al vizzato; che è pur della sua ignoranza ». Davanzati *Coltiv. Toscana* § 3. Ma Columella in vece, siccome vedremo nel Capo x. qui appresso, preferiva i tralci, che nella parte meno fruttifera della vite, cioè alla metà del vecchio sermento, avessero recato il frutto.

Digitized by Google

però cotale non è accertata da una sola vendemmia; dacchè o per l'anno abbondante, o per altre cagioni, anche la vite d' infeconda natura può ridondar una volta. Ma quando la fedeltà del tralcio, come di veterano che militò più anni, è avverata, non è da dubitar niente sulla fecondità; nè però questa indagine oltre al quarto anno si estende, conciossiachè la generosità dei vegetabili per ordinario si appalesa in questo volger di tempo, in cui torna il Sole alla stessa parte del Zodiaco, nei giorni medesimi, ne' quali avea cominciato il suo corso: il qual cerchio d'andamento per interi giorni mille quattrocento sessantuno, dagli studiosi delle cose celesti è detto *riposizione* (4).

CAPO VII.

Potersi ottenere fecondità, e squisitezza insieme.

Ma io credo, o Pubblio Silvino, per certo, che tu da buona pezza fra te stesso ricerchi, di qual generazione sia cotesta vite

(4) Argomento vanissimo per confermar un precetto già in sè medesimo assai giudizioso.

Digitized by Google

feconda, sì accuratamente da noi descritta; se forse intendasi alcuna di quelle, che ora sono tenute comunemente in conto di feracissime; dacchè i più la *Biturica*, molti la *spionia*, alcuni la *basilica*, certuni l'*arcelaca* innalzano colle lodi. Noi pure non frodiamo della nostra testimonianza questi vitigni; perciocchè abbondantissimi sono di vino: ma proposto ci siam d'insegnare a piantar tali vigne, che nè rechino men copioso delle predette razze il prodotto, e sien di prelibato sapore, come d'*Aminea*, o certo da quel gusto non lungi. Dalla qual nostra massima io so esser diverso il parere di quasi tutti gli agricoltori, il quale già invecchiato per lungo tempo, si rassodò in proposito delle *Aminee*, come soggette a natía ed originaria sterilità. Tanto più dunque a noi fa mestieri, ben indietro riandando, stabilire con molti esempj un mezzo, che riprovato per dappocaggine, come altresì per imperizia de' contadini, e quasi offuscato dalle tenebre dell'ignoranza, restò senza luce di verità. Per lo che non è inopportuno risalire a quelle ragioni, che sembrano poter correggere questo pubblico errore.

Digitized by Google

CAPO VIII.

Esser i doni della natura comuni a più luoghi, distintamente all'Italia.

Se dunque, o Publio Silvino, vogliamo, come con più sottile sguardo dell'intelletto, rimirar la natura, scopriremo, aver essa a' vegetabili, agli uomini ed agli altri animali prescritta una pari legge di fecondità, nè assegnate per tal modo ad alcune nazioni e contrade le proprie doti, che ad altre simili doni all'in tutto negasse. Ad alcuni popoli diede quello di procrear figliuolanza copiosa, come agli Egiziani ed Affricani, tra i quali son ordinarj, e quasi stabiliti i parti gemelli; ma volle altresì, che nel sangue Italiano fossero d'insigne fecondità quelle Albane della Famiglia Curiazia, madri di tre figliuoli in un parto. Diede alla Germania l'onore d'altissime squadre d'armati; ma nè altri popoli frodò in tutto d'uomini di segnalata statura; testimonio essendo Marco Tullio Cicerone, che un cittadino Romano ci fu, per nome Nevio Pollione, il qual era un piede più alto di qualunque altissimo uomo; e poco fa noi stessi veder potemmo nell'apparec-

Digitized by Google

chio dell'ordinanza per li giuochi Circensi un uomo di schiatta Giudéa maggiore del più elevato Germano. Fo quindi agli animali passaggio. Insigne per alti bestiami è Mevania; per piccoli la Liguria: pur talvolta e di Mevania si vede un bue basso, e della Liguria un toro tragrande. Si fanno maraviglie dell' India per la mole delle sue bestie selvagge; ma chi negherà nella nostra terra ingenerarsi belve d'uguale ampiezza, mentre osserviamo elefanti nati entro queste mura? Ma torno alle classi de' camperecci prodotti. Dicesi abbondar di copiose biade la Misia e la Libia; non però le terre della Puglia e della Campania mancar di pingui ricolti: esser fiorenti Tmolo e Corico per lo zafferano, celebri la Giudéa e l'Arabia per isquisiti odori; ma nè anche la città nostra esser priva delle piante anzidette: perciocchè in molti luoghi di questa oramai frondeggiar veggiamo la casia (1), oramai la pianta che dà l'in-

(1) Questo arbusto straniero, allora presso che nuovo in Roma, come qui rileviamo da Columella, e diffuso poi sin alle sponde del Reno, come sappiamo da Plinio (*Lib. XII. n. 44.*), era certamente diverso da quella *casia*, di cui aveva parlato assai prima Virgilio, come di pianticella nostrale (*Georg. Lib. II. v. 213.*), e che altrove fu anno-

Digitized by Google

censo, ed orti fioriti di mirra, e di zafferano. Siamo cioè da tali esempj avvertiti, esser pieghevolissima alle umane industrie l'Italia, che imparò, mercè l'attenzione de' suoi cultori, a dar i prodotti quasi di tutto il mondo (2); per lo che abbiam tanto meno da dubitare sopra quel frutto, ch'è come nativo, e proprio e domestico di questo suolo: dacchè non v'ha dubbio, le viti delle campagne di Masso, Sorrento, Alba, e Cecubo, esser tra quante ne sostiene la terra, per isquisitezza del vino le prime (3).

---

verata con parecchie comunissime piante dal medesimo Columella (*Lib IX. Capo v.*); diverso altresì dalla *dafne cneoro*, che pur è nativa d'Italia (*Seguierii Plantae Veronenses Tom. II. pag. 271.*). Senza queste riflessioni, ambedue le *casie*, che, giusta gli autori citati, avevano comune la proprietà d'esser gradite alle api, facilmente potrebbero esser credute una stessa pianta.

(2) Ahimè qual bolzonata, dopo sì pochi esempj, e di sì poco mondo!

(3) Tal era dunque la comune opinione secondo il gusto d'allora; i tempi cangiarono.

Digitized by Google

CAPO IX.

Potersi da vite meno fruttifera trar magliuoli feraci.

Forse nelle viti anzidette si bramerebbe fecondità; ma essa altresì può dall'industria del coltivatore aver degli ajuti. Perciocchè, se, come poc'anzi ho detto, la natura, madre liberalissima di tutte le cose, talmente de' proprj doni arricchì ogni popolo ed ogni paese, che non però in tutto di simili doti frodasse gli altri: perchè dubiteremo, aver essa pur nelle viti osservata la medesima legge, di modo che, sebben abbia voluto, che fosse alcuna schiatta di quelle feconda principalmente, come la *Biturica* e la *basilica*, non però abbia renduta l'*Aminea* cotanto sterile, che tra molte migliaja di queste viti, nè anche pochissime, come quelle sorelle Albane tra gli uomini dell'Italia, possano trovarsi feconde? Ciò poi, oltre ad essere verisimile, ci fu dall'esperienza mostrato vero; conciossiachè ed in un podere d'Ardea, per lungo tempo addietro da noi posseduto, e nel Carseolano, e nell'Albano altresì avemmo sì fatte viti di spezie Aminea, in vero poche di numero, ma così fertili, che sul giogo ren-

Digitized by Google

dea ciascuna tre urne, e sui pergolati pareggiava ognuna dieci anfore (1). Nè dee cotal fecondità sembrar incredibile nelle *Aminee*; perciocchè come mai Terenzio Varrone, e Marco Catone prima di lui, poteano asserire, che a' coltivatori antichi ciascun giugero di vigne versò seicento urne, qualor la fecondità fosse mancata alle *Aminee*, che sole per lo più erano le conosciute da' vecchi? Se pur non pensiamo, di schiatte che poco fa, e quasi adesso procacciate da lunge, vennero a nostra notizia, di *Biturica*, o di *basilica*, aver essi coltivato i vigneti, mentre tuttora crediamo, che sien Aminee tutte le vigne più antiche. Se pertanto alcuno, quali ho rapportato poc'anzi d'avere io possedute, segnerà le Aminee accertate da più vendemmie, per coglier da queste i più feraci magliuoli, potrà egli farne vigne del pari generose e feconde. Perciocchè non v'è alcun dubbio, che la stessa natura ha voluto, esser la prole somigliante alla madre; onde pur dice nelle Bucoliche quel pastore:

---

(1) Converrà dire, che quelle viti sì ampie di tralcj e di frutto, avessero i pedali grossi da farne colonne a' templi, come Plinio d'alcune racconta nel Lib. XIV. poco dopo il principio.

Digitized by Google

Così alle cagne i cagnolin sapea,
Così alle madri somigliarsi i capri (2):

quindi coloro, che hanno vaghezza delle sacre tenzoni, guardano con osservazion diligente le razze de' più veloci corsieri da muta; e dalla prole, che di generosi animali procacciano, la speranza traggono delle vittorie avvenire. Con pari mezzo ancor noi, eleggendo, come di cavalle vittoriose ne' giuochi olimpici, così delle più feraci *Aminee* le razze, d'abbondante vendemmia prendiam fidanza. Nè occorre, che alcun si sgomenti per la tardanza del tempo, dacchè tutto l'indugio va nell'accertare il rampollo. Per altro, avverata che sia la fecondità della vite, prestissimo cogl'innesti si moltiplica sopra modo. Di ciò puoi tu principalmente, o Publio Silvino, renderci testimonianza, ben ricordandoti, come d'una vite primaticcia, che nel tuo Ceretano possedi, due giugeri di vigne nel tempo di due anni furono da me coll'innesto compiuti. Qual numero dunque di viti crederai tu, potersi in altrettanto tempo innestare co' magliuoli di due giugeri, essendo gli stessi due giugeri d'una sola vite la discendenza? Laonde se,

(2) Virgil. Egl. I. v. 23.

Digitized by Google

come ho detto, usar vogliamo diligenza, e fatica, formeremo agevolmente col detto mezzo vigne di schiatta *Aminea* tanto feraci, quanto di *Biturica*, o di *basilica;* solo sarà d'importanza, nel trasferire il rampollo, l'osservar che sia simile il clima, il luogo, e si della vite la forma; conciossiachè, se o la situazione del campo, o la temperie dell'aria è opposta, o anche dall'albero è portato sul giogo, le più volte traligna. Perciò da luoghi freddi a freddi, da caldi a somiglianti, da vigne a vigne faremo il trasporto. Può tuttavía l'*Aminea* sofferir anzi da sito freddo il caldo, che da caldo il freddo; perchè siccome ogni generazion di viti, così questa massimamente per sua natura, più che il freddo gode il tepore. Ma la qualità eziandío del suolo giova assaissimo, qualor dal magro si trasferisca in migliore; conciossiachè pianta avvezza al grasso per niun modo sopporta la magrezza del fondo, se tu sovente non dia letame. Sopra l'attenzione per elegger il magliuolo abbiam dato queste regole generali; or di proposito daremo quella in particolare, che non solo da fecondissima vite; ma anche dalla parte, che nella vite è la più ferace, le pianticelle si colgano.

Digitized by Google

CAPO X.

Da qual parte della vite debbasi corre il magliuolo.

Sono i più feraci rampolli non già, come gli antichi autori insegnarono, quei dell' estremità, chiamata il capo della vite, cioè l'ultimo e più allungato sermento; nel che pure gli agricoltori s'ingannano. Ma cagion dell'errore è l'aspetto primo, e il numero de' grappoli, che per lo più nella maggiore lunghezza del sermento si vede; il che non ci dee far gabbo, derivando non da natía fertilità del tralcio, ma da opportunità del luogo, stante che l'umor tutto ed il nudrimento, che dalla terra è somministrato, scorre via per le altre parti del tronco, sinchè pervenga all'estremo. Conciossiachè tutto l'alimento del vegetabile, quasi a foggia d'un soffio, per naturale aspiramento su per la midolla del tronco, siccome per uno di que' sifoni, che *tragitti* si chiamano da' meccanici, vien tratto alla sommità, dove pervenuto, si ferma quivi e consumasi (1). Quindi an-

(1) Non era de' tempi di Columella quella dottrina, che stabilisce negli alberi un doppio corso di sughi, ascen-

Digitized by Google

che gagliardissimi tralci si trovano o all'estremità della vite, o nel gambo alle radici vicino. Ma sterili sono questi, che vengon fuori del duro legno, e robusti per due ragioni: perchè non hanno impaccio di frutto, e perchè nudronsi del vicino, intatto, ed inalterato sugo terrestre; e sono quegli altri fertili e sodi, perchè sbucano dal tenero legno, e quanto alimento ad essi perviene, come ho già detto, è per loro soli. Que' di mezzo son fra tutti i più magri, perchè il sugo quivi in alcuna porzione intercetto, poi tratto altrove, ne scorre via. Non deesi quindi por mente all' estremità del tralcio, come se fosse feconda, per moltissimo ch'ella dia frutto; poichè a darlo è costretta dalla ubertà del luogo: ma si al sermento, che posto a mezza la vite, nè pure in disacconcia parte è manchevole, e della sua liberalità co' parti copiosi fa mostra. Un cotale rampollo, quand'è trasposto, assai di rado traligna, perciocchè da men buono

---

dente e discendente, non che il doppio uffizio delle foglie, nell'assorbire dall'aria alcuni principj del sugo, che poi da esse discende, e nell'evaporare i rifiuti di quello, che ascende dalla terra col mezzo delle radici.

Digitized by Google

gli tocca uno stato migliore. Conciossiachè o posto egli sia in divelto, o inserito in un tronco, è satollato con alimenti abbondevoli più che prima, quand'era in povertà (2). Terremo dunque fermo di corre i magliuoli dagli anzidetti luoghi, che da' contadini son detti *spalle;* ma quei però, che avremo osservati prima fruttiferi; poichè se di prodotto sien voti, stimiamo, la parte benchè lodevole della vite, non essere d'alcun vantaggio per la fecondità del magliuolo. Difettosissimo è dunque il parere di que' contadini, che credono niente importare, quanti grappoli abbia il tralcio avuti, purchè da fertile vite si colga, e non sia di que' nati dal duro tronco, i quali chiamano *pampanaj*. Or questa opinione, ch'è venuta dall'imperizia sui magliuoli da eleggere, prima poco feconde, poi anche troppo sterili rende le vigne.

---

(2) Ma pur alle volte la fecondità, mantenuta dal moderato alimento, disparve per colpa della nutrizione soverchia; ed un bell'esempio ne abbiamo in quella pianta di pero, che ingombra di polloni, e trascurata nel suolo, vegetando stentatamente, fruttava bene; ma poi dissodata la terra, e sgombrata la macchia inutile, vegetò rigogliosa, e cessò di dar frutto. Vedete Duhamel *Physique des Arbres Liv. IV. Ch. IV. Artic. 6.*

Digitized by Google

Perciocchè in una serie d'anni sì lunga, qual è di fatto il coltivatore, il quale alla gente che coglie i magliuoli, prescritte abbia le cose, poc'anzi da noi rapportate? Anzi qual è, che non incarichi di questa bisogna qualsiasi uomo meno intendente, e che ad altro lavoro non vaglia? Per la quale usanza, in affare di sommo rilievo s'ingeriscono i più balordi; poi ancora a chiunque è più debole, come ho detto, e da nulla, ed inetto ad ogni altra fatica, questa incumbenza viene assegnata. Costui pertanto, se ancor abbia qualche discernimento nel corre i magliuoli, per la sua fiacchezza nol mostra, e trascura: e per poter compire il numero, che dal castaldo gli fu ordinato, non ci mette nè diligenza, nè coscienza, e ad altro non mira, che a terminar il mestiere addossatogli; quando per altro, benchè sappia fare, e faccia quello che sa, da' suoi superiori ha ricevuto quest' ordine solo, di non istaccar tralci pampanai, ma destinar tutti gli altri per pianticelle. Noi all' opposto, prima la ragione seguendo, ed or anche l' esperienza d' un lungo tempo, non altra pianticella eleggiamo, nè stimiamo fruttifera, se non quella, che in parte generatrice abbia recato frutto. Perciocchè quella, che da sterile luogo si alzò rigogliosa e

Digitized by Google

robusta, senza dar frutto, presenta una fallace sembianza di fecondità, nè possiede alcuna forza di generare. Che ciò indubitatamente sia vero, la ragione c'insegna; se pur, come nel nostro corpo ogni membro ha gli uffizj proprj, così anche le parti delle piante da frutto hanno i suoi. Veggiamo l'anima, qual condottiera, e reggitrice delle membra, esser infusa negli uomini, e posti i sensi per distinguer le cose, che col tatto, colle narici, colle orecchie, e cogli occhi s'indagano; esser adattati per camminare i piedi, per avvinchiare le braccia: ed affinchè non divaghi fuor di modo il discorso per tutte le incumbenze de' loro servigi, le orecchie niente possono far di ciò, che pertiene agli occhi, niente gli occhi di ciò, che pertiene alle orecchie; nè pure alle mani, o a' piedi è dato il poter generare; ma ciò che il padre del tutto volle, che agli uomini fosse ignoto, col ventre lo rivestì, volendo l'eterno artefice delle cose in certi come ripostigli del corpo, occultamente e al coperto mescere co' terrestri principj quei sacri elementi dello spirito, dotati di ragione divina, e modellar questa forma d'una macchina animata. Con la stessa legge produsse le bestie e le piante, con la stessa le schiatte figurò delle

Digitized by Google

viti (3); alle quali una stessa madre e genitrice fu quella, che pose prima le radici quai fondamenti, su cui si reggessero, come su piedi: poi sovrappose il tronco per una cotale statura di corpo e di complessione; indi in rami a guisa di braccia le sparse; poi fece uscirne germoglj e pampani, come mani: e ad alcuni di quelli fece dono del frutto; altri di sole frondi vestì, per coprire e difendere i parti. Se dunque tra quelli, come sopra abbiam detto, non le stesse genitali membra ne prenderemo, che sono pregne di concepimento e di prole, ma le loro quasi copriture ed ombrelle, che vedove sono di frutti, appunto per l'ombra faticheremo, non per la vendemmia (4). Che è ciò

---

(3) Qui sta la maggiore difficoltà: nell' analogía di conformazione tra gli animali e le piante; nè per provarla potrà bastare l'applicar alle parti d'un albero i nomi delle membra umane.

(4) La similitudine, benchè adattata da Columella con tutti i vezzi del dire, non quadra bene. Ogni tralcio dalla vite diviso, interrato e coltivato, può diventar una vite; un piede, una mano, un organo della fecondità, diviso dall'uomo, non potrà mai diventar un altr'uomo. Per altro, che i tralci più ricchi d'uve, massimamente in quelle parti della vite, le quali dovrebbero esser meno feraci, promettano mi-

Digitized by Google

pertanto? Perchè il pampano, comunque non dal duro, ma dal tenero legno sia nato, se però è mancante di frutto, si condanna da noi come sterile, anco per l'avvenire? Il nostro discorso or or conchiudeva, esser a ciascuna parte del corpo assegnato un uffizio proprio, che ad essa appunto conviene: quindi ancor il magliuolo, che nacque in acconcio luogo, avrà la virtù produttrice, quantunque non intanto produca. Nè io negherò d'aver piantata l'argomentazione in tal modo; ma fermamente altresì dichiaro, che un tralcio, quantunque nato in parte fruttifera, se non recò frutto, nè pur ha produttrice virtù (5). Nè a quella asserzione ripugna questa, essendo palese, che anche taluni tra gli uomini, quantunque rimanga in essi compiuto il numero di tutte le membra, non possono generare; laonde incredibil non sia, che tralcio nato da parte generatrice, se privo sia di frutto, sarà sterile in avvenire. Quindi, per tornar all'uso degli agricoltori, co-

---

glior disposizione degli altri a riuscir viti feconde, sembra esser cosa da non contraddire.

(5) Con quali ragioni o sperienze si stabilisce quest'asserzione assoluta? La sola similitudine, che viene appresso, non è una prova.

Digitized by Google

tali tralci, che niente recarono, sono da loro chiamati *menni:* il che non farebbero, se non sospettassero, quegli esser inetti a dar frutto. Anche a me dalla stessa denominazione fu suggerita la regola di non prender magliuoli, benchè nati in parte accettevole della vite, qualor non avessero recato frutto; quantunque io sappia, che quegli ancora non soggiacciono a totale sterilità (6); poichè confesso, che i pampanaj eziandío, sortiti dal duro legno, nel seguente anno acquistano fecondità, e si allevano per saettoli, affinchè possano generare. Ma abbiamo ravvisato, che un cotal parto non tanto vien dal saettolo, quanto è dono della madre di lui; perciocchè attaccato alla sua pianta, ch'è per natura ferace, tuttor partecipando de' materni alimenti e de' semi di produttrice fecondità, e succiando quasi le poppe d'una nudrice, a poco a poco impara a dar frutto (7).

---

(6) Se questo è vero, sarà dunque falso il detto poc' anzi, cioè, *che tralcio nato da parte generatrice, se privo sia di frutto, sarà sterile in avvenire.*

(7) Se il saettolo mancasse o d'organi generatori, o d' effetto nel loro uso, niente gli gioverebbe l'esser attaccato alla madre, e popparla. Ma nel primo anno quel tralcio non suol fruttare per cagione di soverchio rigoglio;

Digitized by Google

Laddove un tralcio, il quale prima d'una cotal pubertà naturale, immaturo e fuor di tempo essendo strappato dal tronco, vien posto in terra, o anche inserito in una pianta recisa, inetto, com'è l'età puerile, non che al concepimento, ma pur anche all'accoppiamento, o tutta perde la forza per generare, o di certo la scema (8). Per lo che son io di fermo parere, doversi aver cura scegliendo i rampolli, di coglier da parte fruttifera delle viti que' tralcj, i quali col frutto che hanno già dato, promettono fecondità in avvenire. Nè siamo però paghi d'un grappolo per ogni magliuolo, ma sopra tutti pregiamo quelli, che veggonsi di prodotto più numerosi. Non loderemo forse quel pecorajo, che procaccia prole d'una tal madre, la qual abbia dati in un portato due agnelli; non forse il caprajo, che alleva i figliuoli di quelle madri, che per triplice parto son commendate? Perciocchè appunto egli spera, che alla fecondità delle

---

mozzato nel secondo, spartito e moderato il sugo ne' parecchi polloncelli ch' ei mette fuori, benissimo frutta.

(8) Potrebbesi più tosto dire, che un tralcio pampanajo, di legno floscio e stagionato imperfettamente per la ridondanza del sugo, non è al pari degli altri acconcio nè per piantagione, nè per innesto.

Digitized by Google

madri sia per corrisponder la prole. Così facciamo ancor noi con le viti, e ciò tanto più, che sappiamo, per una certa malignità naturale, deteriorarsi le semenze talvolta, ancorchè provate con diligenza; la qual cosa il poeta ne inculca, siccome a sordi verso la verità, col dire:

Semi vid' io con lungo studio scelti,
Se umana cura i più ripieni ogn' anno
Non cernía, tralignar; così pe' fati
Gir tutto al peggio, e dar volta all' indietro(9).

il che non delle semenze dei soli legumi, ma in ogni maniera di coltivazione s' ha da intender per detto; se pur con osservazione di lungo tempo abbiamo riconosciuto, come di certo abbiamo, che quel magliuolo, il quale portò quattro grappoli, reciso, e posto in terra, dalla fecondità materna per tal modo traligna, che talor uno, e qualche volta anche due grappoli reca di meno (10). Quanto dunque crediamo, che saranno manchevoli quelli, i quali o due, o per ordinario un grappolo, stando uniti alla madre, portarono,

(9) Virg. Georg. Lib. I. v. 197. seg.

(10) Facilmente si può spiegare il fenomeno colla diversità del suolo, della temperie, dell' aspetto del cielo, della coltura, e d' altre cagioni estrinseche.

Digitized by Google

se spesso anche i più fecondi paventano l'esser trasposti? Per tanto di buon grado io dichiaro, d'aver anzi fatto conoscere, che trovata io medesimo questa maniera, onde nessuno creda frodati della meritata lode i nostri maggiori; perciocchè non v'ha dubbio, che sia stata questa la stessa lor massima, quantunque non tramandata in alcun altro scritto, che ne' versi di Virgilio da noi citati, ma pur in tal modo, che alle semenze de' legumi si riferisca l'insegnamento. Per qual ragione adunque rigettavano essi o un tralcio uscito dal duro, o anche una cima recisa da fecondo e per essi approvato magliuolo, se stimavano, che niente importasse, da qual parte le pianticelle fossero tolte? Forse, perchè tenevano certo, esser il vigore della fecondità riposto quasi in membra determinate, condannarono quindi, come inetti alla piantagione, i pampanaj e le vette (11)? Il che se così è, non c'è dubbio, aver essi molto più disapprovato ancora quel tralcio, che nato in parte fruttifera, non recò frutto,

(11) Io per altro d'una cortissima e sottilissima vetta, che posi per capriccio a far le radici, allevai una vite, che pareggiò assai presto la fecondità straordinaria della sua schiatta.

Digitized by Google

Conciossiachè, se per essi era da biasimar la saetta (12), cioè la sommità del magliuolo, sebben parte di ramicello fruttifero; quanto più si fa chiaro per la stessa ragione, aver essi disapprovato, qualor fosse infecondo, un tralcio, comunque nato da parte ottima della vite? Se per altro non credettero (lo che è assurdo) trasferito e reciso dalla sua pianta, e privo del materno alimento, farsi fruttifero quello, che unito alla madre era stato disutile (13). Più a lungo per avventura s'è detto di queste cose, che non richiedeva la ragione del vero; ma non tanto però, quanto la mal traviata ed invecchiatá opinione de' contadini ci addimandava.

---

(12) Di questa voce abbiamo da Columella stesso l'etimologia nel Capo XVII. del presente Libro.

(13) Togliete un tralcio infecondo, non per cattiva razza, ma per troppa magrezza o grassezza della sua madre, o per difetto del luogo; mettetelo in luogo diverso, e correggete il difetto: non sarà assurdo, che di quel tralcio abbiate una vite feconda, siccome io l'ebbi alle volte. Ciò sia detto per dar il suo giusto peso all'insegnamento, non per consigliare la trascuranza; nè diverso è l'oggetto delle precedenti Note (10. 11.)

Digitized by Google

CAPO XI.

Qualità e governo del fondo da porre a vigneto.

Or io mi rifò con ordine al resto della trattazione proposta. Dopo le accennate cure nella scelta del magliuolo, vien il mestiere del diveglier la terra, purchè avanti ne sia ben accertata la qualità; non essendoci dubbio, che ancor essa per la bontà de' prodotti, e per l'abbondanza assaissimo importa. Prima d'osservar il suolo medesimo, principalissima cosa stimiamo, che abbiasi da trascegliere, se si può, campo incolto, anzi che tale, in cui sieno state biade, o alberi; poichè, quanto a' vigneti spossati per età decrepita, gli autori tutti convengono, esser eglino pessimi, se vogliam ripiantarli: sendo che il suolo inferiore ed è ingombro e come intralciato da radici moltissime, nè per anche ha perduto quel sugo tristo, e quel fracidume della vecchiaja, dai quali mortificata, come da veleni, la terra s'intorpidisce. Per lo che sopra tutti è da eleggere un campo salvatico, il quale, se anche è assiepato di macchie o d'alberi, facilmente si sgombera; perciocchè tutte le pian-

Digitized by Google

te che vengono di per sè stesse, non addentro nè profonde cacciano le radici (1), ma le spargon qua e là, e distendonle per la terra di sopra: tronche le quali col ferro e sterpate, ciò che resta netto del suolo inferiore, si può scavar co' sarchj, e porre ammucchiato insieme, affinchè si fermenti, qualor però non sia terren crudo. Appresso viene il campo, che sia vóto d'alberi; se non c'è nè pur questo, d'alberi, o d'ulivi il più rado: meglio però a vigne destinasi un vecchio uliveto, con cui non fossero viti accoppiate. L'ultima qualità, come dissi, è quella d'un fondo da rimettere a vigna: imperocchè, se a ciò fare la necessità costringe, prima schiantar si dee quanto delle viti rimane; indi con fimo asciutto, o se tal non ci sia, con altro il più nuovo che aver si possa, tutto letaminarlo, poi scioversarlo, e scavate le radici tutte con grandissima diligenza, raccorle sopra terra e bruciarle; poscia un'altra volta o con letame vecchio, perchè non ingenera

(1) Anzi tal fatta di piante, avendo la radice maestra o il fittone, che manca alle barbatelle, ai polloni, e per nostra o trascuraggine, o volontà, spesse volte agli alberi da noi trasposti; caccia in proporzione ed a circostanze uguali, le radici più a fondo.

Digitized by Google

erbe, o con terra tolta via da' cespugli, coprir abbondevolmente il divelto. Ma dove netti e senz'alberi sono i novali, prima di dissodarli, vuolsi por mente, se sia la terra a rampolli acconcia, o non sia: e ciò con somma facilità si ravvisa da quelle piante, che vengono di per sè stesse; non essendovi terra d'ogni virgulto spoglia per modo, che alcuni polloncelli non metta, come peruggini, e prugnoli, o certamente rovi. Questi, benchè razze di spini, tuttavía sogliono venir su vigorosi e lieti e ridondanti di frutto. Se li vedremo adunque non ristecchiti e scabri, ma lisci, lustri, alti e fecondi, sarà per noi segno, che quella terra pe' tralcj è buona. Ciò per altro generalmente vaglia; ma in particolare osservar si dee (il che sopra tutto è confacente alle viti, come avanti ho rapportato) se la terra sia morbida e mediocremente sciolta, la quale abbiam detto soler chiamarsi *pulla;* nè già perchè tra tutte la sola, ma perchè questa è as saissimo a' vigneti acconcia. E qual coltivatore, sebben mediocre, non sa, che anche il tufo durissimo, o il carboncello, come sien dirotti, e sopra terra ammucchiati, per tempaccj e gelo, nè meno per estivi calori, si sfarinano e sciolgono, e delle viti egregiamente nella state rinfrescano le ra-

Digitized by Google

dici, e serbano l'umidità? Le quali cose attissime sono ad alimentar i rampolli. Ognuno anche sa, per somigliante ragione approvarsi la sciolta ghiaja, e il campo ciottoloso, e il movevole sasso, purchè pingui zolle ci sien frammiste; laddove così digiuni, sono assaissimo biasimati. La selce poi, alla quale un po' di terreno sia sovrapposto, è, anche per mio parere, amica essa pure a' vigneti; perciocchè fredda, e tenace dell'umido, non lascia che le radici, sul nascer della Canicola, patiscano sete. Igino in vero, seguendo Tremellio, nè sentendo io diversamente, afferma, esser atte a vigne in principal modo le falde basse de' monti, che abbiano accolta la terra giù dalle cime scolata, o le valli ancora, che per escrescenze ed allagamento di fiumi siensi rialzate. La terra cretosa è alle viti creduta utile; per altro la schietta creta, che adoperano i vasaj, e che alcuni chiamano *argilla*, è lor nimicissima, nè meno è la sabbia digiuna, e che che altro, come dice Giulio Attico, fa ristecchire il rampollo: tal è pertanto un suolo o molliccio, o salso; l'amaro altresì, o il sitibondo e riarso. Tuttavía il nero sabbione, e il rossiccio, che sia frammisto con vigorosa terra, fu dagli antichi approvato; ma nel carboncello, se non

Digitized by Google

sia da letami ajutato il campo, dissero venir magre le vigne. Pesante, al dir dello stesso Attico, è la terra rossa, ed avversa all'appigliarsi delle radici. Essa nudre però la vite, quando ha barbicato, ma è più difficile da lavorare, poichè nè umida si può aprirla per somma viscosità, nè troppo secca per soverchia durezza.

CAPO XII.

Proprietà delle terre, diversità delle plaghe, e de' climi.

Ma per non andar ora vagando tra innumerabili spezie di terre, opportunamente ricorderemo quel come dettato solenne di Giulio Grecino, da cui la qualità della terra per vigne è determinata. Così pertanto dice Grecino stesso: Esservi qualche terra calida o fredda, umida o secca, rara o densa, leggera o greve, pingue o pur magra; ma nè poter il suolo soverchiamente caldo portar la vite, perciocchè brucia, nè il troppo gelido, perchè, come istupidite ed agghiacciate per freddo eccessivo, non lascia muoversi le radici, che allor soltanto si sporgono, quando da mediocre tepore sono chiamate fuori.

Digitized by Google

L'umidità della terra, maggiore che non convenga, guastar i tralci piantati; all'incontro la troppa secchezza privar le piante del naturale alimento, o del tutto ucciderle o renderle scabre e ristecchite. Il densissimo fondo non imbeversi d'acque celesti, nè agevolmente essere sventolato; spaccarsi con somma facilità, e presentar fenditure, per cui alle radici delle piante penetri il Sole: in tal fondo altresì, come rinchiusi e stretti, esser compressi e strangolati i rampolli. La terra di soverchio rada tramandar, come per un imbuto, le piogge, e pel Sole e pel vento seccarsi addentro e invietire; la greve appena da qualsisia coltivamento esser vinta; la leggiera appena con qualsisia, sostentarsi; la grassissima e lietissima patir di rigoglio, la magra e sottile, di fame. Tra queste disuguaglianze così diverse fa d'uopo, ei dice, d'un grande ragguagliamento, come ancora nei nostri corpi richiedesi, la buona salute de' quali dipende da una determinata e presso che equilibrata misura di caldo e freddo, d'umido e secco, di denso e rado. Nè però nella terra che si destini a vigne, dic'egli, dover essere questo ragguagliamento bilanciato con parità di peso, ma più inchinevole ad una parte, di modo che sia la terra più calda

Digitized by Google

che fredda, più asciutta che umida, più rada che densa, e s'altro v'ha di simile, al che la sua considerazione indirizzi chi formerà vigneti. Le quali cose tutte, siccome io son di parere, via più giovano allora quando è favorevole ancor lo stato del cielo; di cui a qual plaga debbano esser volte le vigne, è controversia antica: sendo che Saserna sopra tutto approva il levante, in appresso il mezzodì, poi l'occaso; Tremellio Scrofa crede primario l'aspetto del mezzo giorno; Virgilio a bello studio rigetta l'occaso col dire:

Nè pieghin le tue vigne al Sol cadente (1).

Democrito e Magone lodano la plaga settentrionale del cielo, stimando, che i vigneti a lei sottoposti divengano feracissimi, quantunque cedano in bontà di vino. A noi, dando un generale precetto, parve ottima cosa, che ne' luoghi freddi le vigne si espongano al mezzodì, ne' tepidi sien rivolte a levante, se pur non saranno danneggiate dagli Austri e dagli Euri, come le spiagge marittime della Betica. Ma se ai detti venti saranno le contrade soggette, meglio all'Aquilone, o a

(1) Georg. Lib. II. v. 298.

Digitized by Google

Zefiro si affideranno le viti: quanto poi alle provincie di clima infocato, come l'Egitto e la Numidia, meglio si porranno incontro al solo settentrione. Disaminate queste cose tutte con diligenza, imprenderemo allor finalmente il divelto.

CAPO XIII.

Come debbasi diveglier la terra per piantar le viti.

Or la maniera del divegliere insegnar si deve a' coltivatori avvenire, così di nazione Italiana, come ancora delle provincie, atteso che nelle lontane, e quasi disgiunte contrade, questo modo di rivolgere e scioversar la terra non è punto in uso; ma in formelle, o in fossati si pongono per lo più le vigne. Color che costumano piantar la vite in formelle, d'ordinario, cavata la terra tre piedi a lungo, e due a fondo, quanto la larghezza del ferro comporta, presso i lati delle fosse prostendono di qua e di là i magliuoli, ed incurvati, alle opposte sponde gl'innalzano; e lasciandoli sporgere con due occhj al di fuori, agguagliano il resto, rimettendo la terra: il che fanno poi nella stessa linea,

Digitized by Google

frapposti altrettanti piedi senza cavatura, sinchè abbiano compito il filare. Lasciato quindi un intervallo, secondo che ciascuno ha l'uso di coltivar le vigne, o coll'aratro, o col sarchio, formano l'altra fila. E se da zappatore soltanto va rivoltata la terra, tra una fila e l'altra la minor distanza è di cinque piedi, la maggiore di sette; se co' buoi e coll'aratro, la minore è di sette, bastantemente ampia di dieci. Alcuni però dispongono tutta la vigna con intervalli di dieci piedi a *cinquonce*, (1), acciò, come nei novali, sia squarciata la terra con solchi di traverso ed opposti. Questa forma di vigneto non è utile all'agricoltore, fuorchè dove in lietissimo suolo con ampio crescimento s'innalza la vite. Quelli però, che la spesa paventano del divelto, ma il divelto in qualche parte pur cercano d'imitare, lasciando eguali spazj alternati, drizzano fosse larghe sei piedi; le cavano tre piedi a fondo; e dietro i fianchi delle fosse distribuiscono la vite, o il magliuolo. Altri con più risparmio fanno la fossa di due piedi e tre quarti in profondità, di cinque in larghezza; poi lasciano un intervallo non lavo-

(1) A *scacchiera* si direbbe più volgarmente.

Digitized by Google

rato, maggior tre volte; indi cavano la fossa seguente; il che fatto in tutto il luogo destinato a' vigneti, dietro i lati delle fosse rizzano barbatelle, o giovani tralci di freschissimo colti, ponendo tra le pianticelle de' filari gran quantità di magliuoli, affinchè, rassodati che sieno, in fosse attraversate pel suolo, che restò indietro da lavorare,(2) propagginandoli, mettano il vigneto in file ugualmente distanti. Ma le piantagioni delle vigne che ho rapportate, voglionsi da noi, secondo la natura e bontà di ciascuna contrada, o porre in pratica, o rigettare.

Ora prendo ad espor la maniera di diveglier un campo. E prima di tutto, o sia un albereto, o un salvatico luogo, che avrem destinato a vigne, schiantar si deve e rimoverne ogni cespo ed arbore, sicchè dipoi non ritardi li zappatori, nè il terreno già divelto si ammacchi sotto i grossi legni prostesi, nè sia calpestato, entrandovi gente a portarne via i rami ed i tronchi; dacchè non poco importa, che sia il divelto sollevatissimo, e se si potesse, nè pur tocco da' piedi, affinchè la terra ugualmente smossa, in qua-

(2) *Crudo solo, quod omissum est,* in vece di *emissum,* per lezione approvata da Schneider ne' comentarj.

Digitized by Google

lunque parte le radici della nuova pianticella si sporgano, ad esse delicatamente dia luogo, nè il loro crescere con la durezza propria rintuzzi, ma in seno come d'una nutrice le accolga morbidamente, e riceva le piogge celesti, e le distribuisca alle pianticelle che ha d'alimentare, e con ogni sua parte concorra ad allevar la novella prole. La pianura deve scavarsi due piedi e mezzo al fondo; il poggio, tre piedi: ma fin anche a quattro s'ha da rivoltar il colle più ripido; perciocchè nel trarsi all'ingiù la terra di sopra, esso porge appena bastante luogo da contenerla smottata, se molto più alta, che nelle pianure, non si faccia la sponda. Quanto alle basse valli, non acconsento, che in minor profondità di due piedi si ponga la vigna, tornando meglio non piantarla, che sospenderla a fior di terra; quando però l'umidezza palustre, siccome nel territorio di Ravenna, facendosi tosto incontro, non vieti di scavar oltre ad un piede e mezzo.

Il primo cominciamento però di questo lavoro si è, non come fanno parechj agricoltori di questi tempi, scavar a poco a poco la fossa, e quindi con due o tre scalini giungere alla destinata profondità del divelto; ma sulle prime, fissata per diritto una cordicel-

Digitized by Google

la, estrar seguitamente la fossa co' fianchi a piombo, ammucchiar dietro alla schiena la terra smossa, e andar tanto al basso, che giungasi alla stabilita misura della profondità; indi per tutto lo spazio scavato si dee far correre ugualmente la cordicella, ed accertarsi, che l'ampiezza sul fondo pareggi quella, che s'è cominciata alla superficie. Ma ci vuole un soprastante esperto ed attento, il qual ordini, che sia alzata la sponda, e votata la fossa, e confrontato in tutta l'ampiezza il suolo da lavorare con quel ch'è già smosso (3), come nel precedente libro prescrissi, mentre io insegnava la maniera d'arare, avvertendo, che in alcun luogo non si lascino indietro scanni, e il duro non si ricopra di zolle in cima. Per sindacare questa fattura i nostri maggiori, ideando come un istromento, formarono una riga, dal cui lato, sporgendo altrettanto lunga una piccola verga, quanto esser dee profonda la fossa, appoggiasi alla sommità della sponda. Chiamano i contadini *cicogna* la misura di

(3) Il suolo già dirotto e scavato, quand'è riposto, sorge a qualche altezza sopra quella del contiguo suolo non mosso. L'uniformità di quest'altezza in tutto il divelto indica un cavamento uniforme. Così Schneider.

Digitized by Google

questa fatta (4). Ma è soggetta pur essa ad inganno, grandissima essendo la differenza, se tu la ponga inchinata, o diritta. Io pertanto aggiunsi a questa macchina alcune parti, che mettessero fine al contrasto, e alle dispute de' contendenti. Perciocchè, a somiglianza della lettera Greca X, ho attraversato due righe in quella larghezza, a cui deve il lavoratore scavar la fossa; e al mezzo, in cui le due righe s' incontrano, ho confitta quella cicogna antica, affinchè stesse ferma, come livellata sopra una base; poi alla piccola verga, che sporge da lato, ho sovrapposto il livello degli artigiani (5). L'ordigno in tal guisa composto, quando è messo giù nella fossa, definisce al giusto i contrasti del padrone coll'operajo. Perciocchè la stella, che abbiam detto aver figura della lettera Greca, ugualmente misura e livella il suolo in fondo alla fossa, scorgendosi dalla posizione della macchina, se sia declive o rilevato; dacchè il livello sovrapposto all'anzidetta piccola verga fa veder l'uno o l'altro, nè permette che il

(4) La *cicogna* qui detta, non era differente, per quanto sembra, dalla squadra, di cui si servono i legnajuoli, fuorchè nell'esser più grande.

(5) Veggasi Tav. I. Fig. 1. ideata da Schneider.

Digitized by Google

soprastante all'opera sia ingannato. Così misurato e livellato il lavoro, va sempre innanzi a foggia d'un arato novale, e nello spinger la cordicella, si occupa tanto spazio, quanto in lunghezza e in larghezza si stende la fossa scavata. Una tal maniera di preparare il suolo è fra tutte la più lodata.

CAPO XIV.

Del porre le viti secondo le diverse terre e stagioni, in magliuoli, e barbatelle.

Segue l'opera del porre la vigna, che acconciamente in primavera, o in autunno si pianta. Meglio in primavera, se è clima piovoso o freddo, o campagna grassa, ed umidiccia pianura; per opposto in autunno, se la qualità dell'aria è asciutta e calda, se debole e secco è il campo, se magra ed erta collina. Per la piantagione di primavera sono in circa quaranta giorni dalla metà di Febbrajo sino all'equinozio (1); e così per

(1) Columella nel Lib. IX. Capo XIV. notò l'equinozio di primavera intorno ai 25. di Marzo, ch'è tardi alquanto pel cielo d'Italia, come sarebbe anche tarda la piantagione fin allor differita, quasi toccando l'Aprile. Tra i nostri con-

Digitized by Google

quella d'autunno, dalla metà d'Ottobre al cominciar di Dicembre. In due modi si pianta: di magliuolo, o di barbatella; in uso ambedue presso gli agricoltori, e più di magliuolo nelle provincie, poichè non si applicano a semenzai, nè costumano far barbatelle. Cotal piantagione da parecchi coltivatori d'Italia giustamente fu riprovata, sendo che la barbatella per moltissimi pregi soprasta (2); poichè meno perisce, sopportando per la sua fermezza più facilmente e calore, e freddo, ed ogni altro mal tempo; indi cresce più presto: dal che ne viene, che sia più prontamente anche in grado di render frutto; in oltre non ci ha dubbio, che trapiantandosi spesse volte... (3). Nondimeno in vece di barbatella si può metter sulle prime il magliuolo in terra maneggevole e sciolta; ma la densa e greve vuol di certo la barbatella.

---

tadini corre un proverbio, il quale io vidi avverato dall'esperienza: *Chi pianta in Aprile, spianta in Maggio.*

(2) E pregi così evidenti, che al paragone può sembrar il magliuolo un mezzo per supplimento alla sola necessità.

(3) Qui nel testo è qualche lacuna.

Digitized by Google

CAPO XV.

Regole per la piantagione.

Nettato dunque prima, erpicato ed agguagliato il divelto, si fa la piantagione, lasciando tra le file, in magro terreno, cinque piedi, in mediocre sei. Ma nel grasso debbono darsi gli spazj di sette piedi, acciocchè più larghi intervalli restino voti, pe' quali i molti e lunghi sermenti si stendano. Questa disposizione delle vigne a *cinquonce* si effettua in un modo, ch'è il più speditivo; perciocchè ad una cordicella, nelle distanze d'altrettanti piedi, quanti ne avrai stabiliti per gl'intervalli tra mezzo alle file, si attaccano segni di porpora o d'altro colore appariscente, e la cordicella così contrassegnata stendesi pel divelto, e presso la porpora si conficca una canna; quindi si drizzano con uguali spazj le file. Ciò poi fatto, vien d'appresso il cavatore, e sorpassando per ogni fila uno spazio sì, un no, scava da una canna all'altra vicina, la formella non meno profonda di due piedi e mezzo nelle pianure; di due e tre quarti ne' poggi, anche di tre ne' luoghi diru-

Digitized by Google

pinati (1). Abbassate a cotal misura le buche, si pongono le barbatelle in guisa, che dalla metà della buca, ciascheduna all' opposto sia stesa verso le fronti che son d'incontro, e quivi si raddrizzi alle canne. Al piantatore poi spetta primieramente trasportar dal semenzajo, tratta con attenzione ed intera la pianta, freschissima quanto mai, e, s'è possibile, nel momento stesso, in cui vorrà porla; indi tutta stralciarla, qual vite adulta, e ridurla ad un solo e più forte sermento, appianarne i nodi e le cicatrici, ed anche se alcune barbe avesser patito estraendole (al che si deve aver somma cura, perchè non succeda) quelle recidere; poi metter giù incurvata la pianta per guisa, che le radici di due viti non si avviluppino l'une coll' altre: la qual cosa è facile da schivare, distribuendo presso gli opposti lati della formella pochi sassi in sul fondo, ciascun de' quali non oltrepassi il peso di cinque libbre. Sembra che questi, e le acque del verno, e gli ardori estivi respingano dalle radici, come dice Magone, dietro al quale Virgilio,

(1) Veggansi al proposito di questa profondità le annotazioni al principio del Libro seguente.

Digitized by Google

per difesa e riparo alle pianticelle, dà questo insegnamento:

Sassi spugnosi, o rozzi nichj interra (2).

e poco appresso:

Fu pur chi un sasso e di gran testo il peso
Ci calcò sopra: questo alle dirotte
Piogge fa schermo; questo al Can, che fende,
E più riarde gli assetàti campi (3).

Il detto autore Cartaginese approva, che alle pianticelle poste nella buca si appressino vinacce miste a letame, invitando quelle, e chiamando fuori nuove barboline, e producendo questo nel freddo ed umido verno, un opportuno calore dentro le buche (4), poi somministrando nella state alimento ed umore alle piante. Chè se il suolo, cui si affida la vite, par debole, pensa egli, che nelle buche mettasi terra pingue portata un po' da lontano; il che se torni a conto, cel farà conoscere il prezzo de' viveri nel paese, e delle giornate.

---

(2) Georg. II. v. 348.

(3) v. 350. seg.

(4) Ciò potrà essere, qualor si ponga molto letame, e tuttora capace di fermentare; ma in tal caso, destando un movimento e concorso di sughi nella pianticella troppo per tempo, l'esporrebbe a maggiori offese del freddo in que' luoghi, dove si potesse temerlo.

Digitized by Google

CAPO XVI.

Altezza delle pianticelle; magliuoli soprannumerarj.

Buono è per la piantagione il divelto un pochetto umido; tuttavía meglio pure all'arido, che al limaccioso, affidasi la pianticella. Quando ella poi s' è protratta con molte giunture oltra la sommità della fossa, ciò che sopravanza della sua cima, lasciate sopra il suolo due sole gemme, recidesi, e ponendo entro la terra, si riempie la fossa, e si agguaglia. Poi nel divelto, fra mezzo ai filari delle viti, si ha da piantar magliuoli, e questi basterà porre in una sola fila alla metà dello spazio, che tra le viti resta vacante. Per tal modo e meglio si rinforzeranno i magliuoli, e alle pianticelle de' filari si lascierà un po' libero il suolo per la cultura. Indi nella stessa linea, in cui le barbatelle saranno poste a' lor luoghi, in via di soccorso, e per poter condurne propaggini, dove morta fosse alcuna vite, debbono piantarsi cinque magliuoli fra loro discosti un piede; e questo si prende a mezzo intervallo tra una vite e l'altra, onde sieno da entrambe in distanza uguale. Pensa Giulio Attico,

Digitized by Google

esser ad una tal piantagione più che bastanti sedici mila magliuoli; ma io ne pongo quattro mila di più, sendo che per trascuranza de' coltivatori ne perisce gran parte, e gli altri, che germogliano, per morte delle pianticelle si fanno radi (1).

CAPO XVII.

Qual parte del sermento si debba prendere per magliuolo.

Sul porre i rampolli ci fu contrasto non menomo tra gli autori. Pensarono alcuni, esser confacevole alla piantagione tutto il sermento, siccome dalla madre era tolto; e fattolo in parti lunghe di cinque, o anche di sei gemme, que' molti pezzi posero in terra. Ciò non approvo io per nulla, e più a quegli autori aderisco, i quali dissero, non esser atta a fruttificare la superior parte del tralcio, e quella soltanto approvarono, che al vecchio ramo è congiunta, rigettando tutta poi la *saetta*. Questo nome dai contadini è dato all'ulti-

(1) Ma in tanto numero di magliuoli, come si potrà mai far la scelta di tutti, e dove trovarli, secondo le regole di Columella?

Digitized by Google

ma parte del tralcio, o sia perchè più lungi si discostò dalla madre, e balzò quasi fuori e lanciossi; o sia perchè assottigliata in cima, rassomigliasi al dardo anzidetto. Questa pertanto gli agricoltori più esperti dissero, non doversi piantare; nè però del lor sentimento ci diedero la ragione: appunto perchè intendentissimi, com' erano delle cose campestri, l'aveano pronta, e quasi in veduta d'ognuno. Conciossiachè ogni fecondo tralcio nelle prime cinque o sei gemme ridonda di frutto; nella parte restante, benchè lunghissima, o desiste, o mostra picciolissimi grappoli (1): per lo che la cima fu giustamente incolpata di sterilità dagli antichi. Ponevano essi poi di tal guisa il magliuolo, che al nuovo tralcio restasse attaccata qualche parte del vecchio; ma questa foggia fu condannata dall'esperienza, poichè tutto ciò ch' era lasciato del vecchio legno, sotterrato e ricoperto, prestamente per l'umidità si marciva, e le vicine tenere barbe, ap-

(1) Così è nel primo anno, in cui nacque il tralcio, e con esso le uve; ma l'anno appresso da tutti gli occhi del medesimo tralcio, se fu lasciato sopra la vite a fruttare, vengono fuori altrettanti tralcj, e quasi tutti coll'uva, spezialmente verso la cima del tralcio vecchio.

Digitized by Google

pena sortite fuori, uccidea col suo guasto: il che avvenuto, la parte superiore della pianticella si ristecchiva. Quindi Giulio Attico, e Cornelio Celso, chiarissimi autori dell'età nostra, seguendo il padre e il figlio Saserna, quanto rimase di ramo vecchio, dietro alla stessa giuntura, da cui nasce il nuovo legno, recisero, e piantarono quindi colla sua testolina il sermento (2).

CAPO XVIII.

Contro la maniera di Giulio Attico nel porre il magliuolo.

Ma Giulio Attico, intorta prima e ricurvata la testa del magliuolo, perchè non isfugga alla gruccia, così lo interrò. Chiamasi poi dagli agricoltori *gruccia* (*pastinum*) un ferro a due branche, con cui si caccian giu-

(2) In quella base rigonfia, donde il tralcio sorge dal vecchio legno, abbondano le orditure de' germi, dai quali nascono le radici più agevolmente; ed è però buon consiglio il lasciarla attaccata al tralcio che s' ha da piantare, levandone per altro il restante del legno vecchio dall'una e dall' altra parte, il quale nè mette radici, nè può far altro, che imputridire.

Digitized by Google

so le pianticelle; donde ancor fu detto *repastinari* il cavar di nuovo la terra al piè delle vecchie vigne; chè tal era la denominazione propria de' vigneti zappati ogni anno; l' uso presente, ignaro dell' antichità, ogni terra smossa, che s'appresta per vigne, chiama *repastinatum*. Ma torniamo al suggetto. Difettosa per mio parere è la piantagione di Giulio Attico, la qual riceve i magliuoli colle teste ritorte; e per ciò non fare, più ragioni ci sono. Primieramente, che niuna pianta tormentata e spezzata innanzi di porla in terra, meglio riesce d'un'altra, che intera ed illesa fu posta, non danneggiandola (1); poi tutto ciò, che ricurvato e all'insù rivolto interrossi, allorchè a suo tempo si estrae, come un amo si oppone a' contrarj sforzi del cavatore, e a guisa di rampone confitto in terra, prima si spezza, ch' esserne tratto fuori; perciocchè il legno è debole in quella parte, dove attorto e ricurvato, quando interravasi, rimase offeso, e quindi rompendosi (2), perde la maggior parte delle

(1) Bellissimo e chiarissimo assioma da ricordare a tutti i sistematici mozzatori di fittoni e radici.

(2) *Praefracta*, più tosto che *praefractam* per lezione di Pontedera nelle Opere postume, approvata da Schneider.

Digitized by Google

radici. Ma passando anche innanzi su questi sconci, non posso al certo dissimularne uno, ch' è dannosissimo; perciocchè poco sopra, mentre io ragionava della cima del tralcio, che detto avea soler chiamarsi *saetta*, conchiudeva, che d' ordinario tra le cinque o sei gemme prossime al vecchio ramo, vien fuori il frutto. Chi dunque attorce il magliuolo, consuma questa parte feconda; perciocchè ancora in quel tratto che si raddoppia, son tre o quattro le gemme, e le altre due o tre fruttifere si cacciano addentro nel suolo, e interrate non producono tralci, ma barbe. Quindi ciò, donde ci siam guardati col non piantar la saetta, ci vien fatto in un tale magliuolo, cui è forza tener più lungo, se vogliam porlo giù attorcigliato; nè v' ha dubbio che non si lascino in quello le gemme presso la cima, che sono infeconde, e dalle quali germogliano sterili pampani, o di certo men fruttuosi, che i contadini chiamano *raspollai*. Che dirò poi, come importi assaissimo, che il magliuolo il quale si pianta, in quella parte, in cui reciso fu dalla madre, si rimargini e presto colla cicatrice si chiuda? Imperocchè, se ciò non avvenne, come per una cannelluzza, così per l' aperta midolla della vite è tratto l' umor soverchio,

Digitized by Google

e scava egli il tronco; donde alle formiche, ed altri animali, che fanno marcire i gambi alle viti, si offrono nascondigli. Ciò pertanto accade alle pianticelle attorcigliate; poichè quando nell'estrarle si sono spezzate nelle più basse lor parti, aperte s'interrano le midolle, e dentro strisciandovi le acque, e gli anzidetti animali, prestamente le viti invecchiano. Per lo che ottima è la maniera di piantar diritto il magliuolo, di cui l'inferior capo, allogato che sia tra le due branche della gruccia, facilmente nell'angusta imboccatura del ferro vien rattenuto, e cacciato a basso. Un tal sermento così piantato, più presto rammargina; perciocchè e dal capo, dove fu tagliato via, manda fuori le barbe, e queste col crescere, vanno coprendo la piaga, ed essa altronde guardando a basso, non tanto riceve l'umidità, quanto quella, che ripiegata e volta all'insuso, tramanda come un imbuto, per la midolla, quante acque vi furono sopra versate dal cielo.

Digitized by Google

CAPO XIX.

Lunghezza del magliuolo; cure per conservarlo fresco.

Quanto debba esser lungo il magliuolo, non è bene determinato; poichè o spesse ha le gemme, e vuolsi tenerlo più corto; o rare, e più lungo. Tuttavía nè debb' essere maggior d'un piede (1), nè di tre quarti minore: questo, affinchè vicino alla superficie non patisca sete la state, quello, acciò cacciato più a fondo, allorchè sia cresciuto, non porga difficoltà nell' estrarlo. Ciò però, quanto a luogo piano; chè nei declivi, donde giù scorre la terra, si può metterlo d'un piede ed un palmo. Un sito di valle, e di campagna umida, lo comporta pur di tre gemme, ch' è poco minore di tre quarti di piede, ma si di mezzo piede più lungo. Di tre gemme chiamasi un tal magliuolo, non per-

(1) Come si combini questa profondità d'un piede per porre il magliuolo ritto, con quella per lo meno di due piedi e mezzo per porre la barbatella prostesa, secondo la regola del Capo XV. di questo Libro, confesso di non intenderlo.

Digitized by Google

chè in tutto abbia egli tre occhi, dacchè d'ordinario attorno alla piaga, per cui fu dalla madre reciso, è pieno di gemme; ma perchè, tranne queste, che ha sulla testa frequenti, ha poi tre giunture, e gemme altrettante. Oltre il già detto, io prevengo chi pianta, o sia magliuolo, o sia barbatella, affinchè le pianticelle non si disecchino, di schivar il soverchio vento ed il Sole: ambi i quali non disacconciamente respingonsi coll' interporre una coltre, o qualsisía copritura folta. Per altro meglio torna l'eleggere per la piantagione un giorno, in cui muta, o placida almeno sia l'aria; chè, quanto al Sole, allontanasi facilmente con robe che faccian ombra. Ma innanzi di metter fine a questo discorso, è da dir qualche cosa, di cui non abbiam trattato finora: se tener si debbano d'una o di più sorte le viti, e se queste separate e nelle spezie loro distinte, o senz'ordine e alla rinfusa (2) tramiste. Prima ragioneremo di quello, che abbiamo prima proposto.

---

(2) Alla voce *catervatim*, che trovo nel testo, mi sembra che verisimilmente si dovrebbe sostituire *acervatim*, e per maggiore conformità di senso, e perchè il nostro Autore nel Capo XXI. di questo Libro dice *quodam acervo confusa*, non

Digitized by Google

CAPO XX.

Poche varietà di viti dover adottarsi, e separate le schiatte.

Egli è dunque da coltivator avveduto il porre, senza mescolamento d'alcuna pianta di qualità diversa, la vite ch'egli avrà sopra tutte approvata, ed accrescerne sempre il numero più che potrà. Ma è del pari da provido uomo il porre ancora schiatte diverse; perchè mai non è l'anno mite e temperato in tal guisa, che non travagli con alcuna contrarietà qualche razza di vite. Se è secco, attristasi quella, a cui giova l'umido; se piovoso, quella che gode l'asciutto; se freddo e brinoso, quella che all'abbrostitura non regge; se caldo, quella che non soffre l'ardore. E per non andar ora dietro a mille insulti delle stagioni, sempre qualche cosa c'è, che le vigne offenda. Se avremo piantata dunque una schiatta sola, quando sarà accaduto ciò che le nuoce, saremo privi dell'intera vendemmia, dacchè non re-

già *quadam caterva*, il che anzi darebbe idea di classi ordinate.

Digitized by Google

sterà alcun soccorso (1). Chè se avremo fatti di varie razze i vigneti, alcun ci sarà tra essi non danneggiato, il qual porti frutto. Nè però debbe questa ragione indurci a variar molto le viti; ma quella schiatta, che avremo in conto di più eccellente, sia da noi moltiplicata quanto possiamo; poi quella, che vien presso alla prima; indi quella, ch'è di terza qualità, o di quarta ancora. Di questo numero teniamoci paghi, come d'una cotal quartina d'atleti; perciocchè basta con quattro, o al più cinque schiatte, star aspettando la fortuna della vendemmia.

Circa l'altro punto, da me poc'anzi proposto, io tengo fuor di dubbio, doversi giusta le schiatte distribuir le viti, e disporle nei proprj scompartimenti, ne' quali sien differenziate da sentieri e da più larghe vie. Non è già, che abbia io potuto ottenerlo da' miei famiglj, o siavi prima di me riuscito alcun di coloro, che ciò sommamente approvarono, essendo questa di tutte le opere camperecce la più malagevole, conciossiachè e somma diligenza richiede nel coglier le

(1) Sono qui omesse alcune parole del testo, credute spurie da Pontedera e da Schneider, perchè affatto inutili.

Digitized by Google

pianticelle, e per lo più nel distinguerle fa d'uopo di grandissima ventura e perizia: ma talvolta (come dice l'autor divino Platone) la beltà del suggetto ci trae ancora di quelle cose in cerca, le quali per fralezza della comune mortal natura non possiam conseguire. Tuttavía di questa impresa, se resti spazio di vita, e si combinino colla volontà il sapere e le forze, non ci sarà difficoltosissimo il venire a capo, quantunque per un tempo della vita non assai corto debbasi perseverare, acciocchè un gran numero si distingua in parecchj anni. Perciocchè non ogni stagion permette il discernere ciò che da noi si rintraccia; sendo che le viti, che per somiglianza del colore, o del tronco, o de' tralci, non possono differenziarsi, col frutto maturo (2), e con le foglie si manifestano. Ma questa diligenza non affermerei potersi adempire, fuorchè dal padrone stesso; poichè creder al castaldo, o anche al vignajuolo, è da uomo scempiato, essendo finora a coltivatori affatto pochissimi riuscito quello, ch' è di

(2) Dunque la vera stagione per contrassegnar le viti, che occorra di conservare o moltiplicare, è poco prima della vendemmia, quando non più resta pericolo d'ingannarsi o per la spezie, o per l'abbondanza.

Digitized by Google

gran lunga più facile, cioè di non aver alcuna pianta di vite nera (3), quantunque il color dell' uva da qualsisía più imperito si possa conoscere.

CAPO XXI.

Mezzi e ragioni, per tener separate le viti di varie schiatte.

Ma per effettuar prestissimo quello che abbiamo proposto, un solo mezzo mi si presenta, cioè, se vecchi sono i vigneti, separatamente innestarli con rampolli di ciascuna schiatta in ciascuno scompartimento: per tal modo io non dubito, che trarremo dagl' innesti molte migliaja di magliuoli in pochi anni, e quindi porremo in varj pezzi di terra separate le pianticelle. A ciò fare l' utilità può indurci con molte ragioni; e primieramente, cominciando dalle più lievi, perchè in ogni tenor di vita, a chiunque non solo della colti-

(3) Questo è un forte indizio per dubitare, che si coltivassero allora di preferenza le viti bianche, e che di bianche appunto sien quasi tutti i nomi annoverati da Columella nel Capo II. di questo Libro, come abbiamo già notato a quel luogo.

Digitized by Google

vazione, ma di qualsisía dottrina è intendente, porgono diletto più vivo le cose, che ne' proprj generi sono distinte, di quelle che sono come qua e là gittate, e in mucchio confuse. Indi perchè se alcuno, quantunque alienissimo dalla vita campestre, andrà a sua stagione in un campo, ammirerà con piacer sommo la liberalità della natura, mentre di là le *Bituriche* ricche di frutti, di qua uguali corrisponderanno le *elvole*, colà le *arcelache*, poi colà le *spionie* o le *basiliche* faran del pari, delle quali ogni anno la terra nudrice, come per un cotal eterno puerperio allegrandosi, abbassa gonfie di mosto le poppe ai mortali; e quivi in mezzo, col paterno favor di Bacco inverso i tralci fecondi, o di bianca spezie, o di bionda e rossigna, o luccicante di splendor porporino, brilla d'ogni parte per variopinti frutti il gravido autunno. Ma benchè queste cose rendano piacer grandissimo, l'utilità nondimeno vince il diletto; perciocchè e tanto più di buon grado il padron si porta a mirar la sua facoltà, quanto essa è più splendida; e ciò che il poeta dice del sacro nume:

Ovunque il Dio girò la gaja fronte (1),

(1) Virg. Georg. II. v. 392.

Digitized by Google

avverasi del padrone, che a qualunque parte gli occhi di lui presente spesse volte si avvicinarono, colà ridonda sopra modo il prodotto. Ma tralascio questo, che alle viti, benchè non differenziate, può toccar in sorte; e andrò dietro alle cose che più rilevano. Piante di qualità diversa nè sfioriscono in pari tempo, nè insieme giungono a maturazione. Per la qual cosa chi non ha vigneti di separate schiatte, deve per necessità sofferire l'un disagio dei due: che tolga via insieme col primaticcio il tardivo prodotto, donde presto vien l'acidezza; o che, aspettando la maturità del tardivo, perda la primaticcia vendemmia, che le più volte per saccheggiamenti d'augelli, e per offese di piogge e venti, svanisce. Ma se di tempo in tempo vuol egli cogliere il prodotto di ciascheduna schiatta, da prima fa d'uopo che s'avventuri alla negligenza de' vendemmiatori; perciocchè non a ciascuno dar egli può un soprastante, per osservare e ordinare, che le uve acerbe non insieme colle mature sieno spiccate. Poi anche, quanto alle viti che in maturità si accordano, allorchè sono diverse di qualità, il gusto della migliore vien corrotto dalla men buona; e confuso insieme il sapor di molte, non può regger alla vecchiezza:

Digitized by Google

quindi è costretto dalla necessità il coltivatore a spacciar il mosto, qualunque ne corra il prezzo; laddove assaissimo egli rincara, se per un anno, o per lo meno fin alla state si può ritardar la vendita. Oltre a ciò quella separazione di schiatte è comodissima in questo, che il vignajuolo assai più facilmente adatterà a ciascheduna la potatura che le conviene, sapendo di che qualità sia lo scompartimento, ch' ei pota; il che ne' vitigni confusi è difficile da osservare; conciossiachè la maggior parte della potatura si fa in tal tempo, che la vite non ha pur una foglia, per cui distinguasi. Ma importa pur molto, se più o meno tralci, secondo il naturale di ciascheduna pianta, il vignajuolo conservi, e se con lunghi sermenti sospinga, o con un taglio corto raffreni la vite. Altresì a qual parte del cielo ciascun vitigno sia volto, importa assaissimo; chè non tutti godono di caldo clima, non tutti al contrario di freddo; ma le pianticelle hanno tal indole propria, che altre al mezzodì si rinforzano, perchè il freddo lor nuoce; altre bramano la tramontana, perchè le rattrista il caldo; altre godono il temperamento di levante, o ponente. Di queste differenze tien conto, giusta il sito e la posizione de' luo-

Digitized by Google

ghi, chi separa in ripartimenti le schiatte. Ancor ne ottiene un vantaggio non piccolo; che meno ha da faticare per la vendemmia, e meno da spendere. Perciocchè di mano in mano, che ogni spezie incomincia ad esser matura, si coglie a tempo, e quelle uve che non sono per anco giunte a maturità, si ritardano senza spesa; nè il frutto, ad un tempo e stramaturo e stagionato, precipita la vendemmia, nè costringe a prendere molti operaj a qualsivoglia mercede. Ed è poi di gran pregio il poter di qualunque sorta non misto, ma veramente schietto, chiuder il sapore ne' vasi, e separato riporlo, o sia egli *Biturico*, o *basilico* o *spionico:* le quali spezie, quando sono in tal foggia imbottate, non altro entrandovi di qualità diversa, che alla loro conservazione metta contrasto, acquistano pregio; perciocchè dopo quindici, o poco più anni, scoprir non si può assaggiandole, che sien triviali, essendo pressochè ad ogni vino toccata la proprietà di farsi buono colla vecchiezza (2). Per la qual cosa, come abbiam preso a dire, utilissimo è

(2) Osserviamo qui di passaggio a qual vecchiezza potevano allora giungere, migliorando ancora, i vini benchè triviali d' Italia.

Digitized by Google

il por separate schiatte; lo che tuttavía se ottener non puoi, c'è il secondario compenso, che non altre viti di qualità diverse tu ponga, da quelle in fuori, che porgano somigliante il sapore, e d'egual maturanza il prodotto.

In oltre, se delle frutta fai caso, nelle ultime file, all'estremità del vigneto sottoposta al settentrione, affinchè cresciute non faccian ombra, puoi metter in terra vette di fichi, di peri e meli (3), da innestare dopo due anni, o se sieno di buona sorta, da trasferire adulte. Fin qui, del piantar vigneti (4): rimane la parte importantissima, d'insegnar cioè le loro coltivazioni, sopra le quali ragioneremo a lungo nel Libro seguente.

FINE DEL LIBRO III.

---

(3) Le vette dei fichi s'appigliano facilmente, siccome a tutti è noto; ma non così quelle de' peri e de' meli, almeno senza precedente apparecchio sull'albero.

(4) Più sagace trattazione di quella, che nel presente Libro è compresa, non so d'aver mai veduta in antico, o in moderno autore, il qual parli di scegliere e piantar viti.

Digitized by Google

L'AGRICOLTURA
DI COLUMELLA

LIBRO IV.

CAPO I.

Profondità delle formelle da piantarvi le viti, sostenuta e difesa (1).

Mi racconti, o Publio Silvino, che avendo tu letto a molti studiosi d'agricoltura il libro da me composto circa il piantar le vigne, alcuni ci furono, che dieder bensì lode ai rimanenti precetti nostri; ma uno, ed un altro tacciarono: aver io, cioè, voluto che troppo fonde per le pianticelle di vite si facciano le formelle, coll'aggiunger nove once alla profondità di due piedi, che Celso ed

(1) Sia prevenuto il lettore, che questi ammaestramenti riguardavano terre più asciutte, e più caldo clima, che noi non abbiamo nella superiore Italia; dove, se molto a fondo si pianta, non penetrandovi il calor del Sole, l'umido intorpidito fa, che marciscano le radici, o per lo meno, che la vegetazione languisca. Veggasi Pontedera *Op. Post. T. I. p. 125.*

Digitized by Google

Attico avean data per regola; ed aver poco prudentemente a ciascun sostegno assegnata una barbatella, mentre quegli autori medesimi aveano permesso, che con minore spesa, tirando da una sola pianticella in qua e in là due tralci, se ne vestissero seguitamente nella fila due pali. In ambedue queste accuse, più che la verità, si valuta il risparmio. Conciossiachè (per ribatter prima quel che prima ho proposto) se vorremo appagarci d'una formella fonda due piedi, a che vogliam noi far più profondo il divelto, in cui piantar così alta la vite? Dirà taluno: affinchè sia molle il sottoposto terreno, e non impedisca, nè con la sua durezza respinga le nuove barboline, che in quello si sporgono. Ma questo altresì può accadere, se il campo con la vanga sia mosso, e nel terreno svoltato, il qual è rigonfio, la formella si abbassi più di due piedi e mezzo, perciocchè lo scasso d'una vangata nel piano (2) è sempre più gonfio, che non era avanti il lavoro. Nè a dir vero le pianticelle bramano, che nel porle, sotto ad esse un altissimo

(2) Il testo ha *in plano refusius egesta humus;* ma seguendo Pontedera nelle Opere postume, approvato da Schneider, ho letto *in plano refusus ex egesta humo.*

Digitized by Google

letto sia steso; ma è più che bastevole, piantando le viti, uno strato inferiore di terra sciolta per mezzo piede, la qual accolga, come in seno ospitale, ed anche materno, il crescer de' vegetabili. Prendiamone esempio dalle viti accoppiate ad alberi, dove nel cavar le buche, pochissima terra in polve mettiam sotto alla barbatella. La cagion pertanto più vera dell'affondar maggiormente il divelto si è, che le vigne a giogo s'innalzano meglio, poste in più fonde buche (3). Imperciocchè quelle di due piedi possono appena da' coltivatori pur delle provincie approvarsi, presso i quali per lo più la vite è obbligata a tenersi bassa e vicina a terra; laddove quella, ch'è destinata a giogo, vuol essere stabilita su più profonda base, se pure (4), come più in alto si arrampica, più alimento brama, e più terra. Quindi per le viti, che s'accoppiano ad alberi, niuno è, che minor di tre piedi faccia la buca. Po-

(3) A me, per diversità di terre e di clima, tutte le piantagioni riuscirono in suolo scavato molto a fondo e svoltato, ma ponendo però le piante a pochissima profondità; e nessuna riuscì, ponendo le piante assai fonde.

(4) *Si modo, quando scandit excelsius*, secondo la lezione adottata da Schneider *in Addendis*.

Digitized by Google

co avveduto è per altro quel detto, che alle mire degli agricoltori sono importantissimi i vantaggi della piantagione poco profonda (5), sendo che e presto si rinforzino le pianticelle, non istancandosi per la pressura d'un gran peso di terra, e divengano più feconde, perchè leggermente interrate (6). Queste ragioni di Giulio Attico sono convinte ambedue dall'esempio della piantagione di viti accoppiate ad alberi, la quale appunto assai più gagliarda, e più fertile rende la pianta (7): il che non avverrebbe, se i rampolli più a fondo interrati, patissero. Che dirò poi, come la terra del divelto, mentre di fresco è sciolta e allargata, come per un cotal lievito si rigonfia; quando poi non assaissimo s'invecchiò, raddensata si abbassa, e

(5) *Caeterum illa parum prudenter, agricolarum studio praecipua esse commoda humilis positionis*. Così Pontedera nelle Opere postume, coll'approvazione di Schneider.

(6) Anzi avvedutissimo è questo detto, per quanto provano le nostre sperienze; salvo per altro come già dissi, avanti la piantagione un profondo svoltamento del suolo, in cui si possano comodamente spingere ed abbarbicare le nuove piante.

(7) Perchè più libera nell'alzarsi e dilatarsi sull'albero, più soleggiata, più ariosa.

Digitized by Google

le barbe delle viti, come galleggianti presso la superfizie, abbandona (8)? Ciò non avviene, piantando alla mia maniera, in cui a maggior profondità si abbassa la vite. Che poi le pianticelle, come vien detto, patiscano di freddo nel fondo, io pure nol niego. Ma questo non può esser effetto della profondità di due piedi e tre quarti: atteso principalmente, che siccome abbiam rapportato poc'anzi, la più fonda piantagione delle viti con alberi, sfugge pur essa un tal danno.

CAPO II.

Doversi porre una vite per ogni palo.

Quell'altro pensamento, che adottano, d'accoppiar con meno spesa due pali a' tralci d'una sola pianta, è falsissimo. Perciocchè o quella muore; e si spogliano due sostegni, e debbonsi quindi rimettere altrettante barbatelle, delle quali il numero ai conti dell'agricoltore è gravoso: o vivendo,

(8) Così accaderebbe, se nell'abbassarsi la terra gonfia, le radici non discendessero con essa insieme; il che fanno ancor più, quando trovano più agevole da penetrare il suolo inferiore.

Digitized by Google

essa è, come spesso avviene, di razza nera (1), o poco feconda; e zoppica non d'un solo, ma di più pali il prodotto. Ma per altro anche una vite di buona razza, così tra due pali divisa, i più esperti nelle cose di villa giudicano, ch' esser debba men fertile, perchè farà il graticcio. E perciò, che delle viti vecchie si facciano propaggini coi capogatti, anzi che stenderle intere nel suolo, è insegnamento d'Attico stesso; perciocchè i capogatti presto e facilmente si abbarbicano, di modo che ogni vite sopra le sue radici, come fondamenti proprj, si ferma: laddove l' altra, che fu con tutto il suo corpo interrata, allorchè ha ingombro, e come raviluppato il suolo inferiore, forma un graticcio, e per molte insieme connesse barbe si soffoca, nè altramente, che se d' assai tralci fosse aggravata, vien meno. Io dunque per ogni ragione preferirei d'arrischiar, piantando, anzi due barbatelle, che una, e non andar dietro ad un tal vantaggio, che per l' un conto e per l' altro recar possa svantaggio di gran lunga maggiore. Ma il discorso del preceden-

(1) Quest' è un' altra prova per credere ciò che abbiamo congetturato al Capo XX. del Libro III. Nota (3).

Digitized by Google

te libro da noi già richiede la promessa trattazione di quello, che vien da poi.

CAPO III.

Necessità e vantaggio del coltivar i vigneti, principalmente i nuovi.

In ogni sorta di spese, come dice Grecino, molti imprendono con più vigore i nuovi lavori, di quello che ultimati li custodiscano. Alcuni, dic'egli, alzano case da' fondamenti, nè fabbricate le addobbano. Altri speditamente costruiscono navi, e compiute non le forniscono d'attrezzi e ministri. Hanno alcuni la frega di comperar bestiami, alcuni d'acquistar degli schiavi; sul mantenerli non si danno pensiero. Molti altri ci sono, che i benefizj da lor compartiti agli amici, per leggerezza distruggono. E per non maravigliarci, o Silvino, di queste cose: taluni, dopo aver colle nozze e coi voti procacciato figliuoli, nudronli stentatamente, nè gl'ingentiliscono colle dottrine, o con gli altri esercizj del corpo. Da tali cose che si deduce? Appunto, che in simil guisa trascorrono anche gli agricoltori più volte; i quali avendo posti vigneti in bellissima forma per

Digitized by Google

varie cagioni, prima che sien cresciuti, lasciangli in abbandono: altri, perchè l'annuale spesa rifuggono, e stimano sicurissima questa prima rendita di niente spendere, come se per necessità inevitabile avesser fatto i vigneti, cui tosto abbandonassero per avarizia; ad altri par bello il posseder anzi vigne grandi, che coltivate. Moltissimi ho già conosciuti, ch'erano persuasi, doversi il campo coltivar bene e male. Ma io nè alcuna qualità di campagna giudico poter esser fruttifera, se con diligente cura e perizia non sia coltivata; nè principalmente le vigne. Tenera è la vite, debole, assaissimo insofferente d' offesa, e che le più volte patisce di troppa abbondanza; perciocchè, se tu non usi moderazione, consumasi per la fecondità sua propria. Quando però alquanto s' è rassodata, ed ha presa come una giovanil gagliardía, comporta la trascuraggine. Ma bambina, mentre va crescendo, se tutto non ebbe il governo, che le si debbe, riducesi a magrezza estrema, e intristisce per modo, che poi con alcuna spesa non si può ristorarla. Con somma attenzione pertanto metter si deggiono come le fondamenta, e fin dal primo giorno della piantagione, subito formar le membra, come quelle de' bambolini: il che se noi

Digitized by Google

non faremo, ricadrà a vóto ogni spesa, nè la tralasciata opportunità di qualsisía cosa potrà chiamarsi indietro. Credi, o Silvino, a me che n' ho fatto prova: non fu mai vigna ben piantata, di buona razza, sotto buon coltivatore, la quale non abbia dato il contraccambio con grande usura. E ciò non solo con la ragione, ma ancor coll' esempio dichiaraci lo stesso Grecino in quel libro, che sopra le vigne ha scritto, riferendo, che spesse volte soleva egli udir da suo padre, come un certo Paridio Veterese, che gli era vicino, ebbe due figliuole, ed un fondo piantato a vigne, di cui diede una terza parte in dote alla maggior figliuola, che si maritò; e nondimeno dalle altre due parti solea ritrarre ugualmente copioso il prodotto. Che poi diede a marito la figliuola minore, assegnandole la metà della tenuta restante; e non ancora per questo scemò la primiera sua rendita. Ciò che dimostra? Che appunto quella terza parte di fondo fu da poi coltivata meglio, che prima il tutto.

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

CAPO IV.

Regole per la piantagione dilucidate; lavori da farsi nel divelto.

Anche noi pertanto, Publio Silvino, con gran coraggio piantiam vigneti, e coltiviamoli con premura maggiore. Della qual piantagione la maniera più acconcia è soltanto quella, che nel precedente discorso abbiamo insegnata, cioè, che fatta nel divelto la buca, dopo la metà in circa di quella, stendasi in terra la vite, e sin dal fondo alla sommità della sponda traggasi diritto il sermento, ed alla canna si accosti; perciocchè principalmente osservar si dee, che la buca non somigli una conca, ma che le sue sponde con angoli ben formati si drizzino come a piombo. Conciossiachè la vite posta in pendío, e come coricata piantandola in una conca, quando poi si scalza, va soggetta a ferite; sendo che, mentre il cavatore ingegnasi di via più profondar in cerchio lo scalzamento, sovente impiaga la vite inchinata, e la recide talvolta. Ricordiamoci dunque d'accostar diritto il tralcio al sostegno sin dal fondo della formella, e di condurlo quindi

Digitized by Google

alla sommità (1). Poi le altre cose, siccome abbiamo insegnato nel precedente libro; indi, sporgendo fuori due gemme, agguagliar la terra. Piantati poi tra mezzo alle file i magliuoli, zappando spesse volte, discior il divelto, e ridurlo in polvere; chè ottimamente in tal modo e le barbatelle, e gli altri magliuoli, che avrem piantati, si assoderanno, tosto che il terreno molle, senza che vi serpeggi addentro alcun'erba, porgerà alle piante l'umore; nè quelle per anco bambine, saran compresse dalla durezza del suolo, come da stretto legame.

CAPO V.

Sarchiature della vigna novella.

Ma quante volte debbasi rivoltar colle zappe la terra, per confessar il vero, non è da determinarsi; conciossiachè quanto è più frequente la sarchiatura, più da tutti credesi vantaggiosa. Ma poichè il conto delle spese vuol i suoi limiti, sembrò a molti bastante, dal principio di Marzo a quello d'Ottobre, zappar ogni trenta giorni le vigne novelle, e

(1) Riveggasi al principio di questo Libro la Nota (1).

Digitized by Google

sterpar tutte l'erbe, e le gramigne principalmente; le quali, se non si colgono a mano, e non si gettano sopra terra, per piccolissima parte, che ricoperta ne sia, si ravvivano, e talmente bruciano le pianticelle di vite, che scabre le rendono, e ristecchite.

CAPO VI.

Difesa, e governo de' primi tralci.

Pertanto o sia che abbiam posto magliuoli, o sia barbatelle, ottima cosa è formar da principio le pianticelle in modo, che spampanandole di frequente, ne togliamo il superfluo, nè permettiamo, che in più d'un tralcio impieghino il vigore e l'intiero alimento. Ma però da prima si allevan due pampani, affinchè se uno accidentalmente cadesse, l'altro serva d'ajuto. Quando i rampolli poi s'indurarono un poco, se ne toglie via uno (1); ma perchè quelli che si son conservati, dalle burrasche ventose non sien gittati a basso, farà d'uopo accompagnarli, mentre s'in-

(1) La voce *deteriores* è intrusa, per giudizio di Pontedera e di Schneider.

Digitized by Google

nalzano, con un tenero e largo legame, fin a tanto che coi viticci, come lor mani, abbracceranno i sostegni. Ciò, se la scarsezza degli operai ci vieta di far co' magliuoli, i quali pure siam di parere che abbiansi da spampanare, si al certo devesi effettuar nelle viti che compongon le file, acciocchè non dimagrino per più sermenti (quando però non provvediamo a propaggini per l'avvenire), ma nudrichi ciascuna un sol tralcio; del quale dobbiamo spinger l'accrescimento, coll' adattargli un sostegno più lungo, sopra cui s'arrampichi, passando fin oltre al giogo dell' anno vegnente, e possa esser incurvato per render frutto. Alla qual misura cresciuti che sieno i tralci, si debbono romper le vette, ond'essi rinforzinsi più tosto in grossezza, che assottigliarsi in lunghezza inutile. Ma però quello stesso sermento, che alleviamo per legno, dal basso, fin a tre piedi e mezzo in altezza, sarà da noi spampanato, e tolto via sovente ogni rimessiticcio, che per quel tratto ne verrà fuori. Tutto poi quello, che di sopra germoglierà, dovrà lasciarsi intatto, più convenevole essendo recider colla roncola nel prossimo autunno la superior parte, che spampanarla in tempo di state; perciocchè da quel luogo, donde avrai levato un rimes-

Digitized by Google

siticcio, ne manda subito fuori un altro: nato il quale, non resta nello stesso legno alcun occhio, il qual germogli fruttifero nell' anno vegnente.

CAPO VII.

Spampanazione nel primo anno.

Egli è poi sempre a spampanare opportuno il tempo, in cui sono i tralci sì teneri, che si gettano via con leggier tocco del dito. Perciocchè, se saranno più gagliardamente indurati, si dovrà o con più sforzo strappargli, o reciderli con la roncola: entrambe le quali cose denno schifarsi; la prima, perchè facendo forza a schiantare, strazia la madre; la seconda, perchè impiaga: il che è nocevole farsi in verde e per anco immatura pianta. Conciossiachè la piaga non si ristà soltanto dove il taglio segnò la traccia; ma per gli estivi calori, la ferita che dalla roncola fu impressa addentro, più a largo diseccasi per tal modo, che del corpo stesso della madre ne uccide non menoma parte. E perciò, se co' rampolli già duri ha da usarsi per necessità la roncola, uopo è discostarsi per poco dalla madre medesima, e la-

Digitized by Google

sciar come de' ritagli, che ricevano l' offesa del caldo fin là, dove nascono i tralci da lato; perciocchè la forza dell' arsura non più oltre serpeggia. Simile è il modo di spampanar il magliuolo, e di spingerne in lunghezza il sermento, se vogliamo, come io feci più volte, dopo il primo anno metterlo ad opera; ma se è stabilito pur di reciderlo, per adoperarlo in vece dopo due anni, allorchè l' avrai già ridotto ad un solo rampollo, e questo avrà superata la lunghezza d' un piede, converrà mozzarlo, acciocchè nella testa più presto si assodi, e sia più gagliardo. Questa delle pianticelle, che furon poste, è la prima coltura.

CAPO VIII.

Scalzamento autunnale, taglio delle barbe superficiali, rincalzamento.

Il tempo, che vien d' appresso, come insegnarono Celso ed Attico, tenuti giustamente dall' età nostra in grandissimo pregio, richiede dopo la metà d' Ottobre, una cura più estesa. Perciocchè, prima che i freddi assalgano, si deve scalzar la vite: il qual lavoro mostra scoperte le barboline, ch' essa nella

Digitized by Google

state gittò; e quelle dal saggio coltivatore sono col ferro troncate. Conciossiachè, s'ei lascia che si rassodino, vengon meno le altre più basse, e ne segue, che la vigna presso la superficie del suolo metta radici, le quali sieno e danneggiate dal freddo, e ne' calori sommamente ribollano, ed al nascer della Canicola facciano patire gagliarda sete alla madre. Per la qual cosa quanto nacque nel tratto di mezzo piede in giù, allorchè avrai scalzato, si dee recidere. Ma quivi la maniera del taglio non è la stessa di quella, che insegnasi per la parte superior della vite. Imperocchè non si dee punto appianar la piaga, nè punto accostare il ferro alla stessa madre; sendo che, se rasente il tronco avrai tagliata via la radice, o ne nasceranno dalla cicatrice parecchie, o l'acqua del verno, che nelle fossatelle dello scalzamento dalle piogge si ferma, ne' ghiacci brumali farà seccarsi le nuove ferite, e penetrerà sino alla midolla; perchè ciò non accada, farà d'uopo scostarsi dalla stessa corteccia lo spazio circa d'un dito, e quivi recider le barbicelle, che tolte via in tal modo, non più rimettono, e dall'altra offesa guardano il tronco. Compiuta questa faccenda, se il paese è di mite invernata, vuolsi lasciar la vite scoperta;

Digitized by Google

se troppo forte il freddo ci vieta di far così, avanti la metà di Dicembre le fossatelle anzidette si denno agguagliare. Se poi anche d'eccessivi rigori ci darà sospetto il paese, un po' di letame, o più acconciamente di colombino, o sei sestieri di vecchia orina preparata a quest'uso, prima di calzar la vite, spargerai sopra le radici (1). Ogni autunno, converrà scalzar ne' primi cinque anni la vite, finchè sia rassodata; quando sarà poi cresciuto il tronco, di tre circa in tre anni, si vuol intermettere la fatica; dacchè e meno col ferro i gambi delle viti si offendono, nè sì presto nascono radichette dalla corteccia, ch'è già invecchiata.

(1) Anzi all'opposto mi sembra, come ho già detto altrove, che un eccitamento alla vegetazione, per cui possa rendersi più sugosa la pianta, sia di tanto maggior pericolo, quanto più rigido può sopravvenire il verno. Sarebbe dunque più cauto differire a dar il letame sin alla stagione più temperata, passati i geli. Nè si vuol darlo mai sopra le radici scoperte, che potrebbero imputridire, se le toccasse abbondevolmente, com' io vidi a prova.

Digitized by Google

CAPO IX.

Potatura della vite giovane.

Allo scalzamento vien poi dietro la potatura fatta per guisa, che, giusta la regola de' vecchj autori, sia ridotta la vite ad un sol polloncello, lasciate presso terra due gemme. La qual potatura non si dee fare accanto del nodo, affinchè l'occhio non ne paventi; ma circa il mezzo, tra l'un nodo e l'altro, si fa il taglio colla roncola obbliqua, tal che la cicatrice, se va per traverso, non ritenga l'acqua, che dal cielo vi cadrà sopra. Ma nè anche va piegata alla parte dove sta l'occhio, ma si a quella di dietro (1), acciocchè per la pendenza mandi le lagrime più tosto verso la schiena, che verso il germe; perchè l'umore, che gocciola sopra l'occhio, lo acceca ed impedisce il suo crescere (2).

---

(1) *In tergum*, anzi che *in terram*, per lezione di Pontedera nelle Opere postume, approvata da Schneider.

(2) *Crescere*, anzi che *frondescere*, per somigliante lezione.

Digitized by Google

CAPO X.

Stagione e maniera per potar le viti novelle.

Le stagioni poi sono due per potare: ma migliore al dir di Magone è la primavera, innanzi che la pianticella germogli; perciocchè piena com'è d'umore, facil taglio riceve e liscio ed uguale, nè resiste alla roncola. Dietro a lui andarono Celso ed Attico. A noi pare, che nè strettamente potando rifrenar si debbano le pianticelle, fuorchè se fossero deboli sopra modo; nè soltanto in primavera tagliarle. Bensì nel primo anno in cui furon poste, per tutti i mesi ne' quali frondeggiano, con frequenti zappature e spampanazioni si debbe ajutarle, acciocchè acquistino gagliardezza, nè abbiano da nudricare più d'un sol tralcio; allevato il quale, in autunno, o in primavera se meglio torna, è parer nostro, che debbasi rimondarle, e sgombrar da' tralciuzzi, che aveva lo sfrondatore lasciati alla cima, e porle quindi sul giogo. Perciocchè liscia e diritta senza cicatrici è la vite, che col sermento del primo anno si alzò sopra il giogo; lo che per altro appresso pochi coltivatori, e di rado avviene; e quindi

Digitized by Google

giudicarono gli autori anzidetti, le primizie della vite doversi recidere. Ma nè pur la potatura di primavera è la sola migliore per tutti i paesi; perciocchè senza dubbio si dee preferirla dov'è clima freddo; ma dove i luoghi son soleggiati, e gl'inverni miti, ottima e naturalissima è quella d'autunno, al qual tempo, per una cotal divina legge ed eterna, le piante depongono in un colle frutta le frondi (1).

CAPO XI.

Ragioni e prove delle anzidette regole.

Così son io di parere che debba farsi, o sia barbatella, o magliuolo, che tu abbia piantato; essendo condannata dall'esperienza quell'opinione antica, del non dover i magliuoli d'un anno esser toccati dal ferro, perchè il paventano. Di ciò Virgilio, e Sa-

(1) Questa ragione, dello sfogliarsi cioè la vite in autunno, convince poco. Le ferite del taglio restano intanto aperte, nè in tutto il verno, per quanto sia mite, principiano a rimarginarsi. Per opposto in primavera, tosto che la lagrimazione è finita, la cicatrice incomincia a formarsi, e prosegue.

Digitized by Google

serna, e gli Stoloni e i Catoni ebbero timor vano; e non in questo solo erravano, che intatte sofferivan le zazzere delle pianticelle nel primo anno; ma ancor dopo due, quando era da mozzare la barbatella, troncavano rasente terra quanto ne sporgea fuori, accanto del nodo, acciocchè pullulasse dal duro legno. Ma a noi l'esperienza, che delle arti è maestra, insegnò dar forma nel primo anno al crescere del magliuolo, nè permettere, che rigogliosa la vite per inutili frondi imboschisca; nè d'altra parte frenarla in guisa, da troncarne via, siccome gli antichi insegnavano, quanto sporge dal suolo; il che pur è oppostissimo alla ragione. Primieramente perchè tronche a terra le pianticelle, come travagliate da intollerabil ferita, parecchie muojono, alcune altresì, che ostinatamente vissero, men fecondi arrecano i tralci, dacchè quei che pullulano dal duro legno, i pampanai, per confessione d'ognuno, spessissimo son privi di frutto. Vuolsi tenere pertanto la via di mezzo, sicchè nè fino a terra da noi si mozzi il magliuolo, nè per opposto sospingasi in troppo lungo pollone; ma tagliato a pelo (1) il fusticello

(1) Nel testo leggesi *adnodato superioris anni pollice*. Il verbo *adnodare* nè da' comentatori è spiegato, nè si tro-

Digitized by Google

dell'anno innanzi, sopra la commessura stessa del vecchio sermento lasceremo una gemma o due, dalle quali rimetta.

CAPO XII.

Del palar la vite nella prima età.

Al potare vien ormai dappresso la cura di palar la vigna; ma quest'anno per anche non vuole palo o steccone gagliardo, essendo più volte da me osservato, che la tenera vite meglio contentasi di mediocre sostegno,

---

vava nel dizionario stesso del Forcellini, ch'io ebbi tra mano, ancorchè questo verbo sia da Columella adoperato per ben cinque volte, cioè, oltre a questa, una nel Capo XXII. e tre nel XXIV. del presente Libro. Avventurosamente il quarto degli accennati luoghi, col dire *vehementius applicata falce adnodatur et eraditur*, mi dichiarò tutti gli altri. Restava la difficoltà nel *pollice*, non tanto per intenderlo, quanto per dirlo in buon italiano, e chiaro. Dopo aver cercato inutilmente nelle traduzioni di Palladio e del Crescenzi, e nella Coltivazione del Davanzati, mi parve che *fusticello* fosse confacente più del *catorcio*, il quale trovai adoparato in questo senso dal Soderini, e che ha secondo la Crusca il significato di *chiavistello*.

Digitized by Google

che di gagliardo palo. (1) Perciò ad ogni pianticella di vite porremo o due canne vecchie (affinchè le nuove non barbino) o, se la qualità del paese lo ci permette, bastoni di pruno, accoppiando ad ogni pajo un legno attraversato, che segua in una sola parte la fila. Da' contadini questa maniera di giogo chiamasi *cavalletto;* (2) ed è importantissimo, che siavi tal cosa, alla quale il pampano, che poco di sotto alla curvatura della vite vien fuori, tosto si abbranchi, e più tosto per lo traverso si sparga, che in alto, e regga più agevolmente a' venti, sostenendosi sul cavalletto. Un cotal giogo, finchè sia rinforzata la vigna, si vuol tenere a minor altezza di quattro piedi (3).

---

(1) Ciò sarà forse, perchè con minor offesa delle radici si può conficcar in terra presso la vite il tenue sostegno, che un palo grosso.

(2) Veggasi nella Tevola I. la Figura 2.

(3) Dal confronto con un altro passo nel Capo seguente, dove Columella per li magliuoli prescrive il cavalletto non più alto d' un piede, sospetta Schneider, che qui la lezione possa esser corrotta.

Digitized by Google

CAPO XIII.

Legatura delle viti novelle.

Palata la vite, vien poi dietro il legatore, che ha da tirarla diritta fin sopra il giogo. E s'ella è posta accanto del palo, siccome piacque ad alcuni autori, chi l'accoppia, avrà da por mente, per non credere di dover andar dietro nel legare il tralcio, alla piegatura del palo, qualor sia forse incurvato; perciocchè ne divien bistorta la vite: o se, giusta il parere d'Attico e d'alcuni altri coltivatori, tra la vite ed il palo si lascia un tratto, il che nè pur a me dispiace, al gambo devesi accoppiare una canna diritta, e quindi col mezzo di frequenti ritegni, condurlo sul giogo. Assaissimo importa, di che qualità sia il legacciolo, con cui stringonsi le pianticelle. Finchè giovanetta è la vite, deve annodarsi col più tenero che mai si possa; conciossiachè, se legata l'avrai con vincigli di salcio, o d'olmo, nel crescere, da sè stessa si taglia. Ottima pertanto è la ginestra, o il giunco mietuto nelle paludi, o l'alga. Per altro anche le foglie di canne,

Digitized by Google

seccate all'ombra, non pessimamente servono ad un tal uopo.

CAPO XIV.

Cura de' magliuoli dopo il primo anno.

Somigliante governo dee praticarsi ancor coi magliuoli, sicchè mozzati sopra una o due gemme, in autunno, o in primavera, innanzi che germoglino, sien posti a giogo. Per questi il cavalletto, siccome dissi, vuol esser sopposto più presso terra, che per le viti dei filari, non dovendo esser più alto d'un piede, affinchè i pampani ancora teneri abbiano che allacciare coi lor viticci, per non essere schiantati da' venti. Vien d'appresso il zappatore, che a spessi colpi di marra, ugualmente e minutamente franga il dorso del suolo. Noi sopra tutte approviamo questa zappatura a disteso; laddove quella, che in Ispagna è chiamata *d'inverno*, quando si toglie via dalle viti la terra, e si aduna negl'intervalli tra mezzo alle file, ci sembra inutile, preceduto già essendo lo scalzamento autunnale, che scoperse le barboline di sopra, ed alle più basse tramandò le piogge del verno. Quanto al numero delle zappature, dev'egli

Digitized by Google

essere o lo stesso che nel primo anno, o minore d'una soltanto; perciocchè al certo si ha da maneggiar frequentemente la terra, finchè le viti col loro crescer l'adombrino, nè permettano che s'inerbi. Circa lo sfrondare, ugual ordine in quest'anno tener si dee, che nel primo, dovendosi tuttora frenar come la fanciullezza delle pianticelle, nè altro allevarne che un solo sermento; e ciò tanto più, che la tenera età non comporta d'esser aggravata e di frutto, ed insieme di di tralci.

CAPO XV.

Propaggine, e spezialmente capogatto.

Ma quando la vigna in età d'un anno e mezzo s'è condotta fin alla vendemmia, tolto via il frutto, si deve subito popolarla, e propagginar i magliuoli serbati a quest'uso; o mancando ancor essi, da una vite del filare trarsi dee il *capogatto* fin al palo che segue, importando assaissimo, che di piantagione tuttor novella ogni sostegno si vesta, nè debba poi rimettersi allor la vigna, quando si ha da conseguirne la rendita. Il capogatto si fa, dove sopra terra s'incurva accan-

Digitized by Google

to del suo legno la vite, e sommersa in profonda buca, ne vien condotta al palo, che restò spoglio. Manda essa fuor dell'arco un gagliardo tralcio, il qual tosto accoppiato al sostegno suo proprio, spingesi verso il giogo. Poi nel seguente anno la superior parte della curvatura intaccasi fin al midollo, affinchè il sermento propagginato non tragga in sè tutto il vigor della madre, ed a poco a poco s'avvezzi ad alimentarsi colle proprie radici. Quando ha poi due anni, si tronca presso il pollone, che s'è allevato dall'arco, e ciò che tagliato via si discostò dalla madre, scalzasi tosto addentro, e fatto un fossatello, recidesi al fondo, e s'interra, affinchè e metta radici al di sotto, nè pulluli per prossimanza, qualor fosse negligentemente a fior di terra tagliato. Non v'è poi stagione più acconcia per recidere un tal capogatto, che dalla metà d'Ottobre a mezzo Novembre, onde ne' mesi d'inverno rinforzi le proprie radici; perciocchè, se ciò da noi facciasi in primavera, quando cominciano a germogliare i tralci, mancandogli d'improvviso i materni alimenti, languisce.

Digitized by Google

CAPO XVI.

Trapiantagione de' magliuoli; sostegno delle viti un po' adulte.

Lo stesso è il modo per trasporre il magliuolo; imperocchè nel secondo autunno, se la qualità del cielo e del luogo comporta, opportunissimamente dopo la metà d'Ottobre, tratto dal suolo, si pianta; ma se poi alcuna contrarietà si opponga d'aria, o di luogo, per acconcia stagione si differisce alla prossima primavera. Nè più lungamente lasciarlo si dee nelle vigne, affinchè non consumi le forze del suolo, nè danneggi le piante che son ne' filari, le quali quanto vengono più presto sgombrate dalla compagnia delle barbatelle, tanto più presto s'invigoriscono; laddove nel semenzajo si può serbar la vite, benchè di tre, ed anche di quattro anni, mozzata, o strettamente potata, perchè non mirasi alla vendemmia.

Quando la vigna piantata oltrepassò i trenta mesi, cioè nel terzo autunno, si deggion tosto metterle al piede più gagliardi sostegni; il che non è da farsi comunque si vuole, ed a caso. Perciocchè se presso al tron-

Digitized by Google

co si pianta il palo, è pur d'uopo scostarsi pel tratto d'un piede, onde non ne sia la radice o compressa, o ferita; e d'ogni parte altresì il sarchiatore zappi intorno alle piante. Quel palo si dee porre in guisa, che riceva egli l'impeto de' freddi e degli Aquiloni, e protegga la vite; o se pur si pianta il palo nel mezzo tra due filari, devesi o cavar una buca, o fatto prima un foro col palicciuolo, cacciarlo in terra a fondo, acciocchè più facilmente sostenga il giogo, e il prodotto. Perciocchè (1) quanto più presso al tronco mettesi lo steccone, benchè leggermente piantato, è più fermo, sendo che, mentre tocca la vite, è da lei sostenuto, e la sostiene scambievolmente.

Ai sostegni poi legar si debbono gioghi alquanto gagliardi, e questi o con pertiche di salcio, o con molti come fascetti di canne sono connessi, onde abbiano nerbo, nè sotto il peso delle frutta s'incurvino; poichè ormai ad ogni pianta si dovranno lasciar due

(1) Qui non intendo la ragione del *perciocchè*, e molto meno la coerenza di questa regola con quella, che poco prima stabilisce la distanza d'un piede tra il sostegno e la vite.

Digitized by Google

tralci, quando però una potatura più stretta non sia richiesta dalla fralezza d'alcuna vite, alla quale un sol polloncello, e di poche gemme pur esso, dovrà lasciarsi.

CAPO XVII.

Gioghi di pertiche, e di canne; governo della vite già rassodata; potatura; distribuzione sui gioghi; doppia forma di questi.

Le pertiche fanno il giogo più fermo, e di minor lavoro; più giornate s'impiegano a far gioghi di canne, perchè vanno anche in più luoghi connesse. Debbon queste legarsi con le cime tra loro opposte, sicchè in tutto il giogo sia la grossezza eguale; perciocchè se le cime si combinano in una sola parte, la debolezza di quella, dal peso aggravata, stende a terra il già maturo frutto in balía de'cani e delle bestie salvatiche. Ma quando fu il giogo di molte canne disposto, alternando nel fascio le cime, d'ordinario è valevole per cinque anni. Non altra poi è la maniera o della potatura, o della coltivazione restante, che quella dei due anni primi; perciocchè e lo scalzamento autunnale è da

Digitized by Google

fare con diligenza, e sì pure accostar propaggini a' pali vóti; la qual faccenda mai non si deve talmente intermettere, che non ripiglisi ciascun anno. Conciossiachè non possono esser immortali le piante, che da noi si pongono; ma pur alla loro eternità proveggiamo per questa via, sostituendo cioè altre pianticelle alle morte, nè lasciando per trascuranza di molti anni distruggersi la schiatta intera. E frequenti altresì far si deggiono le zappature; benchè d'una si possa far meno, che nella coltivazione del primo anno. Anche le spampanazioni sono da usar sovente; chè non basta già una volta o due in tutta la state levar le superflue frondi alle viti. Principalmente poi si deggion abbattere quanti germogli fossero dal fusto usciti sotto la testa; ed anche, se gli occhi sotto il giogo avesser messi due rampolli per ciascheduno, quantunque mostrino abbondanti frutta, si dee toglierne un de' due tralcj, affinchè quello che rimane, sorga più lieto, e meglio allevi il prodotto restante. Dopo mesi quarantuno, colta la vendemmia, sarà da imprendere la potatura in tal modo, che serbando parecchi tralci, la vite dividasi a stella. Ma egli è obbligo del potatore, pel tratto circa d'un piede di qua dal giogo, affre-

Digitized by Google

nar la vite, sicchè quanto v'ha di tenero dal capo per le braccia cacciato fuori, conducasi al giogo, e piegato sopra di quello, si riversi fino a tal segno, che non possa toccar la terra (1). Per altro vuol usarsi moderazione secondo le forze del tronco, di modo che non più polloni si serbino, che quanti portar ne possa la vite. Or l'anzidetta età, in suolo e tronco ridente, d'ordinario addimanda tre, di rado quattro sermenti, che verso altrettanti lati debbono esser divisi dal legatore; perciocchè a niente giova, che il giogo sia incrocicchiato e spartito a stella, se ancor i tralci non accompagnino il giogo. Ma però non da tutti i coltivatori fu approvata la detta forma; poichè molti si appagarono d'un sol ordine. Tuttavía più ferma per portar il peso de' sermenti, e il prodotto, è una vite, che d'ambe le parti legata al giogo, è da uguali pesi, a foggia d'ancore, di qua e di là rattenuta; poi anche per più braccia diffonde i tralcj; e più agevolmente gli stende quella, ch'è per ogni parte appoggiata, dell' altra la quale sopra un sol cavalletto è stivata di spessi polloni. Ma pure una vite o poco largamente distribuita, o poco fruttife-

(1) Veggasi nella Tavola I. la Figura 2.

Digitized by Google

ra, e sotto un cielo non torbido, nè procelloso, può esser contenta d'un giogo semplice (2). Chè dove grande è la forza e l'assalto delle piogge e delle burrasche, dove dalle acque frequenti è conquassata la vite, dove su poggi dirupinati quasi pendendo, richiede ajuti assaissimi: colà si dee, come con un battaglione quadrato, assodarla intorno. Ne' luoghi poi caldi e più secchi si deve sponger dovunque il giogo, affinchè i pampani, che sbucano d'ogni parte, si uniscano, e addensati a foggia di volta, adombrino il sitibondo terreno. Per opposto nelle piovose e fredde e brinose contrade si deggion porre i gioghi a semplici file, perciocchè più facilmente in tal guisa ed è soleggiata la terra, e si concuoce il frutto, ed ha più salubre sventolamento; i sarchiatori altresì con libertà maggiore, e più destramente dimenan le zappe, ed è meglio in vista de' custodi il prodotto, e dal vendemmiatore più agevolmente ricolto.

(2) Cioè d'un cavalletto; veggasi nella Tavola I. la Figura 3.

Digitized by Google

CAPO XVIII.

Ripartimenti delle vigne.

Ma in qualunque modo piaccia disporre i vigneti, sien differenziate co' sentieri cento piante per ogni ripartimento; o, come ad alcuni piace, tutta l' ampiezza dividasi in mezzi giugeri: la qual distribuzione, oltre il vantaggio di porger più Sole e vento alle viti, altresì gli occhi del padrone e i suoi passi (cose al podere salutarissime) più facilmente riceve, ed a lui presenta un' estimativa giusta nel farsi render conto delle giornate; imperocchè, divisi i giugeri a tratti uguali, non possiamo ingannarci. Oltre di che la stessa distribuzione in piccoli tratti, quanto le misure in cui è frastagliata sono minori, tanto scema la stanchezza per certa guisa, ed aizza coloro, che imprendono a lavorare, e gl'invita a far presto; sendo, che d'ordinario l'ampiezza della fatica che ci sta sopra, fiacca il coraggio. E non è poi senza utilità il conoscere d'ogni porzion de' vigneti le forze e la rendita, per giudicare, quali sien più o meno da coltivarsi. Anche a' vendemmiatori ed acconciatori de' gioghi e de' pali porgono que-

Digitized by Google

sti sentieri opportuno spazio, per cui portar o i prodotti o i sostegni.

CAPO XIX.

Altezza varia de' gioghi secondo i luoghi.

Circa la collocazione del giogo, in quanto debbasi alzarlo da terra, è bastante il dire, la più bassa esser di quattro piedi, la più alta di sette: la qual però è da schifarsi nelle piante novelle. Perciocchè questa esser dee la prima positura stabile delle vigne; ma per lunga serie d'anni s'ha da condur la vite alla detta altezza. (1) Per altro quanto più umidi sono il terreno e il cielo, e i venti più placidi, tanto più elevato debbe innalzarsi il giogo. Perciocchè le viti rigogliose comportano d'esser più in alto chiamate; e discostato da terra il frutto, si guasta meno, e in questo sol modo riceve il soffio

(1) Se per lunga serie d'anni, dunque con lunga serie di mozzamenti, contro la miglior intenzione e regola del nostro Autore medesimo, spezialmente nel Capo x. di questo Libro, dove loda la vite, che liscia e diritta senza cicatrici, col sermento del primo anno si alzò sopra il giogo. Veggasi anche il Capo XIII.

Digitized by Google

de' venti, che prestamente la nebbia, e la rugiada pestilenziosa diseccano, e molto giovano alla sfioritura, ed alla bontà del vino. Per opposto la terra debole, in pendío, e bruciata dall'arsura, o suggetta a gagliarde burrasche, vuole un po' basso il giogo. Se però tutto ci va a seconda, la giusta altezza della vigna è di cinque piedi; ma è fuor di dubbio, che le viti danno il mosto di tanto miglior sapore, quanto su più alti gioghi elle sorgono (2).

CAPO XX.

Legatura della vite.

Fornita di pali e posta sui gioghi la vigna, ne vien poi la cura del legatore, il qual deve principalmente, siccome di sopra ho detto, adoperarsi in conservar il pedale diritto, nè andar dietro alla piega dello steccone, affinchè dai torti sostegni non riceva simil figura la vite. Ciò non solo alla bel-

(2) Ma ne' climi alquanto più freschi di quello d'Italia, per maturar le uve, convien tenere le viti aggruppate e basse, acciocchè ricevano più forte il calore riverberato dal suolo, e più a lungo il conservino.

Digitized by Google

lezza, ma alla fertilità, e sodezza, e durata assaissimo importa. Perciocchè il fusto diritto ha somigliante a sè la midolla, per la quale, siccome per una strada, senza svoltatura nè ostacolo, gli alimenti della madre terra più facilmente passano, e giungono alla sommità; ma le viti incurvate e distorte non hanno l' innaffiamento uguale, vietandolo i gruppi, ed essendo dalla svoltatura stessa, come dalle asprezze d'una via, tardato il corso dell'umore terrestre. Per la qual cosa, quando sin alla cima del palo è stesa la vite diritta, stringesi con un legame, affinchè aggravata dal suo portato non si abbassi ed incurvi; poi dal luogo della legatura prossimo al giogo si distribuiscono le braccia in diverse parti, e i sovrapposti polloni verso il basso si piegano con un legame. Per cotal guisa ciò che penzola giù dal giogo, si riempie di frutto; e scambievolmente la piegatura accanto il legame caccia fuori il sermento. Quella parte, che noi riversiamo, alcuni la sporgono sopra il giogo, e rattengonla con più vinciglj intrecciati; ma costoro non mi pajono da lodarsi per nulla. Perciocchè a' tralci che son penzoloni, nè le piogge, nè le brine, o gragnuole recano tanto danno, quanto a quelli, che sono legati, e quasi posti d' in-

Digitized by Google

contro a' cattivi tempi. Nondimeno gli stessi polloni, prima che i frutti maturino, essendo le uve ancor vaje ed acerbe, deggion legarsi, onde nè vadan soggette a marcire per le rugiade, nè da' venti e dai selvaggi animali abbian guasto. I polloni lungo al maggior viale ed a' sentieruoli, voglionsi piegare indentro, affinchè non sien offesi dall'intopparvi la gente che passa. Nel detto modo la vite, quand'è venuto il suo tempo, conducesi al giogo. Quella, ch'è debole e corta, debbe mozzarsi a due gemme, affinchè mandi fuori più gagliardo legno, che sopra il giogo prontamente si spicchi.

CAPO XXI.

Quanti tralci si conservino nel potare la vite già rassodata.

La potatura della vigna di cinque anni ad altro non tende, che a darle quella forma, cui già ho proposta, e far che non isvaghi al di sopra; ma che il capo del tronco, per lo spazio circa d'un piede, sia più basso del giogo, e con quattro braccia, che alcuni chiamano *induramenti*, sia in altrettante parti divisa. Per ciascuno di questi bracci sarà

Digitized by Google

intanto bastevole conservar un solo pollone da frutto, sinchè le vigne sieno ben rassodate. Quando poi son giunte, nel tratto d'alcuni anni, come all'età giovanile, quanti polloni si debban lasciare, non è determinato. Più ne vuole l'ubertà, meno la magrezza del luogo; perciocchè la vite rigogliosa, qualor dal prodotto non sia frenata, malamente sfiorisce, e diffondesi in legno e frondi; all'opposto la debole, caricata che sia, n'ha travaglio. Perciò in terra pingue si potrà a ciascun braccio assegnar due tralci, nè però caricar la vite con maggior numero, che facendola servire ad otto polloni, quando più non ne richiegga la fertilità affatto soverchia; poichè di pergolato, anzi che di vigna, prende la forma, quando è tirata in maggior quantità di tralci. Nè dobbiamo comportare, che sien le braccia più ripiene del tronco; ma tosto che si potranno allevar tralci da' fianchi, dovrannosi di continuo recidere gl'induramenti superiori, affinchè non oltrepassino il giogo, ma sempre sia rinovata la vite con novelle rimesse; le quali, se saranno abbastanza cresciute, si sovrappongano al giogo; se alcuna sarà spezzata o men lunga, ed occuperà luogo acconcio, da cui debbasi rinovar la vite nell'anno seguente, si mozzi a saettolo, che

Digitized by Google

da parecchi è detto *guardia*, da altri *ritaglio*, da alcuni *sussidiatore*, val a dire un sermento di due, o tre gemme, dal quale usciti che sieno fruttiferi tralci, tutto ciò, che sopravanza del vecchio braccio, si tronca, e figlia quindi la vite dal novello pollone. Questa maniera di ben disporre le vigne dovrà per sempre osservarsi.

CAPO XXII.

Come abbiasi da rimettere un vigneto vecchio e trasandato.

Ma se vigne diversamente formate vennero in poter nostro, e se per trascuranza di molti anni sormontarono il giogo, è da considerare quanto sien lunghi gl'induramenti, che oltrepassano l'anzidetta misura. Perciocchè, se saranno di due piedi, o poco di più, ancor si potrà mettere tutta la vigna sotto del giogo, quando però al tronco sia stato applicato il palo. Conciossiachè questo discostasi dalla vite, e in mezzo allo spazio tra due filari, piantasi a corda; poi la vite attraversata si conduce al sostegno, e quindi si sottopone al giogo. Ma se gl'induramenti suoi soprabbondano in lunghezza per gui-

Digitized by Google

sa, che sieno strisciati sino al quarto, ed anche al quinto sostegno (1), si rimetterà con più spesa il vigneto; perciocchè propagginato coi capogatti, che a noi assaissimo piacciono, riesce con somma prontezza. Ciò però sia detto, qualor vecchia e corrosa sia la superficie del tronco; ma dove sia forte e sana, minor opra addimanda. In tempo d'inverno scalzata la vite, satollasi di letame, e strettamente si pota; e tra il quarto ed il terzo piede sopra terra, dov'è la corteccia più verde, coll'aguzza punta d'un ferro s'impiaga. In appresso la terra si rimescola con zappature frequenti, onde possa esserne stimolata la vite a mandar fuori un rampollo, spezialmente da quella parte, che fu ferita. Esce poi le più volte della cicatrice il germoglio; il quale, se alquanto si spinge in lunghezza, s'alleva a tralcio, se più corto, a saettolo, se piccolissimo, a tubercoletto; il che di qualsisia filuzzo può farsi, quantunque menomo. Perciocchè, sbucato che sia dal duro legno il rampollo d'una o due foglie, purchè giunga a maturità, nella primavera vegnente, se non fu tagliato a pelo,

(1) Qui confesso di non intendere il testo, nè la stessa mia traduzione letteralissima.

Digitized by Google

nè raso via, mette fuori un gagliardo sermento, il quale rassodato che sia, e come prodottone un braccio, allora troncar si può la parte dell'induramento, che andò sopravvagando, e quindi sommettere la restante al giogo. Molti, andando dietro al risparmio del tempo, scapezzano tali vigne sopra il quarto piede, niente paventando un tal mozzamento; perciocchè d'ordinario l'indole di moltissime piante adattasi per tal guisa, che presso la cicatrice rigermogliano con nuove frondi. Ma questa maniera a noi punto non piace; poichè la piaga molto ampia, qualor non abbia sopra di sè un gagliardo sermento, con cui possa rammarginarsi, è arsa dal vampo del Sole; indi presto per rugiade e piogge marcisce. Nondimeno, quando pur si debba mozzar la vite, prima vuolsi scalzarla, indi poco infrà terra reciderla, sicchè gettatovi sopra il suolo, respinga la forza del Sole, e dia passaggio a' gambi novelli, che sortiranno dalle radici, onde possano o a' proprj sostegni accoppiarsi, o s'alcuni in vicinanza son vedovi, colle propaggini rivestirli. Saranno poi queste cose da fare, se alquanto a fondo sien poste le viti, nè traballino colle radici alla superficie, e siano di buona schiatta; chè altrimenti si getta l'opera in vano. Perciocchè

Digitized by Google

quelle che son da meno, benchè rinovellate, serberanno l'indole antica; quelle poi, che saranno attaccate appena alla sommità del suolo, anche periranno più presto, che rassodarsi. La prima dunque di tali vigne si dovrà in quella vece innestare con rampolli fruttiferi; l'altra schiantar a fondo, e piantar di nuovo, qualora però la bontà del terreno persuada. Quando poi per difetto di quello invecchiò, siamo di parere, che in nessun modo abbiasi da rimetterla. I difetti pertanto del luogo, che ordinariamente menano i vigneti ad eccidio, sono: magrezza e sterilità della terra, salsa o amara umidezza, posizione ripida e precipitosa, valle soverchiamente opaca e a rovescio del Sole; ancora tufo arenoso, o sabbia più che non conviene famelica, e ghiaja parimenti priva di terra, e nuda; e s'altra è simile qualità, che non alimenta la vite. Per altro, se a questi e simiglianti disagi non è soggetta, si può rimettere col divelto la vigna in quel modo, che abbiamo nel precedente libro insegnato. All' opposto quei vigneti, che, quantunque gagliardi, per isterilezza sono privi di frutto, si correggono, come abbiamo detto, facendo innesti; di che ragioneremo a suo luogo, allorchè a quella trattazione saremo giunti.

Digitized by Google

CAPO XXIII.

Stagioni per potar le vigne.

Or, poichè sembra, che poco abbiamo parlato del potar le vigne, tratteremo con maggior diligenza questa parte importantissima del proposto lavoro. A noi piace pertanto, che, se nella contrada che coltiviamo, la mite e tranquilla placidezza del cielo permette, fatta la vendemmia, dopo la metà d'Ottobre si cominci tosto la potatura; quando però le piogge dell'equinozio sien precedute, e sien arrivati a giusta maturità i sermenti; perciocchè il seccore ritarda la potatura. Ma se la fredda e brinosa condizione del cielo fa pronostico d'una violenta invernata, differiremo questa bisogna sino alla metà di Febbrajo. E ciò potrà farsi, qualor di scarsa misura sia la tenuta; perciocchè dove l'ampiezza della campagna non ci permette scelta di tempo, qualsisia più vigorosa porzion del vigneto sarà da potar nel freddo; la più magra in primavera, o in autunno: ed anche le viti rivolte al cardine meridiano, ne' dì brumali; quelle che guardano l'Aquilone, in primavera, ed autunno.

Digitized by Google

Nè ci ha dubbio, tal essere la natura di queste pianticelle, che quanto son tosate più presto, più legno apportino, quanto più tardi, più frutto (1).

CAPO XXIV.

Regole per la potatura.

Qualunque volta pertanto imprenderà il vignajuolo questo lavoro, tre cose guardi principalmente: la prima, di provvedere quanto mai può al prodotto; la seconda, di scegliere fin d'allora per l'anno avvenire i tralci più prosperosi; la terza, di procacciare la più lunga durevolezza alla pianta. Conciossiachè qualunque sia intralasciata di queste cose, gran discapito reca al padrone. Essendo poi divisa in quattro parti la vite (1), altrettante plaghe del cielo riguarda; i quali aspetti, come hanno qualità opposte scambievolmente, così ancora in conformità della posizion loro addimandano, che le parti delle viti sieno

(1) Il che però deve intendersi con discrezione, e un po' meno assolutamente poteva esser detto.

(1) Quella cioè, ch'è posta sul giogo, giusta ciò ch'è detto nel Capo XVII. di questo Libro.

Digitized by Google

diversamente distribuite. Le braccia dunque a settentrione rivolte debbon ricevere il meno che si potrà di ferite, spezialmente, se si potino sopravvenendo già i freddi, per li quali s'abbrostiscono le cicatrici. Si dovrà pertanto serbare vicino al giogo un solo sermento, e al di sotto di lui una sola guardia (2), che indi ad un anno rinovi la vite. Ma verso il mezzodì per opposto parecchi polloni si serbino, i quali adombrin la madre travagliata da' cocimenti estivi, nè permettano, che avanti la maturità inaridisca il frutto. Tra il levante e il ponente non è grande in vero la diversità nella potatura, perciocchè la vite sotto ambedue i cardini per ugual numero d'ore riceve il Sole. Tal sarà dunque la quantità de' sermenti, quale dalla vigoría del suolo, e della stessa pianta sarà prescritta. Queste son cose da osservarsi generalmente; quelle che seguono, in particolare.

Conciossiachè per cominciare, come da' fondamenti, dal piè della vite, circa il gambo si dee sempre con un marretto rimover la terra, e se v'è figliuolanza, che da' conta-

(2) Qui sta per *saettolo*, o *sprone*, o più chiaramente per *tralcio mozzato corto*.

Digitized by Google

dini si chiama *garetto*, alle radici attaccata, diligentemente schiantarla, e lisciar col ferro, affinchè la piaga rigetti le acque del verno. Perciocchè più torna in conto sveller la figliuolanza rinascente dalla ferita, che lasciar nodosa e scabra la piaga: dacchè in questa guisa si rimargina prontamente; nell'altra si scava e marcisce. Compita poi la cura, per dir così, de' piedi, si dee mirar intorno alle gambe stesse, ed a' tronchi, sicchè nè pollone pampanajo nato fra mezzo, nè tubercoletto simile a porro si lasci, fuorchè se la vite, gettatasi al di sopra del giogo, bramerà d'esser richiamata dalla parte inferiore. Che se una porzione del tronco tagliata inaridì per lo vampo del Sole, o se per acque o per nocivi animali, che striscian entro per le midolle, è scavata la vite, col marretto si dovrà ripurgarla di tutto il seccume, poi col pennato raderla sino al vivo, acciocchè dalla verde corteccia meni la cicatrice. Nè difficil cosa è, tosto che son lisciate le piaghe, con terra, umettata prima di morchia, impiastrarle (3);

(3) La moderna chirurgía vegetale condanna tutti gli untumi, e perfino la cera, negl' impiastri sopra le piaghe degli alberi, e si tiene ad un solo miscuglio di fango e bovina, col quale impedir il tocco dell'aria, senza pericolo d'otturar i vasi del legno, come fanno le sostanze oliose.

Digitized by Google

perciocchè e tarli e formiche un cotal impiastro tien fuori, ed anche respinge il Sole e la pioggia; per le quali ragioni più presto rimargina, e verde conserva il frutto. Anche la buccia secca e screpolata, che pende dall' alto del tronco, s'ha da scorzar fino al corpo; dacchè la vite, come da sordidezze sgombra, meglio si assoda, e meno feccia porta nel vino (4). Il musco poi, che a foggia di ceppi, legate comprime le gambe alle viti, e col lezzo e col vecchiume le fa intristire, vuolsi sbrattar col ferro, e raderlo via. Così al basso della vite ha da farsi; ugualmente prescriviamo da poi ciò ch'è da fare in alto.

Le piaghe, che la vite riceve nel duro legno, deggion farsi obblique e ritonde; perciocchè più presto rammarginano, e finchè non sono risaldate, più agevolmente versano l'acqua; fatte di traverso, e prendono maggior umidità, e la ritengono: da tal colpa sopra tutto guardati o vignajuolo. I sermenti larghi, vecchi, mal nati, bistorti, in giù volti, recidi; metti ad opera i nuovi e fruttiferi. Serba le tenere e verdi braccia; le secche e vecchie tronca via col pennato. Mozza i fu-

(4) Del secondo di questi effetti bramerei qualche prova, o dichiarazione.

Digitized by Google

sticelli d'un anno sopra le guardie (5). Alzata la vite circa quattro piedi sopra terra, distribuiscila in altrettanti bracci, de' quali ciascuno alle parti del giogo incrocicchiato si volga: poi ad ogni braccio lascia o un sermento solo, se alquanto magra sarà la vite, o se più grassa, due; e sovrappostigli al giogo, riversali. Ma dobbiamo tenerci a mente di non permettere, che in una linea stessa, e sopra un lato solo del braccio sien due o più sermenti: il che danneggia al sommo la vite, non faticando del pari ogni parte del braccio, nè distribuendo alla sua prole il sugo con eguali porzioni, ma essendo succhiata da un lato; donde nasce, che quella vena, di cui si smugne tutto l'umore, come colpita dal fulmine, inaridisce. C'è pur un pollone che si chiama *focagno* (6), il qual suole sbucar fuori nel mezzo della diramazione, ed è così nominato da' contadini, perchè nato fra due braccia dove si spartisce la vite, assiepa come le foci, e da entrambi

(5) Rivegga chi ne ha bisogno la nota 2. di questo Capo.

(6) L'antica traduzione di Palladio, citata dalla Crusca, lo dice *foccata*. Febb. XII.

Digitized by Google

gl' induramenti traendo, rapisce innanzi ciò che li nutre. Costui dunque come rivale, troncan essi con diligenza, e il tagliano a pelo, avanti che ingagliardisca. Ma s' egli prevalse in tal guisa, che abbia travagliato l'un braccio o l'altro, il più debole si toglie via, e il focagno stesso si mette ad opera; poichè reciso il braccio, la madre somministra ugualmente le forze ad ambedue le parti. Forma tu dunque il capo alla vite, un piede sotto del giogo, donde quattro bracci, come ho detto, si aprano, ne' quali sia rinovata ogni anno la vite, recisi i vecchj, e sottoposti nuovi polloni; de' quali accortamente vuol farsi la scelta. Imperocchè dov' è gran copia di tralci, deve dal potatore osservarsi di non lasciare o i vicini al duro, cioè di qua dal tronco della vite e dal capo, o per contrario gli ultimi; sendo che quelli pochissimo son confacevoli alla vendemmia, recando picciol prodotto, a somiglianza appunto de' pampanai; questi spossan la vite, caricandola d' un portato soverchio, e stendendosi fin al secondo ed al terzo palo; il che abbiam detto, essere difettoso. Perlochè a mezzo il braccio più acconciamente, che altrove, si metteranno ad opera i tralci, che nè tolgano la speranza della

Digitized by Google

vendemmia, nè dimagrino la propria pianta.

Alcuni traggon fuori più avidamente il frutto, lasciando i tralci di mezzo e gli ultimi, e pur tuttavía mozzando per guardia il sermento vicino al duro; la qual cosa non è per mio parere da farsi, fuorchè allor quando le forze del suolo e del tronco permettano. Conciossiachè le piante si vestono di grappoli per tal modo, che non possono maturare, se la bontà della terra e la vigoría del tronco medesimo non le assista. Il tralcio sussidiatore, anche detto guardia, non s' ha da mozzare a saettolo, quando i polloni, dai quali si sperano vicini i frutti, son collocati in acconcio luogo; perciocchè legati che tu gli abbia, e piegati verso la terra, in dietro alla legatura ne caverai sermenti. Ma se più lunge, che non permette l' usanza dei coltivatori, sarà balzata dal capo la vite, e strisciata colle braccia sui tetti de' gioghi non suoi: lasceremo accanto del tronco una guardia vigorosa, e la maggiore che si potrà, con due o tre giunture, dalla quale, come da saettolo, chiamato fuori il legno nell' anno vegnente, formisi in braccio; affinchè mozzata quindi e rinovata la vite, rattengasi dentro al giogo. Nell'acconciar per altro la guardia, sono da osservarsi assaissi-

Digitized by Google

mo queste cose: primieramente, che non volta all'insù la piaga riguardi il cielo, ma china più tosto, la terra; perciocchè in tal modo e difendesi ella stessa da' geli, ed è dal Sole adombrata. Poi, che il taglio non sia somigliante a freccia, anzi nè pure ad ugna, perciocchè quella più presto e più largo diseccasi; questa più tardi, e più stretto se ne risente. Ed è assaissimo da schifar quello ancora, che veggo praticarsi con sommo difetto; perciocchè, mentre cercano l'avvenenza, acciò sia la guardia più corta, e somigliante a saettolo, mozzano il sermento accanto del nodo; il che è sommamente dannoso, perciocchè la gemma essendo posta in prossimanza del taglio, patisce per brine e freddo, e poi ancora per caldo. Egli è dunque ottima cosa, nel mezzo circa tra un nodo e l'altro, mozzar il tralcio sussidiatore, e far il taglio declive dietro alla gemma, di modo che, siccome già prima abbiam detto, non vi lagrimi sopra, nè accechi l'occhio nel suo germogliare. Se non ci sarà mezzo di far saettolo, si ha da mirar intorno per trovar un tubercoletto, il quale benchè strettissimamente mozzato a foggia di porro, nella primavera vegnente cacci fuori un pollone, cui rimettiamo o per braccio, o per tralcio da

Digitized by Google

frutto. Se nè anche quello si troverà, vuolsi ferire ed impiagare la vite in quella parte, da cui cerchiamo di trarre un rampollo.

Quanto poi a que' polloni, che prepariamo per la vendemmia, io tengo per fermo, che si debba disgomberarli de' viticci e tralciuzzi. Ma nel recider questi altra è la maniera, ed altra per le rimesse del tronco; perciocchè tutto quello che spunta fuori dal legno duro, applicandovi più gagliardamente il pennato, tagliasi a pelo e si rade, acciò più presto rammargini: per opposto, checchè uscì da tenera parte, come il tralciuzzo, si tosa più parcamente, perciocchè d'ordinario porta da lato congiunta una gemma, cui vuolsi por mente, per non intaccarla col pennato; sendo che, se alquanto stretto rimondi, accostando il ferro, o tutta n'è levata, o piagata; per la qual cosa il pollone, cui presto metterà germogliando, sarà fiacco, e men fruttuoso, ed anche più soggetto a' venti, appunto come quello, che debole uscì della cicatrice.

Alla lunghezza poi dello stesso tralcio che porremo ad opera, è difficile prescriver misura. Molti per altro il chiamano tanto avanti, che piegato sul giogo, e riversato al basso, non possa toccar la terra. Noi siam

Digitized by Google

di parere, che alquanto sottilmente debbansi disaminar queste cose: primo la complession della vite; perciocchè s'è robusta, sostiene tralci più estesi: poi la grassezza altresì del suolo; la quale se manchi, qualsisia più gagliarda vite uccideremo in breve, dimagrandola con troppo lunghi sermenti. Lunghi per altro si valutano i tralci, non a misura, ma a numero d'occhi; perciocchè dove sono maggiori intervalli tra le giunture, si può tanto allungare il tralcio, che tocchi quasi la terra, stante che frondeggerà tuttavía con pochi rampolli: ma dove sono spessi internodj ed occhi frequenti, il sermento quantunque sia corto, germoglia con molte rimesse, e ridonda di numeroso portato; per lo che si deve necessariamente con tal fatta di vite usar una moderazione grandissima, onde non sia caricata di troppo lunghi tralci da frutto. Indi consideri il vignajuolo, se grande, o no, sia stata la vendemmia dell'anno addietro. Imperocchè dopo l'abbondante prodotto si dee verso le viti usar discrezione, e perciò strettamente potarle; dopo una scarsa ricolta sforzarle (7).

(7) Col potar corto si lascia minor alla vite il numero de' germogli, ne' quali l'anno appresso l'alimento diffonda-

Digitized by Google

Appresso le cose già dette è mio avviso, che tutto questo lavoro da noi si adempia con duri, sottilissimi, e taglientissimi ferri; perciocchè il pennato ottuso, rintuzzato, tenero, ritarda il potatore, e fa quindi minor lavoro, e reca al vignajuolo maggior fatica. Conciossiachè se il taglio si piega, come accade ad un ferro tenero, o se penetra più tardamente, il che avviene al rintuzzato e grosso, maggiore sforzo fa d'uopo: indi ancora le ferite scabre e disuguali stracciano la vite, dacchè non con un solo, ma con colpi replicati più volte, il mestier si compie; per la qual cagione sovente ciò che si dovea recidere, si scavezza, e quindi la vite sbranata e ruvida marcisce per le umidità, nè le piaghe risanansi. Egli è dunque da ricordar molto al potatore, che assottiglj il taglio del ferro, e quanto può rendalo somigliante a rasojo. Nè ignori qual parte del pennato adoprar si debba in ciascuna faccenda, imperocchè m'è noto, che moltissimi devastano per questa ignoranza i vigneti.

---

si; e viceversa. Quindi dopo una buona vendemmia vuolsi promover la vegetazioue de' tralci, potando corto; dopo una scarsa, sforzar la vite a fruttare, lasciandola carica di più tralcj e più lunghi.

Digitized by Google

CAPO XXV.

Forma del pennato, e maniera d'adoperarlo (1).

Il pennato da vignajuolo è in tal forma disposto, che la parte vicina al manico, la quale ha il taglio diritto, chiamasi per somiglianza *coltello*; quella che piegasi, *svoltatura*; quella che va oltre alla svoltatura, *scarpello*; quella che indi in poi è uncinosa, *rostro*; a cui sovrapposta una figura di mezzaluna, vien detta *scure*; e la sua come cima, che ci sta sopra inchinata, *puntale*. Ciascuna di queste parti adempie gli uffizj suoi proprj, quando però il vignajuolo sappia valersene. Perciocchè quando ei debbe tagliar via qualche cosa spingendo la mano incontro, adopra il coltello; quando tirar indietro, la svoltatura; quando appianare, lo scarpello; quando incavare, il rostro; quando tagliar a colpo, la scure; quando allo stretto rimondar qualche cosa, il puntale.

(1) Veggasi nella Tavola I. la Figura 4. ideata da Schneider.

Digitized by Google

Ma nella vigna la maggior parte del lavoro dee farsi, tirando più tosto il pennato, che menandolo a colpi; poichè la ferita, che in tal modo si forma, è appianata in un tratto solo; sendo che il potatore accosta primamente il ferro, e quindi taglia via ciò che s'è prefisso; ma chi avventa di colpo il taglio, se gli fallì, come spesso avviene, ferisce la vite con molte piaghe. Più sicura è dunque e più utile la potagione, che, siccome dissi, tirando il pennato, non a colpo, si effettua.

CAPO XXVI.

Pali, gioghi, legature della vite adulta.

Compiuta questa, vien poi, come già innanzi abbiam detto, la cura di por sostegni e gioghi alla vigna, per fermar la quale, miglior del palo è lo steccone, e questo non già qualsivoglia; perciocchè primario è l'ulivo spaccato coi conj, la quercia e il sughero, e se altri v'ha legni duri di simil fatta: secondaria (1) è la qualità del palo ritondo;

(1) *Alterum* in vece di *tertium* per lezione di Pontedera approvata da Schneider.

Digitized by Google

e sopra tutti è lodato quel di ginepro, indi quel d'alloro, e di cipresso. Ben anche a tal uso riescono i pini salvatici, e i sambuchi altresì accettevoli per sostegni. Questi e somiglianti pali, dopo la potatura, debbonsi rimaneggiare, ed asciare le loro parti guaste, e renderle aguzze, e rivoltar altri che sono lunghi, e metter altri in disparte, che sono tarlati, o più corti che non conviene, e riporre in loro vece altri buoni, e piantar quelli che sono stesi a terra, e drizzar gl'inchinati. Se non ci sarà bisogno di nuovo giogo, alle annodature s'interpongano legami nuovi; se parrà che abbiasi da rifarlo, prima che sia la vite al palo accostata, il giogo si congiunga con pertiche, o canne; e allor poi, come abbiamo insegnato per la novella pianta, leghiamo allo steccone la vite presso il suo capo, e di sotto alle braccia: il che non bisognerà far tutti gli anni in un luogo stesso, affinchè la legatura non tagli, nè strangoli il tronco. Poi allogheremo sotto la stella quadripartite le braccia, ed allacceremo i teneri polloni sul giogo, niente contrastando alla natura; ma come ciascuno verrà a seconda, leggermente sarà incurvato, acciocchè torto all'ingiuso, non si scavezzi, nè le gemme ormai gonfie si stacchino. Dove poi per una

Digitized by Google

parte del giogo due sermenti saran diretti, siavi di mezzo una pertica, e scorrano separati i polloni per li tetti de' gioghi, e come tuffati colle lor cime, sien verso terra rivolti. Per far ciò accortamente, ricordisi il legatore di non torcere il tralcio, ma sol piegato allacciarlo, e tutto sovrapporre al giogo il sermento, che per anche non si può riversare, onde penzoli appoggiato alla pertica più tosto, che dal legame. Perciocchè ho sovente osservato, che i contadini per imperizia sottopongono al giogo il pollone, e lo legano di tal guisa, che il sospendono dal solo vinciglio; la qual vite, quando ha da portar il peso de' rampolli e delle uve, si spezza.

CAPO XXVII.

Lavoro alla terra dopo la potatura; spampanazione, e sue regole.

Così posti i vigneti in ordine, ci daremo poi fretta di mondargli, e sgombrarli dai sermenti e seccumi; i quali per altro deggion raccorsi mentr'è il suolo asciutto, affinchè calpestata la terra fangosa, non sia di maggior fatica per lo zappatore; il qual tosto vi si

Digitized by Google

dee condur entro, finchè le viti sono ancora sopite; perciocchè mandandolo a zapparle, quando i tralci muovono e caccian fuori le gemme, abbatterà gran parte della vendemmia. Prima dunque che germoglino, quando passa il verno alla primavera, sono da zappare assaissimo (1) a fondo le vigne, acciocchè tanto più lietamente e festosamente rimettano. Quando poi si saranno vestite di frondi e d'uve, pe' rampolli teneri e non per anche adulti è da usar misura; e il vignajuolo stesso, che innanzi abbattè col ferro, abbatterà or colla mano, e scemerà le ombre, e cacceranne i pampani sopprabbondanti. Far ciò non imperitamente, assaissimo importa, dacchè la spampanazione, ancor più che la potatura, provvede alle viti, atteso che questa, sebben giovi molto, pur impiaga, e ritaglia; quella porge più cortese rimedio senza ferite, e fa più spedita la potatura per l'anno vegnente: poi anche rende meno magagnata la vite; conciossiachè la parte, da

(1) Non ci dimentichiamo, che *assaissimo a fondo* erano piantate le viti secondo le regole di Columella adattate ad altre terre; e che nelle nostre chi zappasse troppo addentro le viti, piantate più presso alla superficie, farebbe un grande scempio delle radici.

Digitized by Google

cui un rampollo verde e tenero fu staccato, prontamente risana: di più i tralci, che hanno del frutto, si rassodano meglio, e soleggiate le uve si stagionano più agevolmente. Per lo che ad esperto ed accortissimo vignajuolo appartiene l'osservar e disaminare in quai luoghi debba per l'anno appresso far succedere i tralci, nè toglier via que' polloni soli, che di prodotto son privi, ma i fruttiferi ancora, se traboccò il lor numero smodatamente; poichè addiviene, che alcuni occhi mettano tre polloni (2), de' quali s'hanno da toglier via due, affinchè più agevolmente nudrichino ad uno ad uno gli allievi. Del saggio campajuolo è proprio il far i suoi conti, se la vite siasi vestita di maggior frutto, che di quanto possa portarne. Perciò egli deve non solo spiccar la superflua frondura, il che sempre è da farsi, ma tal volta qualche parte del portato abbatterne, per alleggerir la vite aggravata dalla sua propria ubertà. E ciò farà per varie cagioni lo sfrondatore industrioso; ancorchè non fosse il prodotto maggiore di quel che possa giungere a

(2) Cioè, che l'occhio di mezzo con due minori a lato, mettano tutti e tre un pollone per ciascheduno.

Digitized by Google

maturanza. Se poi ne' passati anni fu senza posa da ridondante frutto stançata la vite, sarà convenevole che le si dia riposo e ristoro, e che quindi provveggasi alle rimesse per l'avvenire. Per altro lo spezzar le cime de' tralci per frenar il rigoglio; gettar via i rampolli venuti da parte dura del tronco, qualora per rinovar la vite non si debba serbarne uno o due; così anche schiantar dal capo checchè frondeggi tra mezzo alle braccia, e staccar i polloni, che sterili tra gl'induramenti medesimi adombrano in darno la madre: è mestiere per chi si voglia, benchè fanciullo.

CAPO XXVIII.

Quando sia da sfrondar la vite, e quante volte si zappi la terra.

Egli è poi da eleggere per la spampanazione principalmente il tempo innanzi, che la vite faccia veder il fiore; ma si può replicarla anche appresso. Quello spazio dunque dei giorni di mezzo, in cui si formano gli acini, ci vieta l'ingresso alle vigne; perciocchè movere il frutto che fiorisce, non tor-

Digitized by Google

na conto (1): ma quando cresciuto, è nella sua come gioventù, vuolsi avvinchiarlo, e spogliarlo di tutte le foglie (2), poi ancora con frequenti zappature ingrossarlo, atteso che, polverizzando la terra, si fa più rigonfio. Nè io niego, che avanti di me parecchi maestri delle cose di villa furono paghi di tre zappature; tra i quali Grecino, che così parla: Può sembrar bastevole zappar tre volte la vigna formata. Celso ancora ed Attico sono concordi nel dire, esser tre nella vite, o anzi in qualunque pianta i naturali movimenti: il primo per cui germogli; l'altro per cui fiorisca; il terzo, per cui maturi. Stimano pertanto, che a questi moti diano eccitamento le zappature; perciocchè la natura non abbastanza compie quello che vuole, se tu

(1) Sapevano dunque per esperienza gli antichi, esser nocevoli alle frutta gl' insulti, che si recavano all' imenéo de' fiori.

(2) Ma col discostar le foglie, anzi che strapparle, e con assai riserbo in quelle contrade, nelle quali il Sole, più che maturar il frutto, potrebbe arrostirlo; di che fa Columella stesso l'eccezione più oltre, cioè nel Libro XI. Capo II. al mese d'Agosto. Per altro col polverizzar la terra, cioè zapparla minutamente, ed alzar la polvere, si pretendeva di giovar molto alle uve, difendendole dal Sole e dalla nebbia, come abbiamo da Columella stesso, *De Arborib. XII.*

Digitized by Google

con fatica e con diligenza non la soccorri. Questa cura di coltivar le vigne si termina colla vendemmia.

CAPO XXIX.

Innesti della vite, e loro governo.

Or io torno a quella parte del mio discorso, nella quale promisi gli ammaestramenti per innestar le viti, e per mantenere gl' innesti. Giulio Attico insegnò, esser tempo per innestare, dal primo di Novembre al primo di Giugno, sino al qual termine afferma egli, poter guardarsi il rampollo senza germoglio. Da ciò dobbiamo comprendere, non eccettuarsi parte alcuna dell'anno, se aver si possa rampollo, il quale non muova. Quanto a me veramente concederò, che in altre schiatte di piante, le quali hanno più ferma, e più succosa la buccia interiore, far ciò si possa. Ma della mia lealtà non è proprio il dissimulare, che l'innesto delle viti per tanti mesi fu troppo inavvedutamente a' contadini permesso; non che io ignori, come la vite innestata nella stagion brumale s'appiglia talvolta: ma noi a coloro che s'istruiscono, insegnar dobbiamo, non qual cosa in una

Digitized by Google

o in due prove succeda per accidente, ma quale con sicuro mezzo le più volte riesca. Chè se poi s'ha da fare un rischio in piccolo numero, nel quale la maggior attenzione è rimedio della temerità, posso per qualche modo aderire; ma quando l'ampiezza dell'opera distrae l'attenzion del coltivatore, per quanto diligente egli sia, dobbiamo toglier di mezzo qualunque dubbiezza. Conciossiachè il precetto d'Attico è contraddittorio. Ei dice, che ne' giorni brumali non è bene potar la vigna; la qual cosa, benchè meno danneggi la vite, a ragion si divieta, perchè in fredda stagione ogni pianta per lo rigore intorpidisce, nè a cagion de' geli move la scorza, con cui risaldi il taglio. E poi lo stesso Attico non proibisce l'innestare in quel tempo medesimo: la qual opera egli insegna che facciasi, e troncando tutta la vite, e spaccando quel troncamento. Più vera è pertanto la regola d'innestare allorchè, dopo la vernata, già si fanno tepidi i giorni, quando naturalmente e la gemma si muove e la scorza; nè sopravviene il freddo, che abbrustiar possa o l'inserito rampollo, o la piaga del fendimento (1). Nulla meno a quei che

(1) A me per tutti gl' innesti di questa fatta riuscì sempre meglio, colti per tempo i rampolli e serbati verdi,

Digitized by Google

hanno fretta, permetterei l'innestare in autunno, perchè allora la temperie dell'aria non è dissimile a quella di primavera (2).

Ma in qualsivoglia stagione altri abbia stabilito di far gl'innesti, sappia non esser punto diversa nell'accertarsi dei rampolli la diligenza da quella, che fu insegnata nel precedente libro, allorchè sopra la scelta de' magliuoli abbiamo date le regole. Spiccati ch'ei gli abbia da vite di buona schiatta, fecondi e maturi compiutamente, scelga altresì una giornata tepida, e d'aria tranquilla. Poi osservi, che sia il rampollo ritondo, e di soda testura, di midollo poi non fungoso, ed anche di spesse gemme, e di corti spazj tra quelle. Conciossiachè assaissimo importa, che non sia lungo il sermento, cui s'ha da inserire, ed abbia tuttavía molti occhi, dai quali spinga fuori i germogli. Se per tanto gli spazj tra i nodi son lunghi, forza è ad una, o al più a due gemme troncar la marza, per non tenerla più lunga di quel che possa regger

---

ma senza che movano, inserirgli più tardi, in piante ormai germoglianti. Così la mossa degl'innesti è assai pronta, e l'annodamento più certo e continuato.

(2) Poco giova la somiglianza, essendo affatto dissimile il progresso della stagione e il corso del sugo.

Digitized by Google

immobile alle burrasche, ai venti, alle piogge. L'innesto poi si fa nella vite o mozzata, o intera, fattovi col succhiello un foro. La prima di queste maniere d'innesto è la più frequente, e conosciuta da quasi tutti gli agricoltori; l'altra più rara, e praticata da pochi: di quella dunque tratterò in primo luogo, che maggiormente costumasi. Per lo più sopra terra si mozza la vite, ma talvolta anche sotto, nel qual luogo è più soda, e netta di gruppi. Quand'è innestata sopra, copresi di terra la marza sin alla cima; quand'è alquanto alto da terra l'innesto, la fenditura s'intride di fango rimaneggiato con diligenza: e sovrappostovi muschio, che respinga i calori e le piogge, si lega. La marza si assesta in tal modo, che non dissomigliante a cannello da scrivere, connetta la fenditura; al di sotto della quale bramasi nella vite un gruppo, che per così dire, stringa la fenditura medesima, nè lasci andar più oltre lo screpolo. Quel gruppo, sebben fosse quattro dita lontano dal troncamento, sarà pur tuttavía da legare prima, che sia spaccata la vite, affinchè, quando con lo scarpello si sarà fatto strada alla marza, non aprasi la piaga più che non debbe. Per tre dita, e non più, s'ha da rader il cannello in gui-

Digitized by Google

sa, che nella parte rasa sia liscio; e conducendo talmente la raditura, che tocchi da un lato il midollo, e dall'altro s'intacchi poc'oltre la scorza, e prenda somigliante figura a quella d'un cuneo, sicchè aguzza nel fine la marza, sia più sottile dall'uno, e più piena dall'altro lato, ed inserita per quella parte dov'è più sottile, stringasi nel lato più pieno, e di qua e di là tocchi la fenditura: perciocchè se non si applica corteccia a corteccia sì fattamente, che in verun luogo non dia passaggio alla luce (3), non può rappigliarsi.

Per l'innesto non una sola è la qualità de' legami; altri lo stringono coi vincigli; taluni avvolgono di corteccia la fenditura; legano moltissimi col giunco, il qual è più acconcio che mai: perciocchè il vinciglio,

(3) Nè alla luce, nè ad altro, mercè d'un perfetto combaciamento fra i labbri della corteccia interiore, o *liber* delle marze, con quella del tronco. Ma il *cuneo,* secondo le regole di Columella formato in modo, *che la raditura tocchi da un lato il midollo, e dall'altro s'intacchi poc'oltre la scorza,* non è sì acconcio a far combaciare il *liber* d'ambe le parti, come se fosse scarnato ugualmente nell' uno e nell'altro lato. Nel modo di Columella, se il rampollo è ritondo, non può, scarnato che sia, combaciar in una parte, senza fallir nell'altra.

Digitized by Google

quand'è inaridito, penetra nella buccia, e l'intaglia. Per ciò maggiormente approviamo i legami più molli, i quali quando sono d'intorno al tronco ravvolti, cacciandovi entro piccoli cunei di canna, si stringono. Ma importantissimo egli è così lo scalzar prima la vite, e recider le più alte radici, o la figliuolanza, come ricoprir poscia di terra il tronco. Quand'esso poi s'è appigliato, nuovamente richiede altra cura; perciocchè si dee più e più volte sfrondarlo allorchè germoglia, e levarne via spesso i rimettiticci, che fuor da' lati spuntano e dalle barbe; indi ciò, che dall'innesto tramanda, vuolsi allacciare, affinchè la marza non abbia crollo da' venti, nè il tenero pampano sia schiantato. Cresciuto ch'ei sia, si dee levarne i tralciuzzi, fuorchè se per povertà e nudità del luogo, esso allevasi per propaggini. L'autunno poi a' maturi polloni appressa la falce; ma nel potare si tien questa regola: che dove non bramasi alcuna propaggine, un solo tralcio chiamasi al giogo; l'altro si recide in tal guisa, che la piaga pareggi il tronco, ma talmente però, che nulla del duro si rada (4). Sfrondar

(4) Qui va soggiunto il tratto seguente, che ne' codici e nelle edizioni è slogato: *Nè di propagginar questo c'è*

Digitized by Google

non si debbe diversamente, che barbatella nuova; ma potare in tal modo, che fin al quarto anno sobriamente alquanto si esiga il frutto, finchè la piaga del tronco risaldisi. Quest'è il governo delle viti innestate a fesso.

Pel nesto che si fa traforando, primieramente vuolsi disaminare, qual sia tra le vicine la vite più fruttuosa; della quale, a foggia de' tralci da stendere, tirando un pollone attaccato alla madre, si fa dal pertugio sortire. Questo innestamento è il più certo e sicuro; dacchè, quantunque non s'appigli nella prossima primavera, certamente in quella che vien dipoi, quando sarà cresciuto, è forzato ad unirsi: e tosto recidesi dalla madre; ed anche la cima della vite innestata, fin dov'è accolto il rampollo, si tronca. Se non può aversi un tal pollone da stendere,

---

alcuna necessità, se pur il tronco è di grossezza mediocre, sicchè l' innesto crescendo possa chiuder la piaga, e se il luogo vóto, per morte d' una vite, non ne richiede un' altra. Quando così accade, uno dei due ramicelli si affonda, e l'altro alzato sul giogo mettesi a render frutto. Per altro dalla vite che avrai affondata, non è inutile l' allevar i rampolli, che vengono su per l' arco della propaggine, affinchè quindi tu possa, come sia di mestieri, o propagginargli, o lasciargli a fruttare.

Digitized by Google

si sceglie un tralcio, che testè dalla vite sia colto; e raso intorno leggermente in tal modo, che se ne levi la sola esterior corteccia, s'adatta al pertugio, e di loto poi s'impiastra la vite mozzata per guisa, che tutto serva il tronco a' rampolli stranieri; lo che non si fa veramente col pollone tirato, il quale nudricasi alle poppe materne, finchè siasi appigliato. Il ferro per altro, con cui traforavano gli antichi la vite, da quello è diverso, che ora io colla pratica ho ravvisato più acconcio. Poichè l'antico succhiello, il solo che fosse noto a' coltivatori, producea raschiature, e scottava la parte (5), in cui faceva il foro: essa quindi abbrustiata, rade volte si rinverdiva, o risaldavasi colla primiera; nè s'appigliava il tralcio inserito. Nè poi se ne toglieva la raschiatura talmente, che non restasse al forame attaccata; ed essendo questa frapposta, impediva che la sostanza del tralcio colla sostanza della vite non combaciasse. Noi avendo ideato d'adattare a questo innesto il succhiello, che dicesi Gallicano, l'abbiamo riconosciuto di gran lunga più

(5) Non è da credere, che alcuno l'adoperasse infocato; nè poteva in un sì breve e facile sfregamento scottare il legno.

Digitized by Google

acconcio ed utile: perciocchè scava il fusto in guisa da non abbrustiar il pertugio, facendo non già raschiature, ma scheggiuole; tolte via le quali, resta liscia la piaga, sicchè tocchi in ogni parte più facilmente il rampollo posatovi, senza che ci sia tra mezzo alcuna di quelle sbavature, cui produceva il succhiello antico (6).

CAPO XXX.

Piantagioni per dote alla vigna; spezialmente del salice viminale.

Poichè ragionato abbiamo di quelle cose, che per formare e per coltivar le vigne sembravano potersi utilmente prescrivere, è da insegnar il modo di provvedere per pali, e gioghi, e vincigli; perciocchè queste, siccome doti alle vigne, si apparecchiano prima; e se il coltivatore ne sia mancante, non ha ragione per far vigneti, dovendo egli di tutte le cose, che son necessarie, andar in

(6) Qui è omesso di tradurre un periodo non creduto legittimo; e il tratto, che dopo quello impropriamente veniva, è già riposto a suo luogo con la Nota (4) di questo Capo.

Digitized by Google

traccia fuori della tenuta. Nè il prezzo sol della compera, come dice Attico, aggrava il conto sopra la vite, ma il procacciarle ancora è fastidiosissimo, dovendosi condurle nella stagione più avversa, ch'è quella del verno. Per lo che salici viminali, canneti, boschi ordinarj, o di castagni a bella posta seminati, debbono piantarsi da prima. Un giugero di salici viminali, per parere d'Attico, bastar può a venticinque giugeri di vigna da legare; un giugero di canneto, a venti di vigna pe' gioghi; un giugero di castagneto, a dar pali per altrettanti, per quanti ne dà i gioghi il canneto. Ottimamente il campo acquidoso, o umido, ma senza disagio però il piano e grasso mantiene i salci. Voltarlo si dee colla vanga; perciocchè gli antichi insegnano, che il suolo destinato a salceto si dee divegliere fin a due piedi e mezzo; nè importa di che schiatta vincigli tu ponga, purchè al sommo pieghevoli. Credono per altro, esser tre le schiatte principali del salcio: il Greco, il Gallicano, il Sabino, che da moltissimi è chiamato Amerino. Il Greco è di color giallo; il Gallicano, di smorto e leggerissimo pavonazzo; il salcio Amerino ha verga sottile e rossa. Pongonsi queste piante o di cime, o di pezzi di ramo. Le perti-

Digitized by Google

che delle cime di mezzana grossezza, le quali per altro non oltrepassino il piccolo cerchio d'una moneta di due assi, ottimamente si piantano così addentro, che tocchino il sodo fondo. I pezzi di ramo lunghi un piede e mezzo, interrati, alcun poco ricopronsi. Luogo acquidoso chiede più larghi intervalli, e questi acconciamente fannosi di sei piedi in *cinquonce* (1); luogo asciutto li vuol più spessi, ma in guisa, che facile sia l'accesso a' coltivatori. Sono più che bastanti le distanze di cinque piedi da una fila all'altra, sicchè però in una stessa fila siano alternate le piante, lasciando tra mezzo due piedi vóti. Il tempo di porle è prima che germoglino, finchè le verghe sono sopite, le quali deggionsi toglier asciutte dagli alberi; perciocchè se le taglierai guazzose, meno felicemente riescono: e quindi nel potare il salcio si schifano i giorni di pioggia. I salceti s'hanno da zappare alquanto spesso ne' primi tre anni, come i vigneti novelli; quando sono poi rassodati, si appagano di tre zappature: con diverso governo, periscono prontamente. Conciossiachè, sebben vi si ponga

(1) Lo stesso che a *scacchiera*, come s'è avvertito altre volte.

Digitized by Google

cura, moltissimi salci muojono; in luogo de' quali, dai vicini debbono farsi propaggini a capogatto, incurvando, e affondando le cime, con cui rimettasi quanto mancò di mezzo. Quando poi è il capogatto d'un anno, recidasi dalla pianta, affinchè possa, come la vite, alimentarsi colle proprie radici.

CAPO XXXI.

Della ginestra, del rovo, del salice perticale.

I luoghi molto secchi, che non ammettono la detta qualità di piante, addimandano la ginestra, da cui s'ha un legame e abbastanza forte, ed anche pieghevolissimo. Si pone di semenza; nata la quale, o trasportasi di due anni la pianta barbata, o lasciata dov'è, quando ha oltrepassato un tal tempo, si può tosar presso terra ogni anno a foggia d'un seminato. Gli altri legami, come son quelli di rovo, maggior opera, ma pur necessaria nelle scarsezze richiedono. Il salcio perticale brama lo stesso terreno, che il viminale; meglio però riesce nell'acquidoso. Si pone con pezzi di ramo, e quando ha germogliato, se ne alleva una sola pertica;

Digitized by Google

sovente si zappa e si netta dell'erbe; nè meno che la vite si sfronda, per farlo crescere in lunghezza di rami più tosto, che in largo. Così coltivato, nel quarto anno finalmente si taglia; laddove l'altro, che apprestasi per legami, si può mozzar d'un anno all'altezza di due piedi e mezzo, affinchè dal tronco cestisca, e sia distribuito in braccia, come una bassa vite: ma se il fondo sarà alquanto asciutto, meglio si mozzerà di due anni.

CAPO XXXII.

Del canneto.

Nel divelto a minore profondità, meglio però a vanga si pianta la canna. Benchè sia vivacissima, nè ricusi alcun luogo, con più ventura però in terra sciolta, che in densa, in umida, che in asciutta, in valli, che in poggi, e in riva de' fiumi, nelle sponde e tra le prunaje più acconciamente, che in mezzo a' campi, si pone. Piantasi bulbo di radice, e pezzo di canna, ed altresì mettendola tutta prostesa. Il nocchio interrato, con tre piedi di spazio vóto, somministra un anno più presto matura la pertica. Il pezzo di canna, e la canna intera, riescono più tardi del det-

Digitized by Google

to tempo. Ma o sia che pezzi tagliati lunghi due piedi e mezzo, o che le intere canne prostese si pongano, è d'uopo, che sporgan fuori le loro cime; perchè se sono interrate, marcisce il tutto. La coltura del canneto ne' primi tre anni non è diversa da quella delle altre piante; ma poi quando invecchiò, bisogna tornar a diveglierlo. Esso è vecchio allor quando s'è o diseccato per istantío e neghittosità di molti anni, o fatto sì folto, che sottil gambo come cannuccia ne venga fuori. Or quello si debbe scavar di pianta; questo puossi tagliar qua e là, e diradare: il qual lavoro da' contadini chiamasi *sterpamento*; ma un tal ritaglio del canneto fassi alla cieca, non apparendo entro terra, che debba togliersi, che lasciarsi; tuttavía è più comportevole diradar le canne prima di tagliarle, in quanto che i gambi mostrano, a foggia di segni, quel ch'è da schiantare. La stagione per divegliere, e per piantare, è avanti che gli occhi delle canne germoglino; indi si taglia dopo il solstizio brumale: perciocchè la canna prende accrescimento fin a quel tempo, ed allor si affrena, quando fu intirizzita dal freddo del verno. Tante volte si ha da zapparla, quante ancora i vigneti; ma alla sua magrezza al-

Digitized by Google

tresì vuol darsi ajuto di cenere, o d'altro letame; per la qual cosa, tagliato il canneto, molti l'abbruciano.

CAPO XXXIII.

Del castagneto per pali alle viti; della quercia sul fine.

Il castagno s'approssima ai legni più forti, ed è perciò atto a sostenimento di vigne. Posto il suo frutto in un divelto, prontamente vien fuori, e dopo cinque anni tagliato il gambo, a foggia di salceto rimette. Formato a palo, d'ordinario non dura sin al taglio seguente. Brama terreno scuro e sciolto; non rifiuta il sabbione umido, o il tufo infranto; si allegra d'ombroso poggio a settentrione; paventa il suolo denso e rossiccio. Dal Novembre a tutto il verno si semina in terra asciutta, e divelta in profondità di due piedi e mezzo. Si pongono le castagne in fila, distanti mezzo piede l'una dall'altra; le file si discostano cinque piedi; bassi tre quarti di piede si cavano i solchi, in cui porle; e fatta la seminagione, pria d'appianargli, a lato delle castagne si piantano brevi canne, acciocchè mediante questi segni del semina-

Digitized by Google

to, si possa più sicuramente zapparle, e cavarne l'erbe. Quando i semi abbian messo lo stelo, anche di due anni si può trasporli. Si tolgon via tra mezzo, lasciando due piedi vóti d'arboscelli, onde per ispessezza non dimagri la piantagione. Ma più folto si mette il seme per varj accidenti, conciossiachè alle volte prima di nascere, o per seccore la castagna s'inaridisce, o per troppe acque s'infracida; talvolta è danneggiata da sotterranei animali, come da sorcj e talpe: per le quali cagioni sovente incalviscono i castagneti novelli; e qualor debbasi popolarli, meglio è da vicin luogo, se far si possa, inchinato un vettone, propagginarlo a guisa di capogatto, che cavatolo, ripiantarlo. Perciocchè quello, come non mosso dal proprio posto, vigorosamente germoglia; ma l'altro, che fu sbarbicato e piantato, per due anni n'ha patimento: dal che siamo avvertiti, com'è più acconcio formar queste selve co' semi, che colle piante barbate. Le sopraddette distanze per questa seminatura ammettono due mila ottocento ottanta piante di castagno (1); il qual numero, come Attico dice, renderà facilmente per ogni giugero dodici mila so-

(1) Va sottinteso per ogni giugero, come sarà espresso tra poco.

Digitized by Google

stegni. Conciossiachè i tronchi tagliati più da vicino al ceppo, somministrano le più volte una fenditura di quattro stecconi; poi di due nella parte che vien appresso del medesimo arbore: la qual sorta di pedale spaccato, più lungamente conservasi, che il palo ritondo. La coltivazione è la stessa, che della vigna. Tratto tratto s'ha da potar le piante di due anni, ed anche di tre; dovendosi al cominciar della primavera due volte riandarle col ferro, per ispingerle ad allungarsi.

Anche la quercia si può seminare in somigliante modo; ma due anni più tardi che il castagno si taglia. Perciò l'interesse vuole, che facciasi anzi guadagno di tempo, fuorchè se monti pieni di pruni e di ghiaja, e tali terre quali sopra abbiam dette (2), chiederanno più la ghianda, che la castagna.

Di queste cose intorno alle vigne d'Italia, ed al corredo delle vigne, non inutilmente, per quanto credo, e copiosamente ho parlato; in appresso esporrò le coltivazioni delle viti nelle provincie, non che degli alberi e nostrali e Gallicani, che a quelle si accoppiano.

FINE DEL LIBRO IV.

---

(2) Cioè dense e rossicce.

Digitized by Google

L'AGRICOLTURA
DI COLUMELLA

LIBRO V.

CAPO I.

Divisioni del giugero con le misure e denominazioni Romane.

Nei precedenti libri, che intorno al piantare ed al coltivar le vigne io t'aveva scritti, o Silvino, mi dicesti che mancavano alcune cose, le quali dagli studiosi de' camperecci lavori erano desiderate; nè io nego d'averne omesse talune, benchè diligentemente abbia ricercato quelle, che da' coltivatori del nostro secolo, e quelle che dagli antichi nelle memorie de' loro scritti furono divulgate; ma impegnandomi di dar gl'insegnamenti dell'agricoltura, io aveva, se non fallo, affermato, che non tutte dirò le cose contenute nell'ampiezza di questa scienza, ma la parte maggiore; poichè dir tutto, non potea confarsi al sapere d'un solo uomo. Conciossiachè non v'è alcuna dottrina od arte,

Digitized by Google

da un solo ingegno trattata compiutamente; per lo che, siccome in una gran selva egli è da buon cacciatore, che va in traccia di bestie salvatiche, il prenderne assaissime; nè mai colpa si diede ad alcuno, perchè tutte non le avea prese: così per noi è più che bastevole, d'un sì diffuso argomento che abbiamo intrapreso, aver data fuori la massima parte; laddove pur ci si chiedono, quasi omesse, cose non proprie del nostro assunto; come, allor quando poco fa il nostro Trebellio ricercavami la maniera di misurar i terreni, stimava egli, all'indicar come divegliasi un campo, esser vicino tanto ed annesso l'insegnar altresì, come il divelto già fatto dobbiam misurare: la qual faccenda io diceva propria non d'agricoltore, ma di misuratore, spezialmente, perchè nè men gli architetti, ai quali è necessario saper le regole delle misure, degnano prender quelle degli edifizj compiuti sopra gli ordinamenti loro; ma stimano, che altra cosa alla lor professione convenga, ed altra a quella di coloro, che misurano fabbriche già inalzate, e che conteggiando rilevano l'importare d'un lavoro ultimato. Per la qual cosa tanto più son io di parere, che abbia da perdonarsi agl'insegnamenti nostri, se giungono fin a

Digitized by Google

dire, in qual modo far si debba ciascuna cosa, non quanto grande sia la cosa ch'è fatta. Ma poichè tu ancora domesticamente, o Silvino, mi chiedi le regole delle misure, consentirò alla tua voglia, purchè non dubiti, esser questa bisogna più di geometri, che di campajuoli; e mi condoni, se farò qualche sbaglio in tal cosa, di cui non mi arrogo la scienza.

Ma per tornare al suggetto: ciascheduna misura di spazio si comprende in lunghezze d'un *piede*, il qual è di sedici *dita*, e moltiplicato va oltre in *passi*, ed *atti*, e *climi*, e *giugeri*, e *stadj*, e *centurie*, poi anche in ampiezze maggiori. Un *passo* (1) è di cinque piedi; *l'atto* (2) *più piccolo*, come dice Marco Varrone, è di quattro piedi in largo, e di cento venti in lungo. Un *clima* (3) è di sessanta piedi per ogni verso. *L'atto quadrato*

---

(1) Dal verbo *pandere*, cioè aprire; ed appunto il *passo* equivale allo spazio, che un uomo d'ordinaria statura comprende colle braccia aperte e distese.

(2) Dal verbo *agere* in senso di movere, spingere gli animali. Abbiamo in Virgilio.... *taurosque hâc victor agebat*. Æneid. Lib. VIII. v. 203.

(3) In senso, come si vede, assai differente da quello di *status*, o *inclinatio cœli*.

Digitized by Google

si compie con piedi cento venti per tutti i lati. Questo raddoppiato fa un *giugero*, e dall'esser *giunto* trasse di *giugero* il nome. Per altro quest'atto è chiamato *acnua* da' contadini della provincia Betica, i quali stessi ad una larghezza di trenta piedi, in lunghezza di centottanta, danno il nome di *porca*. Ma dai Galli si chiama *candeto* uno spazio di cento piedi ne' rispianati urbani, e di centocinquanta ne' camperecci; *arepenne* (4) chiamano pur essi la metà d'un giugero. Due *atti* pertanto formano, come dissi, un *giugero* lungo dugento quaranta piedi, largo cento e venti; ambi i quali numeri moltiplicati in sè stessi formano ventotto mila ottocento piedi quadrati. Lo *stadio* poi è di passi cento venticinque, val a dire piedi seicento venticinque, la qual misura otto volte moltiplicata fa mille passi, e da questi vengono cinque mila piedi. *Centuria* presentemente, come dice Varrone stesso, chiamiamo una misura di dugento giugeri; ma una volta così era detta centuria da' cento, benchè raddoppiata poi, abbia ritenuto quel nome, siccome le *tribù* così dette la prima volta dalle parti

(4) Antica radice, come altri osservarono, della voce francese *arpent*.

Digitized by Google

del popolo diviso in *tre*; le quali ora, benchè moltiplicate, serbano il nome primiero. Fu mestieri premettere con brevità queste cose, non estranee, nè lontane dal computo che siam per esporre. Veniamo ora al soggetto.

Non tutte abbiamo poste le parti del giugero, ma quelle ch'entrano nella stima d'un lavoro eseguito; poichè superfluo era l'andar dietro alle più piccole, per le quali niuna mercede si paga. Il giugero dunque contiene, siccome è detto, ventotto mila ottocento piedi quadrati, i quali piedi formano dugento ottantaotto *scrupoli* (5). Ora per cominciar dalla parte più piccola, cioè dal mezzo scrupolo, la cinquecentesima settantesima sesta parte forma piedi cinquanta, cioè mezzo scrupolo d'un giugero; la parte dugentesima ottantesima ottava, forma cento piedi, cioè uno *scrupolo* (6); la parte dugentesima quarantesima quarta, dugento piedi, cioè scrupoli due; la settantesima seconda parte, piedi quattrocento: questa è la *sestina* (7), che contien quattro scrupoli; la parte quarante-

(5) Lo *scrupolo* quindi contiene cento piedi quadrati.
(6) *Scripulum.*
(7) *Sextula.*

Digitized by Google

sima ottava, piedi seicento: quest'è il *sicilico* (8), che contiene sei scrupoli; la parte ventiquattresima, piedi mille dugento: quest' è *mezz'oncia*, che contiene dodici scrupoli; la parte dodicesima, due mille quattrocento piedi: quest'è l'*oncia* (9), che contiene venti quattro scrupoli; la parte sesta, piedi quattro mila ottocento: quest'è il *sesto* (10), che contiene scrupoli quarantotto; la quarta parte, piedi settemila dugento: quest'è il *quarto* (11), che contiene scrupoli settantadue; la terza parte, nove mila seicento piedi: quest' è il *terzo* (12), che contiene scrupoli novantasei; la terza parte insieme con la dodicesima, piedi dodicimila: quest'è il *quinto* (13), che contiene cento venti scrupoli; mezzo giugero, quattordicimila, quattrocento piedi: quest'è la *metà* (14), che contiene scrupoli

(8) *Sicilicus*.

(9) Soleva chiamarsi *oncia* la dodicesima parte d'una quantità non solo di misura o di peso, ma d'altre cose ancora.

(10) *Sextans*.

(11) *Quadrans*.

(12) *Triens*.

(13) *Quincunx*.

(14) *Semis*.

Digitized by Google

cento quarantaquattro; la metà, insieme con la dodicesima parte, piedi sedici mila ottocento: quest' è il *settimo* (15), che contiene cento sessantaotto scrupoli; due terze parti, diciannove mila dugento piedi: questi *due terzi* (16) contengono scrupoli cento novantadue; tre quarte parti, piedi vent' un mila seicento: questi *tre quarti* (17) contengono scrupoli dugento e sedici; una *metà ed un terzo* (18), piedi ventiquattro mila: queste due porzioni unite contengono dugento quaranta scrupoli; *due terzi ed un qtuarto* (19), piedi ventisei mila e quattrocento: queste due parti insieme contengono dugento sessanta quattro scrupoli. Il giugero forma ventotto mila ottocento piedi: questo è il *totale* (20), e comprende dugentottanta otto scrupoli. Chè se la forma del giugero sempre fosse ad angoli retti, e misurandolo avesse in lunghezza piedi dugento quaranta, in larghezza cento venti, speditissimo sarebbe il suo com-

(15) *Septunx*.
(16) *Bes*.
(17) *Dodrans*.
(18) *Dextans*.
(19) *Deunx*.
(20) *As*.

Digitized by Google

puto. Ma poichè differenti figure dei campi occorrono da conteggiare, d'ogni genere soggiungeremo gli esempj, de' quali valerci come di regole.

CAPO II.

Misure dei terreni secondo le varie loro forme.

Ogni campo è o quadrato, o lungo, o cuneato, o triangolare, o rotondo; o anche presenta la figura di mezzo cerchio, o d'arco, talvolta altresì una di molti angoli. D'un campo quadrato è facilissima la misura; perciocchè essendo egli d'un egual numero di piedi per ogni verso, i due lati si moltiplicano tra loro stessi; e la somma che dalla moltiplicazione risulta, diremo esser quella de' piedi quadrati. Tal è un luogo di piedi cento per ogni parte: conteggiando cento per cento, ne risultano dieci mila (1). Diremo adunque, contenersi in quel luogo dieci mila piedi quadrati, che formano un terzo ed una sestina di giugero, per la qual porzione di lavoro eseguito dovrà contarsi la paga.

---

(1) Veggasi nella Tavola II. la Figura 1.

Digitized by Google

Ma se più lungo sarà che largo, sicchè la figura del giugero abbia, per esempio, piedi dugento quaranta in lungo, e cento venti in largo, come poc' anzi ho detto (2), moltiplicherai la larghezza con la lunghezza così: cento venti volte dugento e quaranta piedi formano vent'otto mila ottocento; tanti piedi quadrati diremo, che ha il giugero di terra. Si farà similmente per tutti i campi, la lunghezza de' quali è maggiore della larghezza.

Chè se il campo fosse cuneato, come sarebbe di cento piedi in lunghezza, di venti in larghezza da una parte, e di dieci dall' altra (3): allora, unendo insieme le due larghezze, n'avremo, per somma d'ambedue, piedi trenta. La metà è quindici; moltiplicando i quali con la lunghezza, n'avremo mille cinquecento piedi. Diremo adunque, contenersi in quel cuneo tanti piedi quadrati, che formeranno mezz'oncia, e scrupoli tre d'un giugero (4).

---

(2) Figura 2.

(3) Figura 3.

(4) Questo e i seguenti conteggi ottennero poca lode per l'esattezza dai comentatori geometri; e se anche fossero esattissimi, gioverebbero a poco, essendo troppo difficile

Digitized by Google

Ma se avrai da misurar un triangolo di tre lati eguali (5), seguirai questa regola: sia il campo triangolare, per ogni parte di piedi trecento. Moltiplica questo numero per sè stesso: ne risultano piedi novanta mila. Di questa somma prendi una terza parte, cioè trenta mila; prendine poi una decima, cioè nove mila; unisci entrambe le quantità: ne risultano piedi trentanove mila. Diremo, tal somma di piedi quadrati esser contenuta in quel triangolo; la qual misura fa un giugero, un terzo, e un sicilico.

Ma se il campo triangolare avrà lati disuguali, come nella figura qui appresso (6), che ha un angolo retto; altr'ordine si terrà nel conteggio. Sia di cinquanta piedi la linea d'un lato, che fa l'angolo retto, e di cento piedi quella dell'altro. Moltiplica l'una per l'altra queste due quantità: cinquanta volte cento formano cinque mila. La metà di questi è duemila cinquecento, che fanno un'oncia di giugero. ed uno scrupolo.

---

l'incontrar nelle figure de'campi un'aggiustatezza di linee rette e di curve, di lati e d'angoli, qual è supposta nelle regole di Columella per rilevar le misure.

(5) Figura 4.

(6) Figura 5.

Digitized by Google

Se il campo sarà ritondo (7), sicchè abbia figura di cerchio, rilevane i piedi così: Sia un piano circolare, che abbia in diametro piedi settanta. Moltiplica questo numero per sè stesso: settanta volte settanta formano quattro mila e novecento. Moltiplica questa quantità per undici: ne risultano cinquantatre mila, novecento piedi. Di questa somma io tolgo fuori la decima quarta parte, cioè piedi tre mila ottocento cinquanta. Tanti piedi quadrati dico, esser contenuti in quel cerchio; il qual numero fa un'oncia e mezzo di giugero, due scrupoli e mezzo.

Se il campo avrà forma di mezzo cerchio (8), la cui base abbia cento quaranta piedi, e il semidiametro piedi settanta; farà mestieri moltiplicar il semidiametro con la base. Settanta volte cento e quaranta fanno nove mila ottocento. Questi, moltiplicati per undici, formano cento sette mila ottocento. Di questa somma la decima quarta parte è settemila settecento. Noi diremo, esser questi i piedi contenuti nel mezzo cerchio, i quali fanno un quarto di giugero e cinque scrupoli.

---

(7) Figura 6.
(8) Figura 7.

Digitized by Google

Ma se sarà minore di mezzo cerchio (9), misureremo l'arco in questa maniera: Sia un arco, la cui base abbia sedici piedi, con intervallo di quattro fra la base e l'arco. Unisco l'intervallo alla base: ne risulta la somma di venti piedi. Moltiplico per quattro: ne vengon ottanta. La metà di questi è quaranta. Poi la metà dei sedici della base son otto. Questi otto moltiplicati per sè stessi, formano sessantaquattro. Ne tolgo fuori la quartadecima parte, ch'è di piedi quattro, poco più; gli aggiungo ai quaranta; d'ambe le quantità risulta la somma di piedi quarantaquattro. Tanti io dico, esser nell'arco i piedi quadrati, che fanno mezzo scrupolo d'un giugero, meno una parte venticinquesima.

Se il terreno sarà di sei angoli (10), si riduce a piedi quadrati così: Sia un esagono di piedi trenta per ogni lato. Moltiplico un lato per sè medesimo: trenta volte trenta son novecento. Di questa quantità pongo il terzo, cioè trecento piedi, e della stessa quantità il decimo, cioè novanta; ne risultano trecento

(9) Figura 8.
(10) Figura 9.

Digitized by Google

novanta. Questi si debbono moltiplicare per sei, essendo sei lati; e unitamente danno la somma di duemila trecento quaranta. Tanti dunque diremo essere i piedi quadrati. Sarà perciò un'oncia di giugero, meno la metà e la parte decima d'uno scrupolo.

CAPO III.

Conteggi di quante pianticelle di vite sian da porre in un giugero, variando gl' intervalli dai tre a' dieci piedi.

Appresi pertanto questi come preamboli del conteggio di cui trattiamo, non ci sarà difficile prender le misure de' campi, a tutte le forme de' quali è lungo, ed è malagevole l'andar dietro. Or alle precedenti aggiungerò ancora due regole, delle quali frequentemente nel disporre le piccole piante si vagliono i coltivatori. Sia un campo in lunghezza di mille dugento piedi, di cento venti in larghezza; quivi si ha da disporre in tal guisa le viti, che tra le file restino cinque piedi. Ricerco, quante piante occorrano, volendosi che gl'intervalli siano di cinque piedi tra le medesime. Traggo la quinta parte

Digitized by Google

della lunghezza, cioè dugento quaranta, e la quinta della larghezza, cioè ventiquattro. A ciascuno di questi numeri aggiungo sempre un'unità, donde si formano le estreme file, chiamate angolari. Dunque il primo numero diviene dugento quarantuno, il secondo venticinque. Tu li moltiplica in questo modo: venticinque volte dugento quarantuno formano sei mila e venticinque. Altrettante pianticelle dirai che occorrono.

Similmente se vorrai porle tra sei piedi, trarrai la sesta parte della lunghezza di piedi mille dugento, che sono dugento, e la sesta della larghezza di cento e venti, che sono venti. A ciascuno di questi numeri aggiungerai un'unità, che ho detto essere le angolari: ne risultano dugentuno e ventuno. Moltiplicherai queste quantità fra loro, cioè ventuno per dugentuno, e così n'avrai quattromila dugento ventuno. Altrettante pianticelle dirai che occorrono.

Per simil guisa, se vorrai porle tra sette piedi, trarrai la settima parte della lunghezza, e della larghezza; aggiungerai le unità angolari, e nel modo stesso, e con la stessa regola farai la somma del numero delle piante. Finalmente a quanti piedi stabilirai gl'intervalli, tanta parte prenderai del lun-

Digitized by Google

go, e del largo, ed aggiungerai le unità predette.

Da ciò ne segue, che un giugero di terra lungo piedi dugento quaranta, largo cento e venti, di tre in tre piedi; (la qual distanza è la più piccola che si approvi per porre le viti) riceve per lungo piante ottantuna, per largo di cinque in cinque piedi, piante venticinque; dai quali numeri tra loro moltiplicati risultano due mila, e venticinque piante.

O se per ogni verso la vigna sarà distribuita con intervalli di quattro piedi, la fila per lungo conterrà piante sessantuna, e l'altra per largo trentuna; i quali numeri danno viti mille ottocento novantuna per giugero.

O pure, se in lungo sarà distribuita con distanze di quattro, e per largo, di cinque piedi, la fila in lunghezza conterrà piante sessantuna, e l'altra in larghezza venticinque.

Chè se la piantagione sarà di cinque in cinque piedi, avrà nella fila per lungo piante quarantanove, poi venticinque per largo; i quali due numeri tra loro moltiplicati fanno mille dugento venticinque.

Ma se lo stesso luogo si vorrà disporre a viti di sei piedi in sei, non c'è dubbio, che dovranno assegnarsi piante quarantuna

Digitized by Google

per lungo, ventuna per largo: le quali tra loro moltiplicate formano il numero ottocento sessantuno.

Se poi con distanze di sette piedi s'avrà da piantar la vigna, trentacinque capi entreranno nella fila per lungo, diciotto in quella per largo: i quali numeri tra loro moltiplicati formano seicento e trenta. Altrettante diremo esser le pianticelle da preparare.

Ma se la vigna si porrà d'otto in otto piedi, nella fila per lungo entreranno pianticelle trentuna, in quella per largo sedici: i quali numeri tra loro moltiplicati fanno quattrocento novantasei.

Se di nove piedi in nove: la fila in lunghezza conterrà ventisette piante, l'altra in larghezza, quattordici; questi numeri tra loro moltiplicati fanno trecento settanta otto.

Se di dieci in dieci: la fila per lungo conterrà venticinque piante, per largo tredici; questi numeri tra loro moltiplicati fanno trecento venticinque. Ed affinchè non vada oltre senza fine il nostro discorso, con la stessa proporzione, secondo che a ciascuno gl' intervalli piaceranno più ampli, porremo le pianticelle. Sopra le misure de' campi, e i numeri delle piante ho detto più del bisogno; torno adesso in carriera.

Digitized by Google

CAPO IV.

Varie forme di vigne nelle provincie.

Molte maniere di vigne nelle provincie sono a contezza mia; tra quante però ne conosco, mi piacciono maggiormente quelle, che a guisa d' arboscelli da corto gambale, senza sostegno, reggonsi da sè stesse. Poi quelle, che appoggiate a pali, son poste sopra gioghi semplici (1): i contadini le chiamano *a cavalletto;* indi quelle, che trincerate di canne piantatevi attorno, ad esse per sostegno sono legate co' tralci, piegati in piccoli cerchj e giri: queste da taluni sono dette *a palicciata*. L' ultima foggia è delle viti distese per terra, le quali dalla pianta, sì tosto ch' è nata, come gittate innanzi, si allungano sopra il suolo. Tutte per altro si piantano quasi ad un modo. Perciocchè o in buche si pongono o in fossatelli; non praticandosi da' coltivatori d' estere nazioni il divelto, che pur è quasi superfluo in que' luoghi, dove il suolo è morbido e sciolto di per sè stesso:

(1) Veggasi nella Tavola I. la Figura 3.

Digitized by Google

Chè appunto coll' arar da noi s' imita, come dice Virgilio (2); cioè ancor col divegliere. Perciò la Campania, benchè da noi possa prenderne il vicino esempio, non fa questo lavorío nella terra, sendo che l'agevolezza di quel suolo minor opra richiede. Se poi in qualche luogo delle provincie il terreno alquanto denso addimanda più spesa dal contadino, ciò che noi facciam col divegliere, l' ottien egli, facendo il fosso, per porre le piante in un suolo svoltato più largamente.

CAPO V.

Formazione, e governo delle viti senza sostegno; poi delle prostese a terra.

Ma per trattare ad una per una delle indicate maniere di vigne, ripiglierò l' ordine già proposto. La vite, che senza sostegno colle proprie forze sta ritta, se la terra è alquanto sciolta, vuolsi porre in formella; se anzi densa che no, in fossato. Per altro e formelle, e fossati riescono assai giovevoli, se in temperati luoghi, ne' quali la state

(2) Georg. II. v. 204.

Digitized by Google

non è cocentissima, si facciano un anno avanti di por le vigne (1). Ma prima riconoscer si dee la bontà del suolo; perciocchè, se in campo magro e debole vanno poste le pianticelle, poco avanti la piantagione vuol farsi o formella, o fossato (2). Facendosi un anno prima di por la vigna, la formella scavata per lungo e a fondo tre piedi, è più che bastevole, purchè due piedi sia larga; o se intervalli di quattro piedi vorremo lasciar tra le file, è creduto più comodo il dar alle formelle per ogni verso la stessa misura, non però abbassandole a profondità maggiore, che di tre piedi. Per altro ai quattro angoli si accosteranno le pianticelle, postavi terra minuta al di sotto, e poi si riempiranno le buche. Ma circa gli spazj tra le file, abbiam ciò solo da ingiungere: Pongano men-

(1) Così ancora per qualunque altra piantagione d'alberi.

(2) Non c' è che dire all' incontro, se la piantagione vuol farsi in autunno, che per tali terre senza dubbio è la stagione migliore. Ma se per qualche intoppo si dovesse differirla alla primavera, tornerebbe ancor meglio preparar le formelle avanti l' inverno, nel corso del quale si migliorerebbe la terra, senza pericolo di troppo svaporamento, a cui nella state sarebbe esposta.

Digitized by Google

te gli agricoltori, che se hanno da coltivar coll' aratro le vigne, più ampj bisogna lasciar gl' intervalli; se colle zappe, più angusti: ma nè più ampj di dieci, nè più ristretti di quattro piedi. Tuttavía molti dispongono in tal guisa le file, che al lungo d' esse lasciano due piedi, o al più tre, fra una pianta e l' altra; facendo poi da traverso gl' intervalli maggiori, pe' quali o zappator che sia, o aratore, si mova. Non altra esser debbe la cura della piantagione da quella, che ho insegnata nel terzo libro. Una cosa però vi aggiunse Magone Cartaginese: Che pongansi le pianticelle in guisa, da non empier tutta di terra subito la formella; ma che quasi una metà ne' due anni vegnenti a poco a poco si agguagli; nel qual modo egli stima, esser costretta la vite a cacciar le radici al basso. Non dirò io, che questo utilmente non facciasi ne' luoghi asciutti; ma dove o la contrada è molliccia, o piovoso il clima non è altrimenti di parer mio, che s' abbia da fare; perciocchè fermandosi nelle formelle a metà ripiene l' umidità soverchia, prima che si assodino, uccide le piccole piante (3). Stimo pertanto, esser più

(3) Da questo rischio tutti i poggi saranno esenti,

Digitized by Google

giovevole l'empier bensì le formelle dopo la piantagione; ma quando siensi le piante appigliate, subito dopo l'equinozio d'autunno, doversi con diligenza scalzarle a fondo, e recise le barboline, se nel suolo di sopra ne avessero messe alcune, pochi dì appresso, coprirle; nel qual modo si schiferà l'un disagio, e l'altro: che nè sien le radici chiamate al di sopra, nè da smodate piogge sien travagliate le pianticelle mal ferme. Quando poi saranno già ingagliardite, non c'è dubbio alcuno, che non abbiano grandissimo giovamento dalle piogge del cielo. Perciò ne'luoghi, dove la piacevolezza del verno consente, sarà ben fatto lasciar le viti scoperte, e tenerle per tutto il verno scalzate.

---

ed ogni pianura, il cui fondo sia ghiajoso o sabbioso. Quindi la saggia regola di Magone adattasi alla maggior parte dei luoghi, ne'quali si sogliono por le vigne. Ed è da notare, che sebben egli scrivesse per l'Affrica, dov'è sì forte il cocimento del Sole, pur non insegnava d'affondar tanto ad un tratto le pianticelle di vite, quanto piacque poi a Columella, scrivendo per l'Italia principalmente. Ma egli nel Libro sugli Alberi (Capo v. verso il fine) aveva dettata la stessa regola di Magone, senza però nominarlo; qui lo nomina, cangiando parere, ma non per lo meglio.

Digitized by Google

Ma intorno alla foggia delle piccole pianticelle non sono concordi gli autori. Altri credono esser meglio piantar sulle prime di magliuoli la vigna, altri di barbatelle: sopra di che qual sia il parer mio, ne' precedenti libri ho già dichiarato. Qui nondimeno aggiungo ancor questo: esservi alcune terre, nelle quali le piante trasposte non fanno sì buona prova, come non mosse; ma ciò rarissime volte occorrere (4), e doversi osservare, ed attentamente disaminare

Quel che porti ogni loco, e quel che nieghi (5). Posta per tanto in terra la pianta, o magliuolo, o barbatella che sia, vuolsi formar in modo, che stia ritta la vite senza sostegno; ma questo non si può subito effettuare. Perciocchè se alla tenera e debil vite non metterai sostegno, il rampollo nel distendersi andrà lungo terra; quindi alla pianticella, poichè s'è posta, si annette una canna, che sostenga la sua come fanciullezza, e l' allevi e prolunghi fino a quella statura, ch'è dal coltivatore permessa. Ella però non

(4) Cioè quando e dove si piantino malamente le barbatelle, e bene i magliuoli, ma non altrimenti, se pari sieno le circostanze della coltura.

(5) Virgil. Georg. I v. 53.

Digitized by Google

dee molto esser alta, conciossiachè fino ad un piede e mezzo vuolsi affrenarla. Quando poi si rassoda, e può sostenersi ormai senz' ajuto, ingrandisce col crescere o del capo, o de' rami; perciocchè di questa coltivazione ancora son due le maniere: ad altri le viti *a capitozza* più piacciono; ad altri più le *imbracciate*. Coloro che bramano formar le viti in braccia, conviene che alla sommità, dove fu mozzata la vite novella, serbino tutto quello, che presso la cicatrice avrà messo fuori, e spartiscanlo in quattro rami di lunghezza d'un piede, in guisa che ciascuno miri ciascuna parte del cielo (6). Non però si lunghe nel primo anno si tengono queste braccia, per non aggravarne la vite ancor debole; ma con assai potature conduconsi all'anzidetta misura; poi alcune come corna debbon lasciarsi, che sporgano dalle braccia, e quindi per ogni parte distribuir a cerchio la vite. La maniera del potare è la stessa, che per le viti aggiogate; diversa

(6) Ciò pare impossibile a Schneider, e quindi non voluto da Columella, il cui testo perciò gli sembra corrotto. Io confesso di non ravvisare alcuna ripugnanza, ma si qualche minuzia e sofisticheria, in questo precetto.

Digitized by Google

per altro in un punto: che in vece di più lunghi sermenti, si lasciano saettoli di quattro o di cinque gemme; in vece di guardie, si fanno ritaglj a due occhi.

Quanto alla vite, che abbiam detto a capitozza, si toglie via d'accanto alla stessa madre fino al suo corpo il sermento, lasciando una sola gemma o due congiunte al medesimo tronco. Ciò ne' luoghi acquidosi, o grassissimi, può farsi con sicurezza, potendo il vigor della terra somministrar e frutto e sermenti (7). Coloro poi, che hanno vigne così formate, principalmente coltivanle con gli aratri, e seguono quella maniera di toglier via le braccia alle viti, perchè i capi stessi, onde nulla sporge, nè all'aratolo son esposti, nè a' buoi. Perciocchè alle imbracciate più volte accade, che i lor ramicelli o dalle gambe o dalle corna de' buoi vengano scavezzati, e spesso ancora dal manico dell'aratro, mentre il diligente bifolco ingegnasi di condurlo ra-

(7) Ma non ha egli Columella insegnato nel Libro IV. Capo XXIV. che il potar corto ristora la vite, il lungo l'aggrava? Secondo questa regola, che anche praticamente da' vignajuoli si osserva, la vite a capitozza, con quella sua strettissima potatura, non debbe aver bisogno di luoghi acquidosi e grassissimi.

Digitized by Google

sente alla fila, e di coltivar col vomero più accanto che possa le viti. Questo governo pertanto alle viti, o imbracciate, o a capitozza, si pratica innanzi che movano; quand' hanno poi germogliato, lo zappatore vien dietro, e coi sarchi quelle parti rivolta, alle quali giunger non potè l'aratore. Poi quando la vite caccia fuori i sermenti, vien d'appresso lo sfrondatore, che via ne getta i superflui rampolli, ed alleva i fruttiferi; i quali allorchè saranno indurati, si legano come in corona. Questo per due ragioni si fa: la prima, acciocchè i tralci liberamente scorrendo, non avaccino in rigoglio, nè tutti consumino gli alimenti; l'altra, affinchè legata la vite, dia l'adito nuovamente al bifolco, ed al zappatore per coltivarla.

Di sfrondare poi, questa sarà la misura: Che in luoghi ombrosi ed umidi e freddi, nella state sia spogliata la vite, e si tolgano le foglie a' tralcj, onde possa giunger il frutto a maturità, nè infracidi per lo stantío: in luoghi poi secchi e caldi e soleggiati, si coprano per opposto co' polloni le uve; e se poco frondosa è la vite, con foglie tolte d'altrove, e talor collo strame, difendasi il frutto. Per verità Marco Columella mio zio, uomo fornito d' illustri dot-

Digitized by Google

trine, e diligentissimo coltivatore nella provincia Betica, sul nascer della Canicola, con istuoje di palme inombrava le viti; perciocchè le più volte, alla stagion di quell'astro, alcune parti del mentovato paese talmente sono danneggiate da Euro, chiamato *Vulturno* dagli abitanti, che qualor non sieno le viti adombrate da copriture, come da un soffio di fiamma, è bruciato il frutto. Questa è la coltivazione per tanto della vite a capitozza, e dell'imbracciata; perciocchè quella, che si mette su giogo semplice, o l'altra, che posti ad opera i tralci, è legata in cerchio a sostegni di canne, vuol quasi la stessa cura, che l' aggiogata.

Osservai per altro alcuni, che nelle vigne a palicciata, e sopra tutto di razza *elvenaca*, coprono a fior di terra i lunghi polloni, come propaggini; poi li rizzano di nuovo alle canne, e mettongli a frutto. Questi da' nostri coltivatori si chiamano *capogatti*, dai Galli, *candosocchi*; e gl' interran essi per una sola ragione, per credenza cioè, che maggior alimento a' tralci fruttiferi porga la terra; quindi fatta la vendemmia, come inutili sermenti li tagliano, e levanli dalla pianta. Ma noi diamo l'avvertimento, che i tralci stessi, quando saranno

Digitized by Google

dalla madre recisi, se nelle file ci son luoghi voti per viti morte, o se alcuno vuol formare una vigna nuova, pongali per barbatelle; perciocchè in vero quelle parti de' tralci, ch' erano state sotterra, hanno abbastanza copiose barbe, tal che poste in formelle, s'appiglino tostamente.

Resta quell'altro coltivamento della vigna *prostesa*, il quale non è da intraprendere, fuorchè sotto un clima de' più infuriati, sendo che e malagevol lavoro presenta ai coloni, nè mai rende un vino di sapor generoso. Dove pertanto la condizione del luogo non ammette altra cultura che questa, in formelle di due piedi si pianta il magliuolo; il quale, messi che abbia i rampolli, riducesi ad un solo tralcio, e questo nel primo anno affrenasi tra due gemme; nell'anno poi che segue, quando ha messi fuori i polloni, serbatone uno, gli altri si abbattono. Ma quello che si serbò, poichè ha dato il frutto, mozzasi a lunghezza tale, che steso in terra non oltrepassi lo spazio tra fila e fila. Nè gran fatto diversa è la potatura della vite prostesa, e di quella, che diritta si regge; se non che a quella che sta per terra, serbar si debbono più brevi tralcj, ed anche più stretti lasciar i rita-

Digitized by Google

glj a foggia di tubercoletti. Ma dopo la potatura, che di tal vigna dee farsi al certo in autunno, tutta la vite si piega in uno degl' intervalli tra fila e fila, e quindi la parte che n' era ingombra, o si zappa, o si ara, e quand' è coltivata, accoglie la stessa vite, affinchè possa coltivarsi ancor l' altra parte. Intorno allo sfrondar questa vigna, poco son concordi gli autori. Dicono alcuni, non doversi spogliar la vite, acciocchè contra le offese de' venti, e delle bestie salvatiche, meglio nasconda il frutto. Piace ad altri ,che parcamente alquanto sia spampanata, onde nè in tutto aggravisi di soverchie frondi la vite, e possa nondimeno vestire o coprir il frutto: la qual maniera è anche per mio parere più acconcia.

CAPO VI.

Dell' albereto; delle varie qualità d' alberi da accoppiar alle viti; semenzai, piantagione, governo; poi delle viti accoppiate.

Ma delle vigne abbiam già detto abbastanza; or è da dar le regole intorno agli alberi. Chi aver vorrà un pieno albereto,

Digitized by Google

e disposto ad eguali spazj e fruttifero, abbia cura che non si diradi per piante (1) morte; e ne sgombri, come prima vedralla, qualunque sia travagliata da vecchiezza, o mal tempo, e sostituisca in sua vece novella prole. Ciò potrà ottener facilmente, se un semenzajo d'olmi avrà in pronto: il quale in che modo, o di che schiatta si debba fare, non mi fia grave il darne in appresso l' insegnamento. Due sono per comun parere, le schiatte degli olmi: Gallicano, e di queste contrade; quello è chiamato Atinio, questo nostrale (2). Che l'olmo Atinio non

(1) Cioè piante di vite, secondo la spiegazione di Schneider, sostenuta da un esempio di Catone. Ma qui nel testo abbiamo la voce *arboribus*, e poco dopo si dà consiglio d' allevar olmi; altronde sappiamo, che Columella in principio del Libro III. e parimente di quello sugli Alberi, aveva espresso, che il nome d' *albero* non può darsi propriamente alla vite. Col tradur *piante*, ho riguardato del pari le viti e gli olmi. Nondimeno veggasi anche il fine di questo Capo, dove l'Autore parla di rimettere l' albereto, che si diradò per vecchiezza; e quanto alla forma degli olmi nell' albereto, colle viti distribuite sui palchi, veggasi nella Tavola I. la Figura 5. dataci da Pontedera *Antiq. p.* 522. e riprodotta da Schneider.

(2) Schneider, seguendo Bradley, afferma, che l'olmo Atinio è il montano di Teofrasto, il nostrale, secon-

Digitized by Google

porti *samera*, la qual è di quell'albero la semenza, fu una falsa opinione di Tremellio Scrofa; perciocchè senza dubbio la produce egli alquanto rada, e ad alcuni perciò sembra sterile, stando i semi tra le foglie nascosti, le quali esso mette sul principio del germogliare: e quindi nessuno pone la samera, ma i polloncelli. Quest' è poi un olmo assai più rigoglioso ed alto, che non è il nostrale, e porge a' buoi più grato fogliame, con cui gli animali di continuo pasciuti, qualor tu prenda a dar loro altra qualità di foglie, ne' sentono schifo. Per quanto dunque si possa, piantiamo il campo intero della sola schiatta dell'olmo Atinio; se no, abbiam cura disponendo le file, d'alternar con pari numero i nostrali e gli Atinj. Così ci varremo sempre di foglie tramiste, e gli animali da questo come condimento allettati, più vogliosamente consu-

---

do lo stesso Greco, quello della pianura. Generalmente quest'albero è proscritto da Pontedera, il qual dice di non intendere, come fosse dagli antichi approvato, e come in più luoghi lo approvi anche la nostra età, mentre più d' ogni altra pianta è nocevole alle colte campagne per la gran figliuolanza, che rimette ciascun anno dal piede. *Oper. Posth. Tom. I. p. 134.*

Digitized by Google

meranno le loro porzioni di pasto. Ma sembra, che a mantener la vite sia buono principalmente il pioppo, indi l'olmo, poi anche il frassino. Il pioppo, atteso che rare nè acconce foglie somministra al bestiame, fu ripudiato da molti. Il frassino, perchè alle capre gratissimo ed alle pecore, nè inutile a' buoi, opportunamente si pianta in luoghi scoscesi e montani, de' quali l'olmo non tanto gode. L'olmo perchè e comporta con somma agevolezza la vite, e reca a' buoi giocondissimo pasto, e riesce in qualità diverse di terra, è preferito da molti.

Chi pertanto ha in animo di formar l'albereto nuovo, in quella guisa che poi dirò, appresti semenzai d'olmi, o di frassini; perciocchè i pioppi meglio si pongono di freschissime vette nell'albereto. Dunque in fondo grasso, e mezzanamente umido, colla vanga diveglieremo la terra, e diligentemente erpicata e sciolta, in tempo di primavera l'assesteremo in ajuole. Poi la samera, che abbia già un color rubicondo, e sia stata più giorni distesa al Sole, ma pur conservi qualche sugo e pieghevolezza, gitterem sulle ajuole, e le copriremo tutte di folta semente, sopra spargendovi poi col crivello terra polverosa a due dita d'altez-

Digitized by Google

za, discretamente innaffiando, e coprendo di strame le ajuole, onde i germi delle semenze, nell'uscir fuori, non siano dagli uccelli subito rosi. Venute poi su le piante, raccorremo lo strame, e trarrem l' erbe a mano: il che leggermente e destramente vuol farsi, per non isveller le radichette degli olmi, tenere per anche e brevi. Ma le ajuole saranno da noi formate sì strette, che al lor mezzo facilmente giungano colla mano coloro, i quali avranno da sterpar l'erbe; poichè se saran più larghe, dal calpestamento ne verrà danno alle pianticelle. Poi nella state, avanti il nascer del Sole, o a sera, spruzzati più spesso, che adacquati deggion essere i semenzai (3). Allorchè di tre piedi saran le piante, farà mestieri in altro semenzajo trasporle; ed acciocchè troppo a fondo non caccino le radici (il che reca nell'estrarle da poi gran fatica, mentre in altro semenzajo vogliamo traspor le piante) scavar formellette non assai grandi, un piede e mezzo tra loro discoste; poi avvol-

(3) Niente di più acconcio alle tenere piante, sia per le ore dell' adacquamento, sia per la sobrietà nel farlo, potrebbe prescrivere un moderno maestro della coltura de' fiori.

Digitized by Google

ger le barbe, se brevi, in gruppo, o se alquanto lunghe, in cerchio somigliante a corona; e intrise di bovina, porle nelle formellette, e attorno con diligenza calcarle (4). Si può ancora nel modo stesso dispor le piante raunate sterpando; il che è necessità di fare per l'olmo Atinio, che di samera non va seminato. Ma questa schiatta d'olmi si pone meglio in autunno, che in primavera; e i suoi ramicelli lentamente si torcigliano con la mano, perch'essa ne' primi due anni paventa il colpo del ferro (5). Nel terzo anno finalmente rimondasi con aguzza falciuola, e quando è ormai atta la pian-

(4) Per ogni mia piantagione giovò l'aver prima intrise le radici dell'albero con bovina stemperata nell'acqua; per nessuna, nè anche per *piantoni* d'ulivo spogli di radici, ho mai calcata la terra intorno: e fui sempre pago di non averlo fatto. Bradley, citato da Schneider, asserisce per esperienza il vantaggio d'intridere parimente i pezzi di ramo che si pongono a far radice, in quelle spezie d'alberi, alle quali si confà la moltiplicazione per questa via.

(5) Anche per tutte le altre schiatte d'alberi giovanetti approva Bradley, citato da Schneider, questo precetto, cui seguono praticamente i moderni Francesi ne' semenzai, e nei loro libri l'insegnano.

Digitized by Google

ta ad esser trasposta, da quel tempo autunnale, in cui la terra sia stata inzuppata di piogge, sino alla primavera, avanti che la radice dell'olmo si scortecci nel cavarla fuori, acconciamente si pone. In terra pertanto sciolta, di tre piedi per ogni verso deggionsi far le formelle; ma in suolo denso, preparar i fossati d'uguale profondità e larghezza, che accolgano gli alberi. Oltre a ciò, in terreno umidiccio e nebbioso voglionsi piantar gli olmi con tale avvertenza, che i rami loro dirigansi a levante e a ponente, affinchè più Sole ricevan nel mezzo gli alberi, ai quali appressata e legata si appoggia la vite. Chè se abbiam cura altresì delle biade, in terra ubertosa dispongansi gli alberi a distanze di quaranta piedi; di venti nella debole, dove niente si semina. Quando poi comincieranno a crescere, vuolsi col pennato assestargli, e dar forma ai *palchi*. Questo nome danno i coltivatori ai rami, e fusti che sporgono; e questi o più presso afrenan col ferro, o li prolungan più avanti, acciocchè le viti si stendano più largamente; quest'è il migliore in terreno grasso, quello nel debole. I palchi non abbiano minor distanza di tre piedi fra loro, e sien disposti in modo, che un ramo al di sopra non sia

Digitized by Google

nella stessa linea d'un altro al di sotto; perciocchè sfregherà questo il pollone calato giù da quello, mentre ha i germogli, e ne abbatterà il prodotto.

Qualunque per altro sia l'arbore, che pianterai, per due anni avvenire non bisogna potarlo; se poi l'olmo in appresso fa poco crescimento, nella stagione del verno, avanti che rilasci la interna buccia, vuolsi mozzarlo presso di quel ramicello, che parrà di tutti il più liscio, con avvertenza però di lasciar al gambale sopra di quello, un fusto di tre quarti di piede, a cui, piegato ed appressato si leghi il ramo, e drizzato insieme formi la cima dell'albero. Poi si deve, passato un anno, tagliar via quel fusto, e lisciarne la tagliatura. Chè se l'albero non avrà ramicello acconcio, basterà lasciarne piedi nove sopra terra, e mozzar la parte di sopra, affinchè le verghe, che di nuovo metterà fuori, sien sicure dall'offesa degli animali; ma se si potrà, dovrassi troncar l'albero d'un solo colpo; se no, colla sega reciderlo, e col pennato lisciar la piaga, e coprir questa di fango impastato con paglie, acciocchè dal Sole, o dalle piogge non sia danneggiata. Dopo un anno o

Digitized by Google

due (6), quando i surti ramicelli saranno bene invigoriti, converrà tagliar via i superflui, educar ordinatamente gli acconci. Dell' olmo, che fin dalla piantagione sia ben riuscito, debbonsi col pennato mondar dai nodi le bacchette alla cima. Se invece saranno ramicelli gagliardi, si mozzino col ferro in guisa, che resti un fusticello, il quale sporga fuori del tronco. Quando poi sarà l'albero divenuto forte, tutto quello che si potrà ghermir col pennato, dovrà ricidersi, e lisciarsi fino a tal segno, che al corpo della madre non si accosti la piaga.

Quanto all' olmo novello, si dovrà in questa maniera formarlo. In luogo pingue voglionsi lasciar senza ramo piedi otto da terra, o sette in terreno debole; sopra il quale spazio s'ha poi da divider il giro dell'arbore in tre parti, e per ciascun dei tre lati un ramicello da educare assegnisi al primo palco. Indi a tre piedi più sopra debbonsi allevar altri rami, con questo che non sieno collocati nelle stesse linee del palco più basso. Per ugual modo sin alla vetta si dovrà assestar l' albero, e nel rimon-

(6) Cioè, come osserva Schneider, nel quarto anno, o nel quinto, dopo la seminatura.

Digitized by Google

darlo aver cura, che nè troppo lunghi si facciano i fusticelli, che restano delle verghe recise, nè talmente per opposto si spianino, che offendasi o si scortecci lo stesso tronco; perciocchè poco si fa prosperoso l'olmo, che sul corpo è nudato. Ed è da sfuggire il far di due piaghe una sola, non essendo facile, che la scorza risaldi una tal ferita. Egli è poi coltivamento perpetuo di quest' arbore, non solo con diligenza distribuirlo, ma anche zappar intorno al pedale, e qualunque germoglio sarà venuto fuori, ogni due anni o troncar col ferro, o affrenarlo, acciocchè la soverchia ombra non danneggi la vite. Quando poscia l' albero sarà invecchiato, se gli farà presso terra una piaga, scavandolo fin al midollo, sicchè abbiane sfogo l' umore, di cui dalla superior parte sarà imbevuto (7).

Convien anche prima, che totalmente l' albero maggioreggi (8), piantar la vite; se però mariterai l'olmo tenero, non sosterrà già il peso; se quando è vecchio gli accop-

(7) Questo insegnamento richiede molte e lunghe sperienze comparative, che possano avvalorarlo.

(8) Plinio, citato da Schneider, assegna generalmente al sesto anno dell' olmo il maritaggio colla vite.

Digitized by Google

pierai la vite, ucciderà la consorte; convien pertanto, che alberi e viti pressochè si pareggino d'età e di forze (9). Per maritare l'albero, devesi alla barbatella far una buca larga due piedi e fonda altrettanto, se la terra è leggera; se greve, due piedi e tre quarti; lunga sei piedi, o almeno cinque; e niente meno d'un piede e mezzo lontana dall'albero. Perciocchè la vite, se l'unirai alle radici dell'olmo, afferrerà malamente; e quando abbia preso, dal crescimento dell'arbore sarà oppressa. Fa, se puoi, questa buca in autunno, affinchè per le piogge e pe' ghiacci s'ammolli. Poi d'intorno all'equinozio di primavera, due viti, acciò vestan l'olmo più presto, discoste un piè tra loro, deggionsi por nelle buche, e

(9) In alcune delle nostre contrade, appena cavato il fosso, vi si pongono gli olmi, o frassini giovanetti, e accanto di ciascheduno, due siepi di magliuoli, con poca o nessuna avvertenza trascelti. L'albero per lo più s'abbarbica, i magliuoli languiscono. Negli anni appresso rimettonsi magliuoli ed alberi, dove occorrono, in luogo de' morti; e alle lunghe si fa un intralciamento di radici e di rami, che strozza le piante più deboli, cioè a dire le viti, e fa perder gran parte del loro frutto nel rigoglio e nell'ombra degli alberi destinati a portarlo.

Digitized by Google

guardarsi dal porle, o soffiando la tramontana, o umidicce; ma asciutte. Quest' avvertenza io prescrivo non solamente per piantagioni di viti, ma ancora d'olmi e d'altri alberi: in oltre, che quando traggonsi dal semenzajo, si segni con tinta rossa un lato, per averne la ricordanza di non piantar gli alberi in altra posizione da quella, ch' ebbero nel semenzajo; importando assaissimo, che guardino quella parte del cielo, alla quale fin da tenerelli furono avvezzi (10). Ne' luoghi per altro soleggiati, dove il clima nè all' eccesso è freddo, nè di soverchio piovoso, meglio è nella stagione autunnale, dopo l' equinozio, porre ed alberi e viti. Ma nel fare la piantagione, vuolsi con quella superior terra, che dall' aratro fu lavorata, far uno strato di mezzo piede sotto alle radici (11), e quelle tutte distendere, e poste al basso, coprirle di terra, secondo

(10) Da molti questa regola Virgiliana fu copiata con buona fede, e da alcuni spregiata senza ragione. Ma fu poi osservato, come gli alberi nel lato che più riguarda il Sole, ingrossano maggiormente il fusto, che nella parte opposta; nè può quindi esser indifferente il ripiantarli nell' aspetto di prima, il quale presenti al sugo, più e meno abbondante, i consueti canali.

(11) Di questa avvertenza, sensatissima nella teo-

Digitized by Google

il parer mio, letamata, se no, lavorata di certo, calcandola d'intorno al pedal della pianta (12). Le viti s'hanno da porre nell'estremità della buca, e per essa distender i loro sermenti, poi drizzarle all'albero, e difenderle con serragli dall' insulto degli animali. Ne' luoghi caldissimi le pianticelle debbon esser accostate all' albero dalla parte di tramontana: ne' freddi, da quella di mezzodì; in clima temperato, o verso levante, o verso ponente, affinchè non per tutto il giorno soffrano il Sole o l'ombra (13).

Indi, alla prossima stagion del potare, stima Celso miglior cosa non adoprar il ferro, ed attorcigliate a foggia di corona le stesse vergelle, avvolgerle d'intorno all'albero, affinchè la piegatura mandi fuori de' tralci, del più forte de' quali facciamo nell' anno appresso il gambo alla vite. Ma io da lunga esperienza sono ammaestrato, ch' egli

---

ría, e facilissima nella pratica, riscontrai costantemente un ottimo effetto nelle mie piantagioni.

(12) Calcatura, che niente giovando all' appigliarsi delle radici, sarà poi dannosa al loro progresso, ed a quello di tutto l'albero.

(13) Vedete avvertenza sottile! ma non forse inutile assolutamente.

Digitized by Google

è utile molto più l'appressare, come prima si possa, il pennato alla vite, nè lasciarla per soverchi sermenti imboschire. Ed è altresì parer mio, che quel tralcio, il quale si alleverà da prima, debba esser frenato sin alla seconda gemma, o alla terza, onde metta più gagliardi polloni, i quali, abbrancato che abbiano il primo palco, nella potatura vegnente saranno distribuiti, ed ogni anno saranne spinto alcuno al palco di sopra, lasciato sempre un sermento, che appoggiato al tronco, guardi la cima dell'albero. Quando è ormai formata la vite, l'assoggettano a legge stabile i coltivatori; molti caricano di tralcj i palchi più bassi, andando dietro al più copioso prodotto, ed alla più agevole coltivazione. Ma color che mirano alla bontà del vino, fanno salir la vite alle parti più elevate degli alberi; qualunque tralcio si china, distendonlo su qual sia ramo più alto, per modo che la sommità della vite accompagni quella dell'albero, cioè che i due polloni estremi, al tronco di quello appoggiati, guardino la sua cima, e, secondo che ciascun ramo s'è fatto gagliardo, accolga la vite. Ai rami più pieni si sovrappongano più polloni, l'uno dall'altro disgiunti; ai deboli, meno: e la vite novella si fermi all'albero con

Digitized by Google

tre legami; il primo nel gambale dell'albero, distante quattro piedi da terra; il secondo, che nella parte più alta prende la vite; il terzo, che l'abbraccia nel mezzo. Al basso non bisogna metter legame, perchè toglie alla vite le forze (14); nondimeno talvolta credesi necessario, allorchè o fu mozzato l'arbore senza rami, o la vite assai vigorosa si svaga in rigoglio.

Nel rimanente il modo della potatura è, che i vecchi polloni, da'quali penzolò il prodotto dell'anno avanti, sien tutti recisi; i nuovi, tagliandone via d'ogni intorno i tralciuzzi da loro nati e i viticci, si serbino: e se la vite è ridente, si riversino anzi gli estremi polloni giù per le vette dei rami; se debole, i vicini al tronco; se mediocre, quelli di mezzo; perciocchè il pollone estremo produce assaissimo frutto, e soverchiamente spossa e dimagra la vite (15). Egli è poi di som-

---

(14) Una strozzatura soverchia, in qualsisia parte del gambo tenero, deve impedire il libero corso del sugo; una legatura molle, dovunque allaccj il gambo, deve per la ragione opposta, esser indifferente.

(15) *Nimiumque* in vece di *minimum* per lezione di Pontedera nelle Opere postume, approvata da Schneider, e voluta chiaramente dal senso.

Digitized by Google

mo vantaggio alle viti slegarle ogni anno; perciocchè e più agevolmente rimondansi, e si ristorano quando sono in altro luogo legate, e son meno offese, e si rinvigoriscono meglio. Vuolsi poi sovrapporre a' palchi gli stessi polloni in tal guisa, che legati dopo la terza o la quarta gemma stian penzolanti, e non troppo stringergli, affinchè dal vinciglio non sia tagliato il sermento. Ma se il palco è lontano per guisa, che sino a lui difficilmente si possa condurre il tralcio, legato questo alla vite sopra la terza gemma, il lasceremo libero di là in poi; del qual nostro insegnamento la ragione è questa: che nel pollone la porzion riversata si veste di frutto; quella poi, che essendo obbligata dalla legatura, tende all'insù, somministra i tralci per l'anno vegnente. Ma degli stessi polloni ce n'ha di due sorte: altri che vengon dal duro, i quali, perchè le più volte nel primo anno recano foglie e niun frutto, chiamansi *pampanai*; altri ingenerati dal sermento dell' anno avanti, i quali, perchè tosto producono, son detti *fruttuosi*: de' quali per aver sempre abbondanza, le membra de' polloni voglionsi legare sopra tre gemme, affinchè quanto rimane di sotto al legacciolo, metta sermenti.

Quando poi d'età e di forza s'è rasso-

Digitized by Google

data la vite, s'ha da mandarne i vettoni più lunghi su qual sia l'arbore più vicino, e dopo due anni tagliarli via, e farne tragittar altri più teneri: atteso che stancano la vite invecchiando. Anche talvolta, quando non può la vite abbracciar tutto l'albero, si praticò di piegar al basso, ed interrare alcuna sua parte, spingendo quindi due o tre propaggini verso lo stesso albero, affinchè circondato da parecchie viti, più prestamente si vesta. In vite nuova non si dee lasciar crescere pampanajo, fuorchè se in tal parte nacque, dov'egli sia necessario per maritarlo con ramo vedovo: alle vecchie viti i polloni pampanai, nati in acconcio luogo, son utili; e parecchj alla terza gemma recisi, ottimamente si serbano, perciocchè metton sermenti nell'anno appresso. Qualunque poi sia tralcio nato in confacevole sito, il quale nel rimondare, o nel legare spezzato si sia, purchè abbia qualche gemma, non si dee toglier via del tutto, stante che nell'anno avvenire metterà da una gemma vie più vigoroso legno.

Chiamansi *riversati* i polloni, che nati da verghe dell'anno stesso, al duro si legano. Recano essi grandissimo frutto, ma sono di grandissimo danno alla madre. Non si dee

Digitized by Google

pertanto, fuorchè da' rami estremi, o dalla cima dell'albero, se la vite l'oltrepassò, riversar il pollone. Se per altro a cagion del frutto vuol altri porre ad opera cotal fatta di ramo, attorcigli da prima il pollone, indi così lo leghi, e il riversi; perciocchè e di là (16) dalla torcitura darà fuori un lieto sermento, e quello ch'è riversato, trarrà in sè minor vigoría, benchè ridondi di frutto. Il tralcio riversato non deve poi comportarsi per più d'un anno.

Un'altra qualità di tralcio, che nasce dal nuovo, e che legato al tenero vi si appende, è detto *legnoso*. Questo produce e frutto, e sermenti nuovi; ed anche, se da un capo due verghe si allevano, pur si chiamano legnose ambedue; qual poi abbia virtù il pampanajo, insegnai di sopra. *Focagno* è quello, che tra due braccia, come fuor da una forca, nasce nel mezzo. Ho riconosciuto, un tal pollone esser pessimo, perchè nè reca frutto, e dimagra ambedue le braccia, tra le quali esso nacque; devesi perciò distruggerlo.

Molti falsamente credettero, la vite gagliarda e rigogliosa divenir più ferace, se

(16) Veramente pare, che debba in vece dirsi *di qua*; ma l'originale ha *post*.

Digitized by Google

sia caricata di molti polloni, che si mettano ad opera. Ma da più verghe più rampolli produce, e quando si copre di gran fogliame, peggio sfiorisce, più a lungo ritien la nebbia, e la rugiada, e fa getto di tutta l'uva. Io dunque son di parere, che la vite gagliarda si spartisca sui rami, e col tragittar vettoni si sparpaglj e diradi; che si riversino i polloni di sicuro prodotto, e se andrà meno in rigoglio la vite, si lascino sciolti i sermenti: questo governo farà ch' ella sia più feconda.

Siccome poi pel frutto, e per la vaghezza è commendevole un folto albereto, così quando per la vecchiaja diradasi, è del pari senza utilità ed avvenenza. Il che acciò non accada, egli è da padron diligente, come prima ciascun albero per vecchiezza vien meno, levarlo, e rimetterne in sua vece un nuovo; nè già, benchè potesse, vestirlo con barbatelle, ma da vicino tirar propaggini, ch'è assai migliore. D'ambedue queste cose la maniera è simile a quella, che abbiamo insegnata. E quanto all' albereto Italiano, queste regole sono bastanti.

Digitized by Google

CAPO VII.

Dell' albereto Gallicano.

Ancor c'è un'altra maniera d'albereto Gallicano, il quale chiamasi *funajuolo*. Vuol egli basso l'albero, nè frondoso; al qual fine sembra, che sommamente acconcio sia l'oppio, pianta simile al corniolo; ed anche il corniolo, e il carpine, e talvolta l'orno, ed il salcio da molti si destina a quest'uso. Ma il salcio non vuol porsi, fuorchè in luoghi acquidosi, dove altri alberi difficilmente afferrano; perciocchè danneggia il sapore del vino. Si può anche regolar l'olmo, svettandolo tuttora tenero, affinchè non oltrepassi quindici piedi d'altezza. Per ordinario osservai formato di questa guisa l'albereto funajuolo, sicchè all'altezza di piedi otto ne' luoghi asciutti e declivi, di dodici ne' piani e mollicci, sieno disposti i palchi. Un cotal arbore le più volte è spartito in tre rami, su ciascun de' quali d'ambe le parti si allevan più braccia; poi le verghe quasi tutte, acciò non inombrino, radonsi via quando si pota la vite. Se tra mezzo agli alberi funajuoli non vanno seminate biade, tengonsi discosti venti piedi l'uno dall'altro per cia-

Digitized by Google

scun lato; ma se altri favoreggia le messi, per un lato lasciansi quaranta piedi, e venti per l'altro. Le cose restanti si praticano in somigliante modo, come nell'albereto Italiano, sicchè le viti si pongano in lunghe formelle, se ne tenga governo con egual diligenza, siano spartite sui rami, e ciascun anno i vettoni nuovi tirati da' vicini alberi sian tra loro connessi, e recisi i vecchi. Se un vettone non tocca l'altro, leghisi una verga in mezzo tra loro. Quando poi il frutto premerà col suo peso, con sottoposti sostegni si regga. Questa qualità, d'albereto e gli altri arbori tutti, quanto più a fondo son arati (1), e zappati intorno, di tanto maggior frutto ridondano; il che fare, se torni a conto del padrone di casa, dalla rendita si conosce.

(1) Tutto con discrezione; avendo io l'esperienza, che coll'arar troppo a fondo si schiantano assai radici, e gli alberi ne patiscono, anzi che approfittarne.

Digitized by Google

CAPO VIII.

Lodi dell' ulivo; sue schiatte primarie; luoghi e terre ad esso più confacenti.

Ma d'ogni albero la coltivazione è più semplice, che delle vigne; e tra tutte le piante, minore spesa chiede l'ulivo, il quale di tutti gli alberi è il primo. Perciocchè, quantunque non ciascun anno, ma per ordinario rechi frutto alternatamente, è pur insigne il suo pregio in questo, che leggier cultura il sostenta, e quando non produce, quasi nessuna spesa addimanda; ma, se ne riceve alcuna, dipoi moltiplica i frutti: trascurato più anni, non perisce come la vigna; e in quel tempo stesso porge pur qualche cosa intanto al padrone, e quando gli sia usato governo, si rifà in un anno. Abbiamo perciò stimato bene ancor noi per questa sorta d'alberi dare con diligenza i precetti. Degli ulivi, come delle viti, credo esser molte le schiatte; ma in tutto dieci vennero a notizia mia: il *Pausio*, *l'Algiano*, il *Liciniano*, il *Sergio*, il *Nevio*, il *Culminio*, l'*Orchide*, il *Regio*, il *Cercite*, il *Mirteo*. Tra questi saporitissima

Digitized by Google

è la bacca del *Pausio*, e quella del *Regio* bellissima; ma l'una, e l'altra è atta per vivanda più che per olio. Pur l'olio d'oliva *Pausia*, fin a tanto ch'è verde, è d'egregio sapore; ma colla vecchiezza si guasta. Anche l'*Orchide* e la *Raggia* meglio si spicca per cibo, che per liquore. Ottimo olio dà la *Licinia*, moltissimo la *Sergia*; e comunemente le olive più grandi sono tutte più acconce per cibo, le minori per olio. Nessuna di queste schiatte comporta o ardente clima, o gelato. Perciò ne' luoghi assai caldi gode la collina a settentrione, ne' freddi il mezzo giorno; ma nè ama i luoghi avvallati, nè gli erti; ed anzi i mediocri poggi, quali nell'Italia veggiamo quei de' Sabini, o quelli di tutta la provincia Betica. Molti credono, che quest'arbore più lungi di sessanta (1) miglia dal mare o non viva, o non frutti; ma in alcuni luoghi fa bella prova. Regge ottimamente ai calori il *Pausio*, ed al freddo il *Sergio*. La qualità della terra per gli ulivi più acconcia è quella, cui sta sotto la

(1) Anzi di quaranta, secondo le opinioni ed autorità degli antichi, citate da Schneider, le quali, come le altre di sessanta, si veggono largamente smentite dalla esperienza.

Digitized by Google

ghiaja, se vi sia sovrapposta creta con sabbia frammista. Non meno accettevole è il suolo, dov'è pingue sabbione. Ma la terra eziandío alquanto densa, s'è umidetta e ridente, dà comodo ricetto a quest'arbore. In tutto è da ripudiar la creta, più ancor quella, in cui sono zampilli, e dove sempre l'umidità ristagna; ed è anche avverso un campo di magro sabbione e di ghiaja nuda: perciocchè sebbene l'ulivo in cotal suolo non muoja, mai però non s'invigorisce. Pur si può piantarlo in terra da biade, o dov'era stato il corbezzolo, o l'elce; chè la quercia, benchè troncata, lascia radici nocevoli all'uliveto, il tossico delle quali ammazza l'ulivo (2). Queste sono le generali cose, che io avea da dire sopra quest'arbore. Ora tratterò della sua coltivazione partitamente.

(2) Bernard, accreditato scrittor Provenzale sopra gli ulivi, insegna esser vana questa opinione, come qui Schneider osserva.

Digitized by Google

CAPO IX.

Semenzajo, piantagione, governo degli ulivi.

Per l'uliveto apparecchisi un semenzajo in aria libera, in terra mezzanamente gagliarda, ma che sia succosa, nè densa, nè sciolta, più tosto però slegata, qual è d'ordinario la terra nera. Come tu l'abbia divelta tre piedi a fondo, e d'alta fossa ricinta, onde il bestiame non possa entrarvi, lascia che si fermenti. Poi togli dagli arbori più feraci, de' rami novelli alti e lustri, cui stringer possa la mano afferrando, grossi cioè quanto un manico; e più che puoi di fresco li taglia in pezzi, avvertendo di non offender nè scorza, nè altra veruna parte, fuorchè dove la sega farà il suo taglio. Ciò è facile da ottenere, se prima farai un cavalletto (1), e la parte di lui, sulla quale avrai da tagliar

(1) Usai questa voce per significar il *giogo semplice* delle viti, che in latino si chiama *canterius*, ed ha la medesima allegoría. Qui nel testo dicesi *vara* l'appoggio per segar i rami d'ulivo; ma ancor questa *vara* nell'italiano chiamasi *cavalletto*.

Digitized by Google

il ramo, coprirai con fieno o strame, affinchè sovrapposti morbidamente, e senza offesa della corteccia, i pezzi sieno recisi. Taglinsi poi con la sega in lunghezza d'un piede e mezzo, e d'ambe le parti si liscino col pennato le piaghe, e segninsi con tinta rossa, onde qual era la positura del ramo sull' albero, così sia piantato, riguardando la terra con la parte inferiore, e con la cima il cielo; perciocchè se sia interrato a rovescio, difficilmente s'appiglierà, e quando fermamente pur si rassodi, sarà in perpetuo sterile (2). Ma entrambe le estremità dei pezzi s'avranno da intridere di letame e di cenere frammista, e quindi affondarle interamente per modo, che sopra esse vengano quattro dita di morbida terra. D'ambe poi le parti si difendano con due segnali di qualsivoglia legno, posti loro d'appresso, ed uniti insieme con un legacciolo, affinchè soli non sien facilmente atterrati. Ciò è utile da farsi per l'ignoranza de' sarchiatori, acciò quando imprenderai a coltivar colle marre o zappe il semenzajo, i deposti pezzi non sien offesi.

(2) Non ho alcuna prova di fatto, ma teoricamente non posso crederlo, e più d'un esempio d'altre piante è contrario.

Digitized by Google

Meglio stimano alcuni con nocchi di radici d'ulivi salvatici (3) coltivar orticelli per somigliante guisa disposti. Ma l'una cosa e l'altra si deve fare dopo l'equinozio di primavera, e spessissime volte sarchiar il semenzajo nel primo anno; nel secondo e nei vegnenti, quando le barboline delle piccole piante sien già invigorite, coltivar coi rastri. Per due anni convien guardarsi dal potare; nel terzo, lasciar ad ogni pianta due ramicelli, e sarchiar il semenzajo frequentemente; nel quarto devesi dei due rami tagliar via il più debole. Coltivati così gli arboscelli per cinque anni, son atti ad esser trasposti (4).

---

(3) Anzi di domestici, secondo la pratica de'nostri tempi.

(4) Nelle contrade men calde, alle quali per altro possa regger l'ulivo, i semenzai di nocchi (perciocchè meno riescono coi pezzi di rami) sogliono farsi al riverbero d'una muraglia soleggiata da levante a mezzo giorno. Ben coltivate le pianticelle crescono in pochi anni, e s'invigoriscono a grado d'esser trasposte; ma appunto nella trapiantagione d'ordinario falliscono, malgrado qualsisia diligenza. Io ne feci più volte la spiacevole prova; nè ad altro saprei attribuirla, fuorchè al cangiamento per così dire di clima, che incontrarono le tenere piante nel passar dal caldo ripercosso e concentrato del semenzajo, all'aria libera e aperta del nuovo lor domicilio. Per ciò,

Digitized by Google

Nell'uliveto poi le piante ottimamente si pongono in terre secche e niente mollicce, alla stagione autunnale (5), e nelle ridenti ed umide, in primavera, poc'anzi del germogliare. Per loro le buche di quattro piedi s'apparecchiano un anno prima; o se il tempo non lo permette, avanti di piantar gli alberi, cacciatovi dentro strame e bacchette, si dia fuoco alle buche, acciocchè le renda morbide, come doveano farsi pel Sole, e per le brinate. La distanza più piccola tra le file esser dee, in terra pingue e da biade, di sessanta piedi per una parte, e di quaranta

(se pur questa è la ragion vera), assai meglio qui corrispondono nella piantagione gli ulivi, da noi detti *piansoni*, cioè i figli staccati dal ceppo de' vecchj alberi, quantunque pochissimo o niente provveduti di barbe. Merita osservazione, che di questi Columella non fa parola, ma soltanto di quelli di semenzajo, perchè più confacevoli ai luoghi, de' quali, più che de' nostri è familiare l'ulivo.

(5) Non so, che nelle mie contrade siasi fatta, fuorchè una volta, la prova di porre piantoni d'ulivo in autunno, i quali riuscirono: ma sarebbe assai ragionevole il replicarla in terre, quali sono le indicate da Columella. In primavera la piantagione di quest'albero sempre mi riuscì tanto meglio, quanto più la feci sollecita, cioè appena finiti i ghiaccj; e tanto peggio, quanto più tarda.

Digitized by Google

per l'altra; in terra magra e non atta alle messi, di venticinque piedi. Ma i filari voglionsi drizzar verso Zefiro, acciocchè nella state rinfreschinsi com'egli soffia. E per trasferire le piccole piante, questo può essere il modo: Prima di spiantar l'arboscello, segna con tinta rossa la parte di lui, che al mezzo giorno è rivolta, onde qual era nel semenzajo la sua posizione, tal sia nel piantarlo (6). Poi d'intorno vi si lasci il tratto d'un piede, e quindi la pianta si cavi con la sua zolla. Perchè poi questa nell'estrarre non si disciolga, convien fare piccoli graticci di verghe, e col badile accostargli dove si cava, e con vinciglj annodarli per modo, che stretta intorno la terra, vi sia tenuta come rinchiusa. Scavata poi di sotto l'inferior parte, dar col badile un piccolo commovimento, e sottoposte le verghe, legar insieme, e trasferire la pianta. Prima di porla, bisognerà colle zappe romper il suolo in fondo alla buca; poi, se la terra di sopra sarà più grassa, metterne dentro di quella, che dall'aratro fu lavorata, e sotto poi stendere de' grani d'orzo. Se acqua vi sarà nelle buche fer-

(6) Veggasi al Capo VI. di questo libro la nota (10).

Digitized by Google

ma, tutta si dee trarla fuori prima di metter giù gli alberi. Poi s'ha da por entro minuti sassi, o ghiaja meschiata con terra grassa; e, collocate le pianticelle, tagliar i fianchi della buca all'intorno, e tramettere (7) un po' di letame. Chè se alla sua terra non si attiene la pianta, è allor cosa ottima privar il tronco d'ogni frondura, e lisciate le piaghe, ed intrise di fimo e di cenere, porlo nella formella o fossa (8). Per trasporre è più acconcio il tronco, che ha la grossezza d'un braccio; ed anche assai più oltre cresciuto e gagliardo, potrà essere trapiantato. E si dee porre in modo, che se non è in

---

(7) Si noti l'espressione *tramettere* nella terra, non *ammassare* intorno dell'albero, come alcuni fanno, con maggior pericolo di farlo marcire, che giovamento alla vegetazione.

(8) L'Autore, che sopra nominò le sole *formelle*, qui fa menzione altresì delle *fosse*. Io ne feci la prova, scavandole un anno innanzi a lungo del campo, e ponendovi gli ulivi in un letto di piote, o zolle erbose, da un anno marcite. Il rigoglio di quelle piante superò e la mia speranza, e l'idéa che io ebbi fino allora sul vegetar dell'ulivo; ma la crudele invernata dell'anno 1789 sopravvenuta poco dopo, ed un'altra ancora con breve intervallo, ne fecero lagrimevole scempio.

Digitized by Google

pericolo per gli animali, pochissimo sporga fuor della buca, perciocchè frondeggia più lietamente (9); ma se l'invasion del bestiame non potrà in altro modo schifarsi, più alto si stabilirà il tronco, affinchè dall' insulto degli animali non venga offeso. Anche sono da innaffiar le piante, sopravvenendo i seccori, nè da toccar col ferro, se non dopo due anni; e per la prima volta s'ha da mondarle in guisa, che un solo pollone oltrepassi la maggior altezza d'un bue; poi, acciocchè il bue nell'arare non gli dia urto colla coscia, o con altra parte del corpo, ella è ottima cosa munir di serraglie intorno le piante, ancorchè rassodate.

Quando poi l'uliveto è già formato e maturo, si fa benissimo, dividendolo in due porzioni, che un anno sì e un no di prodotto si vestano; sendo che non per due anni è fertile seguitamente l'ulivo. Egli, allorchè il sottoposto campo non è seminato, mette vergelle; quando si riempie il campo di semi, dà frutto: quindi l'uliveto così diviso, reca in tutti gli anni prodotto eguale (10).

---

(9) Verissimo per mille prove.

(10) L' ulivo non suole adattarsi a questo spediente, che alcuni tentano anche oggidì; ma persiste nella

Digitized by Google

Ma si dee per lo meno due volte l'anno ararlo, e profondamente zapparlo d'intorno. Conciossiachè dopo il solstizio, quando la terra fendesi per arsura, si dee procurare, che per gli screpoli non penetri il Sole alle radici degli alberi. Passato l'equinozio d'autunno, s'ha da scalzarli per modo, che dalla parte di sopra, se l'ulivo è in poggio, si chiamino de' rigagnoli, che menino acqua fangosa al pedale. Indi tutta la figliuolanza nata dal ceppo devesi ogni anno sterpare (11), ed ogni tre anni con letame dar pasto agli ulivi. Al modo stesso, che insegnai nel secondo libro, si letaminerà l'uliveto, se pur abbiasi mira alle messi; ma se ai soli alberi, basteranno per ciascuno sei libbre di letame caprino, o un moggio di letame secco, o un congio di morchia priva di sale. Il letame vuol darsi in autunno, affinchè stemperato nel verno, scaldi le radici all'uli-

---

sua costumanza d'alternar cogli anni il prodotto.

(11) Egli è chiaro, che questo governo utile all'albero, toglie altronde ogni speranza di moltiplicarlo col mezzo di quelli, che noi chiamiamo *piantoni;* nè di questi poteva parlar Columella, se universale a' suoi tempi era la pratica di distruggerli.

Digitized by Google

vo (12). La morchia s' ha da versare ai men vigorosi, perciocchè nell' invernata, se vi sono fra terra vermi, ed altri animali, con questa ricetta si uccidono. Spesse volte altresì, ne' luoghi asciutti e negli umidi, sono gli alberi danneggiati dal muschio, il quale se non raderai col ferro, nè di frutto si vestirà l' ulivo, nè di lieto fogliame.

Ed anche, frapposti degli anni molti, è da potar l' ulivo; perciocchè vuolsi aver ricordanza dell' antico proverbio: Chi ara l' uliveto addimanda il frutto; chi lo letama l' implora; chi lo taglia lo sforza. Ciò per altro basterà fare in termine d' otto anni, affinchè tratto tratto i rami fruttiferi non sien

(12) Poco letame sparso, particolarmente se vecchio, non riscalderà le radici. Ho stimata per altro ancor io più acconcia la stagione d' autunno a letaminar gli ulivi, stemperandosi allora colle piogge i sughi nel suolo, ed avendo la pianta più tempo ad appropriarseli, che in primavera. Ma un intendente coltivatore mi fece riflettere, che il pericolo del freddo è tanto maggiore, quanto gli ulivi più abbondando di nudrimento, proseguono a vegetar nell' inverno; il che per troppe sperienze è certissimo. Quindi sarà sempre più cauta la dilazione, finchè sia cessato il pericolo, cioè comunemente parlando, sin alla metà di Febbrajo nell' Italia superiore, o anche sin al principio di Marzo.

Digitized by Google

recisi (13). Soglion anche tali alberi, sebben rigogliosi, non recar frutto. Questi convien pertugiare col succhiello Gallicano, e strettamente spinger nel foro una verde caviglia d'ulivo salvatico, da cui penetrato l'albero, come da feconda semente, riesce più fertile. Ma si deve pur ajutarlo, scalzandolo, e versandogli morchia priva di sale con orina vecchia di porcello, o nostra: d'ambe le quali cose si limita la misura; perciocchè ad una pianta grandissima è più che bastante un' urna, mescendovi altrettanto d'acqua (14). Soglion altresì gli ulivi negar il frutto per difetto del suolo; al quale rimedieremo così: con profondi giri scalzeremo le piante, poi vi porremo intorno più o meno calcina, secondo la grandezza dell'albero; ma il più

(13) Anzi, secondo l'insegnamento di Plinio, assai più ragionevole, è da diradare ogni altro anno il vecchio uliveto (*Lib. XVII. Cap. XXX. art. 3*). Con ciò si fanno minori piaghe, e levando i ramicelli sfruttati, si favoriscono gli altri, che promettono il frutto.

(14) Se l'albero non frutta per troppo rigoglio, e se quindi cercasi di frenarlo con quel cauterio crudele, perchè poi gli si dà maggior nudrimento colla mistura di morchia ed orina? Meglio sarebbe, scalzatolo a largo e a fondo, toltane la terra troppo ubertosa, rimetterne della più magra e affamata, e tralasciar di ferirlo.

Digitized by Google

piccolo ne vuole un moggio (15). Se niente si sarà ottenuto con questo rimedio, sarà d'uopo ricorrere all'ajuto dell'innestamento: ma in qual modo si debba inserir l'ulivo, diremo poi. Talvolta ancor nell' ulivo, un sol ramo è alquanto più rigoglioso degli altri; se nol troncherai, se ne rattristerà tutto l'albero (16). Fin qui s'è detto degli uliveti abbastanza. Rimane il governo degli alberi da frutto, sul quale daremo in appresso gl' insegnamenti.

---

(15) In altri alberi ho veduto accidentalmente, che la calcina bagnata presso delle radici promove una vegetazione rigogliosissima; dell' ulivo non ho sperienza in questo particolare.

(16) Che dall' esempio di questo ramo, grandeggiante con discapito dell'ulivo, abbiano gli Ateniesi preso forse il pensiere dell' ostracismo, è riflessione più spiritosa che soda del traduttor Francese Saboureux de la Bonnetrie. Al più sarebbe questa un' idéa poetica per qualche ode sopra il bando di Milziade, o Cimone, o Aristíde.

Digitized by Google

CAPO X.

Alberi fruttiferi; semenzajo, piantagione, e governo.

Pria che tu ponga le pianticelle da frutto, convien intorno difendere la capacità del pometo con muriccj, o con siepe, o fossa precipitosa, talchè possa impedire il passaggio non al bestiame solo, ma ancor agli uomini; perciocchè se più volte le cime son dalla mano scavezze, o brucate dagli animali, per sempre le pianticelle sono inabili a crescere. Torna poi conto distribuir gli alberi giusta le loro schiatte, principalmente ancora, perchè dal più gagliardo non sia oppresso il debole, stante che nè di forze il pareggia, nè di grandezza, e cresce in disuguale spazio di tempo. La terra, ch'è acconcia alle viti, è altresì giovevole agli alberi. Un anno prima che vorrai porli, scava la buca; essa così verrà dal Sole, e dalle piogge ammollita, e ciò che pianterai, afferrerà prontamente (1). Ma se in un anno stesso

(1) Regola per tutte le piantagioni d' alberi eccel-

Digitized by Google

vorrai e far la buca, e porre gli alberi; per lo meno due mesi avanti scava le buche, poi scaldale con accesi strami: se le farai ampie alquanto ed aperte, più belle corrai ed abbondanti le frutta. La buca sia somigliante ad un forno, più ampia sul fondo, che in cima, affinchè più spaziosamente divaghino le radici, e men freddo nel verno, meno ardor nella state per la stretta imboccatura s'insinui; ed anche a fine, che ne' luoghi declivi la terra, che dentro vi fu raccolta, dalle piogge non sia dilavata. Pianta radi gli alberi, acciò cresciuti abbian luogo da stendere i rami; perciocchè, se li porrai spessi, nè sotto potrai seminarvi niente, nè saranno essi fruttiferi, quando tu non ne schianti fra mezzo; convien pertanto quaranta piedi, o per lo meno trenta, lasciar tra le file. Scegli le piante non meno che un manico di sarchio grosse, diritte, lisce, alte, senza piaghe, di scorza sana; quelle ben s'appiglieranno, e presto. Se prenderai rami dagli alberi, da quelli che ogni anno recano buone e copiose frutta li scegli, d'insù le spalle,

---

lentissima, e confermata dalla più fedele esperienza. Vogliono per altro eccezione le terre più slegate e più deboli.

Digitized by Google

che sono volte a levante (2). Se porrai pianta, che abbia radice, sarà più pronta a crescer dell'altre, che tu avrai poste. L'albero innestato è più fruttuoso d'un altro non innestato (3), cioè piantato di rami, o di sterpi. Ma innanzi di trasferir gli arboscelli, osserva a quai venti stavano prima incontro (4); poi metti mano per trasporre dal poggio, e dal secco in umido campo. Poni sopra tutto piante spartite in tre rami. Sporgano esse da terra per lo meno tre piedi. Se due o tre arboscelli vorrai piantare in una stessa formella, abbi cura, che non si tocchino insieme; perciocchè dal toccarsi l'un l'altro o infracideranno, o morranno pe' vermi (5). Nel porre le pianticelle, a diritta e a manca, sin al fondo della formella metti

(2) L'osservanza può parer vana, ma non è tale del tutto, essendo quivi la vegetazione dell'albero più sollecita, e perciò il legno più vigoroso e più stagionato.

(3) Mi sembra troppo generale quest'asserzione, ed anzi contraria più volte al fatto, come assai prima sembrò al Pontedera, il quale perciò credette vizioso il testo. Vedete *Antiquit. Epist. LIX.*

(4) Veggasi la nota (10) al Capo VI. di questo Libro.

(5) Non so indovinar la ragione, cercandola in questo *contatto* precisamente.

Digitized by Google

giù fascetti di sermenti della grossezza d'un braccio, tal che un poco avanzino sopra terra; col mezzo de' quali tu possa nella state con poca fatica somministrar acqua alle barbe. Alberi e pianticelle barbate poni in autunno, cioè circa il principio e la metà d'Ottobre (6). Rami in primavera (7), avanti che germoglino gli alberi; ed acciocchè alle pianticelle di fico la tignuola non sia molesta, caccia un pezzo di lentisco in fondo alla buca con la cima rovescia (8). In tempi freddi non poni il fico. Egli ama i luoghi solatíi, ciottolosi, ghiajosi, anche le petraje tal volta; quest' albero, se ampie ed aperte farai

(6) Cioè *in terre secche e niente mollicce;* ma *nelle ridenti ed umide, in primavera*, come l' Autore nel Capo precedente insegnò per gli ulivi, e nel Lib. III. Cap. XIV. per le viti, essendoci la stessa ragione per gli altri alberi generalmente, cioè, che trapiantati d'autunno in fondo lotoso, restano intormentiti per tutto l' inverno, e talvolta periscono avanti di movere in primavera. Pari è la ragione, ed anche più forte in riguardo ai rami sprovveduti di barbe, attesa l' umidità del verno, che ad essi è soverchia in qualunque terra.

(7) *Ramos vere*, anzi che *primo vere*, per giusta correzione di Pontedera e di Schneider, anche analoga a Columella nel Libro *De Arboribus, Cap. XX.*

(8) Giocosa ricetta ed inesplicabile.

Digitized by Google

le formelle, presto s'ingagliardisce. Le schiatte de' fichi, sebben differenti di sapore e d'aspetto, si pongono in un sol modo, ma in diversi luoghi, come diverso è il terreno. Dove fa freddo, ed è la stagion dell' autunno acquosa, poni li primaticci, per corre il frutto avanti la pioggia; dov'è caldo, poni i vernali. Ma se vorrai che il fico, benchè non di sua natura, venga tardivo, gettane via i bottoncelli, o sia il prodotto primajo; così ne metterà un altro, e lo differirà sino al verno (9). Giova pur alle volte, quando hanno cominciato gli alberi a frondeggiare, mozzar col ferro le vette estreme della ficaja: in tal modo le piante diventano più vigorose e feraci (10); e converrà sempre, tosto che avrà cominciato il fico a metter le foglie, dilavar terra rossa con morchia, e insieme con escrementi umani versarle sulle radici. Con ciò riesce più copioso il prodotto, e più piena e migliore la polpa del fico. Sono poi da piantare principalmente *Liviani*, *Affricani*, *Calcidici*, *sulci*, *Lidii*, *callistruzii*, *topii*, *Rodiani*, *Libici*, *vernali*, e tut-

(9) Ma allora potrà poi maturarlo?

(10) Non intendo per qual ragione ciò sia, quando sia pur vero.

Digitized by Google

ti ancor quelli; che in due, o tre portati fioriscono.

Circa il cominciar di Febbrajo semina la noce Greca (11), perchè germoglia la prima. Vuole terren duro, calido, asciutto; perciocchè, se in luoghi diversi da questi porrai la noce, marcirà le più volte. Prima di seminarla, ammollala in acqua melata non troppo dolce; così, quando sarà ingrandita, porgerà frutto di più grato sapore (12), e intanto frondeggerà meglio e più prontamente. Poni tre noci in triangolo, sicchè una sia dall' altra per lo meno un palmo discosta, e obbliquamente rivolta a Zefiro (13). Ogni noce getta poi una radice, e spunta fuori con un solo stelo. Pervenuta che sia la radice in fondo alla buca, resistendo a lei la durezza del suolo, ricurvasi, e da sè caccia fuori, a modo di rami, altre barbe.

---

(11) Lo stesso che *mandorla*, secondo i comentatori.

(12) Non credo già questo; ma so per prova, che mandorle ed altri noccioli duri, come d'albicocche, pésche, susine, ciliege, posti l'autunno e tenuti l'inverno in terra, o in sabbia umida, germogliano benissimo in primavera: laddove seminati secchi alla primavera, non nascono.

(13) Capricci d'immaginazione.

Digitized by Google

La noce Greca, e l'Avellana (14) potrai far Tarentine (15) con questo mezzo: Nella formella, ove destinerai seminar le noci, poni terra minuta all' altezza di mezzo piede, ed ivi spargi semenze di ferula. Quando ella sarà nata, spaccala, e nel suo midollo ascondi la noce Greca, o l' Avellana, toltone il guscio; e poi copri di terra (16). Fa ciò avanti il primo di Marzo, o anche tra i sette e i quindici. In questo medesimo tempo si dee seminar la noce *giuglande* (17), il pinocchio, e la castagna (18).

D'allora sino al cominciar d'Aprile ben piantasi il melagrano. Chè se acide recherà, o poco dolci le frutte, si correggerà in questo modo: Con escrementi porcini ed umani, e con vecchia orina innaffiane le radici. Questo mezzo e renderà feconda la pianta, e ne' primi anni vinose le frutte, e dopo cinque anni, dolci, e di grano mol-

---

(14) La nocciuola.

(15) Cioè di guscio tenero, secondo i comentatori.

(16) Credane l' effetto chi vuole.

(17) La *noce* ordinaria e notissima, quella a cui sola diamo il nome di *noce* nel comune uso.

(18) Purchè queste frutta siensi tenute umidicce nel verno, come poco sopra fu detto.

Digitized by Google

le (19). Stemperata nel vino una picciolissima dose di *lasero* (20), noi ne abbiamo intrise le più alte cime della pianta: questo corresse l'acidità delle frutte (21). Acciò non si fendano le melagrane sopra la pianta, vale a rimedio il collocare, allorchè la porrai, presso la radice stessa tre sassi; ma se avrai l' albero già piantato, metti accanto delle sue barbe la squilla (22). Diversamente, quando le frutte ormai saranno mature, prima che si rompano, attorci i ramicelli, da' quali pendono; in tal modo si serberanno anche un anno intero incorrotte (23).

Pianta il pero in autunno (24), avanti

(19) Sarà da farne la prova.

(20) Sugo di *silfio*, droga Cirenaica, secondo i comentatori ed i lessici.

(21) Vorremo noi beffarci teoricamente d' una ricetta, il cui successo è attestato? Nè altronde sopra il buon Columella può cader sospetto di mala fede nel rapportarlo.

(22) Confesso di non intendere la ragione di quei *tre* sassi, nè della squilla.

(23) Qui non c' è che dire in contrario. Torcendo il ramicello, soffermasi il soverchio sugo, che fa fender le melagrane, e in appresso le guasta.

(24) Se per altro il fondo non è umidiccio, perchè in terra di cotal fatta la piantagione così del pero, come d' ogni altro albero, secondo che già fu detto, dovrà differirsi alla nuova stagione.

Digitized by Google

il solstizio, sicchè per lo meno vi manchino venticinque giorni. Acciò sia ferace, quando sarà cresciuto, scalzalo a fondo, e presso la radice stessa fendi il pedale, e vi caccia dentro, e ci lascia un conio di pino teda; poi ricoperto lo scalzamento, getta cenere sopra la terra (25). Ma si vuole aver cura di piantar i pometi delle più scelte schiatte de' peri (26). Questi sono *Crustumini*, *regii*, *Signini*, *Tarentini*, che si dicono di *Soría*, *porporini*, *superbi*, *orzati*, *Aniciani*, *Neviani*, *Favoniani*, *lateriziani*, *Dolabelliani*, *Turraniani*, *volemi*, *melati*, *primaticci*, *venerei*, ed alcuni altri, de' quali è lungo far ora il novero. Sono inoltre da cercar principalmente fra i meli le schiatte *Scandiana*, *Matiana*, *rotonda*, *Sestiana*, *Pelusiana*, *Amerina*, *Siriaca*, *nana*, *cotogna*, di cui sono tre le spezie: *passerina*, *dorata*, *mostosa*; le quali cose tutte non

---

(25) Qui ancora c' è la contraddizione che abbiamo osservata nella Nota (13) del Capo precedente; si danneggia l' albero, e poi si nudrisce.

(26) Tanto un albero di buona schiatta, quanto di trista, occuperà il suo terreno, e richiederà governo. Egli è dunque pazzía, il non rintracciare e preferir sempre le schiatte migliori, cioè squisite insieme e feraci.

Digitized by Google

solo recan diletto, ma insieme salubrità (27).

Anche della sorba, della meliaca, e della pésca non è menomo il pregio. Dalla metà del verno, a mezzo Febbrajo, pianta i meli, i sorbi, ed i pruni (28). Da mezzo Febbrajo, all'equinozio di primavera, è la piantagione de' mori. In autunno, avanti il solstizio, pianta il baccello Greco (29) detto da alcuni *cornetto*, ed il persico (30). Se il mandorlo sarà poco ferace, traforata la pianta, cacciavi dentro un sasso, e lascia così rammarginarsi la scorza dell'albero (31). Rami

---

(27) Di gran fatica e di successo incertissimo sarebbero le ricerche, per dar alle frutta nominate in questo Capo i nomi de' nostri tempi, se pur di tutte sussistono in presente le schiatte.

(28) Secondo le terre, torniamo a dirlo: nelle asciutte, in autunno; ne' fondi umidi, passato che sia l'inverno. Così anche del moro, e d'ogni altra pianta che perde le foglie nel freddo, eccettuato comunemente il fico, il quale mal si pianta in autunno.

(29) *Guainella*, o *carrubio*, che in lingua botanica si chiama *siliqua ceratonia*, e in corrotto volgare *carobola*.

(30) Anche per questi vale il già detto or ora.

(31) Senza queste carnificine, si può, come abbiamo già detto, minorar il nudrimento all'albero, scalzandolo, e sostituendo una terra magra alla troppo grassa, che fa disperder le frutte.

Digitized by Google

poi d'ogni sorta (32), intorno al principiar di Marzo, rivoltata e letamata negli orti la terra, son da disporre sulle schiene delle ajuole. Si debbe aver cura, che le piccole piante, finchè hanno teneri i ramicelli, sien come spampanate, e nel primo anno (33) ridotte ad un solo gambo; sopravvenuto poi l'autunno, avanti che il freddo bruci le vette, è ben fatto spiccarne tutte le foglie, indi con grosse canne, che da una parte abbiano i nodi interi, vestirle come di cappelli, e così dal freddo e da' geli difender le bacchette per anco tenere. Passati poi ventiquattro mesi, o voglia tu trasferirle e disporle in file, o innestarle, potrai con bastevole sicurezza far l'uno e l'altro.

---

(32) Le quali sorte d'alberi non sono molte, che poste di ramo, gettino le radici, quando non sia precorso un industrioso apparecchio sopra la pianta, e non segua un governo attentissimo nella terra.

(33) La presente regola fu meglio dettata da Columella nel Libro degli Alberi, Capo XXV, aggiungendo queste sole parole: *quando poi sien cresciuti*. Le foglie, siccome a tutti è già noto, son organi vitali alla pianta, e quindi il troppo sfrondarla, massime quando è ancor tenerella, in vece di promovere l'ingrandimento, lo scema ed arresta.

Digitized by Google

CAPO XI.

Degl' innesti.

Ogni rampollo si può inserire in ogni albero, se a quello in cui s'inserisce, non ha dissomigliante la scorza (1); se poi ancor simile reca il frutto, e in un pari tempo, egregiamente senza timore s'innesta (2). Tre pertanto sono le maniere d'innesti, dagli antichi insegnate: La prima, in cui l'albero mozzato, e spaccato, riceve i mozzati rampolli; l'altra, in cui mozzato l'albero accoglie tra l'interior corteccia ed il legno le marze; ambe le quali fogge sono della stagione di primavera: la terza, nella quale riceve le stesse gemme, con poca buccia, in una parte di sè, da cui fu levata la scorza; il qual modo da' coltivatori chiamasi *impiastramento*, o *inocchiamento*, secondo alcuni (3). Questa ma-

(1) Regola fallacissima, e che si può riconvincere con cento esempj.

(2) Ma senza buon successo altresì, quando altre analogíe non concorrano.

(3) Qui Schneider colla testimonianza di Plinio ci fa osservare due fogge d' innesto non ben distinte da

Digitized by Google

niera d'innesto nella stagion della state ottimamente si pratica. Poichè di tali nesti avremo spiegato il modo, insegneremo ancor quello, che da noi fu inventato. Innesta gli alberi tutti, come abbiano appena

---

Columella. Gli antichi se voleano *inocchiare*, con un cannelletto di ferro tagliente separavano il germe all'intorno, e tratto fuori, lo commettevano in altro pertugio d'egual misura. Ma per *impiastrare*, applicavano il germe, insieme coll'aderente buccia, sopra d'un legno spogliato d'altrettanta sua scorza.

Disusata la prima, e migliorata l'altra di queste due fogge (nella quale anzi che recider la scorza salvatica, si copre con essa l'innesto, lasciando libero l'occhio) fu tentata, e riuscì benissimo una terza maniera, da praticarsi, quando non si può, come spesso accade, levar la buccia da' ramicelli restíi. Scarnando il rampollo d'incontro al germe, serbasi una linguetta di legno sotto alla buccia, poi s'inserisce.

Cotali innesti a scudicciuolo, legnosi, o no, fatti verso il finir della state, soglion oggidì chiamarsi *ad occhio dormiente*, perchè l'occhio, sin alla primavera, comunemente sta chiuso. Essendo questa maniera la più facile, pronta, sicura tra tutte; la men dannosa alla pianta, se pur qualche volta fallisce; la più vigorosa nelle rimesse di primavera, che muovono al primo mover dell'albero; la più sollecita a rimarginar e coprire il fusto reciso: merita di certo la preferenza, ed avrebbe dovuto da lungo tempo ottenerla per ogni schiatta di piante, o rami ve-

Digitized by Google

incominciato a mover le gemme (4) in crescer di Luna; ma l'ulivo circa l'equinozio di primavera sino alla metà d'Aprile (5). Abbi mira, che l'albero, dal quale vorrai far il nesto, ed hai da prender le marze per inserirle, sia tenero, ferace, e spesso di nodi; e subito che si gonfieranno i germi, da' ramicelli d'un anno quelli ne togli, che guarderanno levante (6), e saranno sani; abbiano la grossezza del dito mignolo, e sieno in due o tre vette spartiti. L'albero, che vorrai annestare, diligentemente mozzalo colla sega dov'è più lustro e senza magagne; ed avrai cura di non offender la corteccia interiore. Mozzato poi che sia il fusto, lisciane con tagliente ferro la piaga; poi caccia giù tra la scorza e il legno non meno che per tre dita, come un sottil cuneo di ferro, o d'osso, avvertentemente però, sicchè tu non

---

stiti di tenera scorza, che ne sono capaci. Sui peri, meli, susini, ciliegi, albicocchi, persici, azzeruoli, nespoli, per non dir degli agrumi, ne feci moltissime prove col successo migliore.

(4) Veggasi la nota (1) al Libro IV. Capo XXIX. Quanto alla Luna crescente, o calante, l'effetto sarà lo stesso.

(5) Anzi un mese dopo nel nostro clima.

(6) Veggasi la nota (2) al Capo X. di questo Libro.

Digitized by Google

danneggi o rompa la scorza. Indi le marze, che vorrai inserire, con una roncola tagliente assottiglia tanto dal piede in su, quanto spazio darà il cuneo introdotto; e fa in guisa, che tu non offenda il midollo, o la buccia dell'altra parte. Come tu abbia preparate le marze, cava il cuneo, e tosto intrometti le marze in que' fori, che spingendo il cuneo tra la corteccia e il legno, avrai fatti. Inserisci pertanto le marze fin dove le avrai assottigliate; sicchè mezzo piede, o più, sporgano fuor dell'albero. Due marze, o più, se alquanto sarà grande il tronco, inserirai acconciamente in una stessa pianta, purchè non sia tra loro minor distanza di quattro dita; secondo la grandezza dell'albero, e la bontà della scorza, fa queste cose. Quando tutte avrai poste dentro le marze, delle quali quell'albero sarà capevole, stringilo intorno con buccia d'olmo, o con giunco, o vinciglio; poi con fango misto di paglia, e ben rimaneggiato, intridi tutta la piaga, e lo spazio tra mezzo alle marze fino a tal segno, che almen quattro dita sporgano fuori; poi sovvrapponi del muschio, e lega, sicchè per piogge non cada a basso (7). Per altro

(7) In questa foggia d' innesto, che ora dicesi comu-

Digitized by Google

alcuni maggiormente dilettansi di far colla sega il luogo alle marze nel tronco dell'albero, e lisciar con un coltellino le parti tagliate, e quindi adattar le marze (8).

Se picciol arboscello vorrai annestare, mozzalo basso in modo, che avanzi un piede e mezzo da terra (9); quando l'avrai mozzato, lisciane diligentemente la piaga, e con coltellino tagliente fa in mezzo al tronco un' assai piccola fenditura, sicchè sia di tre dita lo screpolo; poi per dilatarlo, intromettivi un cuneo, ed assottigliate dall'una, e dall'altra parte le marze, spingile in giuso, facendo che l'interna loro corteccia si ag-

---

nemente *a corona*, è certo per mille prove, che si può impunemente aprir con un taglio la corteccia del tronco, e intaccar la midolla della marza, solo importando di ben combaciare i lembi della sua scorza coll'interna scorza del tronco, legar bene, e difender bene dall'acqua e dal secco; al che si confà egregiamente l'intonacatura suggerita da Columella.

(8) Passo oscuro, e di lezione o corrotta, o spuria, come fu dai comentatori osservato.

(9) Questa determinata misura non ha fondamento; e si può mozzar l'arboscello più alto o più basso, come per la miglior qualità della scorza in un luogo, o nell'altro, e per maggior comodo nell'operare, torna più conto.

Digitized by Google

guagli con quella dell'albero (10). Poichè le avrai con diligenza adattate, cava fuori il cuneo, e lega, come sopra ho detto, la pianta; poi d'intorno, fin allo stesso innesto ammucchia la terra; sarà questa contro il vento e il calore una difesa grandissima.

Noi abbiamo inventata (11) una terza maniera d'innesto, la qual essendo dilicatissima, non è acconcia per ogni schiatta d'alberi; ma comunemente l'ammettono quelli che hanno umida, succosa, e forte l'interna corteccia, siccome il fico; perciocchè e manda latte moltissimo, ed ha buccia robusta; ottimamente pertanto s'innesta il ramo del caprifico (12). Nell'albero, donde vor-

(10) Per questo innesto, che suol chiamarsi a *fessura*, non c'è bisogno, che la pianta sia piccola; facendosi e questo, e gli altri indistintamente, o in un piccolo tronco, o ne' rami e polloni d'un albero adulto.

(11) Plinio citato da Schneider avvertì, ritrovarsi questa foggia d'innesto e presso i Greci antichi, e presso Catone. Il nostro Autore nel Libro sugli Alberi, Capo XXVI. l'aveva insegnata quasi con le stesse parole, ma senza far vanto di sua invenzione; in appresso lasciò vincersi dalla vanagloria.

(12) Fico salvatico, per dirlo a chi non sapesse questa cosa notissima; ma queste parole *il ramo del caprifico* parvero giustamente a Gesner ridondanti e illegittime.

Digitized by Google

rai prender l'innesto, scegli novelli rami e lustri, ed in essi osserva una gemma ben appariscente, e che dia certa speranza di germogliare: segnala per due dita quadrate in giro, tal che sia ella nel mezzo; indi con un coltellino affilato tagliala intorno, e scortecciala con diligenza, sicchè tu non danneggi la gemma. Poi nell'altro albero, sul quale hai da fare l'impiastramento, scegli del pari il ramo più lustro, e tagliane intorno ad ugual misura la buccia, e scorzane il legno; indi nella parte, che avrai dispogliata, commetti il preparato impiastro sì fattamente, che si combaci con l'altra parte, ond'è tolta la buccia (13). Come queste cose avrai così fatte, lega bene attorno la gemma, e guarda di non offendere lo stesso germe; intridi poi di fango le commettiture e i legami, lasciandoci luogo, in cui libera la gemma non sia dal legame premuta. Ma dell'albero innestato recidi la figliuolanza, ed i rami di sopra, tal che niente vi sia, che possa chiamar altrove il sugo, nè ad altra cosa egli serva più che all'innesto. Dopo giorni ventuno, slega l'impiastro. In questa maniera ottimamente innestasi anche l'ulivo.

(13) Sembra che qui ancora dopo *impiastro* tutte le parole ridondino, forse per viziosa lezione.

Digitized by Google

La quarta foggia d'innesto già da noi fu insegnata, ragionando sopra le viti (14); egli è dunque superfluo ripetere in questo luogo la maniera esposta, d'innestar a succhiello.

Ma negato avendo gli antichi il potersi ogni schiatta di rámicelli inserire in qualunque albero, e da loro essendo come per legge fissato quel termine, che noi abbiam poc' anzi adottato, cioè che possano que' soli ramicelli appigliarsi, i quali colla corteccia entro e fuori, e col frutto, somiglian gli alberi, in cui sono inseriti: abbiamo stimato, che l'errore d'un tal pensamento si dovesse dissipare, ed insegnar a' posteri il modo, con cui qualsisía schiatta di ramicello in ogni schiatta d'albero si possa inserire (15). E per

(14) Cioè nel Libro IV. Capo XXIX. dove fu pur insegnata, e assai meglio di qui, la foggia d'innesto *a fessura*.

(15) Che assai prima di Columella fosse già nota la maniera d'innesto, della quale egli si appropria il ritrovamento sul principio di questo Capo, si può riscontrar in Varrone (I. XXXX.) citato da Schneider. Se poi tale innesto convenga a tutti gli alberi generalmente, nè io, nè forse alcun altro potrebbe decidere coll'esperienza. Ma stranissime trasformazioni d'alberi ci lasciarono scritte gli antichi. Plutarco nelle Simposiache (II. 6.)

Digitized by Google

non istancar i lettori con troppo lungo preambolo, daremo qui appresso come un esempio, a somiglianza del quale ogni schiatta di ramicello si possa inserire in qualunque albero. Scava una buca di quattro piedi per ogni verso, così discosta da una pianta d'ulivo, che gli estremi rami di quello possan

---

dice d'*aver veduto* presso d'Atene in alcuni orti, degli ulivi che crescevano sui lentischi, de'melagrani sopra i mirti, de'peri sopra le querce, de'meli sopra i platani, de'mori sulle fieaje, e molte altre piante silvestri domate coll' innesto, e che davano frutto. Plinio parimente, nella Storia Naturale (XVII. 26) dice d'*aver veduto* a Tivoli un albero carico d'ogni razza di frutte: sopra un ramo noci, sopra un altro bacche, altronde vite, altronde fichi, pere, melagrane, e mele di varie sorti. Soggiunge, che quell'albero fu di corta vita; ma non fu corta, se bastò ad allevare una sì sformata diversità di famiglie, e ad averne prole partitamente. *Nec tamen omnem experimentis adsequi naturam possumus*, com'egli a gran diritto conchiude; nè tutto ad immaginazione poetica vuolsi ascrivere quello, che mirabilmente abbellito coi vezzi delle Muse latine leggiamo in Virgilio (Georg. II. v. 69 e seg.)

Inseritur vero ex foetu nucis arbutus horrida,
Et steriles platani malos gessere valentes,
Castaneae fagos; ornusque incanuit albo
Flore pyri, glandemque sues fregere sub ulmis.

Digitized by Google

toccarla; poi nella buca poni una pianticella di fico, ed abbi cura, che riesca gagliarda e lustra. Dopo tre anni, quando sarà già cresciuta in ampiezza bastevole, piega quel ramo dell'ulivo che ti pare il più lustro, e legalo al gambale del fico; poi recisi gli altri rampolli, quelle sole cime vi lascia, che ti piacerà d'inserire. Quindi mozza la pianta del fico, e liscia la piaga, e col cuneo la fendi nel mezzo. Le cime poi dell'ulivo, attaccate come sono alla madre, radi d'ambe le parti, e inseriscile quindi nella fessura del fico; cavane il cuneo, e lega insieme i ramicelli con diligenza, sicchè nessuna forza gli svelga. Per tal modo in tre anni il fico s'incorporerà coll'ulivo; e finalmente nel quarto anno, allorchè i ramicelli d'ulivo ben saranno connessi, li reciderai, come propaggini dalla madre (16). A questa foggia in

(16) Egli è da osservare, che in Columella si trovano le maniere d'innesti anche oggidì conosciute, tranne però una, che in oltre noi pratichiamo. Nel Libro IV. Capo XXIX. insegna i due modi, che si dicono *a fessura*, e *a scalfitto*, de'quali anche parla nel Capo presente, aggiungendone tre altri, ora chiamati *a corona*, *a scudo*, e *ad avvicinamento;* ma dell'innesto *a cannello* non parla in alcun luogo che io sappia.

Digitized by Google

ogni albero inserirai ogni schiatta. Ma prima di por fine al Libro, avendo noi trattato ne' precedenti quasi di tutte (17) le spezie di pianticelle, ora è opportuno parlar del citiso.

CAPO XII.

Del Citiso (1).

Egli è di sommo vantaggio, che ci sia moltissimo citiso in una tenuta, perchè alle galline, alle api, alle pecore, alle capre, anche a' buoi, e ad ogni sorta di bestiami è utilissimo; perchè presto gl' ingrassa, e porge assaissimo latte alle pecore; in oltre perchè otto mesi puoi adoperare questa pastura verde, e poi secca; di più in qualsisía terra, benchè magrissima, prontamente s' appiglia, e senza patirne sopporta tutti gl' insulti. Anche, se le donne penano per iscarsezza di latte, vuolsi ammollar nell' acqua il citiso secco, e quando s' è inzuppato per una notte

(17) Cioè delle coltivate comunemente al suo tempo, ed a sua notizia.

(1) Questo è secondo alcuni lo stesso, che la *Medicago arborea* di Linnéo, chiamata dai Francesi *Luzerne en arbre*.

Digitized by Google

intera, il dì vegnente, spremutone il sugo, meschiarne tre fogliette con poco vino, e poi darlo bere: in tal modo e saranno elleno sane, e i bambini per abbondanza di latte diverran vigorosi. Del citiso poi la seminatura può farsi o in autunno circa la metà d'Ottobre, o nella primavera. Come tu abbia ben rivoltata la terra, fa le ajuole, e in autunno vi spargi il seme del citiso, come quello dell'ozzimo. Poi distribuisci in primavera le piante in tal guisa, che quattro piedi per ogni verso sien tra loro discoste. Se non hai semenza, in primavera poni le vette de'citisi, ed ammucchiavi intorno terra letaminata. Se non sopravviene la pioggia, innaffia ne'quindici dì vegnenti; al primo germogliare, sarchia; e dopo tre anni, taglia e porgi al bestiame. Per un cavallo è abbondante in pastura verde il peso di quindici libbre; per un bue di venti, e per gli altri animali, in proporzione delle loro forze. Si può ancora intorno alla siepe della tenuta piantar il citiso di rami assai bene, perciocchè e facilmente s'appiglia, e comporta le offese. Se il darai secco, dallo più parcamente, perch'è più gagliardo; ed ammollalo prima nell'acqua, e tolto fuori, lo mesci con paglie. Quando vorrai seccare il ci-

Digitized by Google

tiso, circa il mese di Settembre, allorchè la sua semente comincierà ad ingrossarsi, taglialo, e per poche ore, finchè divenga floscio, tienlo nel Sole; poi diseccalo all'ombra, e il riponi.

Fin qui degli alberi ho trattato copiosamente; avendo nel seguente Libro da esporre il governo e i rimedj degli animali.

FINE DEL LIBRO V.

Digitized by Google

L' AGRICOLTURA
DI COLUMELLA

LIBRO VI.

PROEMIO.

Al governo de' campi essere congiunto quello degli animali.

So che alcuni esperti coltivatori, o Publio Silvino, ricusarono impacciarsi nel governo degli animali, e, come nemica del loro assunto, rigettarono con somma costanza l' istruzione de' pastori di gregge. Nè io nego, aver essi ciò fatto con qualche ragione, come se oppongasi all' agricoltore il pastore nelle sue mire; perciocchè quegli d' un suolo assaissimo rivoltato e netto, questi d' un novale e gramignoso s' allegra; quegli dalla terra, questi dal bestiame spera il prodotto; e perciò il bifolco abbomina, e il pastore all' opposto brama i copiosi erbaggi. Ma tra questi voti così discordi pur v' è una cotal società ed unione; perciocchè e costumasi le più volte di far pascere il foraggio del proprio fondo anzi dal bestiame domestico, che

Digitized by Google

dall'altrui, e per la letaminazione abbondante, che si ottien dalle gregge, i prodotti della terra ridondano. Nè v'ha però alcun paese, che pur ingeneri biade, il quale coltivato non sia coll'ajuto, come degli uomini, così degli armenti. Donde i *giumenti* ancora e gli *armenti* trassero dalla cosa il nome, *giovando* essi alla nostra fatica o col trasporto de' pesi, o coll'*aratura*. Siccome pertanto insegnarono gli antichi Romani, così è parer anche mio, che s'abbia d'apprendere, tanto degli animali, quanto delle campagne il governo. Perciocchè tra le cose di villa è una delle primarie la pastoreccia, ed è altresì di sommo guadagno; onde anche i nomi di *pecunia* e *peculio* sembrano derivati da *pecore*, avendo gli antichi posseduta, ed essendo tuttora in uso presso alcune nazioni, questa sola qualità di ricchezze. Ma nè anche presso i nostri coloni altra cosa ci è d'ubertà maggiore. Così eziandío Marco Catone si espresse, il quale a chi gli chiedea consiglio, in qual parte dell' agricoltura potesse occuparsi per arricchir prontamente, rispose: col ben pascolare; e di nuovo interrogato, qual cosa di poi facendo, colui n'avrebbe prodotti abastanza copiosi, affermò, che gli avrebbe, pascolando mediocremente. Dispiace per

Digitized by Google

altro, parlando d'un uom sì saggio, il dir quello, che rammentano alcuni autori: cioè, che ricercando l'altro, qual cosa in terzo luogo fosse lucrosa tra quelle di villa, abbia egli affermato, esser il pascolare, benchè malamente; quando, per vero dire, ne vien più grande a pigro ed imperito pastore il danno, che ad esperto e diligente il vantaggio. Ma quanto alla seconda risposta, egli è fuor di dubbio, che il prodotto del bestiame supera la mediocre trascuraggine del padrone. Per lo che, o Silvino, ancor noi questa parte delle camperecce bisogne, seguendo i precetti degli antichi, con tutta l'industria che fu in poter nostro, abbiam tramandata ai posteri. Essendo pertanto di due classi i quadrupedi: una che ci procacciamo, per metterla a parte de' nostri lavori, siccome il bue, la mula, il cavallo, l'asino; l'altra per diletto, rendita, e guardia, come la pecora, la capra, il majale, il cane: parleremo prima di quella classe, il cui servigio è partecipe della nostra fatica; nè ci ha dubbio che il bue, come dice Varrone, superar non debba in pregio gli altri animali, principalmente in Italia, la qual credesi che da esso abbia tratto il nome, poichè tempo fa dai Greci erano i tori chiamati *Itali;* e in quella

Digitized by Google

città, per fabbricar le cui mura, due buoi maschio e femmina, segnarono il termine coll' aratro: come animale, che anche nell' Attica Atene dicesi esser ministro di Cerere e di Trittolemo; che tra risplendentissimi astri ha parte nel cielo; che poi tuttora è faticosissimo compagno dell' uomo nella coltivazione; del quale presso gli antichi fu la venerazione sì grande, ch' era capital delitto l' aver ucciso un bue del pari, che un cittadino. Da esso adunque diamo cominciamento alla trattazione promessa.

CAPO I.

Varietà delle schiatte de' buoi nelle varie contrade, e qualità da osservarsi nel farne acquisto.

Quali cose nel comperar i buoi si debban seguire, quali schifare, non dirò io facilmente; perciocchè i bestiami, secondo la qualità del paese e del clima, variano di complessione, d' indole, e di colore nel pelo. Altre forme hanno gli Asiatici, altre i Gallicani, altre quei dell' Epiro; nè soltanto le provincie sono tra lor diverse, ma ancora nelle sue parti l' Italia. Per lo più la Cam-

Digitized by Google

pania produce bianchi e piccoli buoi, non però alla fatica inetti, ed alla coltivazione del patrio suolo. Grandi e bianchi li produce l'Umbria, e rossi altresì, nè meno per l'indole, che pel corpo, accettevoli. L'Etruria e il Lazio, ristretti, ma forti al lavoro. L'Apennino, fermissimi e sofferenti d'ogni difficoltà, nè graziosi d'aspetto. Benchè tanto varie sien queste cose e diverse, nondimeno il bifolco nel comperar i buoi, ha da seguire alcuni come universali e stabiliti precetti, i quali da Magone Cartaginese furono esposti in quel modo, che noi li ricorderemo qui appresso. Deggionsi comprar buoi novelli, quadrati, che abbiano grandi membra, corna lunghe nereggianti e robuste, fronte larga e crespa, orecchie pelose, occhi e labbri neri, narici rialzate e larghe, lunga nuca e polputa, giogaje vaste, e quasi fin alle ginocchia allungate, gran petto, ampie spalle, ventre capace e simile a pregno, fianchi rilevati, larghi lombi, diritta schiena e piana, o anche avvallata, ritonde natiche, gambe sode e diritte, ma più tosto corte che lunghe, e con ginocchi non eccedenti (1), grandi un-

(1) Tra le varie significazioni della voce *improbus*, recate dal Forcellini, questa mi parve la più confacevole al luogo.

Digitized by Google

ghie, code lunghissime e setolose, pelo folto e breve, di color rosso, o fosco, e di mollissimo tatto sul corpo.

CAPO II.

Del domare i giovani buoi.

I vitelli di questa fatta conviene che si avvezzino, finchè sono ancor teneri, ad essere dalla mano palpeggiati, e legati alle mangiatoje, affinchè nel domarli sia piccolo il loro stento, e minore il rischio. Ma non mi piace, che nè prima del terzo anno, nè dopo il quinto, i giovenchi si domino; perciocchè quella è ancor tenera età, questa ormai troppo dura. Quelli poi, che non dimesticati prendonsi dall' armento, convien ammansarli così: Prima di tutto apparecchisi una stalla spaziosa, in cui possa il domatore girar facilmente, e donde senza pericolo ritirarsi. Davanti alla stalla non siavi alcuna strettura, ma o campo, o strada larga ed aperta; sicchè, quando saran fatti uscire i giovenchi, possano scorrer liberamente, nè per timore s' intrichino in alberi, o in qualunque altra cosa frapposta, e ne ricevano offesa. Nella stalla sien ampie le mangiato-

Digitized by Google

je; e al di sopra s'affiggano travicelli attraversati a foggia di gioghi, in altezza di piedi sette da terra, ai quali si possano i giovenchi legare. Quindi per cominciar a domargli, eleggi la mattina d'un giorno libero da burrasche, e da obblighi di religione, e lega con funi di canapa le corna de' giovani buoi. Ma i laccj altresì, con cui si accalappiano, sien involti in pelli lanute, affinchè le tenere fronti sotto le corna non sien offese. Quando poi abbia tu presi i manzelli, menagli alla stalla, e legagli ai pali per cotal guisa, che abbiano poco sfogo, e sien tra loro discosti alquanto, sicchè giostrando insieme, non danneggi l'un l'altro. Se saranno troppo intrattabili, lasciagli ad infuriare per un dì ed una notte. Come avran fiaccato lo sdegno, la mattina si traggan fuori in tal guisa, che alcuno davanti, e molti dietro seguendo, li rattengano con de' guinzaglj; ed uno avviandosi con un bastone di salcio, tratto tratto con moderati colpi affreni i lor impeti. Chè se i buoi saranno placidi e quieti, anche nel giorno stesso, in cui tu gli abbia legati, potrai trarli fuori avanti la sera, ed avvezzargli a camminar per un miglio posatamente, e senza timore; quando gli avrai condotti a casa, legali stretti ai pa-

Digitized by Google

li, sicchè non possano moversi colla testa; indi, non dalla parte di dietro, nè pur da fianco, ma d'incontro, piacevolmente, e con una cotal lusinga di voce, accostati a' buoi legati, acciocchè s'accostumino a riguardarti quando tu vieni; poi sfrega le lor narici, onde imparino il fiuto umano. Convien poscia e palpeggiar a disteso le loro schiene, e di vino schietto sprùzzargli, acciocchè si addimestichino via più al boboleo; anche sottopor la mano al lor ventre, e alle cosce, onde poi non paventino essendo così toccati, ed acciocchè le zecche, le quali spesso tra le cosce si attaccano, ne sien tratte fuori; nel fare le quali cose, deve il domatore starsi da lato, affinchè non possano i calci colpirlo. Allargate poi le loro mascelle, traggi la lingua, e tutto sfrega con sale il palato, e poni giù nella gola focacce d'una libbra, intinte di grasso squagliato e salato assai; e col mezzo d'un corno infondi nelle lor fauci un sestier di vino a ciascuno: sendo che con questi carezzamenti d'ordinario in tre giorni si ammansano, e nel quarto dì ricevono il giogo; pel quale, in vece di timone, si fa passar un ramo legato, ed anche talvolta qualche peso si aggiunge, per far con un maggiore sforzo la prova della

Digitized by Google

lor tolleranza nel faticare. Dopo tali esperimenti, vuolsi accoppiargli ad un carro vóto, ed a poco a poco menarli con de' pesi più a lunge. Così domati, si pongano tosto all' aratro; ma in campo svoltato, affinchè sulle prime non paventino la difficoltà del lavoro, nè squarciando il duro terreno, acciacchino i colli per anche teneri. Come poi dal bobolco si trattino i buoi nell' arare, fu da me nel primo volume insegnato. Nel domare il bue, si debbe aver cura, che non colpisca alcuno di calcio, o di corno; perciocchè se tali cose non sien ovviate, mai più non si potrà togliergli questi difetti, quantunque sia sottomesso. Ma queste regole da noi si danno per quando manchi veterano bestiame; chè, qualor vi sia, più spedito e sicuro mezzo si ha per domare, come noi facciamo nelle nostre campagne. Perciocchè, quando al carro o all' aratro avvezziamo un giovenco, il più gagliardo, ed insieme il più quieto de' buoi domati accoppiamo con quello, ch' è da domare; esso e lo rattiene, se corre avanti, e se indugia, lo mena. Chè se non incresce costruire un tal giogo, col quale accoppiar tre buoi, otterremo con questa macchina, che nè pur i contumaci sottraggansi a' più gravi lavori; perciocchè quando

Digitized by Google

un giovenco poltro è accoppiato in mezzo a due veterani, e, attaccato l'aratro, è costretto a smover la terra, non ci ha per lui scampo di sottrarsi al comando; chè, se infuriato sbalza, è frenato ad arbitrio degli altri due; se si arresta, anche suo malgrado asseconda i due che camminano; se fa forza per prostendersi, rialzato lo traggono i due più gagliardi: per le quali cose necessariamente lascia d'ogni banda l'ostinazione, ed a sopportar la fatica è condotto con pochissime battiture. C'è pur qualche bue di razza più delicata, che dopo esser domato, si prostende nel solco. Questo non credo io doversi correggere con crudeltà, ma si con destrezza; perciocchè coloro, i quali stimano meglio togliere un tal difetto con pungoli, o fuochi, o altre torture, non conoscono il vero modo; sendo che un'ostinazione caparbia le più volte stanca chi incrudelisce. Per la qual cosa è più utile, senza travagliar nel corpo il bue che si prostra, colla fame più tosto correggerlo e colla sete, avendo sopra lui maggior forza i naturali bisogni, che le battiture. Se dunqne il bue si prostende, è di sommo vantaggio allacciar talmente con legami i suoi piedi, che non possa o star diritto, o camminare, o pascersi:

Digitized by Google

col qual mezzo, da fame, e da sete spinto, lascia la codardía; la qual per altro nel bestiame terrazzano è rarissima, ed è ogni bue del paese, miglior di gran lunga dello straniero, dacchè nè per mutazione d'acqua, nè di pastura, nè di clima è irritato, nè per la qualità della contrada risente danno, siccome un altro, che da piani e camperecci luoghi fu condotto ne' montuosi ed aspri, o da montuosi ne' camperecci. Per la qual cosa anche allora, che siam costretti a procacciarci da lunge i buoi, ci conviene aver cura, che sieno tradotti in luoghi simili a' loro natíi. E si vuol altresì osservare nel far la compera, che uno di statura disuguale e di forze, non venga accoppiato con altro di maggior gagliardía; perciocchè l'una e l'altra cagione presto rovina quel ch' è da meno. Di questi animali sembra, che approvisi la tempera più tranquilla, che impetuosa, ma non codarda; che temano le percosse e le grida, ma per fidanza di forze non sien paurosi d' udito o di vista, nè paventino l'entrar in fiumi, o su ponti; che prendano assai cibo, ma lentamente il consumino; perciocchè meglio digeriscono, e quindi senza dimagrare, conservano vigoroso il corpo quelli, che agiatamente masticano, anzi che in fretta. Ma

Digitized by Google

difetto è del bobolco ugualmente, far che sia il bue grasso, o smunto; perciocchè la corporatura d'un animale da opera esser dee svelta e mediocre, e di nervi gagliarda e di muscoli, non gonfia di grasso, affinchè nè la mole delle sue membra, nè la fatica del lavoro l'aggravi. Ma poichè abbiamo esposto le cose, che s'han da seguire nel comperar, e domare i buoi, daremo le regole sopra il loro governo.

CAPO III.

Pasture de' buoi.

Quando è caldo, convien che i buoi stieno allo scoperto; quando è freddo, rinchiusi. Vuolsi dunque per lo stallaggio loro d'inverno apparecchiar gli strami, i quali nel mese d'Agosto recisi, tra giorni trenta dacchè fu levato il ricolto, deggionsi ammontare in bica. Il tagliargli è utile così agli animali, come al podere; si sgombrano le campagne da' rovi, i quali in tempo di state, al nascer della Canicola, essendo troncati, per lo più muojono nelle radici; e messo lo strame sotto alle bestie, produce moltissimo concio. Fatti in tal modo questi provvedimen-

Digitized by Google

ti, apparecchieremo altresì ogni qualità di pastura, e faremo in guisa, che il bestiame non dimagri per iscarsezza di cibo. Ma di pascer i buoi la maniera non è una sola; perciocchè se la fertilità del paese somministra verde pastura, nessuno dubita, che il cibo di tal qualità non sia da preferire agli altri; il che però non è proprio, fuorchè di luoghi acquidosi, o umidiccj; ed è quindi negli stessi di grandissimo comodo, bastando un sol uomo a due paja di buoi, che in uno stesso giorno alternatamente o arano, o pascono. Nelle campagne più asciutte, i buoi deggionsi cibare alle mangiatoje, e ad essi, giusta la qualità de' paesi, porgonsi gli alimenti; nè alcuno dubita, che non sien ottimi la veccia legata in fascio, la cicerchia, ed anche il fieno di prato. Meno acconciamente sostentiamo il bestiame con paglie, le quali in ogni luogo, e soltanto esse in alcune contrade, sono d'ajuto. Quelle di miglio principalmente, poi d'orzo, poi di frumento ancora, si approvano. Ma oltre a queste, si dà orzo agli animali, che adopransi nel lavoro. Poi, secondo le stagioni, si distribuiscono le pasture a' buoi. Nel mese di Gennajo convien dare a ciascuno meschiati colle paglie quattro sestieri di veggiolo infran-

Digitized by Google

tò ed ammollato nell'acqua, o un moggio di lupini ammollati, o mezzo moggio di cicerchia ammollata, e di più, abbondanza di paglie. Si può anche, se di legumi ci sia scarsezza, lavati e seccati i vinacciuoli, che traggonsi dall'acquerello, colle paglie meschiarli; nè ci ha dubbio, che non possano assai meglio esser posti davanti co' loro gusci prima, che sien lavati, avendo eglino vigor di cibo e di vino, e rendendo il bestiame lustro, allegro, e corputo. Se facciam senza grani, basta di fogliame secco una corba da pastura di venti moggia, o di fieno trenta libbre, o senza misura foglie verdi d'alloro e d'elce. Ad esse, qualor l'abbondanza della contrada il comporti, si aggiungono ghiande, le quali se a sazietà non si danno, producono scabbia; si può ancora, se per copioso ricolto sia vile il prezzo, dar mezzo moggio di fave infrante. Nel mese di Febbrajo son le pasture per lo più le medesime. In Marzo e in Aprile debbesi accrescere il peso del fieno, perchè si rompe la terra; ma ad ogni pajo (1) basterà darne quaranta lib-

(1) Nel testo *singulis*, che a *jugis* è riferito giustamente da Schneider, seguendo l'osservazione di Dickson,

Digitized by Google

bre. Dalla metà per altro d' Aprile fin a quella di Giugno, acconciamente si coglie pastura verde; in luoghi alquanto freddi, si può anche darla fin al principio di Luglio: dal qual tempo sin al cominciar di Novembre in tutta la state, e poi nell' autunno, sien satollati di foglie. Ma non sono esse utili, se non quando colle piogge, o colle rugiade continue si stagionarono; e sopra tutte lodansi quelle d' olmo, poi di frassino, e dopo queste, di pioppo. Ultime son quelle d' elce, di quercia e d' alloro; ma necessarie dopo la state, mancando l' altre. Ben anche dar si possono le foglie di fico, se ce ne sia abbondanza, o torni conto sfrondar le piante. Per altro le foglie d' elce sono migliori, che quelle di quercia, ma della schiatta, che non ha spine; perciocchè la spinosa (2), come ancor il ginepro, rifiutasi dagli animali a cagion de' pungoli. Ne' mesi di Novembre e Dicembre, quando si fa la semente, vuolsi dar tanto al bue, quanto egli appetisce; nondimeno basta per lo più a ciasche-

---

conforme all' insegnamento di Columella nel Libro XI. Capo II. verso il fine.

(2) *Ilex aquifolia, foliis spinosis;* l' altra senza spine *quercus ilex Linn.* secondo Schneider nell' indice.

Digitized by Google

duno (3) un moggio di ghiande, e paglie finchè n'è sazio, o un moggio di lupino ammollato, o sette sestieri di veggiolo spruzzato d'acqua, colle paglie frammisti, o di cicerchia similmente spruzzata dodici sestieri misti alle paglie, o un moggio di vinaccia per uno, se, come ho detto, ci si aggiungano paglie abbondantemente; o se niente abbiasi di tali cose, quaranta libbre di fieno schietto.

CAPO IV.

Medicina preservativa de' buoi (1).

Ma non basterà satollar gli animali di cibo, se ogni diligenza non si adoperi, affinchè sien di corpo sani, e mantengan le forze; le quali cose ambedue si preservano, dando in abbondanza per tre giorni

---

(3) Anche qui per accordar Columella con un suo passo analogo nel Libro XI. Capo 11. sul fine, sembra, che a *ciascheduno* debba sottintendersi *pajo*, relativamente al *moggio di ghiande*.

(1) Per interezza del mio lavoro, e per erudita ricordanza degli usi antichi, più che per molta utilità nella pratica de' nostri tempi, ho tradotte nel corso dell'

Digitized by Google

un medicamento composto ad uguali pesi di lupino e di cipresso tritati, e tenuto una notte con acqua all'aperto. Ciò quattro volte all' anno è da farsi, nel terminar le stagioni di primavera, di state, d'autunno e d'inverno. Spesso anche si dissipa la languidezza e la nausea, se nelle fauci del bue a digiuno metti un uovo di gallina crudo, e il dì dopo schiacci col vino degli spicchi d'upiglio, o d'aglio, e infondi nelle narici. Nè soli questi rimedj arrecan salute: molti ancora con

---

opera le dottrine di Columella sul governo medico del bestiame. Son esse i rozzi elementi di quella scienza, che per gli studj de'professori moderni, e nelle dotte lor opere, è divenuta oggimai la *Veterinaria*. Senza dunque toglier al nostro Autore il merito d'aver raccolto quel più, che allora insegnavasi di quest'arte, siano avvertiti i lettori di non fidarsi a lui troppo docilmente, ma d'attingere a fonti più accreditate. Nè d'altra parte potevasi con qualche annotazione supplire alle sue mancanze, o soggiunger ad ogni luogo i più sani precetti. La giunta sarebbe riuscita maggiore senza confronto della derrata, come ognuno potrà facilmente avvedersi, consultando qualche recente opera, che tratti l'argomento exprofesso. Com'io presi tra mano quella del Dottore Vitét, e la vidi oltre a due terzi più lunga dell'intero trattato agrario di Columella, deposi tosto il pensiere di comentarlo con qualche ordine in questa parte.

Digitized by Google

sale abbondante meschiano le pasture; alcuni tritano marrobbio con olio e vino; altri con vino schietto dilavano fogliucce di porro, altri de' grani d'incenso, altri l'erba sabina e la ruta, e danno bere questi medicamenti. Molti co' rampolli di vite bianca, e coi baccelli di veggiolo apprestano medicina a' buoi; alcuni meschian col vino una pelle tritata di biscia. Vale altresì a rimedio il serpillo pesto con vino dolce, e la squilla tagliuzzata, ed ammollata nell' acqua. Tutte le anzidette bevande, per tre giorni continui date in misura di tre fogliette al dì, purgano il ventre, e mandati fuori gli acciacchi, rimetton le forze. Ma salutarissima è stimata la morchia, se meschiatala con acqua altrettanta, avvezzi ad essa le bestie: nè si può darla subito, ma da prima se ne spruzzano i cibi, poi con piccola dose si concia l'acqua; indi mista ad ugual misura, porgesi a sazietà.

CAPO V.

Medicina de' buoi nelle malattie contagiose.

Non è poi utile in alcun tempo, nè punto nella state, che i buoi sieno spinti al corso, perciocchè questo o rilascia il ventre; o move la febbre. Anche vuolsi aver

Digitized by Google

cura, che alle mangiatoje non penetri o majale, o gallina; poichè ciò ch' essi depongono, meschiandosi colla pastura, è mortale a' buoi; e ciò principalmente, di che si scarica una troja inferma, può cagionar pestilenza. Quando essa colpì una greggia, tosto debbesi cangiar clima, e distribuito in più parti il bestiame, avviarlo a lontane contrade, e separar dai sani i malati animali per guisa, che niuno intervenga, il quale toccando gli altri, gl' infetti. Quando adunque si manderanno dà lungi, deggionsi condurre in luoghi, dove non pascola alcun bestiame, affinchè a quello ancora non rechino l' infezione col loro arrivo. Le malattíe poi, quantunque mortali, s' hanno da superare, e scacciare con isquisiti rimedj (1). Allora le radici di panacéa e d' eringio con semi di finocchio debbon meschiarsi, e con farina di frumento abbrustolato e macinato spruzzarsi d' acqua bollente, e dar questo medicamento per salivato (2) al bestiame infermo. Poi con casia

(1) Dei quali il solo che sia sicuro, è la pronta e scrupolosissima separazione degli animali sani, dai luoghi, e per fino dagli atomi infetti.

(2) Cioè, come sembra, per eccitar la saliva, e con lei l' appetito. Così il Forcellini.

Digitized by Google

la sua lingua. Serviranno a rimedio due congi d'acqua calda, poi subito trenta gambi di cavolo mediocremente cotti, e conditi d'aceto prima di darli: ma per un giorno si dee cessare da ogni altro cibo. Alcuni tengono il bue rinchiuso al coperto, acciocchè non possa pascere; poi delle vettucce di lentisco, e d'ulivo salvatico meschiano quattro libbre, tritate con una di miele, ed un congio d'acqua; tenuta la quale per una notte all'aperto, poi gliel' infondono per le fauci. Passata quindi un'ora, gli presentano quattro libbre di veggiolo ammollato, nè gli permettono altra bevanda. Ciò per tre giorni è da fare, sinchè ogni cagione di languidezza sia dissipata. Perciocchè, se siasi trascurata l'indigestione, maggior gonfiezza di ventre ne viene appresso, e dolor d'intestini; il quale nè lascia prender cibo, e fa mandar dei gemiti, e non permette di star fermo al suo luogo, ed obbliga a spesso prostrarsi, e mover la testa qua e là, e più spesso agitar la coda. Egli è manifesto rimedio stringer fortemente con un legame la coda nella parte vicina alle natiche, infonder nelle fauci un sestier di vino con una foglietta d'olio, e quindi far camminare in fretta per un miglio e mezzo. Se persiste il dolore, tagliar

Digitized by Google

le unghie d'intorno, e introdotta per l'ano una mano unta, cavarne gli escrementi, e far correr di nuovo. Se nè pur questo giovò, si pestano tre fichi salvatici secchi, e si danno con nove once d'acqua calda. Quando nè anche questo medicamento ebbe effetto, si tritano sottilmente due libbre di foglie del mirto salvatico, e meschiati con esse due sestieri d'acqua calda, per un vaso di legno infondonsi nelle fauci; poi si caccia sangue sotto la coda, il quale abbastanza sgorgato che sia, si ferma con un legacciolo di papiro. Indi si fa l'animale camminar frettoloso fin tanto che ansi. Sono anche rimedj, prima di cacciar sangue, i seguenti: A tre fogliette di vino si meschiano tre once d'aglio pestato, e, dopo questa bevanda, si fa correre il bue; o si tritano due once di sale con dieci cipolle, e meschiandovi miele bollito, se ne spingono le supposte nel ventre, e si fa che il bue cammini con fretta.

Digitized by Google

CAPO VII.

Rimedj al dolore del ventre, ed alla disenteria bovina.

Anche il dolore del ventre e degl' intestini calmasi coll' aspetto d' animale che nuota, e principalmente dell' anitra; cui se vegga un bue, che ha dolor d' intestini, presto si libera del travaglio. L' anitra stessa più profittevolmente i muli, e i cavalli col suo aspetto risana. Ma talvolta non c' è medicina, che giovi (1). Segue il malore della disenteria, di cui è indizio un sanguigno e mucoso flusso di ventre. Servono a rimedio quindici coccole di cipresso, ed altrettante galle, e formaggio vecchissimo in pari peso dell' une e dell' altre; alle quali cose pestate insieme si mescono quattro sestieri di vino austero, che ad egual misura distribuiti si danno per quattro giorni; e non manchino vettucce di lentisco, e di mirto, e di verde ulivo salvatico. Il flusso consuma il corpo e le forze, e rende al lavoro inutile il bue.

---

(1) Ed è molto difficile che giovi la detta or era, e bevuta dall' animale per la via degli occhi.

Digitized by Google

Quando tali cose accadano, si dovrà per tre giorni farlo star senza bere, e nel primo giorno senza mangiare. Poi debbonsi dargli vettucce d'ulivo salvatico e di canna, e parimenti bacche di lentisco e di mirto; nè se gli ha da permetter l'acqua, fuorchè pochissima. Sono alcuni, che, stritolata con due sestieri d'acqua calda una libbra di tenere foglie d'alloro, e un'egual porzione d'abrotano erratico, l'infondono poi nelle fauci, e porgono le stesse pasture, che sopra abbiam dette. Alcuni abbrustiano due libbre di vinacciuoli, e tritati con due sestieri di vino austero, danno bere il medicamento, senza permetter altra bevanda, porgendo ancor le vettucce degli anzidetti alberi. Chè se nè soffermasi il corso del ventre, nè il dolor dello stesso, e degl'intestini; se il bue rifiuta i cibi, ed aggravata molto la testa, più spesso del solito gli scorrono dagli occhi le lagrime, e il catarro dalle narici: si dia un bottone di fuoco in mezzo alla fronte persino alle ossa, e si fendano con un ferro le orecchie (2). Le piaghe fatte col fuoco, sinchè

(2) Oimè qual barbaro trattamento, e con quale speranza d'utilità! per flusso e dolor di ventre, scottar il cranio, fender le orecchie?

Digitized by Google

risanano, voglionsi fregare con orina di bue; le squarciature del ferro meglio si curano con pece ed olio.

CAPO VIII.

Per la nausea del cibo.

Soglion anche recar nausea del cibo le viziose escrescenze alla lingua, che i veterinarj chiamano *rane*. Queste con un ferro si tagliano via, e le ferite si sfregano con sale ed aglio del pari tritati, finchè il catarro provocato dipartesi. Poi si lava con vino la bocca, e frapposto l'intervallo d'un'ora, si danno verdi erbe o foglie, sinchè le piaghe che si sono fatte, si cicatrizzino. Se nè vi saranno rane, nè soccorrenza di ventre, e tuttavía l'animale non appetirà il cibo, gioverà infondere per le narici aglio pesto con olio, e sfregar le fauci con sale o con santoreggia, o intrider la stessa parte con aglio pesto ed acciuga. Ciò per altro, qualor ci sia sola nausea.

Digitized by Google

CAPO IX.

Per la febbre

Il bue febbricitante conviene che sia tenuto per un dì senza cibo, e che nel giorno appresso, a digiuno, gli sia cavato un po' di sangue sotto la coda; e frapposta un'ora, trenta gambucci mediocri di cavolo cotti, e conditi d'olio e salsa di pesce (1), gli sien dati per bocca a foggia di salivato; e questo cibo se gli dia per cinque giorni a digiuno. In oltre, che vettucce di lentisco o d'ulivo, o qualsisia fogliame più tenero, o pampani di vite, gli sian posti davanti; ed altresì, che le labbra gli sien forbite con una spugna, e data bere per tre giorni acqua fredda. Questa medicatura vuolsi fare in luogo coperto, nè mandar fuori il bue, finchè non sia sano. Ch'esso abbia febbre, sono indizj le lagrime che gli sgorgano, la testa aggravata, gli occhi incavati, le salive scorrevoli dalla bocca, il respiro alquanto allungato, e tratto

(1) In latino *garum*, del quale si vegga nei lessici la spiegazione più esatta, che richiederebbe qui un lungo giro ed inutile di parole.

Digitized by Google

con qualche difficoltà, ed anche talvolta con gemito.

CAPO X.

Per la tosse.

La tosse recente benissimo si risolve con un salivato di farina d'orzo. Alle volte più giovano le gramigne tagliuzzate, e miste con esse le fave frante. Ancor di lenticchie levate dai lor baccelli, e macinate minutamente, si meschiano due sestieri con acqua calda; e fattane una bevanda, infondesi col mezzo d'un corno. La vecchia tosse risanasi con due libbre d'isopo ammollato in tre sestieri d'acqua. Questo medicamento si trita, e con quattro sestieri di lenticchie macinate, come ho detto, minutamente, dassi a foggia di salivato (1), e poi col mezzo d'un corno s'infonde l'acqua d'isopo. Vale a rimedio il succo di porro con olio, o le stesse fogliucce tritate colla farina d'orzo. Le sue barbe con diligenza lavate, e con fa-

(1) Qui Schneider intende una focacciuola da por nelle fauci dell'animale.

Digitized by Google

rina di frumento pestate, e date a digiuno, risolvono la tosse vecchissima. Lo stesso fa il veggiolo macinato senza i baccelli ad ugual misura insieme coll' orzo arrostito, e mandato giù per le fauci a guisa di salivato.

CAPO XI.

Per la suppurazione.

La suppurazione meglio si squarcia col ferro, che col medicamento. Spremuta poi la marcia, il seno stesso, che la conteneva, lavasi con orina calda di bue, e quindi con pannilini inzuppati di pece liquida e d' olio si lega; o se non si può legar quella parte, con una lama rovente ci si stilla entro sego di capra, o di bue. Alcuni, dopo avere scottata la parte inferma, lavanla con vecchia orina, e poi con pece liquida, e vecchia sugna, cotte insieme ad uguali pesi, l' intridono.

Digitized by Google

CAPO XII.

Per sangue calato ne' piedi.

Il sangue calato giù ne' piedi fa andar zoppicone. Quando ciò accade, subito si osserva l' unghia, e toccandola, si riconosce il bollore; nè il bue sopporta, che alquanto fortemente si prema la parte inferma. Se il sangue tuttora è nelle gambe al di sopra delle unghie, con assidui sfregamenti si dissipa; o se questi non giovarono, levasi con una scalfittura. Ma se ormai è nelle unghie, tra mezzo ad esse farai leggera apertura con un coltelletto. Poi si applicano pannilini inzuppati di sale ed aceto, e vestesi il piede con una suola di spartéa, e sopra tutto si ha cura, che il bue non lo metta nell' acqua, ed abbia stallaggio asciutto. Quel sangue medesimo, quando non sia cacciato fuori, produrrà un tumore, il quale se passerà in suppurazione, sarà di tarda medicatura. E primieramente tagliato attorno col ferro, e spurgato; poi con panni imbevuti d' aceto, di sale, ed olio, calcativi sopra; indi con sugna vecchia e grasso di capro, ad ugual peso bolliti, conducesi a sanità. Se il sangue è nella parte inferiore dell' unghia, l' estre-

Digitized by Google

mità della stessa tagliasi via sino al vivo, e quindi mandasi fuori il sangue, e il piè involto di pannilini, difendesi colla spartéa. Aprir l'unghia in mezzo dalla parte di sotto non è spediente, fuorchè se la suppurazione già si fosse quivi formata. Se il bue zoppica per dolore di nervi, con olio e sale deggionsi fregar i ginocchj e i garetti e le gambe, finchè risani. Se le ginocchia si gonfiano, vuolsi fomentarle con aceto caldo, e porvi sopra seme di lino, o miglio tritato, e spruzzato d'acqua melata; bene altresì una spugna inzuppata d'acqua bollente, poi spremuta, ed intrisa di miele, applicasi alle ginocchia, e si ravvolge con fasce. Ma se sotto alla gonfiezza c'è qualche umore, vi si sovrappone lievito, o farina d'orzo bollita con vino d'uve appassite, o con acqua melata: e quando la suppurazione sarà matura, si squarcia col ferro, e cacciatala fuori, co' pannilini, come abbiamo sopra insegnato, si cura. Possono altresì, giusta l'ammaestramento di Cornelio Celso, la radice di giglio, o la squilla con sale, o l'erba sanguinella, che dai Greci è chiamata *poligono* (1), o il marrobbio, sa-

(1) Cioè *di molte giunture*.

Digitized by Google

nar le parti aperte dal ferro. Ma ordinariamente ogni dolore del corpo, se non è per ferita, meglio finch'è recente si dissipa coi fomenti; s'è vecchio, si scotta, e sopra la scottatura si stilla butirro, e grasso caprino.

CAPO XIII.

Per la scabbia, per morsicature, piaghe, rigidità della pelle.

La scabbia s' indebolisce, fregandola con aglio tritato; e collo stesso rimedio curasi la morsicatura di cagna rabbiosa, o di lupo; la quale per altro anch' essa, sovrapponendo alla piaga vecchio salume, ugualmente bene si sana. E per la scabbia un altro medicamento è più pronto. Si pesta santoreggia bovina (1) con zolfo, e si fanno bollire, meschiandovi morchia con olio ed aceto; poi quando intepidirono, vi si sparge tritura d' allume fesso: intrider con questo medicamento, a Sole cocente, è utilissimo.

---

(1) Per asserzione di Gesner nell' indice, questa è l' *origano*, e si chiama bovina, perchè adoprasi a rimedio de' buoi.

Digitized by Google

Servono di rimedio alle piaghe le galle tritate, e non meno il sugo di marrobbio colla fuliggine.

C'è anche un morbo pregiudiziale alle bestie bovine, il quale dai contadini è chiamato *pellaggine*, quando sta la pelle così unita al dosso, che presa colle mani non si può staccar dalle coste. Questo non altrimenti accade, che se il bue o fu ridotto a macilenza da qualche morbo, o sudando nel lavorare, si raffreddò, o sotto il carico fu dalla pioggia bagnato. Le quali cose dannosissime essendo, bisogna osservare, che tornati dal lavoro i buoi tuttora infocati ed ansanti, sieno spruzzati di vino, e nelle loro fauci si pongano bocconi di grasso; ma se il male s'è impossessato, gioverà far una bollitura d'alloro, e con essa calda fomentare il dosso del bue, e subito stropicciarlo con assai olio e vino, e brancicare per ogni parte ed attrar la pelle; il che benissimo si fa all'aperto, sotto il cocente Sole. Alcuni meschiano sansa con vino e grasso, e di questa medicina si vagliono dopo gli anzidetti fomenti.

Digitized by Google

CAPO XIV.

Per ulceri di polmoni, tumor del palato, ammaccatura del collo, tubercoli.

Grave altresì è il disastro, allorchè i polmoni s'impiagano; di là vien tosse, e macilenza, e per ultimo tisichezza. Le quali cose acciocchè non rechino morte, una radice di *consiligine*, come insegnai di sopra, s'inserisce nell' orecchia traforata; indi sugo di porro, quant'è una foglietta, si mesce ad olio in ugual misura, e con un sestier di vino si dà bere per molti giorni.

Talvolta anche un tumor del palato fa rifiutar i cibi, rende il sospiro frequente, e fa comparire, che il bue penda in un lato. Bisogna col ferro impiagar il palato, affinchè sgorghi il sangue, e dar al bue, finchè si risani, veggiolo macinato senza i baccelli, e verde fogliame, o altra pastura molle.

Se avrà, lavorando, acciaccato il collo, è rimedio prontissimo cavar sangue all'orecchia; o se ciò non s'è fatto, l'erba che dicesi *avia* (1), tritata con sale, e postavi so-

(1) Nessuno sa di certo qual sia, e nè pure se Columella abbia scritto *avia*. Eruditissime sono le congetture de' comentatori, ma non altro che congetture.

Digitized by Google

pra. Se la nuca è mossa e slogata, osserveremo a qual parte pieghi, e dall' opposta orecchia trarremo il sangue. Quella vena pertanto, che nell' orecchia apparisce più ampia, da prima percotesi con un sermento; poi, allorchè sotto il colpo s'è rigonfiata, con un coltelletto si apre, e di nuovo nel dì appresso dal medesimo luogo si caccia sangue, e per due giorni si lascia cessar il bue dal lavoro. Nel terzo poi se gli fa sostenere una lieve fatica, ed a poco a poco rimettesi alle ordinarie. Ma se la nuca non è svolta verso alcuna delle due parti, e s'è gonfiata nel mezzo, da entrambe le orecchie si caccia sangue. Se non s'è cacciato in termine di tre giorni, dacchè il bue restò offeso, il collo si gonfia, i nervi si stirano, e l' induramento, che quindi nasce, non soffre il giogo. A questo malore sappiamo esser insigne medicamento un composto a pesi uguali di pece liquida, midolla di bue, sego di capro, olio vecchio, unitamente bolliti. Di questo rimedio si dee far uso così: Quando si stacca il bue dal lavoro, in quella vasca, dove si abbevera, il tumor della nuca bagnato stropicciasi, e coll'anzidetto composto si frega e s'intride. Se affatto, pel tumor della nuca, ricusa il giogo, per

Digitized by Google

pochi giorni si dee lasciarlo riposar dai lavori, poi fregar la nuca con acqua fredda, e intriderla di schiuma d'argento. Celso veramente ordina, che per la nuca gonfia si pesti l'erba, la quale siccome sopra ho detto, chiamasi *avia*, e si ponga sopra.

Dei tubercoli, che infestano d'ordinario la nuca, è minore il fastidio, perciocchè si curano agevolmente con olio stillatovi sopra da una lucerna accesa. Ma più vale aver cura, perchè non nascano, e i colli non si dipelino, i quali non per altra via divengono calvi, fuorchè quando nel lavoro, da sudore o da pioggia, fu la nuca bagnata. Allorchè pertanto ciò accade, prima di staccarli, con tritume di terra cotta deggionsi asperger i colli; poi, come quello sia diseccato, imbeverlo di tratto in tratto con olio.

CAPO XV.

Per ferite de' piedi, delle ugne, e gambe.

Se il vomere avrà offeso il tallone, o l'ugna, con ferro rovente ardi sulla ferita pece dura, e sugna con zolfo, involta in lana sudicia. Questo rimedio stesso è d'ottimo effetto, cavata la scheggia, se a caso il

Digitized by Google

bue avrà calcato un legnuzzo, o con un coccio, ovvero con un sasso acuto si sarà traforata l'ugna; la quale però, se la ferita penetrò addentro, tagliasi allargando intorno col ferro, e si scotta poi, come ho sopra insegnato; indi calzata colla spartéa, con aceto sparsovi sopra per tre giorni si medica. Ancora, se il vomere piagò una gamba, sopra ci si pone lattuga marina, detta da' Greci *titimalo* (1), con sale frammisto. Le piante de' piedi logorate si bagnano con orina scaldata di bue; poi bruciato un fascio di sermenti, quando il fuoco è già ridotto in faville, si costringe il bue a star co' piedi sopra le calde ceneri; e di pece liquida, con olio o sugna, gli s'intridono l'unghie. Ma però meno zoppicheranno i buoi, se staccatili dal lavoro, con molta acqua fredda sien lavati i lor piedi; e poscia i garetti, le corone, e la spaccatura stessa, per cui è divisa l'unghia del bue, sien fregate con vecchia sugna.

(1) Cioè mammellina, dal suo umore latticinoso.

Digitized by Google

CAPO XVI.

Per le spalle slogate, corna rotte, piaghe verminose.

Sovente ancora per sopraccarico di lunga fatica, nel fender la terra, perchè troppo dura, o per lo sforzo nello scontrarsi d'una radice, il bue si sloga le spalle. Lo che quando accade, si dee cacciar sangue dalle gambe davanti: se offesa è la spalla destra, dalla gamba sinistra, e scambievolmente; se alquanto gagliardamente le sconciò entrambe, ancor alle gambe di dietro si apriranno le vene.

Alle corna spezzate si pongon sopra pezze imbevute di sale, d'aceto ed olio; e legatele, per tre giorni vi s' infondono le stesse cose. Nel quarto dì finalmente vi si sovrappone sugna, pece liquida, e scorza di pino ad ugual peso tritate insieme. E per ultimo, allorchè già cominciano a rimarginarsi, ci si frega entro della fuliggine.

Anche sogliono trascurate le piaghe brulicar di vermi; i quali, se al mattino si spruzzano d'acqua fredda, per la rigidezza raggruppandosi, cadono. Se con questo mez-

Digitized by Google

zo non si può trarli fuori, si pesta marrobbio, o porro, e meschiato con sale si sovrappone: ciò prestissimo uccide gli anzidetti animali. Ma alle piaghe spurgate deggionsi tosto applicar pannilini con pece ed olio, e con vecchia sugna, e intrider attorno collo stesso medicamento le piaghe al di fuori, acciocchè dalle mosche non sieno infestate, le quali sulle piaghe fermandosi, producono i vermi (1).

CAPO XVII.

Per ferite d' animali venefici, e per malattie degli occhi.

Anche la ferita di serpente è mortale, anche di minori animali è nocivo il veleno. Sovente la vipera e la cicigna, quando nel pascolo incautamente vi si coricò sopra il bue, istigata dal peso, lo addenta. E il sorcio ragno, che i Greci chiamano *topo-donnola,* con denti quantunque piccioli,

(1) Non è da omettere una riflessione, cioè che qui Columella dirittamente accenna l' origine degl' insetti, laddove in altri luoghi spaccia l' errore antico.

Digitized by Google

non picciola rovina ordisce. Sgombra il velen della vipera, dopo la scalfittura fatta col ferro, l'erba che dicesi *mascherata* (1), pesta, e con sale messavi sopra. Più anche giova la sua radice sfragellata, o se trovasi trifoglio montano, il quale di somma efficacia nasce in luoghi dirupinati, di grave odore, nè dissomigliante al bitume; e perciò appellano i Greci quest'erba *asfaltica* (2), ma i nostri, per la figura, la chiamano *trifoglio aguzzo*, perciocchè germoglia con lunghe foglie e pelose, e fa più gagliardo gambo, che quel de' prati. Il sugo di quest' erba, misto col vino, infondesi nelle fauci, e le stesse foglie tritate col sale, a foggia di molle impiastro, stendonsi sopra la scalfittura; o se dalla stagione quest' erba non è concessa verde, raccolte le sue sementi, e polverizzate, si danno bere col vino; e le radici col suo gambo, tritate, e miste con farina d'orzo e con sale, aggiuntavi acqua melata, alla scalfittura si sovrappongono. Egli è anche pronto rimedio, se tu pesti cinque libbre di tenere

(1) *Personata*, cioè la *bardana*, come altri crede.

(2) Cioè *bituminosa*. Nota Schneider, intendersi con questo nome la *psoralea bituminosa* di Linnéo.

Digitized by Google

vettucce di frassino con altrettanti sestieri di vino, e due d'olio; e spremuto il sugo, nelle fauci lo infondi, e le vettucce parimenti dell'albero stesso, pestate con sale, sovrapponi alla parte offesa. La morsicatura della cicigna fa nascer tumore e suppurazione; così ancor quella del sorcio ragno; ma della prima il nocumento si sana con una lesina di rame, pungendo il luogo ch'è offeso, e intridendolo con creta di Cimolo bagnata d'aceto. Il sorcio paga col corpo il danno ch'ei fece; perciocchè si uccide lo stesso animale affogato nell'olio, e marcito che sia, si trita, e la morsicatura del sorcio ragno con tale medicamento s'intride. O se non si ha questo alla mano, e il tumore mostra l'insulto dei denti, si pesta comino, e se gli aggiunge un pochetto di pece liquida e sugna, per modo che abbia la viscosità d'un impiastro molle. Questo sovrapposto sbanda il malanno. O se, prima che sia dissipato il tumore, si cambia in suppurazione, ottimo è con una lama rovente tagliar via la parte marcita, e bruciar che che c'è di guasto, e intrider poi con liquida pece ed olio. Si suole altresì lo stesso animale vivo smaltar intorno con creta da vasai, la quale quand'è seccata, appendesi al collo de'buoi: ciò serba

Digitized by Google

il bestiame illeso dalle morsicature del sorcio ragno (3).

I mali degli occhi si risanano per lo più col mele; perciocchè o si sono gonfiati, e con acqua melata spruzzasi farina di frumento, e si sovrappone; o nell'occhio c'è albugine, e il sale montano di Spagna, o l'Ammoniaco, o quello ancora di Cappadocia, tritato minutamente, e meschiato con miele, scema il malore. Fa ugual effetto l'osso di seppia tritato, e tre volte al dì soffiato nell' occhio con un cannello; il fa eziandío la radice, che da' Greci è chiamata *silfio*, e volgarmente, secondo che usiamo noi, *laserpizio* (4). A qualunque sia peso di questa si aggiunge una decima parte di sale ammoniaco, e tritate del pari s'infondono per simil modo nell'occhio; o la radice medesima sfragellata, e insieme con olio di lentisco facendone unzione, sgombra la malattía. Fa cessar la flussione una farinata d'orzo spruzzata d'acqua con miele, e posta sui sopracciglj

(3) Questo preservativo ha chiara fisonomía d'error popolare.

(4) Variano i comentatori nel dar l'etimología di questa voce.

Digitized by Google

e le gote; i semi ancora di pastinaca agreste, e il sugo di ramolaccio (5), tritati sottilmente col mele, calmano il dolor degli occhi. Ma qualunque volta il mele, o altro sugo adoprasi per rimedio, di liquida pece con olio converrà intrider attorno l'occhio, affinchè dalle mosche non sia travagliato; perciocchè verso la dolcezza e del mele, e d'altri medicamenti, non esse soltanto, ma le api ancora drizzano il volo.

CAPO XVIII.

Per la sanguisuga ingojata nel bere.

Gran malanno altresì apporta sovente la sanguisuga assorbita coll'acqua: stando essa attaccata alle fauci, ne tragge il sangue, e coll'ingrossarsi chiude il passaggio a' cibi. Se ella è in luogo così difficile, che non si possa colla mano cavarla, introduci un sifone, o canna, e infondi poscia olio caldo; perciocchè toccato l'animale da questo, subitamente ne cade. Si può anche man-

(5) *Cochlearia armoracia Linn.* rafano agreste, secondo la dichiarazione di Schneider nell'indice.

Digitized by Google

dar entro per un cannello il leppo di una cimice abbrustolata, la quale posta sul fuoco, e il cannello ricevendo il leppo, lo porta sino alla sanguisuga, e questo la scaccia dond'è attaccata. Se però è appresa allo stomaco, o agl'intestini, con caldo aceto, infuso per mezzo d'un corno, si uccide. Benchè io abbia insegnato questi rimedj da usar co' buoi, non c'è però alcun dubbio, che tra loro moltissimi possano esser acconcj ad ogni altro de' grossi animali.

CAPO XIX.

Macchina per fermar gli animali, quando si vuol medicarli.

Ma devesi costruire in oltre una macchina, nella quale rinchiusi i giumenti e i buoi, siano medicati, acciò e chi medica gli animali, ad essi con sicurezza si accosti, nè il quadrupede, nella stessa medicatura ricalcitrando, rigetti i rimedj. Or di tal macchina la forma è questa: con tavole di legno forte si mette insieme la pianta di nove piedi in lungo, di due e mezzo in largo davanti, e quattro di dietro. A questa pianta si applicano così da un lato, come dall'

Digitized by Google

altro, quattro stangoni diritti di sette piedi; e son essi confitti appunto ne' quattro angoli, e tutti tra lor legati con sei correnti di traverso a guisa di palancata, sicchè dalla parte di dietro, ch'è la più larga, il quadrupede possa introdursi, come in una serraglia, nè uscire per l'altra parte, essendo impedito da' travicelli d'incontro. Quindi a' due primi stangoni sovrapponesi un giogo forte, a cui s'incapestrano i giumenti, o si legano le corna de' buoi. Anche si possono costruir delle gogne, affinchè messa dentro la testa, con regoli da calarsi col mezzo di fori, la nuca sia tenuta ferma. Per altro il corpo allacciato e disteso si lega a' correnti, ed immobile sta esposto al volere di chi lo medica. Questa stessa macchina sarà comune per tutti i maggiori quadrupedi (1).

CAPO XX.

Qual sia la miglior forma de' tori.

Posciachè sopra i buoi abbiamo date a sufficienza le regole, de' tori, e delle vacche sarà opportuno parlare. Sono a parer

(1) Veggasi nella Tavola II. la Figura 10.

Digitized by Google

mio da lodarsi principalmente i tori di membra grandissime, di maniere placide, di mezza età. In essi quasi tutte si osserveranno le altre cose del pari, che nella scelta de' buoi, non essendovi dall'animale castrato al buon toro altra differenza, se non, che questo ha la fronte bieca, più vivace l'aspetto, le corna più brevi, il collo più polputo, e sì vasto, che fa grandissima parte del corpo; il ventre un po' più raccolto, più diritto, e più atto all'accoppiamento.

CAPO XXI.

Miglior forma delle vacche.

Ancora le vacche sono lodate, che abbiano corpo altissimo e lungo, vastissimo ventre, larghissima fronte, occhi neri e spalancati, corna leggiadre, lisce e nereggianti, orecchie pelose, gote ristrette, giogaje e code grandissime, mediocri unghie, mediocri gambe. Le altre cose eziandío richiedonsi presso a poco nelle femmine, come ne'maschj, e principalmente, che sien novelle; perciocchè, passati che abbiano gli anni dieci, sono inutili per figliare. All'opposto avanti l'età di due anni non conviene che sieno ac-

Digitized by Google

coppiate. Ma se prima avran conceputo, è bene allontanarne il parto, ed affinchè non patiscano, spremer loro per tre giorni le poppe, e in appresso non lasciarle più mungere.

CAPO XXII.

Separazione de' capi inutili; siti opportuni all' armento.

Ma ogni anno si deve altresì aver cura di scernere tanto nelle gregge di questo bestiame, quanto nelle altre. Perciocchè le vacche spossate, e quelle che per vecchiaja finirono di generare, deggion esser rimosse, e di certo le sterili, che occupano il luogo delle feconde, s' hanno da mandar via, o domar all' aratro, stante che per la sterilità dell' utero, non meno che i giovenchi comportano la fatica. Brama quest' armento svernare in luoghi maremmani ed aprici, passar la state ne' boschi erbosi, tra i cespugli, e le macchie di carice; e ne' luoghi secchi e sassosi l' unghie s' indurano (1). Nè tanto ama

(1) In questa lezione manifestamente corrotta è assai difficile non dar nel falso.

Digitized by Google

i fiumi e i rivi, quanto le pozze a mano costrutte, sendo che e l'acqua di fiume, d'ordinario alquanto fredda, fa che abortiscano, ed è più gradevole quella del cielo. È poi ogni vacca più che gli armenti de' cavalli, sofferente del freddo, e perciò sverna facilmente all'aperto.

CAPO XXIII.

Del chiuso, del pascolo, del richiamo la sera.

Ma i chiusi alle vacche deggiono farsi ampj, onde in luogo angusto non ischiaccino l'una l'altra i loro portati, ed affinchè la debole sottraggasi a' colpi della più poderosa. Ottimi sono gli stallaggi lastricati di sassi, e di ghiaja; per altro anche di sabbia, non sono incomodi: quelli, perchè rigettan le piogge, questi, perchè presto le assorbono e le tramandano; ma sì gli uni, e sì gli altri sieno inchinati, acciò spargan fuori l'umidità, e guardino il mezzo giorno, affinchè facilmente si asciughino, e a'freddi venti non sian sottoposti. Lieve poi è la cura del pascolo; sendo che l'erba, affinchè sorga più lieta, presso al finir della state s'incende: ciò e riproduce più teneri pascoli,

Digitized by Google

ed arsi gli spini, affrena le lor pianticelle dall'andar su in alto. Ma è salubre a' lor corpi il sale gettato presso del chiuso sui sassi e canali, al quale, satolle del pascolo, ricorrono volentieri allor quando col pastoreccio segnale suonasi, come a raccolta; perciocchè questo ancora si dee far sempre sul finire del giorno, acciocchè al suonar della tromba, se qualche animale si arrestò nelle selve, si avvezzi a tornar nel chiuso: così l'armento si potrà riscontrare, ed accertarne il numero, se, come per militare istituto, alloggerà negli accampamenti de' suoi stallaggi. Ma non si praticano i comandi stessi coi tori, i quali fidati nelle lor forze vagan pe' boschi, e libere hanno le uscite e i ritorni, nè vengono richiamati, fuorchè per accoppiarsi alle femmine.

CAPO XXIV.

Dell' accoppiamento, e del governo che segue il parto.

Ai tori minori di quattro anni, e maggiori di dodici si vieta l'accoppiarsi; a quelli, perchè in età come puerile sono creduti poco acconcj a fecondare l'armento; a questi,

Digitized by Google

perchè sono spossati dalla vecchiezza. Per lo più nel mese di Luglio sono da conceder a' maschi le femmine, acciocchè conceputi a quel tempo i loro portati, li dien fuori nella primavera vegnente, quando saranno i pascoli ormai cresciuti; perciocchè dieci mesi restano pregne; nè già per comando del mandriano, ma per proprio volere ammettono il maschio. E d'ordinario a quella stagione che ho detto, si confanno le naturali brame; poichè rallegrati per satollanza de' pascoli di primavera, lussureggiando gli animali, tendono all'accoppiamento; cui se la femmina ricusa, o non lo appetisce il toro, col mezzo stesso che tra poco insegneremo pe' cavalli svogliati, si eccita la bramosía, cioè coll'odore delle parti genitali alle narici appressato. Ma anche il pascolo, circa il tempo della copritura, si sottragge alle femmine, acciocchè non le renda sterili la soverchia grassezza, e si accresce a' tori, affinchè più gagliardamente montino. Ed è per quindici vacche più che bastante un maschio; il quale, coperta che abbia la femmina, si può comprendere da certi segni, qual sesso avrà ingenerato: perciocchè, se dalla parte destra è disceso, egli è manifesto, che la fecondò d'un maschio; se dalla sinistra, che

Digitized by Google

d'una femmina (1). Ma ciò non apparisce vero, fuorchè se, dopo un accoppiamento, la vacca fecondata non ammette il toro; lo che pur di rado avviene. Perciocchè, quantunque pregna, non si satisfà di libidine; così, oltre i naturali confini, anche negli animali sono poderosissimi gli allettamenti della voluttà lusinghiera! Non c'è poi dubbio, che dove sono ridenti i pascoli, si possano ciascun anno educare i parti; ma dove scarseggiano, alternando gli anni, far coprire le vacche: il che per quelle da lavoro principalmente io approvo che facciasi, e perchè i vitelli nel corso d'un anno intero sien satollati di latte, ed affinchè la bestia pregna non sia in un tempo stesso aggravata dal peso delle fatiche, e da quello del suo portato. Quando poi diede fuori il parto, se non è sostentata co' cibi, ancorchè sia buona nudrice, stanca della fatica, sottragge l'alimento al figliuolo. Perciò e ad essa, poichè ha partorito, porgesi verde citiso, ed orzo abbrustiato, e veggiolo tenuto in molle; ed al vitellino si dà un salivato di miglio arrostito, e macinato, con latte meschiandolo. Meglio è ancora per que-

(1) Fole, siccome tutti ben veggono.

Digitized by Google

sti usi procacciar vacche Altine, che dagli abitanti di quella contrada sono chiamate Ceve. Sono esse di bassa statura, abbondanti di latte; per lo che, allontanati i lor parti, a poppe straniere si alleva generoso bestiame; o se manca questo soccorso, bene sostentasi con fave infrante e con vino. Ciò sopra tutto ne' grandi armenti si dee praticare.

CAPO XXV.

Rimedj contro i lombrichi de' vitelli.

Soglion poi a' vitelli nuocer i lombrichi, i quali per lo più nascono da indigestioni (1). Vuolsi dunque usare un tale moderamento, che ben digeriscano; o se patiscono già questo male, si triteranno lupini mezzo crudi, e se ne porranno focacce a maniera di salivato, dentro le fauci. Anzi si può insieme con fichi secchi, e con veggiolo, tritar l'erba Santonica, e formata in focac-

(1) Cioè da quelle sono favoriti a moltiplicarsi, giusta l'opinione, che sui lombrichi ancora del corpo umano ebbe Columella, e l'espresse nel Lib. X. v. 232.

Digitized by Google

cia, mandarla giù a foggia di salivato. Fa lo stesso effetto una parte di sugna meschiata con tre parti d'isopo. Anche il sugo di marrobbio, e di porro, può dar morte a sì fatti animali (2).

CAPO XXVI.

Quando e come siano da castrare i vitelli.

Egli è parer di Magone, che i vitelli si castrino, finchè sono ancora teneri, nè ciò si faccia col ferro, ma stringansi nel fendimento d'una bacchetta i granelli, e a poco a poco si rompano; e stima egli miglior di tutte questa foggia di castratura, che alla tenera età si appresta senza ferita. Perciocchè quando è già il vitello indurato, meglio è (1)

(2) Dalle sperienze del celebre Redi è provato, che le sostanze più dolci, come zucchero e miele, sono le più mortali a' lombrichi. Dunque l'amarissimo Santonico, l'amaro marrobbio, l'acre sugo del porro non gioveranno ad ucciderli, se pure del far ciò torni conto.

(1) Qui resterebbe il sentimento intralciato, se non fosse da sottintendere, che anche questo precetto vien da Magone, come quel che precede, e l'altro che segue.

Digitized by Google

il castrarlo di due anni, che d'uno. Prescrive poi, che ciò facciasi in primavera, o in autunno, a luna scema; e che il vitello si leghi alla macchina, indi, che pria d'appressargli il ferro, con due regoli stretti di legno, a guisa di tanaglie, si stringano i nervi de' granelli, chiamati da' Greci *appiccagnoli*, perchè da essi pendono le parti genitali; poi brancati i granelli, aprasi col ferro l'uscita, e trattili fuori, in tal modo recidansi, che si lasci l'estremità loro aderente ai predetti nervi. Conciossiachè in tal modo nè pericola il giovenco per isgorgo di sangue, nè in tutto si effemmina, toltagli ogni maschiezza, e conserva di maschio la forma, dopo aver lasciata la facoltà d'ingenerare: la quale però non subito ei perde; perciocchè se permetterai, che fresco della medicatura copra una femmina, è certo che potrà generare (2): ma questo non si vuole altrimenti permettere, affinchè per flusso di sangue non muoja. Bensì le sue ferite deggion esser intrise con cenere di sermenti unita a schiuma

(2) *Causam rei, quam accidisse et nos hodie fatemur, nostri physiologi a semine, antea in vesiculis seminalibus collecto, repetunt*. Schneider.

Digitized by Google

d'argento, e s'ha da tenerlo senza bere in quel giorno, e con poco mangiare. Nei tre giorni appresso, come ammalato, si dee ricrearlo con vettucce d'alberi e pastura verde mietuta, nè permettergli il molto bere. Anche si loda l'intridere, passati tre giorni, le piaghe stesse con pece liquida e cenere, insieme con un po' d'olio, acciocchè e si cicatrizzino più prontamente, nè dalle mosche sien travagliate. Fin qui de' buoi copiosamente s'è detto.

CAPO XXVII.

Delle razze de' cavalli.

Coloro che hanno in animo d'allevar cavalli, sopra tutto conviene che si procaccino soprastante industrioso, e abbondanza di pascolo; ambe le quali cose per altri bestiami possono usarsi anche in grado mediocre: laddove attenzion somma, e satollanza copiosa richieggonsi pe' cavalli d'armento. Esso si distingue in tre classi, perciocchè c'è la schiatta illustre, che somministra cavalli al circo, ed alle sacre tenzoni; c'è quella de' muli, che per lo prezzo de' suoi portati paragonasi colla illustre; c'è altresì la

Digitized by Google

comune, che produce mediocri femmine e maschi. Ciascuna, quanto è più segnalata, pasce più ubertosa campagna. Per gli armenti poi si debbono elegger pascoli ampj e palustri, anche sulle montagne, acquidosi, nè secchi mai, e liberi anzi, che intralciati da piante, spesso abbondanti d'erbaggio molle più tosto che alto. Quanto ai cavalli comuni, si lascia che maschi e femmine pascano indistintamente, nè si guardano stagioni determinate per accoppiarli; quanto alle razze illustri, circa l'equinozio di primavera, i maschi si accoppiano alle cavalle, affinchè nella stagione medesima, in cui esse avran concepito, dopo il volger d'un anno (1), essendo le campagne già ridenti ed erbose, allevino con poca fatica il portato; conciossiachè partoriscono nel duodecimo mese. Vuolsi avere pertanto grandissima cura, che nell'anzidetta stagione tanto le femmine, quanto gli stalloni che bramano d'accoppiarsi, il possano; perciocchè questo bestiame principalmente, se ciò impedito gli sia, è agitato dalle

(1) Nel testo, come ora l'abbiamo, *post anni messem*, dove per congettura non disapprovata da Schneider, doveva leggersi *post annum emensum*.

Digitized by Google

furie della libidine; da che pur fu dato il nome d'*ippomane* (2) ad un veleno, che simile alla frega delle cavalle, accende l'amore negli uomini (3). Nè ci ha dubbio, che in alcuni paesi non sieno infiammate le femmine di tanta ardenza per accoppiarsi, che quantunque non abbiano il maschio, per bramosía continua e vivissima, con cui a sè stesse figurano l'accoppiamento, alla foggia de' volatili da cortile, concepiscono d'aria (4). Perciocchè non troppo arditamente dice il poeta:

Ma quel delle cavalle i furor tutti
Di certo avanza; e fu Venere stessa
Che le incitò, quando di Glauco a brani
Le puledre Potniesi han fatto pasto.
Amor fin oltre al Gargaro le guida,
Oltre al sonante Ascanio; e varcan monti,
E guadan fiumi. Or come tosto appresa
Alle ingorde midolle è quella fiamma,
(E in primavera più, perchè nell' ossa
Il caldo riede alla stagion novella)
Stando sovr' alte rupi, ognuna volge

(2) Cioè *furor cavallino*.

(3) Così allora pensavasi.

(4) Vedremo poi a suo luogo, che Columella non attende i pulcini dal vento, ma sì dal gallo e dalla gallina.

Digitized by Google

A Zefiro la bocca, e l'aure lievi
Traendo, spesso d'ogni coppia scevre,
Pregne del vento, o maraviglia a dire!
Per sassi, e scogli, e per valli profonde
Fuggon non verso dove, Euro, tu nasci,
Nè dove il Sol; ma verso Borea e Coro,
O donde il tenebroso Austro sí leva,
E colle fredde piogge il cielo attrista (5);

conciossiachè ella sia cosa notissima, che ancora nel Sacro monte di Spagna, il quale presso l'Oceano sporgesi verso ponente, le cavalle senz'accoppiamento più volte furono pregne, ed allevarono il parto (6), che però è inutile, perciocchè di tre anni, prima che sia rassodato, la morte il consuma. Per la qual cosa, siccome ho detto, avrem cura, che le cavalle intorno all'equinozio di primavera, dalle naturali brame non sien travagliate. I cavalli poi di pregio, nel tempo rimanente dell'anno, voglionsi dalle femmine tener lontani, affinchè nè le montino quand'essi vogliono, nè, se ciò lor si vieta, dalla frega agitati, ricevan danno. Mi piace pertanto, che il maschio sia o appartato in

(5) Virgil. Georg. III. v. 266 seg.

(6) Bizzarrie di tal fatta oggimai non sembrano confacenti ad un libro serio.

Digitized by Google

lontani pascoli, o fermato alla mangiatoja; quando poi le femmine lo richieggono, si dee rinvigorirlo con abbondante cibo, ed all'avvicinarsi la primavera, impinguarlo con orzo, e veggiolo, acciocchè regga alla copritura, e quanto monterà più gagliardo, più fermi porga i semi alla schiatta avvenire. Anche insegnano alcuni, d'impinguar lo stallone alla foggia stessa de' muli, onde ricreato dalla pastura basti a più femmine; tuttavía nè meno di quindici, nè ancor più di venti dee fecondarne uno solo, ed esso, passati i tre anni, per lo più sino ai venti è atto all' accoppiamento. Che se lo stallone alla lussuria è poltro, si stimola coll'odore, appressandogli alle narici una spugna, con cui le parti naturali della femmina sieno state forbite; all'incontro, se la femmina ricusa il maschio, se le intridono le parti stesse di squilla tritata, con cui accendesi la libidine. Talvolta altresì un maschio vile e comunale desta nella femmina la bramosía d'accoppiarsi; perciocchè appressato a quella, e stimolatane quasi la connivenza, si mena altrove, ed alla femmina già più tollerante accoppiasi un più generoso cavallo. Maggior poi diligenza prestar si deve alle pregne, e rinvigorirle con abbondante pastura. Chè se nel

Digitized by Google

freddo del verno mancano l'erbe, tengansi al coperto, nè s'adoprino in lavori, o al corso, nè si avventurino al freddo, nè in angusta serraglia, onde non ischiaccino l'una l'altra i loro portati; perciocchè tutti questi disagi fanno abortire. Ma se tuttavía o per parto, o per aborto patì una cavalla, servirà di rimedio la piccola felce (7) tritata, e meschiata con acqua tepida, e data col mezzo d'un corno. Se poi andò a buon termine, non si dovrà punto palpeggiar colla mano il puledro, perciocchè col tocco, sebben più lieve, si offende. Si avrà soltanto cura, che in ampio e caldo luogo abiti colla madre, acciocchè o il freddo non lo danneggi ancor debole, o la madre non lo schiacci fra le strettura. Poi si dovrà a poco a poco condurlo fuori, e por mente, che non si bruci l'ugne dentro il litame. Quando poi sia più fermo, si dovrà lasciarlo andare agli stessi pascoli, dov'è la madre, affinchè per privazione del proprio parto la cavalla non si travagli; sendo che principalmente questo genere d'animali dall'amor de' figli, se non gli abbia pre-

(7) Questa è per parere di Schneider il *polypodium vulgare* di Linnéo.

Digitized by Google

senti, risente danno. Per la femmina di schiatta vile è usitato il partorire ogni anno; quella di pregio convien che sia rattenuta ogni altro anno, affinchè preparisi tanto più gagliardo col materno latte il puledro alla fatica delle tenzoni.

CAPO XXVIII.

Età per la generazione de' cavalli, e capriccio di Democrito.

Stimasi, che il maschio minor di tre anni non sia acconcio alla monta, e che sino a' venti possa poi generare; che la femmina di due anni ben concepisca, sicchè dopo il terzo figliando, allevi il portato; ma che dopo i dieci non giovi, perchè da madre annosa vien tarda e pigra la prole. Che poi questa sia conceputa o femmina, o maschio, asserisce Democrito, essere in nostro arbitrio, insegnando egli, che qualor vogliamo, che sia ingenerato un maschio, con una funicella di lino, o con qualunque altra, allacciamo il granel sinistro dello stallone; quando una femmina, il destro. E stima egli, che lo stesso s'abbia da fare per tutti quasi i bestiami.

Digitized by Google

CAPO XXIX.

Segnali per l'indole, il corpo, l'età del cavallo.

Quando poi è nato il puledro, si può tosto formar giudizio del suo naturale. S'egli è allegro, se intrepido, se non si spaventa al veder cosa nuova, o all'udirla, se scorre avanti l'armento, se gareggiando in vivezza e brio, anche talvolta nel corso co' suoi coetanei, li vince; se varca una fossa senz'arrestarsi, e passa oltre un ponte, ed un fiume: saranno questi argomenti d'indole valorosa. La beltà poi del corpo consisterà nell' aver testa piccola, occhi neri, naso aperto, orecchie corte e drizzate, collo morbido e largo, non lungo; chioma folta e cadente alla parte destra, petto largo con rilevati e polputi muscoli, spalle grandi e rette, fianchi ripiegati, spina doppia, ventre ristretto, granelli pari e piccoli, lombi larghi e avvallati, coda lunga, setolosa e crespa, gambe uguali ed alte e diritte, ginocchio sottile e piccolo nè rivolto indentro, natiche rotonde, cosce muscolose e polpute, unghie dure, alte, concave, tonde, alle quali sien sovrapposte mediocri corone: il corpo tutto di tal guisa for-

Digitized by Google

mato, che sia grande, alto, ritto, anche al vederlo agile, e per quanto la sua figura permette, nella lunghezza ritondo. Si loda poi una tempera, che in mezzo alla placidezza sia viva, e in mezzo alla vivezza piacevolissima, riuscendo questa e docile nell'ubbidire, e tollerantissima nella fatica delle tenzoni. Per l'uso domestico è ben domare il cavallo in età di due anni; per le tenzoni, passati i tre, sicchè per altro sol dopo i quattro pongasi a faticare. I segnali degli anni si cangiano insieme col corpo (1); perciocchè quando il cavallo ha due anni e sei mesi, gli caggiono i denti di mezzo superiori e inferiori; nel quarto anno, buttati via quelli che son detti canini, ne mette degli altri; poi entro l'anno sesto cadono i molari di sopra; nel sesto pareggia quelli che mutò i primi; nel settimo si compion tutti ugualmente; e di là in poi li porta incavati: nè poscia di quanti anni sia, può manifestamente comprendersi. Per altro nel decimo anno cominciano ad incavarsi le tempie, e talvolta ad

(1) Schneider prova assai dottamente la corruzione di questo luogo, con cui nè gli antichi scrittori, nè l'esperienza si accordano.

Digitized by Google

incanutire le sopracciglia, ed a sporgere i denti. Parmi aver detto abbastanza di queste cose, che spettano all'indole, alla tempera, al corpo, all'età. Or segue, che de' sani e degli ammalati io mostri il governo.

CAPO XXX.

Cura medica de' cavalli.

I cavalli sani e magri più presto col frumento abbrustiato rimettonsi, che coll'orzo; ma vuolsi anche dar loro una bevanda di vino, e poi a poco a poco sottrar questi cibi, meschiando coll'orzo la crusca, finchè si avvezzino a pascersi di fave, e dell'orzo schietto. Nè meno s'ha da stropicciar ogni giorno i corpi degli animali, che quei degli uomini (1), e sovente più giova fregar le schiene, premendole colla mano, che dar cibi in gran copia. Deggionsi poi metter paglie sotto i cavalli a stallaggio. Molto anche

(1) Erano dunque al tempo di Columella in uso, e credute *necessarie* alla salute degli uomini, le fregagioni quotidiane del corpo, le quali ora si trascurano impunemente, fuorchè in alcuni casi di malattía.

Digitized by Google

importa conservar loro la gagliardía del corpo e de' piedi; ambe le quali cose otterremo, se alla mangiatoja, all'acqua, all'esercizio condurremo gli animali in acconci tempi, ed avremo cura, che abbiano stallaggio asciutto, sicchè le unghie non s'imbevano d'umidore; il che schiveremo noi di leggeri, se o le stalle avranno pavimenti di tavole forti, o tratto tratto sarà con diligenza nettato il suolo, e gettatevi paglie sopra. I giumenti per lo più contraggono malattíe da stanchezza e bollore, talor anche da freddo, e dal non orinare a suo tempo, o dal bere mentre sudano, e tosto dopo l'agitazione, o dall'essere d'improvviso aizzatti alla corsa, da poi che stettero fermi per lungo tempo. Della stanchezza è rimedio la quiete, infondendo però nelle fauci dell'olio, o del grasso meschiato col vino. Per lo freddo si applicano de' fomenti, e d' olio scaldato si bagnano i lombi; e il capo e la spina s'intridono di tepido grasso o vino. Se il cavallo non orina, sono quasi gli stessi i rimedj: perciocchè sopra i fianchi e i lombi s'infonde l'olio misto col vino; e se questo poco giovò, una sottil supposta di miel bollito e di sale s'introduce nel foro, da cui esce l'orina, o una mosca viva, o una bricia

Digitized by Google

d'incenso, o una supposta di bitume s'inserisce nelle parti della natura. Gli stessi rimedj si usano, se l'orina travolse le medesime parti. Del dolor di testa sono indizj le scorrenti lagrime, le orecchie flosce, e il collo insieme col capo aggravato, e chinato verso la terra. Allora tagliasi la vena, ch'è sotto l'occhio, e la bocca fomentasi con acqua calda, e si toglie il cibo nel primo giorno. Nel vegnente poi si dà bere a digiuno acqua tepida, ed erbaggio verde per cibo, e sotto si stende fien vecchio, o morbido strame, e a sera si dà nuovamente acqua, e un po' d'orzo, con gambi di veccia, onde con piccole porzioni di cibo riducasi alle ordinarie. Se al cavallo dolgono le mascelle, si dee fomentarle d'aceto caldo, e fregarle con vecchia sugna; la stessa medicatura ha da usarsi, qualor sieno gonfie. Se si acciaccò le spalle, e fece sacca di sangue, circa il mezzo dell'una gamba e dell'altra si sciolgan le vene, e di polver d'incenso meschiata col sangue che scorre, s'intridan le spalle; ed affinchè non si estenui più del dovere il giumento, applicato il suo sterco alle vene che sgorgano, con fasce si leghi. Ogni altro giorno dalle parti medesime si levi sangue, e si curi l'animale nel modo stesso, privandolo

Digitized by Google

dell'orzo, e dandogli poco fieno. Passati quindi tre dì, sino ai sei, gli s'infonda con un corno nelle fauci sugo di porro, quante sarieno tre ciotole, misto con una foglietta d'olio. Dopo sei giorni facciasi passeggiar lentamente: quando avrà camminato, converrà mandarlo giù in una pozza, e farlo notare; indi a poco a poco ajutato con cibi più sostanziosi, si ridurrà all'ordinario. Se dalla bile è molestato il giumento, si gonfia il ventre, nè le ventosità caccia fuori. Con una mano unta, che s'introduce per l'ano, apronsi i naturali sfoghi assiepati, e trattone lo sterco, poscia con cunila bovina, ed erba da pidocchi (2) tritate con sale, e bollite, e meschiate con miele, si fanno supposte, e si metton entro; le quali muovono il ventre, e ne cavano tutta la bile. Alcuni infondono nelle fauci tre once di mirra tritata con una foglietta di vino, e intridon l'ano di pece liquida. Altri lavano il ventre con acqua di mare, altri con salamoja recente. Soglion

(2) La prima è, per deduzione di Schneider, l'*origano salvatico*, la seconda l'*agriostaphis*, erba simile a vite lambrusca, chiamata da Plinio *astaphis agria*, *sive staphis*.

Digitized by Google

anche nuocer agl'intestini i vermi somiglianti ai lombrichi; de' quali sono indizj, se i giumenti spesso con dolore rivoltansi, se appressano il capo al ventre, se agitano di frequente la coda. Pronto rimedio è, come sopra s'è scritto, introdur la mano, e trarre lo sterco, poi lavar il ventre con acqua di mare, o con salamoja forte; indi nelle fauci infonder radice tritata di cappero con un sestier d'aceto: perciocchè in tal modo periscono gli anzidetti animali.

CAPO XXXI.

Rimedj per la tosse, e per malori alla cute.

Vuolsi poi ad ogni bestia inferma far alto il letto, affinchè più mollemente sia coricata. La tosse recente si sana presto con lenticchie pestate, separate dai baccelli, e minutamente macinate. Il che fatto, un sestier d'acqua calda si mesce con altrettante lenticchie, ed infondesi per le fauci; e per tre giorni si fa la stessa medicatura, e con verdi erbe e con vettucce d'alberi si conforta l'animale ammalato. Si scaccia poi la vecchia tosse, infondendo per le fauci tre ciotole di sugo di porro con una foglietta di

Digitized by Google

vino, e somministrando gli stessi cibi, che abbiamo sopra indicato. Le impetigini, e la scabbia per quanto si stende, si fregano con aceto ed allume. Talvolta, se persistono, meschiati a pesi pari nitro ed allume scagliuolo, s'intridono con aceto. Le pustule, sotto il Sole più cocente, si radono colla stregghia, finchè ne venga sangue; poi a parti uguali si meschiano radici d'edera terrestre, zolfo, e pece liquida, con allume. Con tal medicamento si curano i malori predetti.

CAPO XXXII.

Per rosicature e scabbia.

La rosicatura sciacquasi due volte al giorno con acqua calda; poi con sale bollito, e tritato insieme con grasso, stropicciasi, finchè ne venga sangue. A questi quadrupedi è mortale la scabbia, se pronto non è il soccorso. Qualor sia essa leggiera, sui principj, al Sole cocente, intridesi o con pece di cedro (1), o con olio di lentisco, o

(1) Pianta silvestre simile al larice; *pinus cedrus* di Linnéo.

Digitized by Google

con semi d' ortica coll' olio tritati, o con grasso cetaceo, che dal tonno insalato scola ne' tini (2). Ma principalmente salubre in cotal malore è il grasso di vitel marino Chè se già invecchiò, più gagliardi rimedj abbisognano: per lo che bitume, e zolfo, ed elleboro meschiati con pece liquida, e con vecchia sugna, si fanno bollire ad uguali pesi; e radendo prima con un ferro la scabbia, lavatala coll' orina, curasi con quel composto. Sovente ancora giovò risecare e tagliar via sin al vivo con un coltelletto la scabbia, e medicar poi le piaghe da ciò prodotte, con pece liquida ed olio, le quali cose ripurgano ed empiscono del pari le piaghe; quando poi son esse agguagliate, a far che più presto mettano cicatrice e pelo, assaissimo gioverà la fuliggine della caldaja dentro le piaghe fregata.

---

(2) *Lacubus* in vece di *lancibus*, per lezione di Pontedera nelle opere postume, approvata da Schneider.

Digitized by Google

CAPO XXXIII.

Per tener lontane dalle piaghe le mosche; per macchie e dolori negli occhi, per flusso di sangue dal naso.

Anche dalle piaghe allontaneremo le mosche, dalle quali son travagliate, mescendo ed infondendovi pece con olio, o grasso. La restante cura ben si effettua con la farina di veggiolo. Le macchie degli occhi si sgombrano, fregandole con saliva a digiuno, e con sale, o con osso di seppia tritato con sal fossile, o col seme di pastinaca agreste pestato, e spremuto per mezzo d'un pannolino sopra dell'occhio. Ed ogni dolore degli occhi prontamente si mitiga, intridendoli di sugo di piantaggine con miele non fumicato; o se tale non c'è, sì bene con quel di timo. Fu anche pericoloso talvolta il flusso di sangue dal naso, e fu raffrenato col sugo di coriandro verde infuso nelle narici.

Digitized by Google

CAPO XXXIV.

Per nausea del cibo, e per infezione mortale.

Alle volte altresì languisce il cavallo per nausea di cibo. Il rimedio è quella sorta di seme, che chiamasi gitterone, del quale pestato si stemperano due ciotole con tre di olio e con un sestiere di vino, e poi s'infondono nelle fauci. Ed anche la nausea si dissipa, se tu spesso dia bere, insieme con un capo d'aglio tritato, una foglietta di vino. La suppurazione meglio si apre con una lama rovente, che con un ferro freddo, e spremuta poi si medica con pannilini. C'è ancora una mortale infezione, per cui le cavalle sono tra pochi giorni colpite da macilenza improvvisa, e poscia da morte; il che quando avviene, è utile infonder per le narici a ciascuna quattro sestieri di salsa di pesce (1), se sono esse di piccola corporatura; e se di maggiore, anche un congio. Questa chiama fuori tutto il catarro per le narici, ed espurga il bestiame.

---

(1) *Garum*.

Digitized by Google

CAPO XXXV.

Per folle amore della propria figura.

Egli è bensì raro, ma talvolta (1) proprio delle cavalle un furor di tal fatta, che avendo veduta nell'acqua la loro immagine, sien prese da vano amore, e per questo della pastura dimentiche, muojano sfinite di brama. Indizj sono di tal follía, quando, come aizzate, corrono qua e là per li pascoli, e tratto tratto mirando intorno, mostrano come di ricercare e desiderar qualche cosa. L'error della fantasía si sgombera, se tu le conduci all'acqua. Allor finalmente, affisata la propria bruttezza, cancellano la ricordanza della figura primiera. Fin qui abbastanza s'è detto sopra la razza delle cavalle generalmente: altri ammaestramenti particolari voglion darsi a coloro, che hanno in animo d'allevar armenti di mule.

---

(1) *Nonnumquam* in vece di *nota*, per emendazione di Pontedera.

Digitized by Google

CAPO XXXVI.

Qualità delle cavalle per averne muli pregiati; difficoltà nella scelta de' padri.

Nel far allievi di mule, la prima cosa che importi, è ricercare con diligenza e discerner la femmina e il maschio, dai quali ha da esser ingenerata la prole avvenire; se l'uno di questi mal si confà coll' altro, è mal fermo altresì quel che d'ambedue si combina. La cavalla vuolsi elegger dai quattro fin a' dieci anni, di grandissima e bellissima corporatura, di membra gagliarde, tollerantissima della fatica, sicchè facilmente accolga e porti nell' utero il discorde rampollo, inserito di razza straniera, e non solo i pregi del corpo, ma quegli ancora dell'indole contribuisca alla prole. Perciocchè e difficilmente i semi introdotti ne' luoghi della generazione si avvivano, ed altresì concepiti metton più tempo a crescere fino al parto, ed appena nel decimo terzo mese vengono a luce, e nati che sono, più in essi rimane della codardía paterna, che del materno vigore. Ma per quest'uopo con minore difficoltà ritrovansi le cavalle, e maggior è la fatica d'eleggere il maschio; im-

Digitized by Google

perocchè sovente il giudizio che fu favorevole, fallisce alla prova. Molti stalloni, all' aspetto maravigliosi, generano una prole pessima o di forma, o di sesso; poichè o producono femmine di piccola corporatura, o ancorchè belli i maschi, perchè numerosi più delle femmine, scemano la rendita del padrone. Ma taluni per l'aspetto spregiati, sono feraci di pregiatissimi semi. Alcuno talvolta a' figliuoli partecipa l'eccellenza sua propria; ma freddo alla voluttà, rarissime volte ha il solletico d'accoppiarsi. Stuzzicano i capi mandriani le voglie d'un tal animale, appressandogli una femmina della sua schiatta; conciossiachè la natura fece tra lor più dimestiche quelle cose, che si somigliano. Presentatagli quindi un'asina, e con ciò adescatolo, come ardente ed accecato dalla libidine, rimossa la femmina a cui s'era spinto, l'accoppiano alla cavalla, che avea rifiutata.

CAPO XXXVII.

Varia indole, e congettura degli stalloni; loro accoppiamento, e prodotto.

Ancor c'è un'altra qualità di stallone, che infuria nella libidine; il quale se con accortezza non sia frenato, reca gran danni

Digitized by Google

all'armento. Perciocchè e spesse volte, rotti i legami, inquieta le femmine pregne, e quando si accoppia, le morde sul collo e sul dorso. Acciocchè nol faccia, legato per poco alle macine, rattempera colla fatica l'amor feroce, e quindi più moderato si mette alla copula. Nè diversamente vi si dee porre qual anche sia di lussuria più mite; perciocchè molto importa, che l'indole dell'animale naturalmente addormentata, con mediocre esercizio sia scossa e desta, e che divenuto più vivace si unisca il maschio alla femmina, onde per alcuna segreta forza gli stessi semi prendan figura da più lesti principj. La mula per altro è ingenerata non solo d'una cavalla e d'un asino, ma anche d'un' asina e d'un cavallo, ed altresì d'un asino salvatico e d'una cavalla. Ed alcuni autori da non passar in silenzio, quali sono Marco Varrone, e prima di lui Dionigio e Magone, lasciarono scritto, come ne' paesi dell' Affrica i feti delle mule son tanto lunge dall'esser tenuti per prodigiosi, che ai terrazzani i parti di quelle sono così usuali, come delle cavalle a noi (1). Nè però tra que-

(1) Con alcune testimonianze antiche questo luogo di Columella è illustrato e confermato da Schneider.

Digitized by Google

sti animali c'è alcuno per valentía o per bellezza più eccellente di quello, che dall' asino fu generato. A questo si potrebbe in qualche modo paragonare quello, cui l'asino salvatico ingenera; se oltre ad esser indomito e riottoso al servire come selvaggio, non presentasse le scarnite sembianze del padre suo. Quindi un tale stallone è più giovevole co' nipoti, che coi figliuoli; perciocchè quando il figlio d'un' asina e d'un maschio salvatico accoppiasi ad una cavalla, gradatamente ammansandosi la fierezza, che che nasce di lui, ne riporta la figura e la moderazione del padre, insieme colla fortezza e velocità dell'avo. Quelli che provengono da un cavallo e da un'asina, benchè abbiano tratto il nome dal padre, essendo chiamati *hinni* (2), maggiormente somigliano in ogni cosa la madre. Quindi è opportunissimo per generazione di mule destinar l'asino, del quale a prova, siccome ho detto, è più pregevole la bellezza. Ma quanto all'aspetto non è accettevole, qualor non abbia grandissima corporatura, forte collo, gagliarde coste, e larghe, petto muscoloso ed ampio, cosce

(2) Da *hinnire*, cioè nitrire.

Digitized by Google

nerborute, gambe ristrette, color nero, o macchiato; perciocchè quello di topo, oltre ad esser comunale nell'asino, non ottimamente nella mula riesce. Nè c'inganni il bel complesso dell'animale, se, qual è da noi lodato, il veggiamo; perciocchè siccome le macchie, che hanno i montoni sulla lingua e sul palato, per lo più nei velli degli agnelli si riconoscono; così se l'asino ha peli di color diverso nelle palpebre ò nelle orecchie, spesso fa la prole altresì d'un differente colore; il qual medesimo, benchè osservato con somma diligenza nello stallone, fallisce pur sovente al padrone la sua speranza, poichè talvolta, anche malgrado gli anzidetti segnali, produce dissomiglianti da sè stesso le mule: e ciò a mio credere non per altro addiviene, che per lo colore dell'avo, il quale misto a' principj de'semi rivien nei nipoti. L'asinello pertanto, qual io l'ho descritto, appena venuto a luce, si dee toglier tosto alla madre, e por sotto ad una cavalla, che ne sia ignara. Essa nelle tenebre ottimamente s'inganna, perciocchè in luogo oscuro, allontanato il suo parto, l'altro nutricasi, come nato di lei; e quando poi la cavalla per dieci giorni gli si è avvezzata, sempre gli porge in appresso le poppe, com'ei le brama. Lo stallo-

Digitized by Google

ne così alimentato affezionasi alle cavalle; ed anche talvolta, quantunque allevato sia col latte materno, può, convivendo alla dimestica insieme colle cavalle, aver brama d'usar con esse. Ma non si deve accoppiarlo minor di tre anni, nè maggior di dieci; e quando gli si permetta, converrà, che ciò sia in primavera, al qual tempo avrassi da ingagliardirlo e con verde mietuta pastura, e con abbondanza d'orzo, e dargli altresì qualche salivato. Nè però avventurasi con una femmina giovanetta; sendo che quella, se avanti non ebbe che fare col maschio, respinge coi calci lo stallone che monta, e allontanato coll'offesa, il rende nemico anche alle altre cavalle. Perchè ciò non accada, avvicinasi un tristo e vile asinello, che solletichi la femmina a condiscendere; nè però si lascia, ch' esso la monti; ma se la cavalla è già tollerante di copularsi, tosto scacciato il più vile, si unisce al più pregevole maschio. Per questi usi s'è costruito un luogo (da' contadini chiamato *macchina*) che ha fabbricati due muri verso un po' di salita, i quali per angusto spazio sono tra loro così discosti, che la femmina non possa giostrare, o schermirsi dallo stallone, ch'è per montarla. L'ingresso è da entrambe le parti; ma il più basso

Digitized by Google

è difeso da sbarre, alle quali col cavezzone fermasi la cavalla dove l'erta finisce, acciocchè inchinata, e meglio riceva i semi del maschio che le si accoppia, ed agevoli la montata sopra il suo dorso, da più elevata parte, ad un minor animale. Quando essa partorì ciò che dell'asino ha concepito, vòta l'anno vegnente, nudrica il suo parto. Più giova il così fare, che alla maniera d'alcuni, quantunque abbia figliato, con un cavallo accoppiandola, ingravidarla. Egli è bene sceverar dalla madre la mula d'un anno, ed allontanata, pascolarla sui monti, o in luoghi silvestri, affinchè induri le unghie e possa regger di poi a lunghi viaggi; stante che al basto è più confacevole il mulo, e la mula in vero è più lesta; ma sì l'uno come l'altra e fa buon cammino, e fende acconciamente la terra, se pur il prezzo dell'animale non aggrava le ragioni del contadino, o il campo con le pesanti zolle non richiede la robustezza de'buoi.

CAPO XXXVIII.

Medicina de' muli.

D'altre schiatte d'animali parlando, già più volte insegnai que' medicamenti, che convengono a questa; pur non omettero al-

Digitized by Google

cuni suoi malori particolari, de' quali seguono appresso i rimedj. A mula febbricitante si dà cavolo crudo. Alla asmatica si leva sangue, e s'infonde un sestier di vino e d'olio con mezz'oncia d'incenso, e sugo di marrobbio quant'è una foglietta, meschiato insieme. A quella che ha tumori a' garretti, si sovrappone farina d'orzo, poi aperta la suppurazione col ferro, si cura con pannilini; o un sestiere d'ottima salsa di pesce (1) con una libbra d'olío mandasi giù per la narice sinistra, e a questo medicamento si mesce l'albume di tre o quattr'uova, separatine i torli. Alle cosce si suol fare il taglio, e qualche volta la scottatura. Il sangue calato ne' piedi si manda fuori, come a' cavalli; o se c'è l'erba, dai contadini chiamata veratro (2), si dà per pastura. C'è anche il giusquiamo (3), la cui semenza tritata, e data col vino, è rimedio per tal malattía. La magrezza e il languore si sgombera, dando sovente un beveraggio, in cui entra mezz'oncia di zolfo, un uovo crudo, e mirra quanto pesa un denajo. Que-

(1) *Garum*.

(2) Elleboro bianco.

(3) Cioè *fava porcina*, secondo la significazione Greca, indicata dal Forcellini.

Digitized by Google

ste cose tritate si meschian col vino, e s'infondono poi nelle fauci. Ma per la tosse altresì, e per dolor del ventre, vagliono del pari questi rimedj. Per la magrezza non c'è cosa tanto efficace, quanto l'erba Medica: verde più prontamente, nè però tardi secca, invece di fieno, ingrassa i giumenti; ma si vuol moderatamente darla, acciocchè per soverchio sangue non si soffochi l'animale. A mula stanca ed accesa dal caldo si manda del grasso giù per le fauci, e s'infonde nella bocca vin puro. Le altre cose, quanto ai muli, praticheremo a quel modo, che s'è insegnato nelle prime parti di questo libro, dove si contiene la cura de' buoi e delle cavalle.

FINE DEL LIBRO VI.

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

INDICE DEI CAPI

DI QUESTO VOLUME.

LIBRO I.

PROEMIO.	*Importanza dell' agricoltura; biasimi della mollezza e scostumatezza, per cui è trascurata; e conforti ad apprenderla ed esercitarla.*	pag. 1.
CAPO I.	*Avvertimenti preliminari.*	16.
II.	*Assiduità del padrone; qualità ottime d' una tenuta.*	22.
III.	*Salubrità, accesso, vicinato, ampiezza della tenuta.*	25.
IV.	*Avvertenze sul comperare, coltivare, fabbricare.*	31.
V.	*Delle acque, del sito; e disposizione del fabbricato in campagna.*	35.
VI.	*Parti principali, ed accessorie della casa da farsi in villa.*	39.
VII.	*Avvertenze al padrone per riguardo ai coltivatori.*	49.
VIII.	*Avvertenze circa il Castaldo, e circa i suoi dipendenti.*	52.
IX.	*Distribuzione delle funzioni, e dei lavoratori.*	61.

Digitized by Google

LIBRO II.

Capo I.	*Che la terra non diventa sterile per vecchiezza.*	pag. 65.
II.	*Varie classi di terre, e lor contrassegni; primo governo d'un luogo incolto, poi d'un novale; avvertenze sull' aratura, e sui buoi.*	68.
III.	*Cura de' buoi dopo la fatica.*	81.
IV.	*Stagioni per le arature.*	82.
V.	*Del concimare.*	87.
VI.	*Varie qualità di biade.*	88.
VII.	*Varie qualità di legumi.*	90.
VIII.	*Stagioni per seminare.*	91.
IX.	*Quantità di semenze proporzionata ai fondi, e grani diversi; preparazioni, rimedi, convenienze di stagioni, e di luoghi.*	94.
X.	*Legumi.*	102.
XI.	*Pasture.*	113.
XII.	*Sarchiatura dei seminati.*	119.
XIII.	*Giornate di lavoro per la coltura e ricolta dei seminati; con ciò che ne risulta per dugento giugeri di terreno.*	124.
XIV.	*Proprietà de' legumi riguardo alla terra; e maniera di ristorarla.*	128.
XV.	*Qualità e preparazione dei varj letami.*	130.
XVI.	*Quando si dia il letame alla terra, e quanto; se manca, in qual modo si possa supplire.*	136.

Digitized by Google

XVII. *Dei prati generalmente, e dei luoghi per farli.* pag. 138.
XVIII. *Coltura de' prati vecchi; formazione, e governo de' nuovi.* 140.
XIX. *Ricolta e custodia del fieno.* 144.
XX. *Preparazione dell' aja.* 145.
XXI. *Messe, trebbiatura, sventolamento.* 146.
XXII. *Osservanze festive.* 149.

LIBRO III.

CAPO I. *Lodi della vite; e luoghi ad essa più confacenti.* 153.
II. *Nomi e proprietà delle viti più apprezzate, ed all' Autore più note.* 158.
III. *Utilità del porre e coltivar vigne come si dee.* 170.
IV. *Avvertimenti preliminari sopra le vigne.* 177.
V. *Avvertenze nel far semenzajo di viti.* 179.
VI. *Prove di fecondità nella vite, per coglierne i magliuoli.* 181.
VII. *Potersi ottenere fecondità, e squisitezza insieme.* 184.
VIII. *Esser i doni della natura comuni a più luoghi, distintamente all' Italia.* 186.
IX. *Potersi da vite meno fruttifera trar magliuoli feraci.* 189.
X. *Da qual parte della vite debbasi corre il magliuolo.* 193.
XI. *Qualità e governo del fondo da porre a vigneto.* 205.

Digitized by Google

XII. *Proprietà delle terre, diversità delle plaghe, e de' climi.* pag. 209.
XIII. *Come debbasi diveglier la terra per piantar le viti.* 212.
XIV. *Del porre le viti secondo le diverse terre e stagioni, in magliuoli, e barbatelle.* 218.
XV. *Regole per la piantagione.* 220.
XVI. *Altezza delle pianticelle; magliuoli soprannumerarj.* 223.
XVII. *Qual parte del sermento si debba prendere per magliuolo.* 224.
XVIII. *Contro la maniera di Giulio Attico nel porre il magliuolo.* 226.
XIX. *Lunghezza del magliuolo; cure per conservarlo fresco.* 230.
XX. *Poche varietà di viti dover adottarsi, e separate le schiatte.* 232.
XXI. *Mezzi e ragioni, per tener separate le viti di varie schiatte.* 235.

LIBRO IV.

CAPO I. *Profondità delle formelle da piantarvi le viti, sostenuta e difesa.* 241.
II. *Doversi porre una vite per ogni palo.* 245.
III. *Necessità e vantaggio del coltivar i vigneti, principalmente i nuovi.* 247.
IV. *Regole per la piantagione dilucidate; lavori da farsi nel divelto.* 250.
V. *Sarchiature della vigna novella.* 251.

Digitized by Google

VI. *Difesa, e governo de' primi tralci.* pag. 252.
VII. *Spampanazione nel primo anno.* 254.
VIII. *Scalzamento autunnale, taglio delle barbe superficiali, rincalzamento.* 255.
IX. *Potatura della vite giovane.* 258.
X. *Stagione e maniera per potar le viti novelle.* 259.
XI. *Ragioni e prove delle anzidette regole.* 260.
XII. *Del palar la vite nella prima età.* 262.
XIII. *Legatura delle viti novelle.* 264.
XIV. *Cura de' magliuoli dopo il primo anno.* 265.
XV. *Propaggine, e spezialmente capogatto.* 266.
XVI. *Trapiantagione de' magliuoli; sostegno delle viti un po' adulte.* 268.
XVII. *Gioghi di pertiche, e di canne; governo della vite già rassodata; potatura; distribuzione sui gioghi; doppia forma di questi.* 270.
XVIII. *Ripartimenti delle vigne.* 274.
XIX. *Altezza varia de' gioghi secondo i luoghi.* 275.
XX. *Legatura della vite.* 276.
XXI. *Quanti tralci si conservino nel potare la vite già rassodata.* 278.
XXII. *Come abbiasi da rimettere un vigneto vecchio e trasandato.* 280.
XXIII. *Stagioni per potar le vigne.* 284.
XXIV. *Regole per la potatura.* 285.

*

Digitized by Google

XXV. *Forma del pennato, e maniera d'adoperarlo.* pag. 296.
XXVI. *Pali, gioghi, legature della vite adulta.* 297.
XXVII. *Lavoro alla terra dopo la potatura; spampanazione, e sue regole.* 299.
XXVIII. *Quando sia da sfrondar la vite, e quante volte si zappi la terra.* 302.
XXIX. *Innesti della vite, e loro governo.* 304.
XXX. *Piantagioni per dote alla vigna; spezialmente del salice viminale.* 312.
XXXI. *Della ginestra, del rovo, del salice perticale.* 315.
XXXII. *Del canneto.* 316.
XXXIII. *Del castagneto per pali alle viti; della quercia sul fine.* 318.

LIBRO V.

Capo I. *Divisione del giugero con le misure e denominazioni Romane.* 321.
II. *Misure dei terreni secondo le varie loro forme.* 328.
III. *Conteggi di quante pianticelle di vite sian da porre in un giugero, variando gl' intervalli dai tre a' dieci piedi.* 333.
IV. *Varie forme di vigne nelle provincie.* 337.
V. *Formazione, e governo delle viti senza sostegno; poi delle prostese a terra.* 338.

Digitized by Google

VI. *Dell' albereto; delle varie qualità d' alberi da accoppiar alle viti; semenzai, piantagione, governo; poi delle viti accoppiate.* pag. 348.
VII. *Dell' albereto Gallicano.* 367.
VIII. *Lodi dell' ulivo; sue schiatte primarie; luoghi e terre ad esso più confacenti.* 369.
IX. *Semenzajo, piantagione, governo degli ulivi.* 372.
X. *Alberi fruttiferi; semenzajo, piantagione, e governo.* 383.
XI. *Degl' innesti.* 394.
XII. *Del Citiso.* 404.

LIBRO VI.

PROEMIO. *Al governo de' campi essere congiunto quello degli animali.* 407.
CAPO I. *Varietà delle schiatte de' buoi nelle varie contrade, e qualità da osservarsi nel farne acquisto.* 410.
II. *Del domare i giovani buoi.* 412.
III. *Pasture de' buoi.* 418.
IV. *Medicina preservativa de' buoi.* 422.
V. *Medicina de' buoi nelle malattie contagiose.* 424.
VI. *Rimedj all' indigestione del bue.* 428.
VII. *Rimedj al dolore del ventre, ed alla disenteria bovina.* 430.
VIII. *Per la nausea del cibo.* 432.

Digitized by Google

IX.	*Per la febbre.*	pag. 433.
X.	*Per la tosse.*	434.
XI.	*Per la suppurazione.*	435.
XII.	*Per sangue calato ne' piedi.*	436.
XIII.	*Per la scabbia, per morsicature, piaghe, rigidità della pelle.*	438.
XIV.	*Per ulceri di polmoni, tumor del palato, ammaccatura del collo, tubercoli.*	440.
XV.	*Per ferite de' piedi, delle ugne, e gambe.*	442.
XVI.	*Per le spalle slogate, corna rotte, piaghe verminose.*	444.
XVII.	*Per ferite d'animali venefici, e per malattie degli occhi.*	445.
XVIII.	*Per la sanguisuga ingojata nel bere.*	449.
XIX.	*Macchina per fermar gli animali, quando si vuol medicarli.*	450.
XX.	*Qual sia la miglior forma de' tori.*	451.
XXI.	*Miglior forma delle vacche.*	452.
XXII.	*Separazione de' capi inutili; siti opportuni all'armento.*	453.
XXIII.	*Del chiuso, del pascolo, del richiamo la sera.*	454.
XXIV.	*Dell'accoppiamento, e del governo che segue il parto.*	455.
XXV.	*Rimedj contro i lombrichi de' vitelli.*	458.
XXVI.	*Quando, e come siano da castrare i vitelli.*	459.
XXVII.	*Delle razze de' cavalli.*	461.

Digitized by Google

XXVIII. *Età per la generazione de' cavalli, e capriccio di Democrito.* pag. 467.
XXIX. *Segnali per l'indole, il corpo, l'età del cavallo.* 468.
XXX. *Cura medica de' cavalli.* 470.
XXXI. *Rimedj per la tosse, e per malori alla cute.* 474.
XXXII. *Per rosicature e scabbia.* 475.
XXXIII. *Per tener lontane dalle piaghe le mosche; per macchie e dolori negli occhi, per flusso di sangue dal naso.* 477.
XXXIV. *Per nausea del cibo, e per infezione mortale.* 478.
XXXV. *Per folle amore della propria figura.* 479.
XXXVI. *Qualità delle cavalle per averne muli pregiati; difficoltà nella scelta de' padri.* 480.
XXXVII. *Varia indole, e congettura degli stalloni; loro accoppiamento, e prodotto.* 481.
XXXVIII. *Medicina de' muli.* 486.

FINE DEL PRIMO VOLUME.

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

Edizione protetta dalla Legge

19 Fiorile anno IX.

Digitized by Google

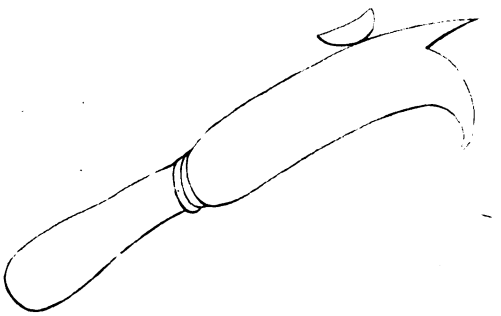
			Errori	Correzioni
pag.	15	*lin.* 1	in fin	insin
	76	21	contradditorio	contraddittorio
	82	24	risolto	risoluto
	88	12	aspirar	spirar
	107	8	*empir*	*empier*
	157	9	mollicio	molliccio
	266	12	di tralci	tralci
	354	23	renan	frenan

Digitized by Google

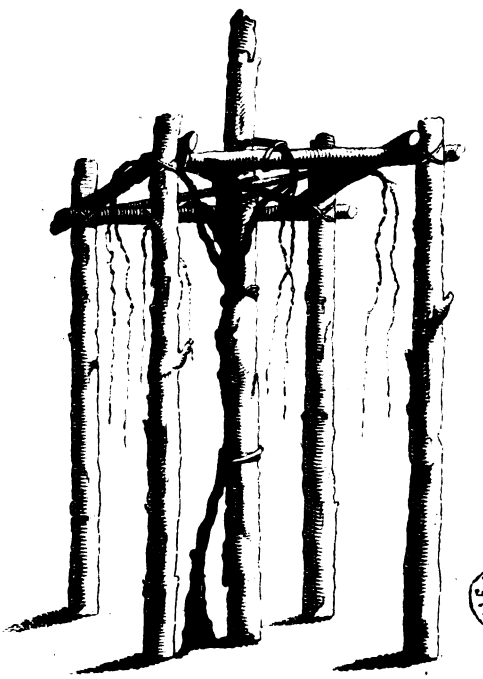
Digitized by Google

Tavola I.

4



2



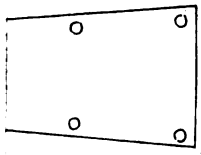
VILLE DE LYON
Bibliothèque du Palais des Arts

Digitized by Google

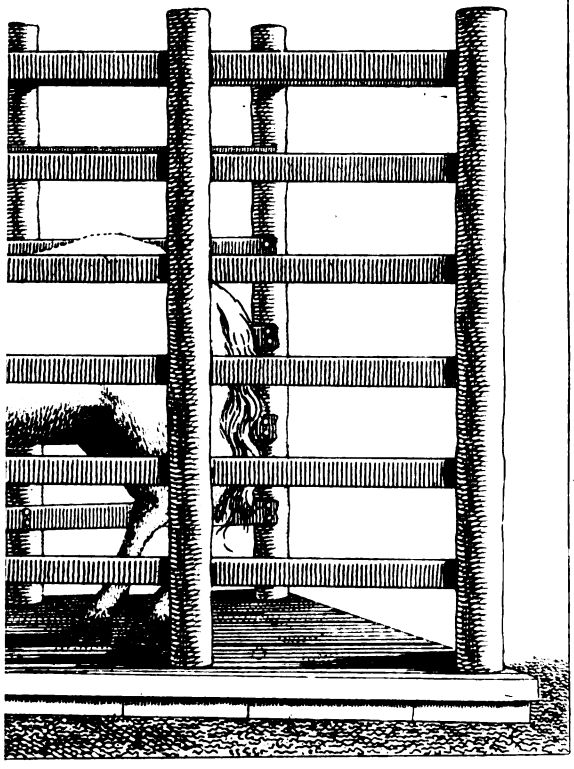
Digitized by Google

Tavola II.

10



10



VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google