

Progetto Manuzio



Niccolò Palmeri

Calendario dello agricoltore siciliano



www.liberliber.it

Questo e-book è stato realizzato anche grazie al sostegno di:



E-text

Editoria, Web design, Multimedia

<http://www.e-text.it/>

QUESTO E-BOOK:

TITOLO: Calendario dello agricoltore siciliano

AUTORE: Palmeri, Niccolò

TRADUTTORE:

CURATORE: Somma, Carlo

NOTE:

DIRITTI D'AUTORE: no

LICENZA: questo testo è distribuito con la licenza specificata al seguente indirizzo Internet:
<http://www.liberliber.it/biblioteca/licenze/>

TRATTO DA: Opere edite ed inedite di Niccolò Palmeri ora per la prima volta raccolte e pubblicate da Carlo Somma. Con un discorso sull'autore e note storiche ed illustrate - Palermo : Stab. tipografico diretto da P. Pensante, 1883 - XXVIII, 1142 p. ; 24 cm.

CODICE ISBN: non disponibile

1a EDIZIONE ELETTRONICA DEL: 26 giugno 2009

INDICE DI AFFIDABILITA': 1

0: affidabilità bassa

1: affidabilità media

2: affidabilità buona

3: affidabilità ottima

ALLA EDIZIONE ELETTRONICA HANNO CONTRIBUITO:

Ruggero Volpes, r.volpes@alice.it

REVISIONE:

Paolo Alberti, paoloalberti@iol.it

PUBBLICAZIONE:

Catia Righi, catia_righi@tin.it

Informazioni sul "progetto Manuzio"

Il "progetto Manuzio" è una iniziativa dell'associazione culturale Liber Liber. Aperto a chiunque voglia collaborare, si pone come scopo la pubblicazione e la diffusione gratuita di opere letterarie in formato elettronico. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito Internet:

<http://www.liberliber.it/>

Aiuta anche tu il "progetto Manuzio"

Se questo "libro elettronico" è stato di tuo gradimento, o se condividi le finalità del "progetto Manuzio", invia una donazione a Liber Liber. Il tuo sostegno ci aiuterà a far crescere ulteriormente la nostra biblioteca. Qui le istruzioni:

<http://www.liberliber.it/sostieni/>

Niccolò Palmeri

CALENDARIO
DELLO AGRICOLTORE SICILIANO

AVVERTIMENTO DELL'EDITORE.

Il Calendario dell'agricoltore siciliano del Palmeri non può andare disgiunto dal nome di altro benemerito Siciliano, che il paese ricorderà sempre con gratitudine ed amore, cioè di Carlo Cottone, Principe di Castelnuovo, a spese e ad incitamento del quale il Palmeri scrisse e pubblicò questo lavoro. Non è fra noi chi ignora le fatiche dal Principe di Castelnuovo sostenute e la parte principale che ebbe, nel 1812, nell'abolizione del fedecommesso. Egli quando il Regno di Sicilia, per gli avvenimenti del 1816, perdè la sua autonomia e il suo parlamento, e venne a mancare la speranza di tornare all'antico splendore, per esser venuta meno nella capitale la dimora dei suoi sovrani, non volendosi più occupare di politica, consacrò i suoi studii in proteggere e migliorare la patria agricoltura. Gran vantaggio egli arrecò alla Sicilia colla diffusione delle più utili conoscenze agrarie fra i contadini, ed animando con l'esempio a siffatta maniera di studii i possidenti. Dopo le lezioni del Balsamo non erano, è vero, più sconosciute fra noi le migliori teorie degli stranieri scrittori; però difettavasi nello applicarle alle circostanze fisiche ed economiche del paese. Ad assequire tale scopo il Castelnuovo destinò per campo sperimentale la sua villa ai Colli, luogo ove incominciò ad erigere un elegante edificio ad uso di seminario agrario, che poi si attuò alla di lui morte mercè la splendida dotazione che fecevi di gran parte del suo patrimonio. Contemporanea-

mente il Principe di Castelnuovo invitava il nostro Palmeri, col quale era legato di calda amicizia, a scrivere un Calendario per l'agricoltore siciliano. Ed il Palmeri di buon grado prestavasi a siffatta richiesta, e nel 1820 ne incominciò la pubblicazione, che proseguì fino al 1829. Il nostro autore, onde render comuni a tutte le classi le migliori pratiche agrarie, pubblicava annualmente nel Calendario l'elenco dei lavori che si debbono dagli agricoltori in ciascun mese effettuare, a cui facea seguire interessanti articoli, diretti, o a svelare alcun difetto delle pratiche agrarie adottate presso di noi, o a proporre e far pubblica in Sicilia qualche utile invenzione. L'intera collezione offre un insieme di utilissimi precetti intorno alle ruote agrarie, alle malattie di alcune piante, al miglioramento della pastorizia, alla coltura delle vigne, del riso a secco, alla manifattura dei caci, ed a quella dei vini, al governo delle api e dei filugelli, ec., che crediamo di dover riuscire di molta utilità in riprodurla.

Siccome il Palmeri, nella compilazione del suo annuale periodico, alle volte si avvalse dello ajuto e della collaborazione di altri valenti agronomi, noi fummo alcun poco incerti se, riproducendo il Calendario, dovevamo escludere gli articoli che al Palmeri non appartenevano; però, sul riflesso che la intera collezione, divenuta peraltro oltremodo rarissima, forma una serie a concatenare di utilissimi articoli pubblicati con unico scopo, e che mal possonsi fra loro disgiungere, abbiamo stimato più sano consiglio pubblicarla per intero, notando, per gli articoli che al Palmeri non appartengono, il nome dei loro autori, quando l'abbiam potuto conoscere, o, in caso diverso, le sole iniziali, per come sono annotate nei calendarii stessi.

Notiamo infine che essendo pressochè sempre la stessa la Serie dei lavori mensili da praticarsi dall'agricoltore siciliano, che è premessa in ogni anno al Calendario meno poche variazioni, così, nel ripubblicarla, abbiamo posti in rassegna e confrontato tutti i Calendarii, scegliendo quella serie nella quale il Palmeri vi

avea fatto delle aggiunzioni, o emendato qualche errore, che forse potea essere trascorso nella precedente pubblicazione.

Onde far conoscere lo spirito che animava il Palmeri nella pubblicazione del suo Calendario, ed insieme la modestia dei suoi sentimenti, ci piace conchiudere questa avvertenza, con la prefazione che egli poneva al Calendario del 1823, così concepita:

«Maravigliava Columella che i Romani dei suoi tempi, querelandosi della diminuzione dei prodotti delle terre loro, ne accagionavano o l'infeccondità del suolo, o le nocevoli influenze del cielo; senza avvedersi d'essere ciò il naturale effetto dell'ignoranza dell'arte agraria, e del poco conto in cui l'agricoltura era tenuta in quei tempi in Roma. Noi, dic'egli, abbondiamo di maestri d'oratoria, di poesia, di musica e di ballo; non mancano fra noi fabri, architetti, costruttori di navi; v'hanno in Roma persone che ammaestrano la gioventù, nonchè nelle virtù e nel sapere, ma nei vizj, nelle turpitudini d'ogni maniera: ma l'agricoltura è negletta a segno che manca appo noi e chi la insegni e chi la impari: ond'è che: rem rusticam pessimo cuique servorum velut carnifici noxae dedimus.

«Si sentono comunemente anche oggi le lagnanze stesse sulla decadenza della nostra agricoltura; non mancano in Sicilia dei luoghi in cui la terra è in balia di carnefici più che agricoltori, ma non perciò potrebbe farcisi il rimprovero, che l'agricoltura è barbaramente trascurata: che anzi è quest'arte tenuta oggi fra noi in altissimo pregio. Abbiamo avuto per lo passato, ed abbiamo ancora degli ottimi professori di agricoltura: sì negli andati tempi che nei presenti la Sicilia può vantare lodevoli scrittori di cose rustiche; non mancano fra noi intelligentissimi agricoltori, la cui industria è per avventura inceppata da ben altre cagioni, che da incuria ed ignoranza, e se le infelici circostanze dei tempi non avessero sospeso per ora lo stabilimento dell'Istituto Agrario dei Colli, noi avremo di già un luogo addetto all'istruzione ed

alla educazione dei giovani agricoltori.

«Volendo intanto anche noi seguire l'impulso generale di questa età cultissima, incuorati dalla benignità con cui il pubblico ha ricevuto il Calendario dell'Agricoltore Siciliano negli anni precedenti, lo pubblichiamo anche nel presente.

«Non vaghezza di nome, non sozzo appetito di lucro ci determina a questo piccolo travaglio. Noi non avemmo per lo passato, nè abbiamo altro in mira che il bene della nostra patria. Egli è il vero che questa meschina opericciuola può poco o nulla influire alla istruzione de' nostri agricoltori, ma è da riflettere che v'hanno talvolta delle opere, le quali appunto per la loro piccolezza, sono maggiormente atte a diffondere le utili cognizioni. Ed altronde, ove trattasi di agricoltura, non v'ha lavoro, per piccolo che sia, che non rechi alcun vantaggio.

I.
SERIE DEI LAVORI MENSILI DA PRATICARSI
DALL'AGRICOLTORE SICILIANO.

GENNARO

Ove non siasi eseguita la prima aratura dei maggesi nel mese di dicembre, il che accade di rado, si pratica nel principio di questo mese.

Si sarchiano (*zappulianu*) i frumenti e gli orzi che hanno già messo quattro e più foglie. Si zappano le fave cresciute un mezzo palmo, e le lenti.

Si arano per la prima volta le risaje.

È in questo mese che da molti si pianta la vite.

Si potano le pergole.

Si pianta il sommacco, situando le barbatelle a distanza di un palmo e mezzo, di due palmi fra loro, e si zappa; per venire poi la pianta più vigorosa e fronzuta, si dovrà aver cura nel piantarlo che del fusto non ne sia sopra terra più di mezzo palmo, e quindi si taglia quello che si troverà più alto. Si fa la prima zappatura all'adulto.

Si tagliano i canneti ed i salceti, e si preparano li pali per le viti.

Si continua in questo mese a togliere il seccume degli ulivi; ogni quattro o cinque anni si potano quelli che domandano l'ajuto del ferro.

L'ortolano fa i semenzai dei ravanelli, delle lattughe, delle cicorie e delle endivie; semina le petronciane (*milinciani*), i pomi d'oro, i peperoni, i sedani (*acci*); e pianta gli agli, i porri, le cipolle, i piselli e le fave. Mozza per la seconda volta i *sparacelli*.

Il giardiniere fa il semenzajo dei sorbi, peschi, noci, mandorli, prugni, peri, meli; innesta a marza (*a brocca*) gli alberi che fan

gomma, come peschi, ciriegi. ecc. e ripulisce quelli che sono attaccati dal musco o da altre piante parassite.

Il boscaiuolo taglia ogni sorta di legname da taglio; fa il semenzajo delli castagni, e trasporta nelle buche preparate le piccole piante di castagno, già nate di seme, riserbandosi d'innestarle a zufolo (*ad aneddu*) nel quinto anno.

Si piantano le rose di ogni sorta, anche per mezzo dei rami (*magghioli*); si potano i gelsomini selvaggi, e se ne piantano i rami per innestarli in marzo dell'anno seguente; si cominciano a piantare l'erbe odorose per ornamento dei giardini.

Il fattore visita le siepi ed i fossati attorno ai poderi, onde riparare ai danni portativi nell'anno scorso, e meglio difendere dagli animali i suoi campi.

Si taglia dal bosco il legname a fermare e racconciare gli strumenti agrarii, e quello che dee servire ad uso della fattoria.

Si continua a condurre il bestiame dalle *montagne* alle *marine*, cioè dai luoghi ombrati e freddi ai più soleggiati e riparati da tramontana.

Si cominciano a travasare i vini.

Si prosegue a somministrare il cibo alle api.

Si dà principio a mettere sotto la chioccia le uova delle galline.

FEBBRARO

Si comincia la seconda aratura dei maggesi.

Nelle *marine* si dà principio alla seminagione del grano marzuolo (*tumminia*).

Si prosegue a sarchiare i grani, ed a zapponare le fave primaticce.

Si arano la seconda volta le risaje.

Si continua a piantare lenti e cicerchie nei grandi poderi e nelle

chiuse.

Nel vigneto si dispongono le canne lunghe cinque o sei palmi a due o tre accanto ogni vite (*arrugari*), in seguito s'impala e si lega con *disa*.

In alcuni luoghi dell'Isola, trattandosi di forte e buon terreno, è in questo mese che si potano le viti, e qualche volta anche più tardi.

Si innestano le viti a marza, o a trapano; e si fa anche l'innesto propaginando, col fissar sopra di esso a marza un breve tubo di canna intonacato di terra.

Si alzano le pergole.

Si zappano gli ulivi.

L'ortolano fa il semenzajo del tabacco, e pianta la siepe comunemente con barbatelle, e nelle terre umide interrando intorno all'orto una funicina prima bagnata e poi coperta di semenza di rovo (*ruvettu*).

Dal giardiniere s'innestano peri, pomi, peschi, alberges (*sbergi*); si piantano i semi o i rami dei peri, meli, gelsi, nespole, mandorli, fichi, cedri, cotogni, pioppi, giuggioli (*'nzinzuli*), castagni, salci, bossi, citisi e della palma.

Si prosegue il piantamento dell'erbe odorose e dei gelsomini selvaggi. Si dividono le piante grandi della ortensia (in quei luoghi ove il clima il comporterà), e se ne piantano i rami. Si tosa il bosso.

Si comprano gli animali per la razza: cavalli, asini, tori, pecore, capre, porci.

Si visitano le arnie delle api (*fasceddi*), e si profumano con erbe forti, come rosmarino ec.

Si levano dalle arnie i favi (*vrischi*) viziati. Si continua a somministrare alle api il nutrimento, e si comincia a provvederle d'acqua, dove l'alveare non sia vicino ad un rigagnolo.

Si ripulisce il colombajo e si ristaurano i nidi dei colombi perchè non cadano le uova.

Si continua a porre sotto le chioce le uova delle galline, gallinacce, oche, anitre e di altri volatili.

MARZO

Nelle *montagne* si semina il grano marzuolo.

Si sarchiano per la seconda volta le biade (*scurriri*), e si zappano le fave, ricalzandone le radici; ove le biade lussureggiano in erba, si usa da alcuni di farle spuntare dal minuto bestiame.

Si arano per la terza o quarta volta le risaie.

In questo mese si fa la prima seminazione così del riso acquatico che di quello a secco, rigando quest'ultimo ad uso di ortaggi.

Si semina il miglio.

In alcuni luoghi si semina la cicoria in grande, ad uso di pascolo degli animali, e specialmente dei cavalli da stalla.

Si zappa per la seconda volta la vigna adulta.

Qualcuno pianta il nuovo vigneto.

Verso gli ultimi di questo mese si zappa il sommacco che si piantò in gennaio.

Si innestano gli ulivi ad occhio (*a pezza*) ed a zufolo.

Si piantano le patate a buche, dividendo il tubero, ossia bulbo, in più pezzetti, ma si avverta che in ognuno di essi resti almeno una gemma.

Si piantano i fagioli, grano d'India, lenti, piselli tardivi, fave, zucche, cetriuoli, melloni e cocomeri.

Si comincia a trasportare a dimora dal semenzaio le pianterelle del tabacco, mettendole in fosse concimate; si trapiantano pure quelle dei pomi d'oro, dei peperoni e delle petronciane.

Si trapiantano i rami (*figghiulini*) dei garofani messi in terra in ottobre, e si piantano altri nuovi rami dei medesimi. Si piantano i rami della vaniglia. Si innestano le rose, i gelsomini catalogni (*gesuminu napulitanu*) i mugherini (*gesuminu di arabia*), ed i gelsomini gialli odorosi. Si tosanò l'erbe odorifere che ornano i viali. Si seminano i fiori di state e di autunno.

Dalla metà di questo mese in poi si comincia nelle nostre fattorie a dare lo stallone alle giumente, le quali, ove generino consecutivamente molti muli, van soggette a dar dei parti, che dopo due tre giorni muoiono orinando sangue (*jumenti cammarati*).

Si castrano le bestie lanute e gli altri quadrupedi, facendo uso della legatura.

Si lasciano le api in piena libertà, abbondando i fiori, onde nutrirsi, e poco temendo della stagione.

Si fanno schiudere le uova de' filugelli (*vermi di sita*) nei luoghi ove i gelsi cominciano a metter frondi, il che si può ottenere per mezzo delle stufe, e presso noi si pratica di farle tenere nel petto delle donne, o di riscaldarle con le mani.

Si continua a metter le uova delle galline sotto la chioccia.

APRILE

Si fa la terza aratura nei maggesi.

Si zappano per la seconda volta le fave e gli altri legumi autunnali.

Si prosiegue la seminazione del riso.

Si zappa la vigna per la terza volta, togliendone con le mani tutte l'erbe spuntatevi.

Si netta il tronco della vite dai teneri rampolli che spuntano sul di lei tronco (*sprugari*).

Si fa la seconda zappatura al sommacco adulto.

Verso gli ultimi di questo mese si sarchiano per la prima volta le patate.

Si dà la prima intraversatura al colza seminato nell'anno passato.

Si prosiegue dall'ortolano a piantare zucche, melloni, fagioli, ed altre erbe da orto, e si continua a trasportare a dimora le piante del tabacco, dei peperoni, del pomodoro, e delle petronciane.

Si pianta il cotone a fossette distanti tre palmi le une dalle altre, avendo cura di metter la semenza preventivamente in molle almeno per quattro ore, agitandola spesso, ed ove le piogge non siano cadute di recente, si userà la diligenza di adacquare la terra ancora.

Il giardiniere innesta il melegrano (*granatu*), il fico, ed il pesco, e dirada i piccoli portogalli, ove li voglia grossi e perfetti.

Si trapiantano i rami delle rose, le calendule, ed una parte di fiori di state ottenuti da seme. Si cambia la terra a quelle piante che hanno ingombrato i vasi di molte radici. Si mettono all'aria aperta le piante delle regioni calde.

Le mandre di vacche ritornano dalle *marine* alle *montagne*.

Si mettono da parte per ingrassarsi i *bovacci*, le *vaccacce*, e tutto il bestiame scartato che deve venderli nelle fiere di maggio.

Si continua a dare lo stallone alle giumente.

Si tramuta per la seconda volta il vino.

Nei luoghi freddi si comincia a fare schiudere i filugelli.

Si visitano spesso gli alveari per garentire le arnie dalla falsa tignuola (*campa*); si leva loro una porzione di miele, che da noi dicesi (*sagnare*); si sta in guardia perchè non si perdano gli sciami novelli; e si bada a svellere tutte le piante di titimalo (*gamar-runi*) intorno agli alveari.

MAGGIO

Si compiscono i maggesi.

Si miete nelle *marine* l'orzo, ed in alcuni luoghi anche il frumento; ma nelle *montagne* e nei paesi freddi si puliscono per l'ultima volta i seminati, svellendo con le mani l'erbe cattive.

Nelle contrade calde si svellono le fave secche ed i piselli, come pure il lino.

Ad eccezione dei luoghi boscosi e delle colline, si miete il fieno; mietuto si lascia asciugare al sole, rivoltandolo ove si possa. Se in questo tempo vien bagnato dalla pioggia, si aspetti finchè risecchi, onde legarlo in manipoli. Quindi se ne formano dei covoni (*gregni*) che fatti più secchi si trasportano vicino i campi da seminare e da maggesare, nei luoghi destinati a formare le bighe (*burgi*). Desse hanno presso di noi la forma di una gran capanna, e contengono dodici, quindici o venti migliaia di covoni. A dare scolo alle acque sogliono ricoprirsi di fusti e foglie di alcune piante, come la *buda* ed il *fanuso*, che colla loro scorza liscia e silicea servono quasi di tegole e di grondaie.

Si zappa la quarta volta la vigna, e si sterpano i nuovi getti delle gemme (*sbrucculunari*).

Si zappano la seconda volta gli ulivi; si toglie il musco dal dorso dei vecchi ulivi, e si puliscono colle roncole.

I diligenti agricoltori verso la fine di questo mese fanno svelle l'erba dalla terra ove è piantato il sommacco, e si dà la terza zappatura alle piante giovani.

Si zappano per la seconda volta le patate.

L'ortolano fa il semenzaio dei cavoli, e trasporta le pianterelle seminate in aprile.

Si prosiegue a piantare le piante cucurbitacee, come zucche, cetriuoli ecc. Si tagliano i carciofi. Si colgono i piselli tardivi.

Il giardiniere incomincia a cogliere le ciriege, e nei luoghi cal-

di le albicocche.

Si continua a trapiantare i fiori di state e di autunno. Si comincia la raccolta dei semi di varie piante, come dei leucai giallo e purpureo (*barcu giarnu e viulettu*) ecc. Si possono togliere da terra le radici dei ranuncoli e degli anemoni, come pure le cipolle dei tulipani, narcissi, giacinti ecc., purchè le loro foglie comparissero secche; dopo averle in qualche modo asciugate, si conservano in una stanza fresca e ventilata, distese in largo su delle tavole.

Si vende nei mercati tutto il bestiame inutile, e si tosano le pecore.

Si procurano i nuovi subalterni per l'anno avvenire.

Si riconciano gli *scagli*.

Si preparano le tregge (*straguli*), le falci, e tutti gli strumenti da servire alla messe ed al raccolto. La sollecitudine nelle due grandi operazioni agrarie, la semina ed il raccolto, determinano la ricchezza dell'agricoltore.

GIUGNO

Nei principio di questo mese si cominciano a preparare le aje per la trebiatura (*pisari*). A ragione di solidità soglionsi spesso scegliere le strade di passaggio (*trazzeri*) ad uso di aja.

Presso di noi il grano si falcia. Ma accade qualche volta che il grano marzuolo dia così basse le spighe, che invece di falciarle, siasi costretto di svellerle.

Tagliate le spighe dal mietitore, egli ne forma dei manipoli, che lascia nel luogo stesso in cui si ritrova, ed un raccogliitore, che suole andare dietro a sei, sette, o otto mietitori, va raccogliendo con una specie di grande uncino di legno, più o meno di questi manipoli, secondo la grandezza, e ne forma dei covoni.

Si semina il sesamo (*giuggiulena*) in terra esposta al sole, anche ove si fosse mietuto di già il fieno o l'orzo. Essendo la sua

coltura simile a quella della endivia, si adacqua tosto che è spuntato, e poi di mano in mano come fosse d'uopo. Le piante debbono esser distanti l'una dall'altra un palmo in circa.

Si dà la seconda intraversatura al colza.

Si svellono e si battono i legumi maturi.

Si pulisce dalle mal'erbe per la prima volta ogni sorta di riso.

Si svelle la canape e il lino.

Si raccolgono e si legano i nuovi tralci nelle vigne.

L'ortolano raccoglie i semi delle rape e delle altre piante da orto; sarchia i ceci, i fagioli ed il formentone, e spunta colle dita i tralci delle zucche e de' melloni.

Si prosiegue a spiantare le radici di quei fiori che non aveano le foglie secche nel precedente mese. Si continua la raccolta dei semi di varie piante.

Si termina in questo mese di mugnere le pecore.

Verso la fine dello stesso si cessa di dare lo stallone alle giumente.

Si continuano le diligenze per raccogliere gli sciami.

LUGLIO

Si fa quasi generalmente il raccolto del grano.

Si trasportano i covoni presso l'aia, e se ne formano le biche (*timugna*).

Il diligente agricoltore fa l'*ammannato*; si destinano a ciò gli uomini nel tempo che il vento non permette di spagliare; ognuno si mette avanti un covone, e ne tira le spighe più belle, tutte della stessa specie di frumento. Queste si mettono da parte, si mazzicano, ed il prodotto di questo frumento scelto serve in seguito per semenze di tutto il podere. A circostanze uguali la semenza scelta dà il tre ed il quattro di più di prodotto, ed i frumenti scelti hanno

sempre un prezzo maggiore. Ma gli agricoltori accorti non lo seminano che sopra maggesi netti e non concimati, attesa l'alterazione che suol dal concime derivare al frumento.

Si trebbia il frumento ed anche gli altri cereali.

Si comincia a raccogliere il cotone, e si continua nei seguenti mesi fino alle piogge autunnali.

Si taglia il sommacco adulto, il che nei paesi freddi si differisce ai primi del seguente: si lascia steso in terra finchè sia prosciugato; quindi si trasporta all'aia per batterlo, e di poi alla macina per polverizzarlo, o pure si vende in foglia.

Si raccoglie il colza.

Se il giardiniere non vuol vedere dannificati dal vento gl'innesti, che egli ha fatto nei precedenti mesi, attacchi ai medesimi dei pali.

Si comincia ad incidere il frassino per estrarne la manna, e si continua finchè dura la sua stagione.

L'ortolano mette in terra le pastinache, gli spinaci, i broccoli, i finocchi e le cipolle; spunta i melloni ed irriga le piante del tabacco secondo il bisogno.

Si piantano dal fiorista i rami delle piante crasse; si continua la raccolta dei semi.

Si ha cura dei polledri di fresco nati, tenendoli all'ombra nell'ora del meriggio, perchè molti ne periscono pei moscherini.

I boari diligenti non lasciano mai coricare i buoi nelle ore calde; dappoichè il calore della terra gli inaridisce in modo da non potersi più riavere.

Si raccoglie il miele e la cera dagli alveari, che da noi dicesi *tagliare le api*.

È questo mese quasi interamente destinato ai preparativi del nuovo anno colonico, e si pratica quanto occorre onde prevenire le inondazioni invernali.

Si segue la trebbiatura del grano.

Il giorno 15 la legge permette di cominciare a dar fuoco alle stoppie.

La legge stessa è previdentissima nel prevenire i mali che potrebbero cagionarsi ai fondi vicini, ordinando, fra l'altro, di fare i limiti del fuoco (*stagghia focu*), zappando e bruciando una striscia di terra intorno al campo che vuol bruciarsi, ma è poco conosciuta e meno eseguita dai nostri agricoltori, e spesso si veggono le più belle *paschiere* incendiate per tale incuria.

Si miete e si raccoglie alla fine del mese il grano marzuolo.

Si taglia il riscolo (*spinedda*), e si brucia per trarne la soda; e durante l'abbruciamento si rivoltano e si agitano le ceneri per ottenerle di buona qualità.

Si pulisce dall'erbe per la seconda o terza volta il riso acquatico, e si svellono nella fine di questo mese le spighe dell'altro coltivato a secco.

Si sfronda il sommacco piantato in gennaio, che fra noi dicesi *sfilare*.

Si raccolgono le patate subito che seccheranno le foglie di questa pianta.

Si comincia la raccolta della robbia (*ruggia o ruggia fimminedda*) badando che non sia la capillare rifiutata nel commercio.

Si fa anche il raccolto del cotone, tosto che si conoscerà che naturalmente si spaccano le coccole in modo che sguscia fuori, raccogliendolo gradatamente a misura della maturità.

Il vignaiuolo zappa la vigna per pulirla dall'erbe nate dopo le precedenti zappature e dalla gramigna che per le sue profonde e

molteplici radici reca non poco nocimento alle viti; ad estirparla il diligente agricoltore procura che la sua vigna fosse profondamente zappata, acciò, oltre il vantaggio recato alla vigna, le svelte radici possano raccogliersi e somministrarsi per cibo agli animali e principalmente ai cavalli.

Si colgono le foglie già mature del tabacco e si pongono a fermentare.

Si semina il colza.

Si battono i ceci piantati in aprile o in maggio.

Si piantano i broccoli, cavoli cappucci, ecc.

Il giardiniere coglie pere, mele, prugne, fichi ecc.

Si seccano i fichi *ottati*.

Si piantano i tuberi o i bulbi di quel fiori, dei quali si vuole anticipata la fioritura. Si piantano i bulbi delle amarillidi e di altre piante analoghe, e si cambia la terra alle stesse. Se la stagione sarà fresca si faranno gli innesti delle rose ad occhio.

Si mette, dopo la metà del mese, a macerare nei fiumi e negli stagni il lino e la canapa.

Si vaglia (*si cerni*) il grano raccolto, si misura (*si tumma*) e si consegna al magazziniere. Se ne comincia il trasporto ai mercati ed ai *caricatori*.

Si continuano le diligenze pel bestiame e per le api, come si è avvertito nel mese di luglio.

SETTEMBRE

Si nettano i maggesi, sterpando tutti i cespi nati alla fine di primavera. Gli accurati agricoltori fanno tal lavoro mentre quelle piante non hanno ancora maturato i loro semi, perchè cadendo questi non vengano a sbucciare negli anni appresso.

Si trasporta il concime nei campi destinati a seminarvi fave ed

altri legumi.

Nei piccoli poderi, ove la seminazione si è fatta a buca (*a fus-suni*) si sterpano le stoppie, si ammonticchiano e si bruciano.

Cadute le piogge, si arano le terre sode (*tirrozzi*) e le stoppie per seminarsi (*virgari*). L'opportunità della semina dipende dalla sollecitudine dei lavori di questo mese, dice il proverbio:

*Ch'il campo ara 'nmanzi la vernata
Avanza di ricolta la brigata.*

Si termina nelle montagne il raccolto del grano marzuolo.

Si fa il raccolto del riso acquatico.

Si svelle la giuggiulena e si lega in mazzetti, come si pratica pel lino: questi poi si abbarcano (*abburgianu*), ed aperti che saranno per la maturità i baccelli, con diligenza si va scuotendo pian piano ogni mazzetto sopra una tenda, o tela che sia, per averne il seme.

Si prosiegue a raccogliere la robbia.

Si sfronda e si alza la vigna.

Si ripulisce la terra attorno al pedale degli ulivi, perchè cominciando a cader le ulive, non si perdano.

Si raccolgono le mandorle ed i pistacchi.

Negli orti si seminano, in questo e nel seguente mese, cipolle, lattughe e cavoli da torso.

Si scalzano i cardoni.

Si seminano i semi delle scabiose, quei dei leuconi (*barcu*) ecc. In questo mese si fanno con maggior facilità e sicurezza gli innesti delle rose ad occhio.

Il primo giorno del mese si dividono le mandre, ed ogni pecoraio, che ha pecore nella mandra (*prizzamaru*) trasporta le sue in quella con cui è convenuto per il nuovo anno (*mandriari*).

Si fanno le provviste delle legna per la fattoria.

Si mazzica il lino.

Si lava il frumento rimasto nel suolo dell'aja (*sulami*), finchè la stagione permette di asciugarlo.

Nei primi giorni del mese i *curatoli* di aratri si occupano a mettere a cavallo gli aratri per trovarsi pronti. All'oggetto stesso si mettono in ordine le corde, i gioghi, i vomeri ec., onde, cadute le piogge, non si abbia a perder tempo per incominciare i necessari lavori. Dicono a tal proposito i contadini toscani:

*Faccia chi può prima che il tempo mute
Che tutte le lasciate son perdute.*

Si cominciano ad accomodare le botti, i tini, e tutt'altro che deve servire per la vendemmia.

OTTOBRE

Di rado accade che in questo mese la terra non sia già in istato di seminarci, ma è ben raro che vi sieno agricoltori che lo facciano. Chi ha indovinato questo momento ha assicurato in metà il buon raccolto. Quando la terra cede con facilità e in tutti i sensi all'aratro, quando le nuove erbe cominciano a sbucciare, il tempo della semina è opportuno, ed ogni giorno che passa è un grado di probabilità che si perde del buon raccolto. Il vantaggio di seminar presto è stato sempre conosciuto dagli agricoltori di tutti i tempi e di tutti i paesi. Dice Virgilio che l'agricoltore deve arare e seminare finchè sta ignudo. Seminando presto, la pianta ha tempo di abbarbicare, ed i geli d'inverno non faranno che mortificare le foglie; i succhi si restringono alle radici, queste acquistano maggior forza, e nei primi calori dopo il solistizio cominciano a mettere copiosi culmi onde dipende l'ubertà del raccolto.

Si dà principio ugualmente alla seminazione del lino autunnale.

Si continua la raccolta della robbia.

Il fattore si occupa della vendemmia, obbietto assai interessante nell'economia agraria. I più diligenti sogliono raccorre le uve non più tardi del punto della maturità in giorni sereni, e quando è già rasciutta la guazza della notte (*acquazzina*). La pratica di raccogliere i graspi per mezzo di una rete di canape è molto lodevole; come lo è pure quella di separare i grappoli marci ed immaturi, dai maturi e sani, e le uve bianche dalle nere. Chi poi vorrà formare un nuovo vigneto nel venturo anno, osserverà e noterà con accuratezza in questa occasione le viti più vigorose e meglio produttrici, dalle quali prenderà a suo tempo i rami.

Si dà principio alla raccolta delle olive ed alla estrazione dell'olio; l'uso di battere gli alberi con delle mazze nuoce ugualmente alla qualità dell'olio che alla fruttificazione degli alberi. Gli attenti agricoltori raccolgono le ulive poco prima della maturità; le ripuliscono dalle immondezze e dagli estranei, evitano di ammontarle e di farle fermentare, sottoponendole subito che sono raccolte al frattojo (*raddulu*), e tengono le stanze, le gabbie, il frattojo ed i vasi netti e puliti, per evitare che gli olii contraessero il menomo cattivo odore o viziamento.

Si trebbia l'uno e l'altro riso, si pesta nei magazzini perchè imbianchisca, e se ne comincia la macina.

L'ortolano semina i cavoli cappucci, regitani e genovesi.

Il fiorista sotterra i bulbi dei fiori di primavera, come i giacinti, tulipani, corone imperiali, ed i tuberi dei ranuncoli e degli anemoni. Si piantano i nuovi rami di garofani, e si trapiantano quelli messi in terra nel mese di marzo.

Si tosano pure l'erbe odorose che adornano i viali.

Si fa la raccolta dei semi dei fiori d'autunno, ponendo cura a raccogliere separatamente quelli delle migliori varietà per estenderne la moltiplicazione.

Spesso nel presente mese, essendo state copiose le piogge di autunno e l'erba abbondante, si comincia a mugnere le vacche.

Nelle mandre ben tenute cominciano a figliare le pecore.

NOVEMBRE

Si continua la seminazione del grano, giacchè *per San Martino il grano è meglio in terra che al mulino*.

I bravi agricoltori, anche nelle regioni più calde della nostra isola, non compiono mai tal lavoro dopo la metà di questo mese, nè anche nelle terre argillose, le quali non esiggono abbondanza di piogge, ma sì bene profonde e frequenti arature.

Il vignaiuolo comincia a tagliare i lunghi tralci alle viti, zappa profondamente il suo vigneto e scalza ogni vite. Benchè non sembri lodevole questa pratica, poichè trattasi di scoprire e di esporre ai geli ed al freddo le radici di una pianta nemica del gelo e che non vegeta nei climi freddi, pure i nostri agricoltori la reputano utile per esperienza.

Si trapianta il colza.

Si continua il raccolto delle ulive e l'estrazione dell'olio.

Si cominciano in questo mese a raccogliere le radici della regolizia.

L'ortolano semina i sedani.

Si diradano i cardoni, si rincalzano e s'ingrassano.

Il fiorista rinnova la terra alle peonie, pianta le viole, le primavere (*conterba siciliana*), le campanule, le matricarie, l'uva spina, i ribes, e simili.

Si trapiantano in altro luogo le piante perenni ottenute dai semi.

Si mettono al coperto le piante delle regioni calde.

Si scannano gli agnelli che non debbono allevarsi, e sulla fine del mese si spoppiano quelli che si intende conservare nella mandra (*azzaccanari*). Sempre hanno cattive pecore coloro che, per

l'avidità del latte, spoppano le agnelle prima di aver compiuto due mesi. Le madri delle une e degli altri si mettono al letto. Si castrano in questo mese gli agnelli che si vuole ingrassare pel mercato, e tale operazione bisogna eseguirsi a 15 giorni della loro nascita, e con la estrazione della borsa e recisione dei testicoli.

Si trasportano le vacche alle *marine*, per pascolare sotto un clima più dolce, ed ivi cominciano a mungersi.

Si rivedono le arnie e si riparano, onde custodire le api dal rigore della imminente stagione.

DICEMBRE

Si comincia sin da questo mese a fendere le terre, se vuol farsi un buon maggese.

Si potano le viti. Più presto tal lavoro le farebbe perire in pochi anni, perchè la pianta, conservando ancora la sua vegetazione, favorita dalla felicità del nostro clima, metterebbe quei getti che dovrebbero spuntare alla fine di febbraio, i quali verrebbero a perire pei geli sopravvegnenti; potando più tardi, quel succo, che dovrebbe servire alla formazione dei nuovi getti e del frutto, scappa in lagrime dalla ferita. Il tempo opportuno per potar la vite si è quando la pianta ha naturalmente deposte le frondi ed acquistato aspetto legnoso, prima di dare indizio della nascente vegetazione.

Si termina in questo mese la raccolta delle ulive.

Si comincia a ripulire dal seccume gli ulivi, e ad ingrassarli negli anni nei quali lo esigono, con efficaci concimi e specialmente col pecorino. Si fa a tale scopo una opportuna buca al pedale senza danneggiare le barbe dell'albero, e vi si versa l'ingrasso ricoprendolo di terra. Regolarmente in ogni anno si zappa profondamente l'oliveto, perchè le acque d'inverno penetrino quanto più si può a saziare le radici della pianta, A seconda della posizione del terreno giova raccogliervi e trattenervi l'acqua per mezzo di una

conca o di un ciglione.

L'ortolano pianta i nuovi cardoni e zappa gli adulti.

Si piantano pure le fragole e le carote.

Il fiorista ha poco da praticare in questo mese; starà solamente attento a difendere dal freddo le piante delle regioni calde ed a mantenerle ben nette.

Si guarderà pure d'inaffiare le piante assetate nelle giornate di gran freddo.

Ove si voglia il vantaggio di fiori primaticci, si farà uso delle stufe.

Cominciano in questo mese a figliare le pecore nate l'anno precedente (*agniddazzi*) ingravidate da settembre in poi, e si scannano gli agnelli che ne nascono (*pistulari*); ma non converrebbe destinare tali pecore alla generazione prima dell'età di due anni perchè senza di ciò d'ordinario tralignano.

Si prosiegue a far passare le vacche dalle *montagne* alle *marine*; è questo il mezzo sicuro di preservarle dai danni che d'ordinario loro arreca la rigidezza dell'inverno.

Si somministra il nutrimento alle api. Esso consiste di miele bollito nel buon vino che si mette in piattelli, i quali si cuoprono di un pezzetto di carta doppia bucherata, in guisa che le api possono succhiare senza invischiarsi. Questo si mette entro le arnie che si chiudono e più non si toccano, evitando di disturbarle per tutto l'inverno; poichè sarebbe pericoloso il distoglierle da quell'assopimento che il freddo induce in questo utilissimo insetto.

II.

PRECETTI E REGOLE SULLE VIGNE E VINI, TRATTI DALLA ENOLOGIA DEL CONTE
DANDOLO

1. Il miglior clima per la vite è quello in cui essa produce frutto abbondante, maturo e ricco di sostanza zuccherosa.

2. Il miglior suolo è il vulcanizzato, quello dei colli, il leggero, ciottoloso, magro.

3. Il suolo ricco e concimato, propizio ai cereali, dà spesso uve abbondanti, ma meno squisite di quelle dei fondi erti, magri e leggeri.

4. Il peggior suolo per ottener uve buone è l'argilloso, umido e freddo.

5. Per raccogliere uva in abbondanza, alla qualità del suolo si proporzioni il numero delle viti.

6. L'esposizione migliore pel vigneto è quella in cui spira aria pura, e dove il sole vibra per più lungo tempo i suoi raggi.

7. L'influenza dei raggi solari è tanto più utile alla vite ed all'uva quanto più il vigneto è al coperto dei venti freddi e dall'influsso dell'umidità.

8. È propizia, allo spuntar dell'uva, la stagione non fredda e povera d'acqua.

9. Alla fioritura, la stagione calda, secca ed alquanto ventilata.

10. Alla sfioritura sono propizie stagione alquanto ventosa e corta, e grosse piogge.

11. All'aumento progressivo dell'uva, di tempo in tempo, scarse piogge.

12. Al compiersi della maturazione stagione calda.

13. All'atto della vendemmia è propizia la stagione fredda, secca e serena.

14. Meglio riescono le uve quanto più si coltiva il fondo attorno alla vite, e quanto meno si concima.

15. Chi forma un vigneto, o a vite sfruttata sostituisce vite novella, se non ha cognizione, prima di scegliere il magliuolo, o la viticella, consulti il vicino più riputato agricoltore.

16. I tralci fruttiferi non eccedano mai la forza del fondo ed il vigor della vite.

17. Si sostenga la vite con pali secchi. Ogni pianta viva a cui si appoggi danneggia la vite e l'uva.

18. Si dispongano e si leghino i tralci in modo che si facciano l'uno all'altro la minore ombra.

19. L'uva matura è la più ricca di sostanza zuccherosa e di sostanza fragrante.

20. I vini diventano tanto più generosi quanto più vi è nell'uva di questa sostanza zuccherosa.

21. L'uva meno matura dà vino meno generoso e meno fragrante.

22. L'uva acerba non dà vino.

23. Senza l'arte l'uva marcisce, o si secca, e non dà vino.

24. Non vi sono segni costanti per determinare in tutti i casi il momento di far la vendemmia.

25. Si faccia la vendemmia in qualunque caso si scorga che l'uva è esposta più a danni che a vantaggi rimanendo ulteriormente nella vite.

26. È ben fatta la vendemmia quando l'uva si monda dai grani secchi, marci, acerbi, e al grappolo si lascia corto picciuolo.

27. Ogni vendemmia non perfettamente matura guadagna in qualità, quando l'uva si pone in mucchi entro le capanne per farle subire la fermentazione zuccherosa.

28. L'uva è ben piggiata quando si è votato il grano di tutto ciò che contiene.

29. È utilmente compiuto il tino quando si sia riempito in meno di 24 ore, e le vinacce non si alzano mai al di sopra del tino.

30. La migliore follatura è quella che stempera e perfettamente mescola tutte le sostanze che sono nel tino. Una sola follatura deve bastare.

31. Un tino è ben coperto quando il coperchio poggia sulle vinacce prima spianate, e non lascia uscire per la fessura circolare

lungo la parete del tino che l'aria fissa.

32. L'uva piggiata è un cumulo di differenti sostanze composte, che mescolate tendono per affinità ad agire le une sopra le altre ed a convertire il mosto in vino.

33. Variando in natura le proporzioni delle dette sostanze composte, necessariamente variano le quantità e le qualità dei vini che da quelle si traggono.

34. La fermentazione è un movimento di decomposizione che soffrono alcune delle sostanze che sono nel tino.

35. Affinchè cominci, progredisca e termini la fermentazione vinosa è necessario l'influenza ed il concorso d'aria, acqua, e calore in date proporzioni.

36. Le sostanze composte, che principalmente soffrono alterazione nella fermentazione, sono la sostanza zuccherosa ed il lievito.

37. Dalle differenti affinità che si esercitano entro il tino le nuove sostanze che si svolgono, si formano e si modificano, sono il calore, l'aria fissa, lo spirito di vino, la fragranza, e la fissa colorazione del vino.

38. Il modo di guidare la fermentazione vinosa è tanto più utile quanto meno viene disperso di spirito di vino, di principio fragrante e di vino.

39. È segno infallibile che la fermentazione nel tino è al suo termine, e che conviene passare il vino dal tino alla botte, il molto abbassamento del cappello, e quando simultaneamente concorrono la cessazione quasi totale dell'ebollizione, l'eguaglianza di sapore positivamente vinoso, l'eguaglianza di colore, la chiarezza uniforme, e un sufficiente raffreddamento nel liquido.

40. Si svina tanto più utilmente, quanto meno si mette il vino a contatto dell'aria; perchè così non si perde nè principio fragrante, nè spirito di vino.

41. Tanto meglio si svina, quanto più accuratamente si separano il vino chiaro dal torbido, e questo dal sedimento.

42. Si conserva tanto meglio il vino passato dal tino alle botti, quanto più rimangon esse tranquille, esposte ad una temperatura di quattro, sei, in otto gradi sopra zero, esattamente piene e chiuse.

43. Non sono buoni nè durevoli i vini spremuti dalle vinacce, se da queste, prima che cadano a fondo del tino, non si separano quelle che sono secche, marce, inacetite.

44. Si deve passare il vino da una botte all'altra tosto che le sostanze deposte dal vino nella botte potrebbero alterarlo, o ad esso comunicare cattivo odore e sapor cattivo.

45. Si travasa tanto più utilmente quanto più fredda e secca è la giornata, e quanto meno il vino viene esposto al contatto dell'aria.

46. I migliori utensili sono quelli che non danno nè tolgono sostanza alcuna al mosto o al vino.

47. I migliori locali sono quelli che perfezionano l'uva vendemmiata, che ben servono alla fabbricazione dei vini e che ben li conservano.

48. Le malattie, o alterazioni dei vini, sono l'acetosità, il guasto, e tutte quelle di vario genere che i vini contraggono unicamente per mancanza di cura.

49. Tutte le alterazioni si prevengono, e i vini si fanno lungamente durare colla chiarificazione, colla solforazione, e colla conveniente cura.

50. Tolte con la chiarificazione le cause prossime di alterazione nei vini, diventano essi tosto trasportabili nello interno senza soffrire nessuna alterazione, e giunti alla loro destinazione lungamente si conservano.

51. Distrutte prima con la chiarificazione le cause prossime, e

poscia con la solforazione le cause remote delle alterazioni nei vini, possono essi inalterati sostenere lunghissimi viaggi di terra e di mare.

52. Assicurato il modo di ben fare, di far lungamente durare, e di trasportare dovunque i vini del regno, questo cospicuo ramo di rendita nazionale aumenterà immediatamente di un valore immenso a favore dello agricoltore.

III.

SULLA RUGGINE, LETTERA AL SIG.....

Signore

Le notizie che ella mi chiede sul raccolto di quest'anno non sono certamente quelle che il suo cuore desidera. La ruggine ha devastate queste campagne, e per quanto mi sappia, questo male è stato molto esteso nell'Isola.

È veramente strano che gli uomini abbiano sempre sentito i micidiali effetti di questa malattia delle biade, e non ne abbiano mai conosciuta la natura. Gli antichi annoverano questa, fra le altre malattie del frumento, ma nulla briga si danno per investigarne la causa. I moderni han creduto superare gli antichi mettendo avanti delle teorie sulla natura di questo male, ma gli scritti loro per lo più ci danno ardite immagini e concetti brillanti, ma pochi fatti ed osservazioni. Il Conte Re, che senza contrasto è uno dei più dotti agronomi dell'età nostra, dopo d'aver esposte tutte le teorie degli autori che ei conosceva, conchiude che la cagione di questo male è *tuttora ignota*.

Il signor Giuseppe Bankf, Presidente dell'Accademia Reale di Londra. pubblicò nel 1805 una memoria sulla ruggine, inserita poi nel numero XII del secondo volume della *Biblioteca fisico-economica*, nella quale si studia di provare che la ruggine sia un ammasso di funghi che nascono sullo stelo della pianta. È questa anche l'opinione del Cav. Fontana e del Targioni. Ma ciò che

deve maggiormente sorprenderci si è che il signor Davy parli di ciò, come di un fatto già dimostrato e che non ammette dubbio: «la ruggine, dice egli, la quale spesso ha prodotto gran guasto nelle nostre sementi del grano, e che in particolare fu distruggitrice nel 1804, è una specie di fungo così piccolo che abbisognano le lenti microscopiche per veder distinta la sua forma, e che si propaga rapidamente con i suoi semi.

«Ciò è stato dimostrato da varii botanici, e questo fatto ha ricevuto una perfetta illustrazione dalle luminose e raffinate ricerche del Presidente della Società reale.

«Il fungo prestissimo si stende da un fusto all'altro, si fissa nelle cellule unite ai tubi comuni, e porta via e consuma il nutrimento che sarebbe stato appropriato al seme.

«Nessun rimedio è stato scoperto finora su questa malattia; ma siccome il fungo cresce per la diffusione dei suoi semi, si deve aver gran cura che punto della paglia rugginosa sia portata nei concii che si adoperano per le biade, e se nei cesti più avanzati si vedesse della ruggine nei fusti delle biade, si dovrebbero togliere con diligenza e trattarli come l'erbacce.»

Il solo rispetto dovuto a tanto scrittore può far mettere ad esame una opinione, appo me, più risibile che disputabile. Noi abbiamo avuto quest'anno la ruggine; la avemmo dieci o dodici anni fa; ed i nostri vecchi agricoltori si ricordavano allora di avere altre volte sofferto questa micidiale sciagura. Se questo male si comincia per seme, come il sig. Davy con tanta fidanza asserisce, quale meteora, qual vento, qual torma di uccelli recò per la prima volta tanta copia di semi e li sparse regolarmente per tutta l'Isola nostra? Come poi vennero meno istantaneamente? Come si perde questa malnata razza? Come torna poi a comparire? Onde avviene che sul campo stesso in cui l'agricoltore ha abbandonato al bestiame le biade rugginose ritragga l'anno appresso un'ubertosa raccolta? Come si farebbero eglino questi scrittori a spiegare il fenomeno che sempre osservasi, che in una stessa contrada, anzi in

uno stesso podere, si veggono delle tenute esenti di ruggine circondate dai campi attaccati dal male?

Si ricorda ella, o Signore, che noi tempo fa avemmo a soffrire per più anni di seguito la ruggine. Balsamo scrisse allora su questo soggetto. Prima di scrivere egli consultò la maggior parte degli agricoltori dell'Isola, i quali rapportarono ciò che aveano osservato, onde i loro rapporti meritano certamente maggior peso delle osservazioni fatte col microscopio.

La ruggine non si vede mai limitata ad un solo campo, ad un sol podere, ad un sol territorio, essa attacca sempre delle intiere provincie; dunque è essa prodotta da una causa generale. Essa si è vista apparire contemporaneamente nei punti più distanti dell'isola; dunque non si propaga per contagio. Essa finalmente in certi anni apparisce universalmente, e negli anni appresso non se ne scorge vestigio alcuno; dunque è prodotta da una causa accidentale. Questa Balsamo vuole che sia l'eccesso d'umidità cagionato da piogge soprabbondanti in primavera. Trovandosi in quella stagione la fibra legnosa della pianta ancora tenera, i vasellini non potendo capire quella copia eccedente di umore, si rompono, e si forma uno stravasato. Allora quel fluido, che avrebbe formato il succo nutritivo della pianta, si converte in una materia acre, caustica e corrosiva.

E qui si degni Ella sovvenirsi che lo stesso Davy ha dimostrato che la corteccia delle piante è formata in gran parte di terra silicea, che questa sostanza forma quasi interamente la corteccia del fusto del grano, della vena, della canna, e di tutte le piante a fusto vuoto. Sa Ella bene che la terra silicea, ond'è formata la pietra focaja, si distingue dalle altre terre collo strofinarla nel vetro, in cui lascia le impressioni. Questa terra adunque naturalmente ignea e corrosiva, combinata ad un succo guasto, dovrà struggere tutti gli organi della pianta e fermandosi sull'epidermide della stessa va a formare quelle forfore che guardate col microscopio hanno la forma di uno ammasso di funghi, come la hanno ugualmente le ulce-

ri di certe malattie cutanee degli animali, che perciò i medici chiamano *fungose*. Ma il dir poi che questi funghi son delle piante viventi, il riguardarli come la causa e non come l'effetto del male, l'asserire che essi si propagano coi loro semi, son tutte ipotesi senza prova, asserzioni gratuite smentite dal fatto, mulini a vento pigliati per giganti.

Interrotte una volta le funzioni del meccanismo organico della vegetazione, la spiga, o non riceve più il nutrimento necessario, o ne riceve uno velenoso; onde la pianta perisce senza maturare, e secca la spiga mentre lo stelo è ancor verde; ove che, quando la biada giunge alla naturale maturità, i succhi si concentrano alla spiga, e questa si mantiene verde dopochè il culmo è già secco.

Se non bastassero i numerosi fatti onde Balsamo trasse la sua teoria, ciò che abbiamo qui osservato in quest'anno ne offrirebbe una pruova dimostrativa.

I mesi di marzo ed aprile furono asciuttissimi; in maggio tutte le biade mostrarono di voler perire: finalmente venne una copiosa pioggia a consolare i nostri agricoltori; più abbondante fu essa nei vicini territorii. Poche tenute sul confine meridionale di questo territorio, e propriamente in San Miceli, Santo Onofrio, e Donigarcì non ebbero, nè questa pioggia, nè una che giorni prima era venuta dal lato di Palermo, e si era fermata giusto a quel punto. Al trar dei conti le campagne di Palermo sono state perdute nella ruggine, lo sono state anche queste, maggiormente lo furono i territorii di Alia, Caltavuturo, Montemaggiore, Cerda, Sciarà e Villaura ove le piogge erano state più copiose, e quelle tenute che erano allora l'oggetto dell'altrui commiserazione, furono nel raccolto oggetto d'invidia; in esse non si è visto pur vestigio di ruggine: io ho visto i frumenti ivi prodotti, essi sono perfetti quanto quelli degli anni più ubertosi.

Questo fatto prova che Balsamo avrebbe potuto dire con Varone: *Non solum quoad vivam quid fieri oporteat moneam, sed etiam post mortem.*

Giova intanto lo sperare che questi maledetti funghi divengano eternamente sterili nel nostro suolo, onde io, interrogato da Lei in avvenire, possa rispondere: *ruperunt horrea messes*, e combinare la compiacenza per gli ubertosi raccolti e per la proprietà dell'agricoltura di Sicilia a quei sentimenti di profondo rispetto con cui mi vanterò di essere

Termini 13 agosto 1819.

Suo umil. serv. — NICOLÒ PALMERI

IV.

REGOLE GENERALI PER AVER DEI FIORI ⁽¹⁾.

1. Bisogna che il giardiniere coltivi le piante per genio, non per la sola mercede, altrimenti non saprà farsi onore; onde il padrone coltivi o vegli a tutte le operazioni. Quello inoltre deve essere onesto, altrimenti le rarità presto scompariranno dal giardino.

2. Sia il giardino ben riparato, e non soggetto alla nebbia. Le ajette e compartimenti facciansi di pietre, mattoni, o tavole. Il bossolo, e qualunque erba rubano l'alimento alle piante, e servono di comodo agli insetti, per fare, propagandosi, strage di fiori. Chi vuol conservare l'uso di orlare le ajuole con tali piante, rinunzii ad avere un giardino pulito e libero dagli insetti.

3. La terra di un giardino deve peccare piuttosto nell'essere sciolta che tenace. Lo scolo dell'acqua debb'essere facilissimo e rapido. I concimi sieno almeno di un pajo d'anni. Le vinacce dopo tre anni possono servire pel fiorista invece del terriccio di bosco. Si badi che lo ingrassar troppo è spesso cagione che molte

1 La coltura dei fiori è oggi venuta in moda presso le signore, che vogliono averne in gran copia e dei più scelti. Pare che elleno si compiacciano di un oggetto, pregevole pel vanto di una vaghezza fragile e fugace, come la loro. Onde noi, che, rozzi come siamo, non vogliamo esser da meno degli altri nel meritar la grazia del bel sesso, abbiamo aggiunto questo articolo tratto dal Lunario dei contadini della Toscana del 1819. (Nota dell'Autore).

piante vanno a male. La pratica insegna quando occorra aggiungere letame.

4. Le piante con cipolla amano il terreno sabbioso mediocrementemente pingue. Le piante tuberose, o a radica, lo vogliono più compatto, ma non troppo pingue. Una terra di vecchio canapaio passata a traverso un vaglio è molto conveniente.

5. Non dee il giardiniere fissare mese, nè quarto di luna per lavorare e ripulire il giardino. Le stagioni di primavera e di autunno sono quelle dei maggiori travagli da farsi, se è possibile, prima che cadano le benefiche piogge. Ogni giorno vi è qualche erba da levare, qualche angolo da lavorare.

6. Non si possono dare precise regole intorno alla disposizione dei fiori. Un abile fiorista tiene le sue ajuole in modo che possono quelli succedersi. Perciò p. e. pianta nel mezzo o nell'orlo delle ajette le piante da primavera, e poi mette dove lasciò vuoto quelle della estate. Non piace quel destinar esclusivamente una porzione del giardino alle piante di una data stagione. Rimanendo vuota dopo la fioritura, rende tristo il giardino.

7. Si pecca fra noi nel tenere vasi grandi. I giardinieri di Francia e di Germania al contrario li vogliono troppo piccoli. Ciò va bene in quei paesi. Ma fra noi, dove abbiamo una vegetazione rapida ed il sole ha molta forza, si corre pericolo di perdere delle piante. L'esperienza convince di questa verità. I vasi sieno proporzionati alla pianta. Ricordiamoci però che quando sono troppo grandi le piante tardano più a fiorire. Se sono angusti, il caldo le uccide. Tutti i vasi sieno bene a cono troncato, e non altrimenti.

8. Si trapianti quando le pianticelle hanno almeno cinque o sei foglie. La mattina per tempo, e poco prima del tramontar del sole, sono le ore migliori. Si difendano dal sole e dal freddo, cuoprendole almeno con un vaso vuoto a rovescio.

9. Si usi diligenza nel raccogliere i semi asciugandoli bene all'uggia, e riponendoli in luoghi asciutti. Si tronchino con tagliente

temperino i rami delle piante che ne hanno troppi. Si lascino solo i fiori più vigorosi.

10. Chi ha copia di semi semini; specialmente quelle piante che sono perenni, appena il seme è maturo; se ne troverà sempre contento secondando così ciò che farebbe la natura stessa.

V.

OSSERVAZIONI SULLA MALATTIA DEGLI ULIVI DETTA VOLGARMENTE *chiasima*.

Oltre le malattie comuni a tutte le piante non è piccolo il numero di quelle che particolarmente attaccano l'ulivo. Questo albero prezioso, di cui gli antichi conobbero ed esaltarono i pregi fino a spacciarlo di origine divina, ed a farne l'emblema del più caro dei beni sociali, la pace, e che i moderni considerano a ragione come una delle più feconde sorgenti di ricchezze presso le felici nazioni dove il clima ne permette e favorisce la coltura, si spoglia di tutte le sue doti e non offre più che la triste imagine della morte, se la industria non viene in di lui soccorso all'infierire che fanno sovra esso sovente le meteore, gli insetti⁽²⁾, o alcuna di quelle sconosciute atmosferiche costituzioni onde i mali epidemici e contagiosi travagliano gli esseri organizzati.

Ma più che da tutte vien deformato ed isterilito l'ulivo da quella malattia epidemica, e forse contagiosa, che da ben trent'anni

2 Sembra che lo svilupparsi degli insetti nelle piante sia, come sugli animali, un effetto della loro alterata vitalità; alterazione che dà luogo a viziose secrezioni, che servono a quelli, come elemento in cui essi vivono, o come mezzo di nutrizione. Da che possa poi derivare quell'alterazione di vita negli esseri organici, onde costantemente si manifesta questo o quell'altro fenomeno, è tuttora un mistero che suol riporsi nelle costituzioni atmosferiche, senza per altro negare che alcuni dei suoi effetti possono riprodursi come cagioni. Ed ecco in che modo una malattia epidemica diviene contagiosa in alcuni casi.

comparve in alcune delle nostre contrade⁽³⁾, che il volgo a Termini intende sotto il nome di *chiasima*. Egli è in questo paese che mi è per la prima volta avvenuto di osservarne i caratteri e d'informarmi delle circostanze che l'hanno per avventura prodotta o contribuito alla sua durata. Io consegnerò in questo luogo le osservazioni che vi ho fatte e le notizie che vi ho prese relative a tale argomento.

Un ulivo può godere della più bella vegetazione, e venire solamente affetto dalla *chiasima* in qualche suo punto. Ma non è raro il vederne di quelli che ne siano in tutte le parti attaccati. S'incontrano dei campi liberi dell'intutto di questo morbo micidiale. Altri dove esso non si scopre che sopra uno o pochi ulivi. Di quelli ove il numero dei sani uguaglia presso a poco gli infermi, e finalmente uliveti che ne sono dell'intutto smantellati e distrutti.

Io l'ho osservato in tutte le esposizioni e sopra tutti i suoli. Posso bensì assicurare di averlo veduto più esteso nei poderi poco o nulla coltivati, ed in quelle contrade dove, trascurati gli ulivi per causa della *chiasima*⁽⁴⁾, han forse avuto in questo abbandono una ragione di più per continuare a soffrirla.

La *chiasima* si annunzia in un albero di ulivo alla più gran distanza, presentando uno o più degli esterni ramuscelli a foglie ingiallite e secche quasi dell'intutto. Quindi si possono osservare in tutto l'albero dei rami più o meno grandi, coloriti di un rosso carico in varii punti. Spezzato uno di questi rami, dove il rosso è più oscuro, e destramente scorticandolo con un coltelletto ben tagliante, vi si scuopre la corteccia inumidita e quasi polverizzata,

3 Facilmente dagli effetti esterni questa malattia (la quale per altro tuttora non è stata descritta), vien confusa dai villici con altra della stessa pianta. Che ella non esisteva prima di quest'epoca lo vuole in Termini la tradizione; ma non è perciò da credersi un prodotto del tutto nuovo. Noi chiamiamo nuovi i fenomeni della natura relativamente alla scoperta che ne fanno gli uomini. Del resto: *nil sub Sole novum*.

4 Contrada di *Cangemi*.

ed una traccia di essa lungo il ramo stesso, per la quale si può andare a ritrovare un piccolo insetto dell'ordine degli *apteri*, e di cui ecco la descrizione.

Lunghezza di tre o quattro linee. Colore bianco diafano. Corpo diviso in tre parti, cioè capo globoso, alquanto schiacciato nella parte dinanti, e fornito di due grandi e di due piccole appendici mobili. Bocca rossastra all'estremità del capo. Parte media, o ventre, con sei piedi articolati. Estremità del corpo rotondata, che si allontana dal bianco, e si presenta più o meno nericcia nei varii individui.

In alcuni rami, e sopra punti secchi ed infraciditi, si osservano gli uovi biancastri del detto insetto, che tendono al giallo quando son vicini a schiudersi.

Questo insetto, che le più volte si osserva nei piccoli ramuscelli, s'incontra ben anco nel tronco e nelle radici. Nell'uliveto di Vinci mi è accaduto di vederne tutta ripiena una gran radice di oleastro.

Il volgo gli attribuisce la causa del male, ma non lascia però di aver conservato la tradizione e la credenza che una straordinaria siccità ne favorisca lo sviluppo. E quindi essendosi da molti ricorso all'inaffiammento a porvi rimedio, ed alcun bene sperimentato, in quello ne hanno vantato e cercata la guarigione. E certo negli anni e nei suoli troppo secchi esso non è senza utilità. Altri ha creduto di ritrovare nel concime la cura del morbo. Nè manca chi la riponga nel taglio degli alberi più generale e più spesso. Le quali opinioni e proposte, tutto che non generalmente da riceversi e da adottarsi, provano quanto la coltura più spessa ed attenta che di ordinario non si suole, può minorare la forza dei mali delle piante, quella forse accrescendo del principio vitale che li combatte.

Ma la sola coltura non basterà per mio avviso ad estirpare ogni semenza di questa malattia, se delle precauzioni non si prendono

e non si adoprano dei mezzi a quello scopo più da vicino diretti. Fra i quali mezzi e le quali precauzioni non sono a mio credere da trascurare le seguenti:

1. Si attenda continuamente dall'agricoltore a ripulire i suoi ulivi dai ramuscelli attaccati dalla *chiasima*, e li trasporti quanto più lungi egli potrà, o li bruci sul campo stesso, ad oggetto di prevenire la comunicazione del male per contatto dell'insetto o trasvolamento degli uovi da un albero all'altro.

2. Lo stesso egli faccia di quei rami nei quali per avventura incontri gli uovi degli insetti.

3. Ad opporre un ostacolo e prevenire l'azione dello scirocco, trascuri il taglio di quel lato dell'oliveto a quel vento micidiale sottoposto, acciò il rimanente del podere ne senta meno l'influsso.

4. Finalmente si scelgano i soggetti da innestare, e gli innesti da contrade non tocche.

Unendo a cotali precauzioni la diligente cultura, le irrigazioni, i lavori, le appropriate concimazioni, e gli industriosi tagli, di cui sopra si è detto, chi non vede la quasi certezza di liberar presto e dell'intutto un campo di ulivi dal male di cui si tratta? Fuor delle quali precauzioni sarebbe così strano di sperar che la *chiasima* sparisca dalle nostre contrade, quanto per avventura il pretendere che un paese infetto di peste se ne vegga libero senza le solite sanitarie misure. È da sperare che i nostri agricoltori conoscano presto o tardi l'importanza degli anzidetti consigli, e non trascurino ormai più un ramo così interessante della nostra campestre economia.

Giuseppe Indelicato

VI.

SAGGIO SULLA MACCHINA DI CHRISTIAN DA MACIULLARE IL LINO.

Era nostro intendimento, sin dall'anno scorso, il pubblicare quest'anno un piccolo saggio sul lino maciullato colla macchina di Christian. A tale oggetto si seminò un piccolo campo di lino per destinar poi due uguali porzioni del prodotto a prepararsi, una col metodo ordinario della macerazione, e l'altra colla macchina, onde presentare ai nostri lettori il risultato di questa saggio comparativo. Ma le circostanze dei tempi impedirono il trasporto del lino al fiume, onde sono ite a vuoto le nostre idee. Pure, per non defraudare del tutto gli agricoltori siciliani delle notizie riguardanti una tal macchina, abbiamo colla stessa preparata una piccola porzione di lino, della quale operazione ecco il processo ed il risultato.

Si è presa una quantità di lino secco in fusti del peso di rot. 5. Passata a piccoli manipoli nella macchina si è ridotta a rot. 3. 11. Pettinato questo lino con un grosso pettine si ridusse a rotoli 2. 10.

Passato la seconda volta nella macchina, fintantochè essa non deponeva più lisca, se n'ebbe rot. 1. 3. di filamenta, che passate al pettine fino diedero once quattro e tre quarti di filo puro in manne, o primo tiglio atto a filarsi, once tre ed una quarta di stoppia (*rizzatura*) ed once quattro e tre quarti di capocchio (*stuppa*).

Le manne quindi risultate sono più bianche, più lunghe e più forti dell'ordinario, e nel pettinarle non tramandavano quella polvere puzzolente che tanto suole incomodare nel pettinare i nostri lini l'artefice e gli astanti.

Ma dall'altro lato esse non erano gran fatto morbide, nè perfettamente spogliate della lisca. È pero da riflettere che il primo difetto può accagionarsi alla qualità della pianta che non riuscì ben condizionata; ed il secondo alla poca perizia di coloro che maneggiavano la macchina per la prima volta, e finalmente che quelle

manne non furono soggettate alla lisciva, operazione voluta da Christian.

Forse l'anno venturo ci sarà dato il poter far conoscere agli agricoltori siciliani qualche saggio più concludente su questo importantissimo ramo di campestre economia; particolarmente se ci giungono, come speriamo, altre due macchine, una da pettinare, ed altra da imbiancare il lino e la canapa.

VII

RISPOSTA AD ALCUNE OBBIEZIONI FATTE AL CALENDARIO DELLO SCORSO ANNO,
INTORNO AL TEMPO OPPORTUNO IN CUI DEBBONSÌ SARCHIARE I SEMINATI.

Il signor Mariano Distefano da Santa Ninfa si è compiaciuto l'anno scorso di farci giungere alcune sue difficoltà sul principio da noi stabilito nel calendario di quell'anno, che val meglio sarchiare i seminati in febbraio che in gennaio. Noi conoscendo qual peso meritano le osservazioni di questo esperto agricoltore, ed altronde persuasi che le difficoltà che ci si fanno non sono che lumi che ci si somministrano e mezzi onde rintracciare la verità, ci facciamo un dovere di sottomettere al giudizio dei coltivatori siciliani le ragioni che ci determinarono a stabilire quel principio.

Il sig. Distefano trova strana la proposizione da noi annunziata (Calendario 1820, febbraio) a proposito del sarchiare che «male fanno coloro che sarchiano in gennaio, e stoltissimo l'adagio: *La zappudda di jinnaru inchi lu granaru*».

Ciò che ci sorprende si è che egli trova giusto quanto ivi da noi si dice a proposito del sarchiare; conviene che deve evitarsi di farlo nei giorni piovosi e troppo freddi; che se la terra non è sciolta l'operazione è certo nocevole; che si rischia a far perire la pianta scoprendone le radici e lasciandole esposte al gelo, e trova poi strana la conseguenza che se ne tira che non convien far quel lavoro nel cuor dell'inverno. L'adagio che dai nostri villici si cita, considerato semplicemente come adagio, è giusto; considerato

come precetto è falso. Tutti gli adagi in fatto di agricoltura sono condizionati, e quello di cui si parla deve intendersi che quando le circostanze permettono di sarchiare in gennaio quell'operazione è utilissima. Ma il dir poi che sempre è utile il sarchiare in gennaio è una proposizione stoltissima.

Noi preghiamo il sig. Distefano a riflettere a ciò che noi dicemmo l'anno scorso, che nel nostro Calendario noi avremmo *regolate le operazioni agrarie su quel medio che più si avvicina alla generalità*. Ora il sig. Distefano non negherà sicuramente che nella generalità in Sicilia predominano le terre argillose e tenaci, che saziate d'acqua perdono la friabilità e si attaccano facilmente ai piedi dei lavoranti, ed allo strumento; che fra noi le sementi durano per l'ordinario per tutto dicembre; che di rado accade fra noi che in gennaio non siano piogge e geli: laonde, dovendoci regolare colla generalità, abbiamo creduto di stabilire che per sarchiare è bene l'aspettare a farlo dopo il solistizio d'inverno, quando l'atmosfera comincia ad intiepidirsi, la terra a prosciugarsi, e le piogge ed i geli sono meno frequenti.

Del resto se il sig. Distefano coltiva un suolo asciutto e friabile: se lo ha ben preparato negli anni antecedenti con generose concimazioni e buoni lavori; se la stagione gli è stata propizia per seminare in ottobre; se Iddio lo aiuta a concedergli un tempo asciutto e senza geli in gennaio, facci cuore e si rida del nostro progetto, e può sarchiare a drittura i suoi seminati, non che in gennaio, ma in dicembre, e noi saremo i primi a compiacerci di veder colla sua buona ventura mentita la nostra teoria.

VIII.

COLTIVAZIONE DELL'ORTENSIA ⁽⁵⁾.

L'ortensia (*hortensia mutabilis*) si contenta di una terra sciolta e fresca cui sia aggiunto del terriccio di bosco, ed anco della arena estratta dal fondo delle lame marittime ⁽⁶⁾ arricchita colla decomposizione degli animali e vegetabili che per lunga serie di anni sonovisi corrotti. Preferisce l'esposizione a levante, e sempre bene e molto difesa dai raggi solari, ed in ispecial modo quando comincia a fiorire. Ciò accadendo nella grande està converrà annaffiarla mattina e sera. Si propaga col mezzo dei piantoni ⁽⁷⁾ e dei margotti ⁽⁸⁾, ed anche con somma facilità ponendo in terra in ottobre ed in marzo le mazze tagliate nel poterla; con questo metodo, moltiplicandosi prestissimo, tosto che se ne abbia una quantità di piante, che troppo cure richiederebbero ad essere custodite in vasi proporzionati alla loro forza e grandezza, che va rapidamente aumentando, conviene collocarle in terra, facendovi una buca corrispondente alla mole dei vasi ed un poco più profonda per potervi formare un suolo di lettiera di stalla, all'ombra di qualche cerchiata, o di folte piante anco boschive, ove esigono minori cure, servendo più rare annaffiature ed una semplice rinnovatura superficiale di terreno una volta sola all'anno, giacchè questa pianta lo sfrutta e lo impoverisce molto e presto. Perciò tenendola in vasi dove si abbia cura di tagliare alle giovani piante i primi fiori,

5 Per rendere omaggio al bel sesso, aggiungiamo un articolo sull'ortensia, estratto da *Lunario dei contadini*, sperando che le signore saranno per gradire questi pochi cenni sulla cultura di un fiore che tanto loro somiglia, non perchè mutabile spesso, ma perchè sempre vago.

6 *Lame marittime*, pianure presso il mare.

7 Si dicono *piantoni* i nuovi getti che vengon su dalle radici, e dai nostri son chiamate *barbotte*.

8 *Margotti*, propagini fatte dai rami delle piante che si fanno passare a traverso di un vaso pieno di terra, che i Franccsi chiamano *margotte*. Si fa così da noi per propagare il gelsomino o altre piante, e si chiamano *caruseddi*, *calaturi*.

queste ne riprodurranno presto dei nuovi in maggior quantità, che nel settembre sogliono sfiorire ⁽⁹⁾, ed allora si cambieranno i vasi, e si rinnoverà il terreno con i mescoli preparati al solito modo.

Questa magnifica pianta, che giunge a portare contemporaneamente ottanta, cento e più globi bianchi, rossi, verdi e gialli, secondo la diversa loro maturità, per cui vien ricercata avidamente da tutti gli amatori e dilettanti di giardini, perisce con facilità ed intisichisce per mancanza di attenzione e di custodia, e qualche volta, benchè più raramente, per eccesso d'inaffature, per troppo sole ecc., onde richiede una continua vigilanza del giardiniere, che seguitando questi suggerimenti dettati da una lunga pratica esperienza, potrà godere della vista sorprendente di questa pianta, creata per istupire chiunque non l'abbia giammai veduta.

Se ne osserva di quando in quando una varietà non meno bella, e più apprezzata, forse perchè più rara, con fiori turchini nella loro perfezione, ma questa facilmente degenerando, e poca efficacia ricavandosi dalle ricette spacciate per ottenerla e conservarne il colore, fra le quali un miscuglio di nitro con limatura di ferro, vi è tutto il luogo di temere che provenga da qualche accidentalità indipendente dalla mano dell'uomo, di cui è molto difficile dar buone ragioni, ed è superfluo per l'oggetto del presente Calendario di occuparsene.

9 I nostri fioristi possono per avventura credere che da noi questa pianta fiorisca molto più tardi, ed esser tratti in errore dall'osservare che sulla fine di ottobre il suo fiore di verde si muta in rosso. A scanso di ogni equivoco è bene l'avvertire che da noi in ottobre la corolla del fiore è già secca e caduta, ciò che resta è l'ammasso di tutti i calici del fiore, che all'occhio inesperto sembra un fiore, i quali in questo tempo, da verdi che erano, cominciano a diventar rossi e producono il vago cambiamento. Quindi i fioristi possono senza alcun timore da noi trapiantare l'ortensia sulla fine di ottobre, malgrado che apparisca d'essere ancora fiorita. Ove però non voglia perdersi la vaghezza di quest'ultimo cambiamento può aspettarsi a poter l'ortensia in marzo, perchè questa pianta gentile potrebbe soffrire, se si potesse in inverno.

IX.

AVVERTIMENTO INTORNO ALLE OSSERVAZIONI FATTE DAL SIG. PALMISANO SUL CALENDARIO DEL 1820.

Mentre era già compita la stampa del calendario di quest'anno (1821), il signor Giuseppe Palmisano da Termini si è degnato di farci giungere alcune sue osservazioni su quelle dell'anno scorso. Duolci che il tempo e lo spazio ci manchino e ci impediscono di far conoscere agli agricoltori siciliani questa pregevole fatica, dalla quale tante utili nozioni potrebbero ricavarci; ed anche più ci duole di non potere in quest'anno profittare dei suoi utili avvertimenti, onde giustificarci per gli errori che egli ci imputa. Non possiamo però astenerci di dichiararci vivamente tenuti a questo intelligente agronomo per la premura che si è dato di percorrere il nostro calendario e di notare tutto ciò che vi è per avventura di erroneo, o per lo meno di difforme dalle sue idee. Se tutti gli agricoltori siciliani facessero altrettanto, sarebbe questo un gran passo per lo miglioramento della nostra agricoltura.

Noi ci faremo l'anno venturo un dovere di farci carico delle erudite ed utili osservazioni del signor Palmisano; non potendo in questo far altro per manco di tempo e di spazio.

X.

RISPOSTA ALLE OSSERVAZIONI FATTE DAL SIGNOR PALMISANO SUL CALENDARIO DEL 1820.⁽¹⁰⁾

L'anno scorso, mentre era di già compita la stampa del Calendario, il signor Giuseppe Palmisano da Termini ci fece giungere questo suo scritto. Non si potè allora far altro, che annunziarlo, e prometterne al pubblico per quest'anno un estratto. Eccoci ad

10 *Intorno al Palmisano ed al suo articolo ved. le lettere inedite pubblicate in fine del presente volume.*

adempire la nostra promessa.

Lo scritto è in forma di lettera, che scrive un nipote ad un zio da Termini, il 1 ottobre 1820. L'autore riflette sul bel principio che sarebbe stato *più utile fregiare le nostre pratiche georgiche con delle erudizioni, modificando gli abusi, offerendo a' sicoli villici dotte teorie dell'utile agraria*. Noi andiamo volentieri di accordo seco lui che un lavoro su quel piano sarebbe stato più utile; ma in questo caso avremmo fatto un'opera di agricoltura, e non un Calendario, e noi abbiamo preteso fare un Calendario, non un'opera di agricoltura. Con tale intendimento ci siamo limitati a notare storicamente tutti quei lavori, che per d'ordinario si fanno in ogni mese, senza tener conto delle varietà che nascono dalle particolari e straordinarie circostanze, e senza esaminare se ciò che si fa, sia bene, o mal fatto. L'autore percorre quindi tutto il Calendario (che spesso chiama Giornale) e vien suggerendo tutto ciò, ch'egli crede, che avrebbe dovuto dirsi.

In gennaio ci dice, che devono cominciarci i maggesi *per dar luogo al suolo d'impregnarsi dell'azoto e dell'ossigeno, principii tanto necessari alla vegetazione del vasto regno de' vegetabili, il primo che appresta il materiale al glutine delle fibre, ed il secondo agli acidi tutti vegetabili, e del carbonio, materiale molto adattato a compire la parte lignacea delle piante tutte*.

Noi preghiamo l'autore a riflettere, che il laboratorio chimico della natura è aperto in tutti i mesi, onde ciò ch'egli dice, non prova che deve cominciarci a fendere la terra in gennaio, piuttosto che in marzo, o in novembre.

Vorrebbe avvertiti i nostri agricoltori a non travasare, come soglion fare, i vini in gennaio, perchè il vino prima d'esser travasato deve compire l'ultima fermentazione, *che è lo sprigionamento della potassa, e del tartaro, i quali principj sono considerati come l'utile cresce della fermentazione; e separando il vino pria del fermento da detti principj, si inabilita a compire la fermentazione, ultima elaborazione per lo sprigionamento del nocivo gas-*

acido carbonico, il quale lo rende duro, insoffribile, e dannoso all'equilibrio della sanità umana.

Che non debbono travasarsi i vini prima di marzo per non toccare l'*utile cresce*, e correre rischio che l'azione del calore dell'atmosfera, che fra noi non è certo straordinario, unita a quella dell'*utile cresce* metta di nuovo in fermento il liquore, e lo mandi sicuramente in malora, è questa una teoria, che ci giunge affatto nuova.

In febbraio l'autore ci suggerisce i precetti sul buon governo degli stalloni, ai quali vuole che si dia ai 15 di gennaio, l'erba *sativa, o sia medica, ed un pochettino di pane e vino la mattina prima di cominciare a funzionare da padre.*

Dice che sia stata nostra svista il dire, che in marzo si piantano i nuovi vigneti, e noi malgrado la divergenza delle opinioni, abbiamo tanto rispetto per l'autore della lettera, che ce ne appelliamo a lui stesso. Domandi a tutti i vignaiuoli di Sicilia, e specialmente di Termini, in qual mese hanno piantati i loro vigneti, e ne troverà certamente nove in dieci, che gli diranno in marzo, ed il decimo, ch'è stato obbligato da circostanze particolari ad allontanarsi dall'uso generale.

A proposito del parto delle giumente ci compartisce molti lumi di veterinaria, e ci propone di dare al puledro appena nato del latte di vacca con della manna *per nettargliene le interiora, e prepararle ad un nuovo sistema di vivere.*

C'istruisce ugualmente, che il cominciare in marzo a dar lo stallone alle giumente è *l'effetto della mancanza dei prati artificiali e delle stalle, giacchè senza dei quali il gran freddo, ed i pochi pascoli ucciderebbero i nati pultri, e bisognano riparare con fare unire gli sposi* (poco ci volle a dire: *in faciem ecclesiae*) *nei tempi, che il parto succeda nel clima moderato, ed il suolo naturalmente ricco di erbaggi, onde coll'uso delle artificiali praterie, e delle comode stalle, in tutti i tempi potrebbonsi permettere le*

unioni degli animali, non temendo le rigidzze dell'inverno, nè la mancanza d'erbaggi della secca està. Se le stalle ed i prati artificiali facessero figliare le giumente due volte all'anno, sarebbero in ciò vantaggiosi, ma non essendo ciò, è meglio che gli accoppiamenti si facessero in quella stagione solamente che la natura pare di avere a ciò prescelta.

Accusa la nostra alienazione di cennare in marzo la castratura degli animali, e nel ricordarcene ci parla della castratura delle pecore, e fa una cerusica descrizione del taglio, e della cucitura da farsi in questa operazione, che tanto interessa l'economia agraria.

In aprile non vuole, che si zappassero i legumi, *perchè essendo nella finitura, la terra non vuole essere più spossata, e l'esalazione attacca i fiori e li paralizza.*

A proposito dei filugelli dice, *che il pubblico avrebbe restato più contento quando l'autore, parlando di tale ramo di commercio, ci avesse illuminato di qualche erudita storietta.* Noi pensiamo che nulla interessi agli agricoltori siciliani l'erudita *storietta* dei bachi, ma l'autore, che non la pensa così, ce la conta fil filo. Approva il nostro avviso che sia malfatto il fare schiudere i semi dei filugelli in seno alle donne, ma la ragione che ne adduce ci tenta quasi a cambiar di opinione. *Il sudore, e l'evaporazione del corpo umano, secondo il saggio chimico del celebre signor Thenard, ed altri moderni chimici ne hanno portato i seguenti principj: 1. acqua; 2. acido acetico libero; 3. muriato di soda; 4. poco fosfato di calce, ed ossido di ferro; 5. e certa materia animale quasi come una gelatina. È certo dunque che tali principj sono nocivi alla vita animale (nè certo, nè dunque) e che la natura considerandoli tali, le caccia..... il sudore dunque delle donne attrassa molto lo schiudimento dei filugelli.* L'universo cesserebbe di esistere se tutto ciò che si caccia da un essere come nocivo, non servisse alla riproduzione di un altro. Propone poi di far schiudere le uova dei filugelli mettendole al sole *per poche ore al giorno* involte in un pannolino. Dà de' precetti per non far mancar

loro nutrimento dopo nati. Vuole che si piantino de' pioppeti *lungi le fiumare ed in parti umide, e nella tenera età eseguirne l'innesto a gelso bianco*. Se accade, che i filugelli siano schiusi *nel momento che i gelsi sono nel nudo loro sonno, e per falta di fronde muojono i nati bigatti*, propone di nutrirli con pampini di fico e di rovo e con foglie di cavolo, e conchiude invitandoci a consultare intorno a ciò le opere *del celebre Padre Nicola Columella Onorati*, come fa ad ogni passo.

Se l'autore in vece di queste si fosse data la pena di percorrere le opere del Conte Dandolo, non avrebbe ciecamente adottati quei precetti *jurando in verba magistri*. Conoscerebbe allora, che i filugelli si devono schiudere in uno stanzino fornito di una stufa, e di un termometro: *che l'unica nutrizione che al baco di seta conviene e serve, checchè abbiano detto su ciò di tempo in tempo taluni, è la foglia del gelso; che la foglia del gelso piantato in luoghi eminenti, ventilati, ed asciutti dà miglior seta di quello piantato in esposizioni umide, di pianura, e in fondi grassi*⁽¹¹⁾.

In giugno ci dà dei precetti sul modo di far l'aja, e vuole tra le altre cose che sia *lontana dagli orti, dalle vigne, e dai giardini, acciò le sue mondiglie non rechino danno all'aspirazione, e respirazione de' vegetabili*.

In luglio vorrebbe che si fosse proposto d'incidere oltre al frasino, lo stinco, ed il giunepro.

In agosto approva il nostro consiglio di adottare la macchina di Christian, ed al tempo stesso ne disapprova l'uso, a causa del dispendio. Ed in vece di essa propone di scavare una fossa, intoncarla di creta, mettervi dentro il lino sciolto, e versarvi su dell'acqua bollente, entro alla quale si sia sciolto del sale di potassa e della calce viva. Si cuopra, si lasci stare per quattro giorni, e poi si trasporti all'acqua corrente, ove si lasci per ventiquattro ore. E tutto ciò è meno dispendioso e di più facile esecuzione della mac-

11 Dandolo. Dell'arte di governare i bachi da seta, Cap. III, e VI.

china di Christian.

In settembre nel pulire i maggesi vuole che si ammonticchino, e si brucino *tutte le cespuglie, e ciò sarà di agevolazione alla semina ed alle piantoline stesse, che agitate dal vento non hanno la vessazione di essere contuse dai spessi colpi delle rotolanti fresche.*

Si duole che non si dieno de' precetti sulla maniera di concimare i campi, e supplisce egli facendoci sapere che l'agricoltore deve conoscere *il calibro del suolo, e secondo il bisogno adattarne le concimazioni.* Distingue i terreni in caldi e freddi, ed in caldi e freddi i concimi, per usarli ne' rispettivi contrarj. Ed annovera tra i concimi freddi *la cenere, la fuligine, ed altre sostanze animali e vegetabili ben mature e putrefatte.*

In ottobre dice così: *L'agrario siculo, oltre i lumi che ha ricevuti dei precetti, e regole del Conte Dandolo presentati dal nostro oratore (meno male che avesse detto aratore) pur non di meno è ansioso l'agricoltore siciliano di maggiori dilucidazioni. Il Lavoisier, il Chaptal, il Bernard, l'Onorati, il Bidet, il Picci, il Klapproth, il Wolff, il Boccini, il Thenard, il Fabroni, il Seguin, l'Ab. Rozier, ed altri ci hanno arricchito delle non poche cognizioni su tale proposito.* Poi mette fuori l'analisi chimica dell'uva, e ne conchiude, sull'autorità di *non pochi scribenti chimici,* che basta alla riuscita del vino che si regoli lo zucchero che si contiene nel mosto. E qui narra la storia del gluco-enometro. Dice, che mentre il signor Giambattista Gagliardo da Milano recava a Napoli un glucometro, *ossia misura zucchero (non misura mosto)* questo sgraziatamente si ruppe. Fu rifabbricato in Napoli dal signor Saverio Bianchi costruttore di strumenti meteorologici. (Tutte cose buone a sapersi da un agricoltore). E finalmente dal celebre *Padre Nicola Columella Onorati* lo strumento fu anche adattato a misurare il grado della fermentazione del vino. E perciò come prese per se il soprannome di *Columella,* aggiunse l'*Eno* a quello dello strumento, che quindi fu chiamato gluco-enometro. Ed il

nostro autore col suo gleuco-enometro alla mano, ed il celebre *Padre Nicola Columella Onorati* a lato

Sfida la Persia, e il fato!

Ed è sicuro di fare buon vino col solo levare, o mettere zucchero, secondochè addita *l'infallibile* strumento; purchè tal vino non si travasi poi prima di Marzo. E conchiude, *spero che lo agricoltore siciliano accetterà di buon animo questa breve lezione, a rendere più utile la coltura de' vigneti*. E noi speriamo, per lo bene dell'agricoltore siciliano, che non vi sia alcuno fra noi che voglia mandare in malora i prodotti del suo vigneto, fidandosi al gleucoenometro, e travasando in marzo.

A proposito del mugner delle vacche e delle pecore comincia a dare la storia del latte. Parla della virtù medica del latte della somara e delle donne. Narra, *secondo l'autorità di Marco Polo*, che i Tartari nel XII secolo facevano col latte delle cavalle un liquore che chiamano ariks, ed una bevanda acidula, che chiamano *kamiss*, e che i Calmucchi ne estraggono l'alcool. Passa poi a parlare dell'uso del latte nella pittura, e porta la ricetta come servirsene. Finalmente si fa a parlare della manifattura del butiro, e del cacio; ma immediatamente scappa con una digressione sul veleno che contrae il latte posto in vasi di rame, e ci avverte a consultare intorno a ciò le opere di Tommaso Hayes, di G. Baker, del dottor Percival, del dottor Falconer, del dottor Ignazio Vari. Tornando finalmente al butiro conchiude: *ma siccome è opera tutta dell'ossigeno la solidità del butiro, conviene alla perfezione dell'opera lasciare libero l'ingresso delle colonne dell'aria per percuotere quelle parti olose, e renderle ossigenate. E questa è la ragione che in medicina vien dichiarato il butiro amico della respirazione, e pettorale*. Non v'ha chi ignori che l'ossigeno rende acido qualunque corpo con cui si combina, e fa rancide le sostanze oleose. Ogni idiota capisce che le parti grasse del latte, costrette dall'agitazione e dall'urto d'un corpo duro, contro cui vanno a percuotere, a segregarsi dalle particelle sierose che hanno tratto

seco nel venire a galla, e tratte dalla reciproca affinità, aderiscono tra esse in proporzione che si sprigionano da quel fluido, che le teneva divise; onde la solidità del butiro è tutta e sola opera dell'agitazione. E guai se vi entrasse l'ossigeno.

In novembre dice, che gli *usi di questo mese per la Sicilia sembrano analoghi quasi alle teorie agrarie, onde donano poca materia agli scribenti modificatori*. Pare dunque che questa partita debba passare di accordo. Ma immediatamente soggiunge: *Pratica barbara chiama il Giornale l'uso di fare le conche nel pedale delle viti..... Le poche riflessioni dell'autore le fanno condannare un geopico sistema che ha tutta la ragionevolezza in questo ramo di fisologia naturale.....* Le conche, appo lui, devon farsi per quattro ragioni: 1. *Per sbarbicare le tenere barbette superficiali* (ch'è appunto ciò che non deve farsi, perchè la natura le ha destinate ad assorbire le rugiade, le piogge leggiere, e tutte quelle sostanze che l'atmosfera depona sulla superficie della terra, e che non possono penetrare sino alle profonde radici) *ed obbligare la base della vite ad una maggiore profondità*. Ciò che ripugna alla fisiologia di tutti gli esseri organizzati. Non allungar le gambe a colui cui si tagliano le braccia. 2. *Per trattenerne una quantità d'acqua, e satollare la pianta*. La vigna ama piuttosto l'aridità, che l'eccesso dell'umido, ed altronde se la vigna è zappata bene, la stessa copia d'acqua sarebbe assorbita dal suolo senza restare a marcire attorno al pedale. 3. *Per mettere porzione del pedale al contatto della luce e del calorico, pria d'incominciare il rigore dell'inverno*. Le radici delle piante son fatte dalla natura per essere al contatto della terra, non della luce, e del calorico, che sicuramente non abbonda da novembre a marzo. 4. *Finalmente per arricchire la pianta d'idrogeno e d'ossigeno, il primo combinato coll'acido sebacico forma l'olio, e coll'azoto costituisce l'alcali volatile, e l'ossigeno la base acidificabile de' vegetabili. L'acqua caduta colla pioggia, e conservata nelle conche co' raggi del sole, soffre una decomposizione* (e senza conche non

può farsi?) *l'idrogeno viene assorbito dal suolo, e che per via delle tenere barbette della vite s'insinua nella pianta, e l'ossigeno, porzione viene assorbito ancora dalla terra, e la maggior parte per mezzo del calorico si rende aeriforme e volatilizzante.* Ossigeno ed idrogeno ognuno sa che vuol dire acqua, onde questa non è che una ripetizione, e tutto quel guazzabuglio di parole non accresce nulla all'argomento. Onde noi ci confermiamo sempre in quel sentimento, adottato, non per *le poche riflessioni*, ma per lunga e seria riflessione.

In dicembre, a proposito della potatura delle vigne, esclama: *quante differenti pute si operano in questo Regno! E quanti sistemi differenti!* Poi si fa ad esporre queste differenti *pute*, ed in sostanza non ne espone che due. Ognuno si avrebbe aspettato che avesse detto qualche cosa su di un soggetto, sul quale vi è tanto da dire fra noi, ma egli ci lascia al bujo, contento forse del precetto generale che ha dato in gennaio di *potar la pianta a tralci corti per andar di accordo col proverbio, fammi povera che io ti farò ricco.* Ci avverte però a medicare i tagli della vite coll'impiastrò di S. Fiacre, perchè *ciò impedisce che lo stimolo dell'ossigeno non facci male al midollo della vite, e che l'equilibrio della vegetazione regoli la vivezza della lucrosa pianta.*

Ci dice poi: *in questo mese si deve curare la rogna agli oliveti detta in Sicilia la chiasima.* E perchè in questo, e non in qualunque altro mese? Ed un agricoltore, nato in paese in cui disgraziatamente la *chiasima* ha fatto tanto male la confonde con la *rogna*? Per ispiegare poi la malattia ci fa sapere che il *celebre padre Onorati* decompose per mezzo degli acidi forti, i tumori della rogna, e da un *rigoroso analisi chimico* non ne ricavò, che acetito di calce ed acetito di potassa. *Secondo la chimica moderna l'acetito di calce, che sfiora l'aria libera, risulta dalle terre calcaree, quello di potassa si trova ne' letamai, ne' terricci, e specialmente ne' fondi limacciosi. Ora gli ulivi vegetando in detto suolo, ed assorbendo i principj suddetti soffriranno immancabilmente la ro-*

gna, che per mezzo de' tubercoli si fa vedere. Tutto ciò è chiaro come la luce del sole. L'autore però avrebbe dovuto favorirci, oltre del rigoroso analisi chimico, un rigoroso esame di fatto, per provare che gli ulivi che crescono in terre calcaree, ne' letamai, e nei fondi limacciosi sono sempre attaccati dalla rogna, e ne sono sempre esenti quel che nascono altrove. Senza di che il rigoroso analisi chimico del celebre padre Onorati non conchiude nulla.

Terminati i mesi mette anche ad esame i precetti del Conte Dandolo sulle vigne e sui vini. *Quali lezioni sono ottime per la piantagione, e coltura dei vigneti*, ma per ciò che riguarda la manifattura del vino possono indurre in errore, perchè non parlano del gluco-enometro, che è il *solo infallibile regolatore*.

Riferisce quindi la lettera sulla ruggine, e facendone poi commento, disapprova come noi la spiegazione del fenomeno fatto dai signori Bank e Davy; ma trova anche falsa la teoria di Balsamo, da noi adottata, che il male sia prodotto dall'eccesso di umidità cagionato dalle piogge soprabbondanti in primavera. *Balsamo, ei dice, si allontanò dal vero: mentre vi sono cognizioni più chiare e convincenti.*

I fisiologici di accordo dimostrano che le piante tutte, attraendo il succo nutritivo colle foglie e colle radici, portano quest'umore dall'alto al basso, e dalla base all'altura. C'insegna poi che la natura, per prevenire qualunque sconcerto, fa che gli umori scendono di notte, e saliscono di giorno. Questa organizzazione ci fa chiaramente credere, che la natura ha prevenuto l'interni sconcerti.

Le continue piogge danneggiano le piante solamente perchè allungano i principj costituenti alla nutrizione, e non è possibile di credere, che le abbondanti acque s'insinuano nelle boccucchie delle tenere barbette delle radici, e che internamente colle loro correnti disorganizzano tutti i vasellini delle ancor tenere piante, finchè tutti i vegetabili ricevono tanto fluido, quanto è la capacità de' vasi bibenti.

Le risiere ci donano bastante dimostrazione de' fatti; loro (cioè le risaje) non solo sono visitate dalle spesse acque, ma riposano ne' laghi, eppure le loro piante sono vegete e floride, e l'interni organi sono ben regolari, e nel perfetto sistema; onde è chiaro che la origine della ruggine, creduta dallo stravasato delle acque insinuate alle piante, non è vera, e che altra causa porta tale micidiale morbo.

Tutto ciò non solo ci convince dell'error nostro, ma ci fa conoscere che sia un pregiudizio del volgo il credere che l'uomo non possa vivere nell'acqua. La natura gli ha dato degli organi per ricever fluidi da sù e da giù, ed i pesci e le rane stanno bene in molle. Dunque non vi è ragione perchè il nostro autore non possa starvi anche lui.

Levata di mezzo la nostra, mette fuori la sua teoria.

I fisici presso il Rozier, nel Giornale del 1771, hanno cavato dalla ruggiada varj acidi come il nitroso e il muriatico.

Cotali due acidi sono due veleni potentissimi, e particolarmente l'acido muriatico è il gran divoratore de' marmi, che adornano i bei giardini, ed i palagi vicino al mare.

In conferma di tutto ciò che si ha detto conviene ricordarci che questo lacrimevole flagello si sviluppa primieramente ne' campi più vicini al mare, e soprabbondando queste meteore pigliano le alture, e vanno a colpire le cereali dei monti.

Non vi è dubbio dunque che tali micidiali principii sono la vera ed unica cagione della ruggine.

Questa rugiada cagionata dall'esalazione del mare, mossa da un piccolo vento, prendendo terra, attacca di fronte tutte le praterie, colpisce le piante tutte. La mancanza del vento conserva questo liquido sino al giorno, i raggi solari fanno succedere una piccola fermentazione, e ne separa i corpi. Lo idrogeno e l'ossigeno si assorbono, e si volatizzano, e restano i principj muriatici e nitrosi come più pesanti, che disseccati sullo stelo e sulle foglie

delle tenere piante granifere rodono e deguastano tutti gli organi vegetabili. Ecco dunque la vera causa della ruggine.

Il nostro autore non cura mai di esaminare se il fatto sia o no di accordo. Colla sua chimica il mare non cessa mai di esalare. Non mancano quasi mai questi venti che spingono a terra l'esalazione del mare. Il sole non si nasconde mai, dunque lungo le spiagge del mare dovrebbe necessariamente esservi sempre ruggine: e nell'interno de' paesi, e specialmente ne' continenti, non dovrebbero mai le campagne esser desolati da questo flagello.

Alla fine della lettera l'autore ci favorisce un Calendario del fiorista.

Lo scrittore abbonda di dottrina e di erudizione, e ne abbonda a segno che sembra vero ciò che l'autore dice nel principio della lettera, che scrive *a solo riguardo di dar prova del suo studio*. Ma noi avremmo amato meglio che in vece di metter fuori chimica, fisica, medicina, storia, botanica, veterinaria ec. ci avesse arricchito di maggiori idee di fatto, e si fosse mostrato più informato, se non delle straniere, almeno delle nostre pratiche agrarie. Ci rincresce poi di osservare che questo scritto, per molti riguardi pregevole, viene barbaramente sfigurato da uno stile abjetto, da una gran quantità di errori di lingua, di grammatica e d'ortografia, e quel ch'è peggio da una falsa locuzione, che spesso rende impossibile il cogliere il senso dell'autore.

In qualunque modo però il signor Palmisano è degno di lode, per aver concepita la filantropica idea di migliorare la patria agricoltura, ed istruire i suoi concittadini, ed in ciò gli è dovuto un tributo di riconoscenza da qualunque Siciliano. Noi in particolare ci sconfessiamo a lui tenuissimi, malgrado che le nostre idee non fossero sempre uniformi alle sue.

S'egli ci ha avvertito de' nostri errori, è giusto di essergliene grati. La sua critica, lungi di offenderci, ci desta il desiderio che tutti gli agricoltori Siciliani facessero lo stesso. Noi vi anderem-

mo certamente a male, ma la verità ne risulterebbe, le utili cognizioni si diffonderebbero fra i coltivatori, e null'altro che ciò ci siamo prefissi nell'intraprendere quest'annuo lavoro.

XI.

SAGGIO SULLA MACIULLAZIONE DEL LINO.

Sebbene si fosse da noi adoperata ogni diligenza acciocchè il pubblico avesse quest'anno il saggio comparativo del metodo di maciullare il lino colla macchina di Christian, e dell'altro della macerazione sinora da noi praticato, locchè avevamo promesso nel passato calendario; tuttavia per essere la porzione del lino che si è fatta macerare nel fiume dimorata nell'acqua oltre il dovere, ed in conseguenza divenuta più fracida, che macerata, (come suole non di rado avvenire) ne segue che il saggio della macerazione è ben lontano da potersi considerare come decisivo per presentare i risultati del promesso confronto, e perciò convenevol cosa c'è sembrato di non pubblicarlo.

L'altra porzione però si è maciullata, e dietro questa operazione, rotoli 52 di lino si ridussero a rot. 12. 4, avendo sofferto una perdita per lisca, e parte legnosa di rot. 39. 8. Passati li suddetti rot. 12. 4. al pettine diedero il seguente risultamento:

Manne	rot.	4,	1,	»
Rizzatura	»	1,	8,	2
Stoppa	»	4,	6,	2
Lisca	»	»,	2,	»
Spesa della maciullazione:				
Mercede di due uomini che				
faticarono due giorni e mezzo				
a tari tre al giorno per uno	tt.	15.		
Cardatura a tari tre la pisa	tt.	<u>7.</u>	10.	
Totale	tt.	22.	10.	

Tale spesa non deve essere di norma, attesa la poca perizia de' lavoratori nel maneggiare una nuova macchina; in ogni maniera potrebbe di gran lunga diminuirsi se in vece di una piccola se ne adoperasse una grande, e fosse la stessa mossa o dall'acqua o da' vapori.

Or sebbene non potrà farsi il paragone fra i due metodi, tuttavia è ben chiaro:

1. Che maciullando il lino si evita di trasportarlo al fiume, che non può essere vicino all'abitazione, di consegnarlo ad un custode, che, o per un modo, o per un altro, non sempre è fedele a restituire lo stesso, nè la quantità che gli fu consegnata, e finalmente che una piena potrebbe portarlo via, o ricoverirlo di fango. All'opposto valendoci della maciullazione si conserverà in magazzini, ove può restare con sicurezza custodito finchè non permettendo le piogge a' contadini di lavorare al campo, potrebbero in tal modo ritrarre utile da quelle giornate;

2. Che siccome la macerazione può essere accelerata o ritardata dalla qualità dell'acqua in cui è tenuto in molle il lino, dalla sferza del sole, dalla condizione del lino stesso ec., ed è ben difficile che il custode fosse così attento ed intelligente da prendere in considerazione siffatte cose, spesso accade di avere il lino assai duro, ovvero di troppo marcito, nè tutti i manipoli vengono egualmente macerati, poichè producono gli agenti maggiore effetto in quei che sono situati nella parte esterna del fascio, che negli altri i quali occupano la parte interiore. Maciullandosi però vien ridotto ad una egual morbidezza, e valendoci dell'altra macchina di già arrivata da Parigi colla quale si passa il lino per lisciva, al tempo stesso che si ottiene un sollecito imbiancamento, può rendersi dilicato quanto fa d'uopo;

3. Che colla macerazione gli steli si son resi deboli, onde il filo che se ne trae ha dovuto perdere molto di resistenza;

4. Che l'acqua putrefatta, in cui è stato il lino a macerare, gli

dà un colore oscuro, per cui ricercasi e tempo e spesa per renderne bianco il filo o il tessuto, e co' nostri metodi ordinarj spesso non vi si riesce;

5. Finalmente che i villici ben sanno quanta gente si perde a causa della macerazione del lino, e spesse volte i viaggiatori sono le vittime di questa micidiale pratica, che si brama essere abolita per il bene della umanità.⁽¹²⁾

12 *Il Palmieri, invece del Saggio sulla maciullazione del lino, che noi abbiamo or ora riportato, per come trovasi stampato nel Calendario dell'agricoltore del 1822, avea in animo di pubblicarne uno diverso, che per debito d'imparzialità diamo qui per nota, come l'abbiamo ricavato dall'autografo esistente nella biblioteca dello Istituto agrario Castelnuovo. Le ragioni che mossero l'autore a sostituire l'uno all'altro articolo potranno rilevarsi dalla corrispondenza inedita che verrà pubblicata in fine del presente volume: (Vedi pure l'art. XV di questo Calendario).*

SAGGIO SULLA MACIULLAZIONE DEL LINO COLLA MACCHINA DI CHRISTIAN.

Nell'adempire alla promessa fatta al pubblico l'anno scorso, di dare un saggio comparativo della maniera di preparare il lino, noi sentiamo il massimo ribrezzo nel pubblicare il risultato di un tal saggio: essendo esso poco favorevole alla prevenzione del pubblico e nostra in favore della macchina di Christian.

Si son separate due porzioni di lino prodotto dallo stesso campo, ambedue dello stesso peso di 52 rotoli; l'una si è fatta macerare col metodo ordinario nel fiume, l'altra si è maciullata colla macchina.

La prima porzione, sia per poca perizia, sia per poca cura, essendo nell'acqua oltre il dovere, riuscì più fracida che macerata. Onde il saggio intorno a ciò è ben lontano dal potersi considerare come decisivo. È però da riflettere che uno dei grandi vantaggi che potrebbe offrire il metodo della maciullazione colla macchina sarebbe quello di evitare questo e simili altri inconvenienti cui va soggetto il lino che si mette a macerare negli stagni e nei fiumi.

Il lino dietro la macerazione prosciugato diminuì di peso rotoli 15, talchè risultò di netto rot. 37. Questo *mazzicato* si ridusse a rotoli 22. 6, avendo perduto d'immondezze e sfrido rotoli 14. 6.

Quindi scotolato e pettinato ha dato i seguenti risultati:

Manne	rot.	1.	1.	2.
-------	------	----	----	----

XII.

OSSERVAZIONI SULLE POLVERI VEGETALI CHE SI VENDONO IN MARSIGLIA
DALLA SOCIETÀ FOULLON.

Una società di speculatori francesi ha messo in vendita certo concime che chiama *polveri vegetali*, le cui virtù e la maniera di

Rizzatura	«	«	4.	2.
Stoppia	«	«	7.	3.
Linazza	«	20.	«	«
Lisca o polvere	<u>«</u>	<u>«</u>	<u>4.</u>	<u>«</u>
	rot.	22.	5.	3.

La spesa per tutta l'operazione è stata la seguente:

Per la macerazione, custodia e trasporto	tt.	3.	5.	
Mazzicatura	tt.	»	18.	
Scotola e pettine	<u>tt.</u>	<u>2.</u>	<u>10.</u>	
Totale	tt.	6.	13.	

Il lino macerato si è riconosciuto alquanto passato dal suo punto di macerazione, per cui si attribuisce a ciò lo svantaggioso risultato (inconveniente che quasi sempre suole accadere colla macerazione in acqua) dappoicchè macerato al punto giusto avrebbe dovuto dare rot. 3. 9 in manne per una mezza fascina ossia rot. 52.

E i rot. 52 di lino che si maciullarono colla macchina, dietro la maciullazione si ridussero a rot. 12. 4. Avendo sofferto una perdita di lisca e di parte legnose di rot. 39. 8.

Passati li sudetti rot. 12. 4 al pettine diedero li seguenti risultati.

Manne	rot.	4.	1.	»
Rizzatura	»	1.	8.	2.
Stoppia	»	4.	6.	2.
Lisca	<u>»</u>	<u>2.</u>	<u>»</u>	<u>»</u>

Spese della maciullazione:

Mercede di due uomini che faticarono due giorni e mezzo a maciullare colla macchina a tt. 3 al giorno per uno	tt.	15.	»	
Cardatura a tt. 5 il peso	<u>tt.</u>	<u>7.</u>	<u>10.</u>	
Totale	tt.	22.	10.	

Da questi risultati apparisce: 1. che il lino ha sofferto molta maggior perdita

usarle si descrivono in un avviso in stampa che si è fatto circolare in Europa. Per conoscere un tal concime noi ne facemmo venire una certa quantità. Persona che ne fece l'analisi assicura che in 240 acini di esso concime si sono trovati acini 90 di acqua di trattamento, sostanze vegetabili ed animali; il rimanente è solfato e carbonato di calce, allumina, poco di magnesia e di ossido di ferro, silice, e fosfato di calce.

colla macchina che colla macerazione; poichè colla macchina li 52 rotoli si ridussero a rot. 12. 4, ed i 52 rot. macerati dopo mazzicati si ridussero a rot. 22. Ciò che è contrario a quel che si assicura generalmente; 2. È vero che il lino maciullato rese maggior quantità di manne del macerato, ma ciò è stato l'effetto della poca attenzione di farlo infracidire; 3. La spesa è stata senza confronto maggiore nella maciullazione che nella macerazione, poichè la maciullazione costò tt. 15, la macerazione costò unitamente alla mazzicatura tt. 4. 3. Che val quanto dire che la semplice maciullazione costa di più di quel che vale il lino in piazza; 4. Il dispendio del tempo è immenso nella maciullazione. Due uomini impiegati due giorni e mezzo per maciullare 52 rotoli di lino!... Cosicchè se un agricoltore vuol fare la speculazione di seminare il lino in grande dovrà impiegare un capitale non indifferente e tenere molte macchine che falciano tutto l'anno; 5. Le manne risultate dal lino maciullato sono più bianche, più lunghe e più forti delle altre, ma dall'altro lato sono meno morbide e non interamente spogliate dalla lisca.

Se noi fossimo convinti della inesattezza dei dati, ciò ci porterebbe a minorare la nostra prevenzione in favore della macchina di Christian. Ma certamente ci porta a concludere che bisognano ulteriori esperienze per formare un giudizio esatto del vero merito della stessa; sembra però fuor di dubbio che il metodo della maciullazione sia più dispendioso nei casi ordinarii in cui la macchina deve muoversi da uomini, non trovandosi acqua nel sito cui è destinata. Sarebbe quindi un gran miglioramento l'adattare anche a questa macchina l'azione del vapore. Mentre eravamo in queste considerazioni ci venne veduto nel Giornale di Palermo, numero 113, il rapporto di un saggio fatto in Castrogiovanni sulla maciullazione che sembrava di venire apertamente in contradizione coi fatti a noi somministrati. Ma avendovi riflettuto su abbiamo trovato che i signori Mingrino e Castro in Castrogiovanni hanno fatto uso della macchina per maciullare il lino dopo di essere stato macerato nell'acqua, invece di mazzicarlo e scotolarlo. Ma per quanti felici ne fossero stati i risultati, se la macchina non fosse buona che a ciò, l'umanità dovrebbe poco al signor Christian, poichè non toglierebbe i gravissimi mali

Dalla quale analisi ben si scorge che una tal sostanza non è che terra, alla quale si è mescolato dell'ingrasso animale e vegetabile, e forse del bottino. Si sa che ciò che dicesi comunemente terra non è che un composto di silice, calce, allumina, magnesia, ossidi di ferro e di manganese uniti a sostanze animali e vegetabili, ed a combinazioni saline, acide ed alcaline (Davy, Chimica Agr., lez. IV.) Queste sostanze esistono in varie proporzioni in tutti i terreni in istato o di combinazione chimica, o di mescolanza meccanica. La varia proporzione in cui essi esistono, la mancanza talvolta di alcuno di essi, costituiscono le differenti qualità delle terre, e la maggiore o minore feracità delle stesse.

Paragonando l'analisi delle *polveri vegetali* a quella di varie sorti di terreno analizzate da Davy, si scorge in queste una dose maggiore di sostanze animali e vegetabili. Ciò che ci conferma nella sopra esposta idea sulla natura delle stesse.

Posto tutto ciò facciamoci ad esaminare il valore delle sudette *polveri*. Esse sono un composto di terra e d'ingrasso. La terra per sè stessa non è un ingrasso; può servire a migliorare un suolo, quando essa contiene dei principj che mancano in questo. Tale è l'effetto di tutti gl'ingrassi minerali. Se dunque l'analisi fattane è esatta, le polveri vegetali dovrebbero esser meno fertilizzanti di quel che sarebbero le sole sostanze animali e vegetali ch'esse

cagionati dall'infezione dell'aere. Aggiungasi a ciò che i vantaggi dell'esperimento sono certamente esagerati. Si assicura che la macchina maciulli un cantaro e mezzo di lino al giorno, quando da noi per maciullare 52 rotoli vi s'impiegano due uomini per due giorni e mezzo. È ben vero che essendo stato il lino precedentemente macerato l'operazione è certo più facile e spedita, ma ciò non pertanto la differenza è enorme. Si calcola che la spesa ordinaria per mazzicare e scotolare un cantaro di lino col metodo comune è oncie 3. 8. 10. Ciò che è certamente il triplo di quanto si suole spendere. In qualunque modo però è sempre lodevole l'impresa dei signori Mingrino e Castro. E sarebbe a desiderare che tutti gli agricoltori siciliani, a forza di replicati saggi ed esperimenti, giungessero a correggere i difetti della macchina di Christian, se ne ha, onde espellere assolutamente l'uso della macerazione del lino, tanto dannosa alla salute umana.

contengono nella proporzione di 90 a 240.

È però da riflettere che anche la terra stessa può avere acquistata una certa forza fertilizzante; non solo perchè può agire come ingrasso minerale, ma perchè serve a contenere le parti volatili e fluide del concio, che altrimenti si disperderebbero. Si usa in fatti dai buoni agricoltori inglesi con sommo profitto quel concio ch'essi dicono *compost*, ch'è un mescolglio di tutte le spazzature della casa e del cortile, degli avanzi delle stalle, di fimo, ec. il quale miscuglio si mette nelle concimaje a strati, frapponendovi degli strati di buona terra, la quale serve ad accrescere utilmente la massa del concio, fissare, come si disse, quelle parti dello stesso, che in altra guisa sarebbero perdute, e finalmente ad impedire la violenta fermentazione delle sostanze.

I principj animali e vegetabili però che si contengono in queste polveri, devono necessariamente essere estremamente spossati, o affatto spenti da una lunga fermentazione. È una verità dimostrata che gl'ingrassi perdono in attività quanto più invecchiano.

È degno ancora di considerazione che le *polveri vegetali*, non potendo contenere quella copia di semi che si contengono negli ordinarij ingrassi, possono adoperarsi nello stesso anno col frumento, senza farvi precedere la coltura di fave o di altre piante baccelline. Lo che deve necessariamente farsi, quando si usano tali concimi, per avere il tempo di estirpare tutte le piante parassite, i cui semi essendo combinati col concio vengono sù, quando esso è sparso nel campo. Ciò che non può avverarsi nelle polveri vegetali, perchè i semi, ove anche ve ne siano, trovansi già decomposti.

Noi però non sapremmo consigliare a' nostri agricoltori a mandar sino in Francia a provvedersi d'un tal concime per fertilizzare i loro poderi. Qualche piccolo saggio da noi fatto sulle medesime prova, che esse non hanno più efficacia del concime che da noi comunemente usasi. Sarebbe dunque una strana mania il provvedersi d'un concime dispendioso, mentre da noi se ne trascura una

gran quantità del più efficace.

Le *polveri vegetali* sono preparate in Marsiglia da una società di speculatori che ha assunto l'impresa, coll'autorizzazione del Governo, di ripulir le latrine, spazzar le strade e sbarazzare la terra e i cementi delle fabbriche dirute. Dalla combinazione di tutti questi materiali si è formato un immenso deposito di concime, che la società vende con sommo profitto. Una tal società è detta: *Intrapresa generale delle latrine mobili*.

Delle nuove macchine si sono inventate per ripulir facilmente e raccorre le latrine senza nuocere alla salute umana. In Sicilia non v'ha quasi città e villaggio in cui le strade non sieno così sporche, che tutto l'abitato presenta l'aspetto di una gran concimaja più presto che di un luogo destinato al soggiorno di uomini. Anzi nella capitale stessa non solo le principali strade non sono mai spazzate qual si converrebbe ad una capitale, ma delle piazze e delle strade si veggono destinate a pubbliche latrine, senza che alcuno si dia la pena d'impedire, o di riparare una sì stomachevole sporcizia, e molto meno di profittarne ⁽¹³⁾. Così, ciò che forma tra noi un oggetto di sconcezza e d'insalubrità, serve altrove a dar nuovi impulsi ai talenti del filosofo, all'industria dello specolante, ed offre una nuova sorgente di pubblica e privata ricchezza.

XIII.

SULLA MANIFATTURA DE' BUONI CACI.

Egli è un fenomeno straordinario fra noi, che mentre si osserva che i caci di Lombardia, di Svizzera, d'Olanda, d'Inghilterra e d'altri paesi d'Europa sono da noi stessi più ricercati e meglio pa-

13 Così scriveva il Palmeri nel 1823; però egli, morto come si sa nel 1837, tutt'altra opinione porterebbe della pulitezza di Palermo, or che è trascorso altro mezzo secolo, mentre questa bellissima città al di d'oggi per tal riguardo non è seconda a veruna delle principali città d'Europa.

(L'EDITORE)

gati de' nostri, nessuno abbia pur tentato di ricomprare questo tributo vergognoso che la Sicilia paga all'industria straniera, ingegnandosi di portare i caci siciliani alla stessa perfezione degli esteri. Ma è ciò possibile? dirà taluno; E perchè no? rispondiamo noi. Anzi siamo noi perfettamente convinti, che i nostri caci potrebbero essere tanto più superiori a quelli d'alcune parti d'Europa, quanto le nostre terre sono generalmente più feraci di quelle. Nè ad altre cagioni può attribuirsi l'inferior condizione de' nostri caci, che alla diversità de' foraggi ed alla poca diligenza nella manifattura.

Da pertutto, ove si fanno caci pregevoli, le vacche sono tenute alle stalle⁽¹⁴⁾, riparate dal freddo, dalle piogge, dall'eccessivo caldo; nutrite quasi in tutto l'anno con foraggi verdi, e questi scelti tra quell'erbe che una lunga esperienza ha dimostrato di produrre maggior copia di latte. Da noi le vacche non hanno altro ricovero che la volta del cielo, e poste all'intemperie di tutte le stagioni, ed obbligate a correre almeno due volte all'anno da un estremo all'altro dell'isola in cerca di pascolo, spesso senza trovare che sterpi, erbe secche, e sino delle *dise*; che latte può sperarsi da animali così mantenuti? Pure se questa sola fosse la cagione dell'inferiorità de' nostri caci in paragone della maggior parte degli esteri, noi ci asterremmo di farne parola, essendo ciò dipendente da tutto il

14 Noi parliamo solamente dei caci di vacca, perchè pensiamo che sarebbe a desiderarsi, per il bene della nostra agricoltura, che gli agricoltori siciliani rinunziassero al profitto che traggono dal latte delle pecore, di cui potrebbero essere con usura compensati dalla maggior copia e miglior qualità di lana, dalla maggior quantità di agnelli, e dalla grande minorazione di spese, che si fanno per erbaggi, custodia ed altro, che sono indispensabili nelle mandre il cui principale oggetto è il cacio. Ciò sembrerà un paradosso a molti, ma noi preghiamo i saggi agricoltori a sovvenirsi, che le pecore non si mungono che ne' paesi in cui l'agricoltura conserva la semplicità dei tempi patriarcali; e che è una verità conosciuta sin da' tempi di Columella e di Varrone, che le pecore munte produrranno sempre poca e pessima lana. In somma noi vorremmo che gli agricoltori mettessero in ciò più calcolo e meno pregiudizio.

sistema agrario che non può cambiarsi di leggieri; ma noi manchiamo nella preparazione: 1. perchè non si usa dai nostri caciai quella nettezza che è necessaria nella manifattura per far buoni caci, essendo il latte una sostanza che facilissimamente attrae e conserva qualunque odore, o sapore; 2. il presame che da noi si usa non è il più efficace nè ben preparato; 3. non si fanno perfettamente segregare le parti caciose dalle sostanze estranee, o col fuoco o col torchio; 4. non si mette il presame nel latte quando esso ha il giusto grado di calore, e spesso non gli si dà il tempo opportuno per farsi una perfetta congelazione.

Per essere convinti di ciò basta paragonare il metodo da noi seguito nel fare il cacio-cavallo, che è il più pregevole dei nostri caci, con quello tenuto per la formazione de' più accreditati caci di Europa. I Lombardi, munto il latte, lo ripongono nella caldaja, e non vi mettono il presame se esso non sia caldo tra 21 e 24 R.; essi usano di fare un solo formaggio di tutto il latte di 60 sino a 100 vacche; il presame che adibiscono è di ventricolo di vitello da latte, pesto e misto a sale e pepe; nel metter nel latte il presame lo struggono entro con pulito pannolino, ed intanto si agita tutta la massa del latte, per far che il presame si diffonda egualmente; quindi si lascia il latte in riposo per due o tre ore; dicono essi saggiamente che non fa verun male al cacio il lasciarlo dimorare in quello stato qualche tempo più del dovere, ma è dannosissimo il levarnelo prima che la coagulazione sia perfetta; coagulato perfettamente il latte, cominciano a romperlo collo spino, che è un bastone munito all'estremità di piccioli piuoli della lunghezza di un palmo circa; intanto si ripone la caldaja al fuoco, non desistendo di agitare il latte sino a che sia giunto a 40° circa di calore; quando si vede che le particelle caciose compresse colla mano pigliano quella forma che loro vuol darsi, si versa entro la caldaja lo zafferano nella dose di un quarto d'oncia per ogni sette brente, agitando sempre il fluido, perchè il calore si sparga egualmente; allora si estingue il fuoco, e la *grana* del cacio si precipita al fon-

do della caldaja, ed acquista una certa solidità; raffreddata che sia la caldaja si passa al di sotto del cacio una tela per estrarnelo, e si mette nella forma, ch'è un cerchio di legno, ben legato, ponendola in un piano inclinato, e mettendovi sopra una tavola con un sasso pesante, onde colla compressione ne sgoccioli tutto il siero; dopo ciò si mette il formaggio colla forma sopra un tessuto di cordicelle collo stesso peso di sopra, e dopo un'ora si rivolta lasciandogli il peso, e così si continua per il primo giorno; quindi si mette nella stanza del sale, e vi si lascia circa otto giorni, finchè mostri la muffa alla superficie, allora si comincia a salarlo fino a tanto che non attira più sale.

Quasi lo stesso metodo si tiene in Lombardia per fare gli *stracchini*, detti così perchè fatte col latte di vacche stracche dopo qualche lungo viaggio; la vera differenza però si è che il formaggio parmigiano si fa col latte da cui si è levato prima il butiro, ovechè lo *stracchino* si cava dal latte vergine, anzi delle volte si aggiunge al latte la panna tolta dal latte munto il giorno precedente, ed allora dicesi *stracchino di due panne*. Ciò malgrado quel cacio è poco pregevole; un certo nauseante nel suo odore e sapore dispiace a molti, oltre a che facilmente si corrompe e non conservasi a lungo.

Gl'Inglese differiscono in qualche modo dai Lombardi nella manifattura dei loro caci; i bei formaggi di Gloucester, e Chester si fanno di latte vergine. La superiorità dei pascoli di Lombardia permette ai Lombardi di trarre prima il butiro dal latte, e quindi farne il cacio; ciò che non può farsi altrove senza render pessima la qualità del formaggio.

Oltre a ciò gl'Inglese adoperano il presame in istato liquido, tagliandolo in minutissimi pezzi, e mettendolo nell'acqua calda, dopo 24 ore si trova perfettamente sciolto, allora ne mettono quanto cape in una tazza da caffè nel latte da cui deve cavarsi un formaggio; fatto ciò lasciano il latte in riposo; congelato il latte lo tagliano da su in giù con un coltello, e lo spingono al fondo della

caldaja con un vaglio, e lo lasciano riposare un poco; trattonelo poi lo sottopongono al torchio per 24 ore circa, indi lo salano, e lo rimettono al torchio per un altro giorno.

Per poco che ci facciamo a paragonare le descritte pratiche straniere alla maniera nostra di fare i caci-cavalli conosceremo quanto essa sia imperfetta.

Non si parla della pulitezza, che in questa materia deve essere portata allo scrupolo; i nostri caciai sono il ritratto del sucidume; nè noi usiamo miglior presame de' ventricoli di agnelli che sono assai meno efficaci di quelli di vitelli. Compresso il cacio nella caldaja si comincia da noi a premerlo colla rotella, che è un bastone armato in punta di una piccola ruota di legno alquanto convessa esternamente, e tanto si comprime, che diventa come un pezzo di cuojo assai largo, ed alto appena due dita, in questo stato si conserva sino all'indomani; allora dopo fatto il nuovo cacio si versa nel siero ancor caldo il cacio così conservato del giorno antecedente, tagliandolo prima in fette minutissime, indi comincia a dimenarsi lentamente colla rotella, e comprimesi fintantochè quei pezzetti si liquefaccino, e tornino a combinarsi. Cavato il cacio dal siero si comincia a pigliar colle mani su di una tavola, rivoltandolo spesso finchè acquista quella forma di parallelepipedo. Or chi non vede che in quella seconda cottura che si fa fare al cacio le parti più grosse e più delicate di esso devono struggersi, e lascian la parte più dura e men gradevole!

Ad onta di tutto ciò noi siam ben lontani dal concorrere al pregiudizio di coloro che avrebbero a rossore di presentare alla loro tavola un cacio siciliano, e trovano indistintamente squisiti i caci forastieri, anche puzzolenti e verminosi. Quando i nostri caci son prodotti da contrade veramente feraci, e si mette qualche attenzione nella loro manifattura, non che i caci di vacca, ma quelli di pecora sono pregevolissimi, e questi ultimi particolarmente riescono assai delicati quando si preparano al seguente modo. Formato il cacio, e messo nella fascella, si ripone nel siero ancor caldo, e vi

si lascia finchè si raffreddi; quindi si tolga, e si metta in una stanza fresca finchè comincia a muffare, allora si metta nella salamoia e vi rimanga tanti giorni quanti rotoli pesa il cacio; dopo uno o due giorni cominci ad ungersi con feccia d'olio; dopo un mese circa è buono a mangiarsi.

In ogni modo non v'ha luogo a dubitare, che se i nostri lattiferi fossero sempre nutriti con ricchi foraggi, che possono dar solamente i prati artificiali, e si mettesse più diligenza in questo ramo d'economia agraria, non avremmo certo da invidiare i caci esteri, nè a tanti mali della nostra infelice patria si aggiungerebbe quello di fare estraregnare una porzione del nostro numerario per soddisfare la gola de' nostri Apicii.

XIV.

PRECETTI PEL BUON GOVERNO DE' FILUGELLI, TRATTI DALL'ARTE DI
GOVERNARE I BACHI DA SETA DEL CONTE DANDOLO.

Le uova dei bachi da seta devono schiudersi in un piccolo stanzino perfettamente asciutto, munito d'un camino, stufa, di sfiatatoi nella volta per rinnovarne l'aria, di una finestra vestita di vetri, perchè la luce molto contribuisce al ben'essere de' filugelli, e sopra tutto di un termometro. Ivi si situeranno in cassetine di cartone, o di sottili assicelle di grandezza proporzionale alla quantità della semente. Finchè la semente si dispone a nascere, conviene una volta o due il giorno muoverla con un cucchiajo, perchè il calore agisca sempre ugualmente sulle uova.

Ne' primi due giorni che le uova sono nella stufa il calore dovrà essere al 14, nel terzo a 15, nel quarto a 16, nel quinto a 17, nel sesto a 18, nel settimo a 19, nell'ottavo a 20, nel nono a 21, nel decimo, undecimo, e duodecimo a 22. Quando il calore è giunto a 19 giova mettere nella stufa un piatto pieno d'acqua, perchè i vapori, che se ne svolgono, temperino la gran siccità, nocevole agl'insetti quanto la eccessiva umidità. Quando i bachi co-

minciano a nascere si ponga sulle uova un pezzo di carta bucherata, sulla quale si pongono de' piccoli e teneri ramuscelli di gelso, acciò i bachi arrampicandovisi su possano con facilità trasportarsi altrove. Quando la semente da schiudere è in gran quantità, i bachi appena nati si trasportino in una stanza più vasta, detta *piccola bigattiera*, ove dimoreranno sino alla terza muta. È interessantissimo l'assegnare ai bachi uno spazio proporzionato al loro numero, perchè è cosa certa che questi animali quanto più stanno comodi, tanto meglio vivono, mangiano, crescono, respirano, spirano, digeriscono e riposano.

I bachi nati da un'oncia di semente abbisognano sin dopo la prima muta di un area di quattro braccia quadre; sino alla seconda muta otto braccia quadre; sin dopo la terza muta diciannove braccia quadre; dalla quarta muta in poi 45 braccia quadre.

La temperatura della piccola bigattiera sarà mantenuta sino alla prima muta a 19, sino alla seconda muta tra 18 e 19, sino alla terza muta tra 17 e 18. Nel primo giorno si daranno ai bachi due libbre e mezza di tenera foglia ⁽¹⁵⁾ mondata da' ramicelli, gambi ec. minutissimamente tagliata, la quale deve loro somministrarsi in quattro pasti di sei in sei ore, dandone minor quantità al primo pasto, e crescendo sino all'ultimo.

Nel dare il pasto a' bachi abbiisi l'avvertenza di mettere la foglia nei siti voti di foglia e di bachi, acciò questi vadano occupando maggiore area a misura che crescono. Il secondo giorno si daranno a' bachi quattro libbre di foglia mondata e tagliata come sopra; il terzo giorno otto libbre divisa al solito in quattro pasti. Se i bachi mangeranno con troppa velocità il primo pasto, si dia loro un pasto intermedio di poco più della metà del primo. Il quarto giorno occorrono quattro libbre e mezza di foglia. Il primo pasto sarà di una libbra e mezza circa: gli altri diminuiscono in propor-

15 L'autore in tutto il seguente processo suppone che i bachi siano prodotti da cinque once di semente, onde ognuno può variar la quantità del nutrimento in proporzione de' suoi bachi.

zione che i bachi mancano di voracità. Il quinto giorno si compisce la prima muta, onde basta somministrare a' bachi una libbra di foglia in più volte, che si sparge per que' luoghi ove si veggono de' bachi non ancora assopiti. È sempre da avvertirsi, che la foglia debba essere minutissimamente tagliata e somministrata a' bachi almeno dopo ott'ore ch'è stata raccolta e mantenuta in luogo fresco e non del tutto asciutto. Alla fine di questo giorno tutti i bachi sono assopiti, e parecchi cominciano anche a destarsi; ciò mostra la necessità di dar loro un competente spazio, onde tutti possano ugualmente nutrirsi, senza nuocersi l'un altro, così giungere per quanto si può ugualmente ai diversi periodi delle loro vicissitudini. I bachi passando dalla stufa alla bigattiera devono in questa esser posti sopra graticci attaccati al muro, appoggiati sopra travicelli fitti allo stesso: sopra tali graticci si stendono prima de' fogli di carta uguali all'area che devono occupare i bachi in ogni età. Quando si vedrà che tutti o quasi tutti i bachi sono desti, distendendosi sopra di essi de' teneri ramuscelli di gelsi che abbiano sei o otto foglie, i bachi lasceranno allora il vecchio letto per arrampicarvisi su, e così si trasporteranno al nuovo letto. Ivi si disporranno in tante strisce distanti l'una dall'altra in modo che slargandosi, i bachi vengano a coprire tutta l'area loro necessaria in questa seconda muta. Il primo giorno della seconda muta occorrono a' bachi sei libbre di teneri ramuscelli, ed altrettanto di foglia mondata e minutamente tagliata. Un'ora, o due dopo che i bachi son passati nel nuovo letto si dia loro un primo pasto di due libbre di foglia tagliata, disponendola in modo tra una striscia e l'altra che questi vadano via via allargandosi. Nel rimanente della giornata si daranno a' bachi le altre quattro libbre di foglia in due altri pasti. Trasportati tutti i bachi nel nuovo letto, si leveranno i fogli di carta del primo, e si ripuliranno di tutte le sporcizie.

Il secondo giorno occorrono venti libbre circa di tenera foglia mondata e minutamente tagliata, divisa ne' soliti quattro pasti, più abbondanti gli ultimi due dei primi. Il terzo giorno occorrono

ventidue libbre circa di foglia, ma in questo i primi pasti siano più abbondanti degli ultimi.

Il quarto giorno i bachi vanno tutti addormentandosi per compire la seconda muta, onde non occorrono che sei libbre circa di foglia. Come in questa muta l'animale più ingrossato respira e traspira più, e rende escrementi in maggior copia, conviene rinnovare spesso l'aria nella bigattiera aprendo qualche volta lo sfogatoio, ed il portello della porta. Preparati i fogli di carta sul nuovo letto, proporzionato all'area che i bachi devono occupare nella terza muta, vi si trasporteranno i bachi collo stesso metodo prima tenuto; bisogna però aspettare che pressochè tutti i bachi sian desti; nulla v'è a temere se i primi destati aspettano 24 o 30 ore.

Il primo giorno della terza muta occorrono a' bachi dieci libbre di ramuscelli, ed altrettanto di foglia mondata e tagliata meno minutamente di prima. Le libbre dieci di ramuscelli servono come alla seconda muta per trasporto, ed altresì per un primo pasto; la foglia si ripartirà sempre in quattro pasti di sei in sei ore; avvertendo sempre che nei primi giorni d'ogni muta i pasti devono andar crescendo in quantità, negli ultimi al contrario. Si usi sempre lo stesso modo di sopra per disporre i bachi nello spazio loro conveniente ad ogni muta. I bachi, levati gli ultimi dall'antico letto, si situino in un graticcio separato, si mettano più larghi, e nel luogo più caldo della stanza, onde arrivare contemporaneamente a' primi al compimento della muta. Il secondo giorno della terza muta occorrono 60 libbre di foglia mondata e tagliata. Il terzo giorno ne occorrono 65 libbre. Il quarto giorno i bachi cominciano ad assopirsi, e non occorrono che 35 libbre di foglia, mondata e tagliata. Scoprendosi che gran parte de' bachi è assopita, ed altri sono ancor volenterosi di mangiare, si dia a questi un'ora o due dopo il pasto un secondo per satollarli ed affrettarne l'assopimento. Il quinto giorno occorrono sole 18 libbre di foglia, che si distribuiscono ove il bisogno lo chiede.

Il sesto giorno i bachi si destano, e compiscono la terza muta.

A misura che i bachi crescono deve mancare la temperatura della stanza, e crescere la circolazione dell'aria esterna, perchè, mangiando essi di più, il loro letto composto degli avanzi della foglia, degli escrementi ec. sarà più alto e più facile a fermentare.

Chi produce gran quantità di bachi deve alla fine della terza muta trasportarli nella gran bigattiera, atteso il grande spazio che ora occupano. Pei bachi nati da cinque once di semente è necessaria una area di 500 braccia quadre. Nel primo giorno della quarta muta occorrono a' bachi 25 libbre di ramuscelli, e 40 libbre di foglie grossamente tagliate. I ramuscelli serviranno al solito per trasporto e per primo pasto; compito il quale si dia loro 20 libbre di foglia, ripartendola allo stesso modo di sopra indicato per obbligare i bachi ad allargarsi. Le altre 20 libbre di foglia non si daranno se non quando i bachi avranno interamente mangiato la prima. Nel secondo giorno occorrono a' bachi 110 libbre di foglia mondata e grossamente tagliata. Nel terzo giorno ne occorrono 150 libbre. Nel quarto 170. Nel quinto 85, perchè i bachi cominciano ad addormentarsi. Nel sesto non ne occorrono che 20 libbre. Nel settimo si destano, e compiscono la quarta muta. Si deve costantemente osservare, che chi sta dentro la bigattiera respiri colla stessa facilità come se stasse all'aria aperta: perciò quando si sente l'aria interna un po' grave, si susciti entro i camini che stanno all'angolo una fiamma di ricci da falegname, o di paglia, all'oggetto di uscire l'aria della stanza, e contemporaneamente s'aprono gli sfiatatoi per fare introdurre l'aria esterna. Durante la quinta età i bachi sogliono perire: 1° per la gran quantità di vapore umido ch'esala dall'animale e dalla foglia; 2° per l'aria mofetica che svolgesi nella bigattiera. È necessario tenere nella bigattiera un igrometro, e quando esso indica un grado di umidità eccedente si susciti la fiamma come sopra si è detto. Per prevenire il secondo male si tenga nella bigattiera una bottiglia con entro sei once di sale comune quasi polverizzato, e tre once di polvere di manganese ben mescolati, vi si versi di tanto in tanto un biccherino da ro-

solio pieno d'olio di vetriolo, comincerà allora ad uscire dalla bottiglia un vapore bianco; allora si porti la bottiglia in giro per la bigattiera tenendola alta, e, quando avrà cessato di mandare il vapore si turi. Ciò si replichi due tre volte al giorno. Se accada che per una pioggia straordinaria si bagni la foglia, si guardi il coltivatore di darla in questo stato a' filugelli, che gli farebbe perire. Per prosciugarla subito si stenda sopra un suolo di mattoni, indi si rimescoli, facendola saltare in aria con de' tridenti di legno; se dopo questa operazione non è ancora perfettamente asciutta si ponga la foglia attorno ad una stufa, entro la quale si susciti la fiamma, si vada intanto dimenando la foglia finchè divenga perfettamente asciutta. All'ingresso della quinta muta la temperatura interna della bigattiera deve essere mantenuta tra' gradi 16 e 16 e mezzo. Nel primo giorno della quinta muta si devono dare a' bachi 60 libbre di ramuscelli, ed altrettanto di foglia mondata, la quale si dividerà in due pasti a distanza di sei ore l'un dall'altro. Mentre che i bachi si trasportano dal vecchio al nuovo letto, e si ripulisce il primo, non si trascuri di fare i suffumigi e rinnovare l'aria. Il secondo giorno si diano a' bachi 180 libbre di foglia mondata divisa in quattro pasti, il primo di 85 libbre, e l'ultimo di 65.

Il terzo giorno se ne diano 280 libbre colla stessa proporzione. Il quarto giorno se ne diano 300 libbre. Il quinto 540 libbre. Se i bachi avranno mangiato il loro pasto in meno di un'ora, si dia tra un pasto e l'altro qualche discreta quantità di foglia. Nel corso di questa giornata si devono mondare i letti. Ciò non può farsi come le altre volte col trasporto de' bachi da un letto all'altro, conviene dunque, mentre i bachi stanno sopra le foglie, levarli una con esse, e riporli nelle tavolette, che servono a trasportarli da un sito all'altro, e levatane tutta la quantità che occupava un foglio di carta tor via questo, metterne il letame in un cesto, e quindi riporre il foglio ed i bachi; così via via si farà in tutta la bigattiera. Il sesto giorno di questa muta si diano a' bachi 600 libbre di foglia

mondata. Il settimo giorno occorre la stessa quantità di foglia.

L'ottavo giorno si diano 440 libbre di foglia mondata. In questo giorno devono pulirsi per la seconda volta i graticci colle stesse precauzioni. Il nono giorno occorrono 330 libbre di foglia mondata. Il decimo giorno il baco compie la sua maturità e si dispone a montare al bosco, a questo oggetto si devono trovar preparati de' fili di ginestra, di bruco, o altro simile ben mondi; questi disposti in mazzetti si piantino sul graticcio contro le pareti interne; essi devono esser più lunghi dell'altezza del graticcio superiore, onde ripiegandosi l'uno verso l'altro per formare come un arco, occupino tutta l'altezza. Essi devono disporsi in modo, che i bachi che vi montano, se venissero a cadere, non cadano fuori del graticcio, e in forma d'arco acciò i superiori nel votarsi non isporchino gl'inferiori. Si mettono sopra i bachi dei ramuscelli secchi di quercia, olmo, altro; i bachi maturi vi montano su, allora si levino i ramuscelli, ed i bachi si prendono dolcemente, e si mettano a piè della siepe piantata, onde montarvi. Intanto si somministri ai bachi, che mostrano ancora voglia di mangiare, 160 libbre di foglia a piccole riprese. Quando molti bachi sono montati è necessario ripulire i graticci, ciò si fa mettendo sulle tavolette di trasporto i bachi che non sono montati, indi si levi la carta, se ne butta via il letame, e si ripongano i bachi.

Nel riporli si dispongano in tanti quadratelli, agli angoli dei quali si piantano gli stessi fascetti, che riuniti in cima formano come una capanna. Quando una gran parte dei bachi sono già montati, e ne rimangono sul graticcio degli altri, che si mostrano pigri e restii a montare, e non prendono i caratteri della maturità, si levino tosto, si trasportino nella piccola bigattiera in cui la temperatura sia a 18 gradi, trovino della carta pulita su i graticci, della foglia fresca, e le siepi già preparate, per tale modo ristorati, presto monteranno anch'essi. Quando i bachi sono tutti montati si facci l'ultima pulitura levando prima a mani il vecchio letto, e poi levandone con uno spazzolino le altre immondizie. Da che la ma-

turità generale de' bachi è manifesta, conviene avere gran cura che la temperatura interna della bigattiera non sia mai minore dei 16.° e mezzo circa; e che se l'aria esterna è men calda dell'inter-na, non colpisca mai direttamente i bachi, ma si mantenga la cir-colazione per mezzo de' sfogatoi e delle fiamme ne' camini. Deve anche curarsi di mantenere l'aria interna quanto più asciutta si può, acciò possa facilmente dissipare tutta l'umidità che cuopre i graticci, e quella ch'esala dal corpo del baco. Il baco sano e vigo-roso in tre giorni e mezzo al più compisce il bozzolo, ed allora compisce la quinta muta, lascia la vecchia spoglia nel bozzolo, e si è cangiato in crisalide. Usando tutte le sopracennate diligenze da' bachi nati di un'oncia di semente devono aversi circa 90 libbre di ottimi bozzoli.

N. B. — Si avverte che essendo le misure ed i pesi, di cui si è parlato, quel-li di Milano, giova conoscere il rapporto delli medesimi con quelli di Sicilia.

MISURE DI MILANO.

Braccio corrispondente a palmi siciliani 2. 3. 7. 10.

Un'oncia dello stesso ad oncie 2. 3. 7. 8 di palmo.

Brenta a barile 2. 7. 19/24.

Boccale ad once 11 di quartuccio.

Libbra grossa a lib. 2. 4. 7. 16. 5. 3.

Libbra piccola a lib. 1. 0. 3. 7. 1. 5.

Oncia ad oncia 1. 0. 15. 4. 75.

XV.

SAGGIO SUL TESSUTO DEL LINO MACIULLATO COLLA MACCHINA DI CHRISTIAN.

Comechè si è reso conto al pubblico di ciò che da noi si è pra-ticato, onde conoscere se per maciullare il lino debba scegliersi il metodo della macchina inventata dal sig. Christian, per mezzo della quale si ottengono in una sola operazione i risultati della im-mersione in acqua, *mazzicatina e spatuliatina*, o l'attuale metodo della macerazione, ragion vuole che a confermare maggiormente la preferenza che merita il primo, sia noto quanto si è da noi os-

servato nel tessuto che ne abbiamo fatto eseguire:

1. Essendo più resistente il filo ricavato dal lino maciullato colla macchina che l'altro, si è avuta tela fitta quanto si è voluto e senza nodi;

2. Vi si è impiegato di gran lunga minor tempo per renderla uguale in bianchezza a quella tessuta col filo del lino macerato.

Così assicurati i buoni risultati sulla perfezione del meccanismo, qualunque ne fosse l'interesse che se ne soffrirebbe, non è desso d'aversi in considerazione, quando si vorrà aver riguardo al bene che gli uomini verrebbero a ritrarre, essendo per disavventura assai noto quanti poveri contadini, e quanti viaggiatori restano in ogni anno vittime della infezione dell'aere che la macerazione del lino produce. Se questi nostri piccoli saggi potessero una volta indurre qualche comune del Regno a rendere più vantaggiosa tale macchina, eccitandone con minor dispendio la sua azione, sia per mezzo d'una corrente di acqua, sia con l'aiuto de' vapori; se si agevolassero i trafficanti e si promettessero de' premi a chi l'adotterebbe, per vederla in siffatto modo comunemente usata, noi non potremmo che implorare dal Cielo tutte le benedizioni a chi avrà contribuito a recare tale segnalato beneficio al popolo di Sicilia.

Jam satis est...

...Verbum non amplius addam.

XVI.

SULLA COLTIVAZIONE DEL RISO SECCO DELLA CINA.

Nel numero de' mali, a' quali l'amor del guadagno ha soggettato gli uomini, bisogna ascrivervi quelli che l'aria malsana eccitata dalla coltivazione del riso ha recato alla pubblica salute. Un termine a questi mali noi scorgiamo nell'introduzione fattasi da pochi anni in Europa del riso secco della Cina, e vediamo perciò poter essere gradevole ai nostri lettori, e forse utile per l'umanità,

far conoscere il metodo di coltivazione di questa varietà preziosa di quella pianta, che potrà in breve sostituirsi al riso acquatico fin'oggi coltivato.

Sopra un terreno irrigabile, lavorato almeno con tre arature, e ben ingrassato con concio animale nella quantità usata per il grano turco, se ne fa sul finir d'aprile la seminazione in solchi regolari, fatti con un leggiero aratro, e con un erpice costruito colle differenze adatte al bisogno. La semente pria d'affidarsi alla terra sarà posta in mollo per dodici ore, ovvero sarà il campo antecedentemente irrigato. Un quintale e rotoli dodici di riso all'incirca è la quantità di seme necessaria per ogni salma legale di terra. Ricoperta la sementa sarà il terreno nuovamente inaffiato, ed essendo la pianta convenevolmente cresciuta, si estirperanno con diligenza l'erbe parassite facendo succedere a ognuno di questi lavori l'innaffio del campo. Se il bisogno l'esige, sarà l'irrigazione più frequentemente ripetuta. La mondatura dalle mal'erbe bisogna praticarsi almeno tre volte, coll'intervallo di tre settimane; e le altre si eseguiranno con la piccola zappa per la economia del tempo e della spesa. Dopo quattro mesi di vegetazione si matureranno le spighe, e se ne farà il raccolto. Il reddito di questa pianta in Italia, giusta gli esperimenti del cavaliere Rosa, è stato di 47 per uno, ed è da notare che non tutti i grani si son potuti staccare dalla spiga perchè immaturi, senza di che si sarebbe raddoppiato il prodotto; ed ove si volesse dar credito a quanto si rapporta nel *Monitore di Parigi*, secondo che si legge nel giornale di Napoli n. 249, gli esperimenti praticati in Francia presentano il risultato approssimativo di 650 per uno. Questo riso sottoposto all'analisi chimica si è trovato contenere maggior numero di parti nutritive che il riso comune, ed ha inoltre un sapore più grato e più piacevole.

L'uberoso reddito di questa pianta, che si coltiva soltanto irrigandola e senza il bisogno della inondazione, offrendo il doppio vantaggio e di una coltivazione non nociva all'umanità e d'una produzione più utile, ha attirato l'attenzione di molti istruiti colti-

vatori italiani, che ne hanno già tentato la coltura in grande. La stessa, ed anche maggiore attenzione merita questa pianta per parte degli agricoltori siciliani, i quali potrebbero applicare alla coltura di altri ricchi prodotti le acque superflue alla vegetazione di questa varietà di riso; ciò che in un paese, ove non molto abbondano i terreni irrigabili, dee riputarsi oggetto di massima importanza. Son già pervenuti al nostro professor di botanica sig. Tineo dei grani di questa sorte di riso, del quale forse ne sarà provata nel corrente anno la riuscita nel nostro clima, ove pare che questa pianta debba meglio prosperare che in Lombardia. Noi non ometteremo di pubblicare i risultati di questa esperienza, e se dessa corrisponderà alla comune aspettativa, la Sicilia, oltre il bene che si viene in tal modo ad arrecare alla sua pubblica salute, ricaverà nella coltivazione del riso cinese vantaggi importantissimi così per la sua agricoltura, come per la ricchezza nazionale⁽¹⁶⁾.

G. L.

XVII.

SULL'USO DEL SALE IN AGRICOLTURA.

Non potendo i piccoli agricoltori, ai quali principalmente intendiamo dedicare le nostre fatiche, procurarsi con facilità tutte le notizie riguardanti le nuove scoperte, e le migliori e più recenti pratiche in materia di agricoltura, crediamo molto vantaggioso ai medesimi pubblicare quanto ci è occorso leggere nel fascicolo 77 della Biblioteca Italiana — *Sull'uso del sale in agricoltura* — Questa preziosa sostanza è oggi riguardata in Inghilterra come uno dei più efficaci concimi per fecondare i terreni, e quindi ne è consigliato l'uso dai più dotti uomini di quel paese, a tutti i colti-

16 Per chi ama avere maggiori notizie, su questo importante argomento, veggasi appresso l'art. XXIII del presente Calendario, e consulti pure il volume XII del *Giornale di scienze, lettere ed arti per la Sicilia*, pag. 253, dove è inserito un bellissimo articolo del distinto botanico Giovanni Gussone sul coltivamento del riso secco cinese. L'EDITORE

vatori. La necessità degli ingrassi in ogni ben'inteso sistema di campestre economia, e la penuria che tra noi se ne prova per difetto di una più estesa e più diligente pastorizia, e per la poca attenzione a raccogliarli, cui contribuisce ancora la distanza delle popolazioni, debbono eccitare tutto lo interesse de' nostri agricoltori, ed indurli a far uso d'un ingrasso di tenue spesa, e facile a procurarsi, col quale accrescer si potrebbe la fecondità del suolo e l'abbondanza dei prodotti. La serie dell'esperienze fatte in Inghilterra, più diligente d'ogni altra nazione in tutto ciò che ha rapporto all'agricoltura, ha fatto indubitatamente conoscere che fra le sostanze prodotte della natura ed utilissime come ingrassi, deve annoverarsi particolarmente il sale. Così l'esperienza, che secondo Giorbert è l'unica al mondo che non sia schiava dell'opinione, ha dissipato non solo l'antico pregiudizio, che il sale possessa la proprietà di distruggere qualunque produzione vegetabile, ma ha dippiù contraddetto quanto dallo stesso autore si è sostenuto in una sua memoria sugli ingrassi ⁽¹⁷⁾ benchè onorata del premio della R. Società Agraria di Torino, cioè che l'azione dei sali, è non solo inutile, ma necessariamente dannosa alla vegetazione. Una quantità immensa di sale potrebbe certamente sterilizzare il terreno, e far mancare interamente la vegetazione, ma ciò non sarebbe l'effetto della qualità di questa sostanza, quasi fosse da sè stessa nociva, ma bensì della quantità che si metterebbe in uso, potendo la troppo grande abbondanza degl'ingrassi, secondo il signor Kirnan, esser così nociva ai vegetabili, come la totale mancanza. In fatti nella Contea di Cornwall in Inghilterra è molto antico presso quel coltivatori l'uso del sale, e fino della sabbia di mare, e questa pratica agraria è tanto estesa in quella contea, che fin da 90 anni la spesa per quest'oggetto fu dal Dot. Paris valutata lire 30 mila (onze 60 mila) annuali.

Frattanto i più segnalati vantaggi risultati dall'esame di tutte l'esperienze agrarie fatte sull'oggetto, sono quelli di prevenire

17 *Ricerche chimiche, ed economiche intorno agl'ingrassi.*

primieramente la ruggine (risina) ne' grani, particolarmente se in vece di mettere in molle la semente del grano in acqua di calce si usi di farlo in una salamoja, fatta colla soluzione del sale nell'acqua. Il sale inoltre prepara convenevolmente la terra ad una prospera vegetazione, essendo efficacissimo nel distruggere le cattive erbe, come anche i vermi, il grillo talpa, ed altri insetti nocivi alla vegetazione delle piante che si affidano alla terra. Finalmente da evidenti prove raccolte su questo argomento è risultato, che coll'uso ben proporzionato del sale, può raddoppiarsi il raccolto, così dell'erba, come del grano, ed accelerarsi insieme la loro maturazione, perchè, secondo il Dot. Darwin, il sale come stimolante *eccita i vasi vegetabili* assorbenti in una più grande azione oltre dell'ordinario; *può in una certa quantità accrescere la loro vegetazione abilitandoli a prendere maggior nutrizione in un dato tempo, e far le loro circolazioni e secrezioni con più energia.*

Un altro beneficio s'avrebbero dall'ingrasso del sale, quello cioè di render saporosa agli animali l'erba nata dopo falciato il fieno, la quale, quando proviene da un campo ingrassato con letame, è ordinariamente da loro rifiutata.

Nel far uso di questa sostanza come ingrasso dei terreni, è necessario peccar più tosto per difetto, che per eccesso, potendo un abbondante ingrasso render le terre sterili a tempo. La quantità di sale poi da spargersi nei terreni, sebbene non possa generalmente determinarsi, pure può limitarsi tra li 16 a 20 bushels di sale per ogni acre di terra (quintali 22 a 28 di Sicilia per ogni salma legale di terra) ove trattasi di campi saturi, e ridursi a soli 6 bushels circa (quintali 8 ed un terzo per salma) ne' prati artificiali. Il sale finalmente per uso d'ingrasso dee spargersi su i terreni, ridotto a polvere finissima, come quello da tavola, e versarsi su i campi equabilmente. Questa preziosa sostanza è inoltre applicabile con vantaggio all'ingrasso d'ogni sorta d'animali, ajutando essa la loro digestione, preservandoli dalle malattie, e migliorando finanche la condizione dei loro prodotti; mentre il latte e la lana degli animali

nutriti con foraggi aspersi di sale si son trovati migliori di quelli d'altri animali alimentati alla maniera comune.

L'agricoltura, disse il pregevole S. Hollinscead, è la più certa sorgente delle domestiche ricchezze; qualunque altra è instabile e precaria; oppure essa non è sorgente di ricchezze, se non perchè assicura un facile smercio ai prodotti del proprio suolo.

Al miglioramento dunque dell'agricoltura bisogna principalmente rivolgere le nostre cure. Si sa quanto sia importante l'uso d'ingrassare in grande i terreni, pratica sin'oggi non conosciuta nè usata in Sicilia. L'uso d'una sostanza abbondante tra noi potrà riparare a questo difetto della nostra agricoltura, e noi ci lusighiamo, che i nostri agricoltori vorranno convincersi col fatto, e colle proprie esperienze, dell'efficacia del sale sull'abbondanza dei loro raccolti e sulla fecondità del loro suolo. Per potersi poi proporzionare ai terreni la quantità che n'esige la loro natura noi aggiungiamo l'analisi chimica di questa sostanza, la quale secondo i chimici moderni dà i seguenti risultati cioè: di acido muriatico 43, di soda 45, d'acqua di cristallizzazione 8. Finalmente è d'avvertire che il sale marino rare volte è puro, ma più sovente contiene un poco di muriato di calce o di muriato di soda, ai quali si deve la proprietà che ha il sale di umettarsi esposto all'aria umida.

G. L.

XVIII.

ARTICOLO ECONOMICO-AGRARIO.

L'avvilimento strabocchevole in che son caduti in Sicilia i cereali, ramo fin'oggi il più esteso ed il più importante della nazionale agricoltura, ha sconcertato non solo il suo inveterato sistema agrario, ma ha prodotto ben'anche il fallimento della più parte degli agricoltori siciliani, ha sottratto dall'economia campestre capitali destinati alla riproduzione, ed ha finalmente ispirato lo sco-

raggiamento ne' coltivatori, e portato quasi il discredito dell'arte coltivatrice di quei prodotti che tanto nome una volta procacciavano al nostro suolo. Circostanze, che non è in nostro potere il riparare, han ridotto il nostro paese nell'infelice alternativa, o di abbandonare la coltivazione di queste piante, e con essa la più estesa industria agraria, o di veder ristagnare i proprii prodotti, e dalla fonte della nostra ricchezza veder oggi emergere la nostra povertà. La continuazione d'un tale stato di cose porterebbe inevitabilmente la rovina della Sicilia e la decadenza dell'agricoltura, che in un paese come il nostro, ove essa è la sorgente pressochè unica della prosperità generale, non potrebbe non produrre dei funesti risultati. Per arrestare quindi il decadimento ulteriore dell'arte coltivatrice, noi pensiamo che il più opportuno ed efficace mezzo sia quello di dirigerla nelle sue ulteriori specolazioni ed intraprese, e dilucidarla sopra i suoi veri interessi.

Convinti per fondate ragioni, che la Sicilia non può aspirare all'antica sua superiorità nel commercio dei cereali, noi abbiamo creduto poter giovare ai nostri agricoltori, scrivendo il presente articolo economico agrario, il di cui oggetto si è di mostrare, che nello stato attuale di cose, per restituire alla siciliana agricoltura quella floridezza ch'esigono i suoi interessi, bisogna, variando il presente sistema di cultura:

1.º Minorare la coltivazione de' cereali nella proporzione poco presso dei bisogni del paese, limitandola insieme a quei terreni ove ne prospera a preferenza la cultura;

2.º Sostituire alla coltivazione delle granaglie quella di prodotti più ricchi e meno soggetti ad una universale concorrenza; prodotti dei quali le usanze ed i bisogni de' tempi ne assicurino lo smercio; ed applicarsi insieme alla coltivazione di quelle altre piante, che potendo prodursi in paese, ritiriammo tuttora dall'estero, impiegando così parte della ricchezza nazionale a salariare la industria straniera in pregiudizio della nostra.

Che la coltivazione estesa de' cereali, utile forse e vantaggiosa

per l'innanzi alla Sicilia, oggi non più le convenga, da un breve confronto delle due epoche⁽¹⁸⁾ noi potremo facilmente dedurlo. Nell'antica situazione commerciale della Sicilia la quantità significativa di granaglie prodotte dal suo suolo, benchè superiore a' bisogni del paese, pure era ben lontana dal nuocere alla produzione, ossia dall'avvilirla.

La Sicilia provvedeva regolarmente di grani, di biade e di legumi le piazze dell'Italia, della Francia, della Spagna e del Portogallo, ove n'era costante e vantaggioso lo smercio, e dalla qualità superiore de' suoi prodotti assicurata la preferenza sul poco numero di concorrenti nel mercato generale. I prezzi quindi di questi articoli in paese erano meglio che ora sostenuti superiori all'attuale valor nominale e reale del genere, ed utili e vantaggiosi per il coltivatore. Oggi all'incontro noi vediamo i prezzi di questi articoli straordinariamente avviliti; il loro valore nominale inferiore assai a quello cui valevano una volta, malgrado la maggior copia di moneta circolante, la quale non può contrastarsi; il loro valore reale quindi, o sia il valore permutabile, considerabilmente minore. Dall'altra parte le piazze di consumo sottratte dalla nostra dipendenza commerciale, non facendo quasi alcuna ricerca de' nostri grani, han fatto ristagnare nel paese la quantità di frumento eccedente i bisogni, ciò che ha prodotto, com'è naturale, il ribasso nei prezzi fino all'avvilimento. Suppongono taluni questo male passeggero e figlio della scarsezza del denaro (col quale confondono la ricchezza), che credono esser per l'innanzi abbondato in Sicilia. Quanto a noi siam fermi nel parere che questo male esser non può passeggero; che abbiam molti elementi per ricavare esser oggi maggiore la quantità della specie in circolazione che non era per l'innanzi, e che in conseguenza da ben altre ragioni se ne dee ripetere l'origine; che continuandosi nell'istesso sistema agra-

18 *Il confronto delle due epoche s'intende fatto tra quella che precedè le vicende politiche d'Europa, dei tempi del primo Napoleone, e lo stato della medesima presso al 1823.*

rio i grani dovranno maggiormente avvilirsi, tranne il caso di una imprevista e precaria circostanza, e che nient'altro che la minorazione di questa cultura potrà nuovamente accreditare tra noi questo genere, e far convenire agli agricoltori una moderata riproduzione.

Tra le cause che a nostro credere debbono produrre il ristagno tra noi dei cereali, la più essenziale si è che i mercati delle piazze del mar nero possono provvedere di questo genere, e ne provvedono in fatto i paesi che ne abbisognano, per quantità immense a' prezzi incomparabilmente minori. Sono incredibilmente bassi i prezzi de' grani in Odessa, in Marianopoli, in Tangaroch etc. Basterà dire, che il loro prezzo ordinario si aggira tra li rubli 11 a 12 circa il cetwert, ossia a circa on. 1,6, a on. 1,8, la salma nostra, reso il genere al luogo della caricazione, con che condotto nelle piazze di ponente non costa che sotto le onze 2 salma, o poco più secondo le distanze. Quando dunque vi son de' paesi, che possono provvedere di grani quelli che ne abbisognano a prezzi così bassi, pare che la Sicilia non possa più sostenere e vincere, per il ramo dei cereali, la concorrenza de' mercati del Levante, ove questi articoli vendonsi a prezzi meschinissimi, e senza discapito di quei coltivatori, per un concorso di cause difficili ad esser riprodotte nel nostro paese; tra le quali la minor copia di moneta circolante, il sistema politico interiore, una fruttificazione più abbondante, e la facilità de' trasporti per i fiumi navigabili, debbono principalmente contribuirvi.

Altre cause aggiunte a quella principale che abbiamo indicata han cambiato ancora a questo riguardo l'antica attitudine agraria della Sicilia. La qualità dei grani siciliani, una volta assai pregiati e graditi, oggi è riconosciuta inferiore a quella dei grani di Russia e di Polonia. Li nostri migliori grani di Termini non possono sostenere il confronto dei duri di Tangarock; quei di Girgenti e Licata sono inferiori alli belli di Odessa; oltrechè le qualità tenere sono più avidamente ricercate delle dure, che in assai maggior

quantità delle prime si coltivano in Sicilia. La preferenza quindi ed il maggior prezzo sarà a favore de' grani esteri, e non de' nostrali.

Finalmente quasi tutti i governi di Europa, per proteggere l'agricoltura nazionale, hanno o proibito o soggetto a forti dazii la immessione dei grani esteri, circostanza non esistente nell'antico sistema, ed oggi altro insuperabile ostacolo al facile scolo della eccedenza dei nostri prodotti sui nostri bisogni.

Da quanto abbiam premesso è facile quindi riconoscere che le circostanze son cambiate, che non si può più pretendere agli antichi vantaggi in fatto di granaglie, e che l'eccedente quantità di questi generi, dovendo necessariamente ristagnare in paese, per non poter vincere la concorrenza straniera, dovrà produrre ancora l'avvilimento nel genere istesso, annullare quasi il suo valor permutabile, e spargere i semi della miseria generale.

Il mezzo quindi più efficace ad impedire tra noi l'avvilimento e l'abbandono dell'agricoltura, appoggiata principalmente alla coltivazione dei cereali, pare che sia quello di minorarne la cultura, praticandola solo in que' terreni ove queste piante largamente fruttificano, e variando il sistema agrario attuale, applicarsi alla coltivazione di altre piante che si reputano oggi dare più ricchi prodotti. Tale coltivazione farebbe naturalmente restringere quella de' cereali, che si proporzionerebbe ben tosto a' bisogni della Sicilia; il loro prezzo non potrebbe avvilirsi, perchè la produzione sarebbe pareggiata alla consumazione, ed il coltivatore incoraggiato alla riproduzione.

La coltivazione poi delle granaglie limitata a que' terreni che quasi la reclamano, darebbe un prodotto comparativamente più abbondante e più regolare, con che si preverrebbero quelle strepitose alternative e salti nei prezzi, li quali a parer nostro hanno singularmente contribuito al fallimento degli agricoltori. Ch'ignora che una pianta robusta, cresciuta in un suolo ferace, ha poco da temere delle contrarietà delle stagioni? e che all'incontro, ove il

suolo ne sdegna la coltura, poco produce senza il fortunato concorso del tempo e delle meteore propizie alla lieta vegetazione? La introduzione delle buone macchine agrarie, la conveniente preparazione del terreno, la benintesa successione delle produzioni, possono, è vero, influire sulla bontà del raccolto dei grani, ma la fertilità del luogo è il più sicuro presagio dell'abbondanza del prodotto, ed è per queste ragioni che dovrebbe la coltivazione dei cereali, non più praticarsi indistintamente in tutti i terreni, ma restringersi solamente a quelli da' quali può costantemente attendersi una raccolta abbondante.

Finalmente, se più che nella quantità dei prodotti la ricchezza consiste nel loro valor permutabile, la coltura di piante più pregevoli, ossia di maggior valore del grano, non farebbe che accrescere la ricchezza nazionale. La variazione di coltura che proponghiamo non sarebbe dunque che utilissima alla Sicilia, i di cui capitali potrebbero accrescersi tanto da applicarne parte allo stabilimento delle più importanti manifatture, la di cui materia prima prodotta in paese ci metterebbe in grado o di vincere la concorrenza straniera, o di rivalizzare con successo.

Un altro non indifferente vantaggio noi vediamo ancora nella coltivazione estesa di varie produzioni in vece dei cereali, ed esso è l'aumento che ne seguirebbe della rendita annua de' lavoratori, perchè mettendoli in grado di produrre di più, maggiore sarebbe la loro ricchezza, maggiore la consumazione produttiva ed improduttiva, ciò che influirebbe grandemente sull'accrescimento della pubblica e privata ricchezza.

Nella varietà delle produzioni si appresterebbe agli operai un lavoro costante, che nella coltura dei cereali regolarmente manca per una parte dell'anno; e quindi la loro sussistenza per l'intero anno, che al presente gravita suole sulla loro rendita di parte dell'anno, nel continuato lavoro non avrebbe più luogo, risultandone invece un aumento di rendita.

Vi sarà forse chi crede che i terreni di Sicilia siano poco adatti

ad altro genere di coltura, e feracissimi solo in granaglie, e non convenire ch'essa non debba esser più come una volta il granajo degli altri paesi.

Noi non ci occuperemo a confutar seriamente queste poco fondate teorie. Un paese così esteso come il nostro, ed ove troviamo tanta diversità di climi, ha ed aver dee terreni adatti a tutti i prodotti, della stessa guisa come ne ha di quelli veramente eccellenti per la coltivazione dei cereali. Non si dovrebbe poi ignorare che la tanto decantata feracità del nostro suolo non rende in grani, che 8 a 10 per uno nella generalità; finalmente gli agricoltori non coltivano che per il loro guadagno; quindi quella pianta che dà loro un prodotto netto maggiore è quella appunto che essi più apprezzano ed alle altre preferiscono.

Passando ora alla enumerazione delle piante che potrebbero utilmente sostituirsi alle cereali, noi non intendiamo primieramente limitare alle medesime la industria agraria della Sicilia.

Più grande è il numero delle produzioni, maggiore sarà la sua ricchezza e prosperità, ove esse avranno un valore superiore a quello de' cereali. Aggiungiamo soltanto che insieme alla coltivazione estesa delle piante da sostituire a' grani, pensar dovrebbero i Siciliani a migliorarne la coltura, e ad ottenere il massimo prodotto colla minore spesa possibile, perchè la miglior qualità ed il più basso prezzo potranno solo nel mercato generale assicurarci la preferenza.

Cotone. — Tra le più ricche ed utili piante proprie de' climi meridionali, la prima, delle quali dee raccomandarsi la coltura, si è il cotone. La Sicilia abbonda di terreni fertili, sciolti e di calda esposizione, nei quali prospera questa pianta, particolarmente nella costa meridionale, ove dovrebbe a preferenza coltivarsi. Lo smercio del suo prodotto è a sufficienza assicurato dall'immenso consumo che fan di questo genere le manifatture della Germania, della Francia, e dell'Inghilterra, essendo in Europa grandissimo l'uso de' tessuti di tale articolo. La sola piazza di Liverpool nel

1820 ha consumato per uso delle sue fabbriche la sorprendente quantità di 470 mila balle: ed è da osservare, che sebbene la immissione di questo genere in quell'anno fu assai superiore a quella degli anni precedenti, la consumazione ne fu essa pure accresciuta ed ingrandita. Quanto alla concorrenza straniera, la Sicilia non avrebbe in questo prodotto a temerla tanto da esserne superata. La eccellente qualità dei suoi cotonei è preferita a quelle del Levante, e gareggia con quelle della Luigiana e delle altre provincie d'America. Essa può inoltre offrire a prezzi non molto elevati questo prodotto, molto più se con industria più raffinata si giungerà a minorarne le spese di coltivazione; e finalmente la sua vicinanza coi paesi di consumo, minorando le spese di trasporto, le assicura la preferenza ed uno smercio pronto e sollecito.

Con tali vantaggi, considerando l'articolo dal lato agrario, il prodotto netto che offrir potrebbe questa pianta al coltivatore, entrar non può in confronto con quello del grano; esso sarà senza dubbio assai più considerabile. È ben vero che il cotone fruttifica abbondantemente colla irrigazione, ma non si dee ignorare che in un terreno favorevole alla sua riproduzione, e coltivandosi a regola d'arte e colle convenienti concimazioni, anche senza il vantaggio dell'irrigazione se ne ottiene un sufficiente prodotto; dall'altra parte poi, quante terre ancora non potrebbero rendersi irrigabili in Sicilia colla introduzione delle opportune macchine idrauliche? La moltiplicazione de' terreni irrigabili sarebbe per noi interessantissima, potendo alla nostra latitudine accrescere immensamente la produzione di alcune doviziose piante, ed in ispecie del cotone, la di cui estesa coltivazione sarebbe per il nostro paese una fonte di ricchezza non indifferente.

L'abbondanza poi di questa pianta, considerata dal lato economico, come materia prima dei tessuti diversi di questo genere, potrà dare occasione allo stabilimento delle manifatture almeno più comuni di tal articolo, nelle quali potremmo vincere la concorrenza degli altri paesi, giacchè il costo di esse sarebbe per noi consi-

derabilmente minore.

Sommacco. — Un'altra delle più preziose piante, proprie del nostro clima, della quale converrebbe estenderne la coltura, si è appunto il sommacco. L'utilità ed il profitto dato da questa pianta ne ha fatto finora a sufficienza aumentare la coltura senza nuocere alli prezzi della sua polvere, ricercata con avidità dagli stranieri; sappiamo anzi che moltissime piantagioni se ne preparano in quest'anno, che da noi si desidera veder sempre più accrescersi e moltiplicarsi. Sebbene l'abbondanza della produzione dovrà influire sul ribasso dei prezzi, noi pensiamo che tale ribasso, senza nuocere ai vantaggi degli agricoltori, farà crescerne le domande dall'estero, e ne attiverà la consumazione, perchè il caro costo di questo genere ha trattenuto finora molti paesi da una maggior consumazione. Lo smercio di questo prodotto è ben assicurato dal consumo importantissimo delle fabbriche della Francia, dell'Inghilterra, e dell'Olanda, non solo per la manifattura dei cuojami, ma molto più per uso delle tintorie, per le fabbriche di cotonerie, di seterie, pei laneficii. Pochi concorrenti nel mercato generale potrà temere la Sicilia; essa potrà vincerli, e colla miglior qualità del genere, e col più moderato prezzo a che l'offrirà all'estero.

Nel commendare la coltivazione di questa pianta noi dobbiamo pure insistere perchè si dia alla sua foglia la molitura la più fina, e perchè non si permetta giammai, per avidità di guadagno, il miscuglio della sua polvere con sostanze straniere, che potrebbero screditare il genere nell'estero, e farne cessare le domande.

Seta. — La coltivazione de' gelsi per l'economia de' filugelli è un altro ramo lucroso e importantissimo d'industria agraria, cui dovrebbero ancora rivolgersi i Siciliani. Nessuno ignora che questa campestre economia è in vigore in Sicilia, ma non può frattanto negarsi, che essa dovrebbe grandemente estendersi, moltiplicando prontamente i gelsi, onde educare un maggior numero di bachi da seta, e fecondare in tal guisa un altro ramo di ricchezza nazionale.

Il consumo interno del paese, ed il consumo immenso che fa di questo genere l'Inghilterra, l'Italia, e soprattutto la Francia, potrebbe assicurare a sufficienza lo sfogo di questo prodotto; ma per vincere la concorrenza straniera bisognerebbe applicarsi a migliorarne la qualità che al presente è inferiore a quella delle sete d'Italia e dell'India, ed offrirle insieme a prezzo più mite.

Colla moltiplicazione dunque del prodotto di questo genere dovrebbero i Siciliani raffinare insieme la loro industria a questo riguardo, e produrre delle sete capaci di vincere per la qualità e per il prezzo le sete straniere, con che solamente potrebbe esserle assicurata la preferenza.

Soda — L'uso della soda fattizia, benchè avesse minorato le ricerche della soda naturale, pure questa non è assolutamente abbandonata, e se coll'intelligenza e coll'industria potesse da noi offrirsi a' prezzi stessi della fattizia, noi potremmo ripigliare l'antico commercio attivissimo di questo prodotto. L'ingrandimento dunque della coltura di questo genere è principalmente appoggiato alla minoranza delle spese di produzione, ciò cui facilmente potrebbe pervenirsi colla introduzione principalmente delle buone macchine agrarie. La friabilità del terreno, ch'esige questa pianta, rende necessari, nell'imperfezione dei nostri aratri, sei o sette lavori pria d'affidar la semente alla terra. Chi non vede che coll'introduzione di buoni aratri, forniti di largo vomero e d'un orecchio, basterebbero tre o quattro arature, e si otterrebbe un risparmio sensibile di spesa?⁽¹⁹⁾ Chi negar potrebbe che coll'erpice o col cilindro si stritolerebbe meglio la terra, e si ricoprirebbe con mag-

19 *Noi non possiamo secondare la opinione emessa d'alcuni eminenti scrittori siciliani intorno al nostro aratro, che vogliono supporre assai appropriato al nostro paese, e per la sua semplicità, e perchè più complicati aratri non possono mettersi in uso in un paese montuoso come il nostro. Se da noi sono dei luoghi montuosi, vi sono pure moltissimi siti piani e di lieve inclinazione, nelli quali potrebbero usarsi migliori aratri. Siamo per altro ben lontani dall'ammettere una servile imitazione degli aratri inglesi, dei quali solo dovrebbe imitarsi ciò che più ci converrebbe.*

gior regolarità il seme e con maggior economia? Per assicurare alla Sicilia i vantaggi della coltivazione di questa pianta, bisogna attendere principalmente all'economia delle spese, mentre a prezzi discreti ne sarebbe facile e più attivo lo smercio. Quanto alla concorrenza che in questo prodotto si avrebbe dalla Spagna e dalla Sardegna, se al basso prezzo potrà la Sicilia accoppiare la buona qualità del suo prodotto, se non potrà vincere la concorrenza straniera, potrà almeno sostenerla.

Mandorlo — La propagazione di quest'albero utilissimo, che pochi paesi possono coltivare in Europa, e che quasi senza cura vegeta e fruttifica abbondantemente da noi, ci appresterebbe un altro non spregevole ramo di ricchezza. Il consumo del frutto di quest'albero è assai importante in Europa, e se con una più estesa coltura noi potremo offrirlo a prezzi più bassi degli altri paesi, il concorso straniero sarebbe vinto dalla nostra industria. Bisognerà frattanto, nella propagazione di questo albero, preferire le belle qualità, in specie quelle d'Avola, il di cui frutto grosso e saporito è con avidità ricercato all'estero.

Ulivo — Un altro albero importante ed utile, del quale suggeriamo la propagazione, si è l'ulivo. Molti paesi del mezzo d'Europa coltivano quest'albero, ma il consumo immenso d'olio che si fa dall'estero, così per uso delle fabbriche, come per la tavola, oltre l'interno nostro consumo, consiglia la coltura di quest'albero utilissimo. Si è sempre da' nostri scrittori di cose agrarie raccomandato il miglioramento del nostro olio, e noi non ci stanchiamo di ripeterlo ancora, perchè il maggior prezzo di vendita dipende della miglior qualità del prodotto. È vero che la Francia comincia ad estrar degli olii da' varii semi, ma i nostri olii di oliva, fabbricati con la maggior possibile attenzione ed industria, dovrebbero per l'uso della tavola esser ricercati a preferenza, e formar potrebbero un più interessante ramo di ricchezza nazionale. Nelle nuove piantagioni, che far si potrebbero di quest'albero, noi raccomandiamo la conveniente distanza degli alberi tra loro, anche per

l'oggetto di rendere il terreno sottoposto suscettibile della coltura di altre piante annue, ciò che dee riputarsi di considerevole vantaggio.

Riso — Di questa pianta sanno per esperienza gli agricoltori quanto ne sia vantaggiosa e profittevole la coltivazione; in tutti quei siti adunque ove può aversi il vantaggio dell'irrigazione essa non dee perdersi di vista, essendone facile lo smercio per molti paesi di Europa.

Vite — Benchè la vegetazione di questa pianta sia con preferenza di altri paesi più conveniente al nostro clima, e possa ancora essere utile l'accrescimento della sua coltivazione, noi desideriamo principalmente veder migliorato il suo prodotto, e sentire acquistare ai nostri vini quella rinomanza che hanno i vini francesi e spagnuoli, i quali veleggiano per tutti i mari, e sono ricercati da tutti i paesi. Crediamo che a questo oggetto possano essenzialmente contribuire la coltivazione delle migliori e più scelte qualità delle nostre uve, che ne' vigneti sussistenti supplir potrebbero coll'innesto, ed una maggior intelligenza ed industria nella manifattura dei vini, uniformandosi alli nuovi metodi di vinificazione detti per condensazione di Mad. Gervais. Finalmente la rinnovazione de' vigneti col sotterramento della vite, metodo usato in Francia, merita tutta la considerazione degli agricoltori per rendere le vigne di lunghissima durata.

Lino — Un'altra pianta interessante e ricca si è il lino, che noi dovremmo assai più abbondantemente coltivare, così per l'uso del seme, come per la parte filamentosa di essa. In un paese, ove quest'articolo può coltivarsi con successo, riesce sorprendente che debba ritirarsi dall'estero, quando all'incontro noi potremmo offrirne abbondantemente agli stranieri. Dopo l'invenzione della macchina del signor Christian, colle aggiunte e modificazioni posteriori, la coltura di questa pianta non è più nociva all'umanità; e se di questa macchina ne sarà fatto uso in grande, o sarà messa in

movimento da agenti naturali⁽²⁰⁾ noi non dubitiamo che il lino maciullato dalla medesima riuscirebbe di miglior qualità, e si otterrebbe con maggior economia. L'abbondanza poi di questo articolo come materia prima delle manifatture di questo genere, delle quali si fa un considerevole consumo nel nostro paese, quando i capitali produttivi della Sicilia saranno accresciuti, potrebbe facilmente condurci alla introduzione delle fabbriche dei tessuti di quest'articolo, ciò che non sarebbe indifferente per la ricchezza e per il ben essere generale.

Lana — Anche l'articolo delle lane dovrebbe interessare l'industria agraria della Sicilia. Le nostre lane comuni non solo non sono punto pregiate nell'estero per la loro cattiva qualità, ma non lo sono nemmeno in Sicilia, la quale è costretta ritirare da fuori le lane per gli usi domestici. I piccoli saggi che debbonsi a pochi proprietari intelligenti sulle lane barbaresche e su quelle dette merinos non sono da tenersi in considerazione come produzione nazionale. I loro esempi però dovrebbero trovare degli imitatori, e noi siamo persuasi che perfezionar si potrebbe da noi questo ramo d'industria agraria ove con un più esteso mantenimento di questi animali e con l'industria di scelte razze estere si migliorassero le razze indigene, ciò che senza prati artificiali e senza gli appositi edifizii rurali sarà impossibile il conseguire.

Non sarà poi inutile lo accennare quanto prodigiosa sia tra noi la consumazione degli articoli diversi di legname, che per mancarne in paese ritiriamo dall'estero. L'economia forestale non dovrebbe perciò perdersi di vista, e potrebbe anch'essa contribuire all'accrescimento della ricchezza della Sicilia.

Son questi a nostro credere i principali oggetti ai quali i coltivatori siciliani rivolger potrebbero la loro attenzione e la loro industria, ora che l'antico sistema agrario è minacciato di totale ro-

20 *La macchina di Christian fatta venire da Parigi si è messa in movimento, con la corrente di acqua di questo Albergo Reale dei poveri; noi forse ne faremo conoscere in appresso al pubblico i risultati.*

vina. Noi siamo persuasi che all'estrazione dei nostri generi cereali, sostituita quella degli oggetti sopra indicati, ne risulterebbe per la Sicilia una più considerabile pubblica e privata ricchezza, che ci metterebbe in grado di comprare un maggior numero di prodotti stranieri, ciò che sarebbe la vera misura della nostra maggiore prosperità. Vi sarebbero ancora delle produzioni importanti da potersi coltivare nel nostro clima, ma che complicate circostanze rendono altrove più utili che da noi. Tali sarebbero principalmente le canne da zucchero, pianta una volta comune in Sicilia, l'esportazione della quale era anche un ramo delle finanze dello Stato, ma che ora non sarebbe più conveniente coltivare, perchè i vantaggi grandissimi che ha l'America per questa coltura non possono esser vinti per adesso dalla nostra industria.

Finalmente non essendo a noi il metter parola sui mezzi, onde ottenere quanto di sopra si è suggerito, ci contentiamo che fossero bene accolti siffatti nostri pensieri, i quali servir potrebbero a sempre più confermare lo spirito patriottico che ci ha guidato nella pubblicazione degli stessi.

G. L.

XIX.

DELLA COLTIVAZIONE DEL COTONE.

La pianta del cotone apporta così grandi vantaggi economici ed agrarii; lo spaccio della sua lanugine, senza il quale il valore dei prodotti decade, (come già si è provato per i cereali) è così ben assicurato dalle usanze dei tempi e dalla vicinanza de' paesi di consumo; il nostro clima è così favorevole alla sua produzione, che desso sembra essere uno di quei vegetabili che debba principalmente fissare l'industria dei Siciliani, come ha di recente attirato quella degli agricoltori di Egitto, ove se n'è in poco tempo ingrandita la coltivazione, e la esportazione considerevolmente accresciuta sotto i due aspetti del prodotto *lordo* e del *netto*. La

coltura di questa pianta è doviziosa ed importante, e singolarmente adatta allo stato attuale del nostro paese, nel quale il progressivo e costante ribasso del valore delle granaglie, dopo aver consumato le fortune ed i capitali dei più ricchi agricoltori, comincia a produrre ancora l'abbandono della nostra antica economia campestre. La seminagione infatti de' cereali, abbastanza minorata nello scorso anno, si è ancor più ristretta nel presente, e tale minorativa si teme che in seguito produrrà cattivissime conseguenze. Frattanto, sia scoraggiamento, sia mancanza di speculazione o di capitali, sia attaccamento alle antiche abitudini, nessuna industria novella si è ancor sostituita da' Siciliani a quella dei cereali che si abbandona, e dalle terre destinate pria alla coltivazione dei grani, lasciate oggi sode ed incolte, niente altro si ricava che il miserabile prodotto dell'erba spontanea, della quale non si fa altro uso che per ingrassarne animali bovini che si destinano per i mercati. Veder non si può quindi con indifferenza andar seccando la fonte principale della ricchezza di questo paese, la fertilità delle sue terre, e da ciò derivarne non solo la diminuzione dei prodotti, o sia di quella massa di valori a noi necessari per pagare l'immissione straniera, della quale non possiamo dispensarci, mancando a noi attualmente le manifatture, ma provenirne ancora il difetto di lavoro e d'impiego per la mano d'opera, e quindi col mancamento della sua rendita estendersi la miseria nella classe più utile dello stato, cioè ne' lavoranti. È perciò che nelle presenti circostanze della Sicilia, in cui la mano d'opera comincia a scarseggiar di lavoro, crediamo del massimo interesse insinuare la coltivazione di quelle piante, il di cui prodotto *lordo* sia considerabile, perchè se non in tutto in gran parte la differenza tra il prodotto *lordo* ed il *netto* rappresenta il lavoro della mano d'opera, o in altri termini la rendita di quest'ultima. Una produzione dunque più ricca nel suo prodotto *lordo* accresce realmente la massa de' valori, ed appresta più impiego agli operai, per lo quale si arreca più di commodità alle famiglie dei lavoranti, e più di ricchezza e di mezzi d'accres-

scerla allo Stato. Sappiamo bene che in agricoltura non si mira, che al prodotto *netto*, ma noi siamo al presente in circostanze tutte particolari, per le quali possono per il lato economico aver luogo dell'eccezioni. Nella coltura poi del cotone anche il prodotto *netto* è considerabile, e sembra perciò che questa pianta riunisca al vantaggio di un ricco profitto di capitali quello d'un più esteso impiego della mano d'opera.

Quanto allo spaccio della produzione sembra che questo mancar non possa affatto al nostro paese. I speculatori inglesi e francesi, che fin'oggi nella massima parte se ne son provvisti dall'America, più che a quel continente, ed anche più che al Levante, alla Turchia, ed all'Egitto, porteranno senza dubbio la loro attenzione alla Sicilia, non rinvenendo degli ostacoli, stante la facilità, la speditezza delle comunicazioni, il risparmio sensibile de' noli e della sicurtà per la più breve navigazione, la buona qualità del genere e la più rapida e pronta circolazione de' loro capitali, che nel commercio de' nostri cotoni apprestar può ad essi maggiori vantaggi, e de' profitti più relativi alle loro speculazioni ed industrie.

Finalmente i diversi lavori ch'esige questo prodotto pria di rendersi atto al commercio, la facilità d'impiegare in essi le famiglie de' nostri villici, la introduzione che può sperarsi delle filande, con che accrescere la ricchezza generale e dei nuovi mezzi di sussistenza alla mano d'opera, rendono la coltura del cotone della massima importanza, specialmente se si considera che i paesi principali di consumo non possono aspirare alla coltivazione di esso, e quindi non possono dispensarsi di esser tributarii dei paesi meridionali d'Europa. Quindi è di sommo interesse all'agricoltura siciliana conoscere le migliori regole della coltivazione di questo vegetabile, e quanto dai migliori scrittori su questo ramo d'industria è prescritto, onde applicarlo, ove si potrà, alla coltivazione in uso in Sicilia, ed ottenere, collo aiuto di questi utili suggerimenti, raccolte più abbondanti e della miglior qualità.

La pianta del cotone ha in botanica il nome di *gossypium*, e se

ne conoscono diverse specie e varietà portate dal Lamante a sole 8, e fino a 29 dal sig. Kohr. Alcune di esse sono da quest'ultimo indicate come assai utili ai coltivatori, e sarebbe da desiderarsi che presto si metta in attività il nostro pubblico campo agrario, per provarsi col fatto quali di tali specie o varietà di cotone prosperano nel nostro clima ed interessar possono la nostra agricoltura.

La specie detta *gossypium arboreum*, la di cui coltivazione è propagatissima nell'Indie, e che ha la durata di più anni, merita tutta l'attenzione de' nostri agricoltori, perchè alla eccellente qualità del suo prodotto si vuole che accoppi ancora il vantaggio di una fruttificazione abbondante e di un notabilissimo risparmio di spesa. Benchè ci manchino dei bene istituiti calcoli di paragone che ci convincano di tali vantaggi, pure sembra incontrastabile un sensibile risparmio di spese di coltura in questa specie di cotone. Sappiamo che questo prospera nel nostro clima, e ciò non solo per la perfetta vegetazione di quelle piante che esistono nel nostro giardino botanico, ma benanche per i saggi che se ne son fatti in Terranova, ove si tenta d'introdurne e propagarne la coltivazione. Desideriamo che possano questi saggi avere il più felice risultato, e che si riesca a naturalizzar a noi questo alberetto, com'è riuscito in Sardegna per opera del sig. Cossù.

La specie però più comunemente conosciuta e coltivata con successo, così in Sicilia come in Turchia e nell'Egitto, è quella appellata *gossypium erbaceum* L. Essa ama terreni sciolti e di buon fondo, ed in generale prospera nelle così dette *mezze terre*, ossia in quelle che tengono il mezzo tra i terreni argillosi e tra i sabbiosi e calcarei, e che hanno un discreto grado di aderenza e tenacità. In quelli assai fertili e grassi cresce rigogliosa, ma è di tarda maturità, e dà più legno che frutto. Nei terreni poi troppo sabbiosi, o troppo tenaci, come gli argillosi, ha una vegetazione poco felice e dà una meschina fruttificazione.

L'esposizione che più conviene a questa pianta è la meridiona-

le, ben riparata dal nord; esser non dee però nè troppo bassa, nè esposta a copiose guazze nell'autunno. Non germoglia bene ne' siti umidi, come ne' freddi o troppo elevati. La vicinanza del mare è assai favorevole al suo crescimento, perchè i venti che regnano sulle coste, pregni di particelle saline, aiutano grandemente la sua vegetazione.

Il terreno ove dee coltivarsi il cotone uopo è che sia con somma diligenza preparato, e ben rivolto e stritolato da profonde arature, o da lavori eseguiti anche con la vanga, perchè la radice principale della pianta possa liberamente sprofondare, e quelle laterali si dilatino facilmente e senza ostacoli. Nelle piantagioni di cotone fatte sopra terreni sodi ed ingombri d'erbe e di cespugli fa di mestieri stritolare e rivoltare più spesso la terra, finchè ne sia perfettamente ripulita. In quelli però già dissodati, non sono ordinariamente necessarie più di tre arature, che bisogna eseguire una sul cader di autunno, e le altre in primavera, facendo che l'ultima preceda immediatamente la seminagione. Taluni coltivatori, come i Chinesi, usano d'ercicare la terra dopo ogni lavoro coll'aratro, e ciò riesce molto utile.

In generale il terreno che si destina al cotone bisogna che sia ben stritolato e friabile, ed è per questa ragione da una parte, e per l'imperfezione dei nostri aratri dall'altra, che in Sicilia bisogna lavorare sei o sette volte il terreno pria di seminarvi il cotone, ed essendo questa una spesa considerabile, ciascuno sente la necessità di migliorare i nostri aratri, con fornirli almeno di largo vomere, e di un orecchio, onde render tra noi più economica la dispendiosa coltura di questo vegetabile.

Una discreta concimazione è necessaria in tutti i terreni, ma lo è soprattutto in quelli non molto fertili, e bisognerà praticarla in autunno dopo il primo lavoro, onde possa bene impregnarsi la terra dei principii fertilizzanti dei quali son ricchi gl'ingrassi. In un'economia ben intesa si proporzionano ed appropriano persino le varie sorti di letami alla diversa natura del terreno, ma in gene-

rale un ingrasso leggero, polverizzato e facile a spargersi è preferibile a quello che stato fosse soggetto ad una fermentazione troppo grande.

Non minore attenzione bisogna impiegare nella scelta della semente che si destina alla riproduzione; essa dee scegliersi dai semi perfettamente maturi ed atti a germogliare, qualità che ordinariamente si ritrovano riunite nei semi duri, grossi, pesanti e di un sol colore, e provenienti dalla precedente raccolta, mentre il cotone perde presto la sua virtù germinativa.

La semente indigena spesso traligna, ed il prodotto quindi riesce scarso e d'inferiore qualità; l'uso delle sementi straniere è ben da commendarsi, e noi siamo concordi col sig. De-Welz nel pensare che tra le sementi estere meritano la preferenza le belle qualità della Luigiana, che sono delle migliori che si conoscono. In ogni caso però le qualità primarie di Biancavilla dovrebbero rendersi più comuni ed anche quelle di Malta, e si sa che in Terranova il cotone ricavato da seme maltese è riuscito più abbondante e di miglior qualità.

La quantità della semente necessaria per ogni salma legale di terreno è di quint. 8 circa, che pria d'affidarsi alla terra bisogna tener in molle per alcune ore, altrimenti nasce con difficoltà, e corresi il rischio di riseminarla. A tal effetto si ripone la semente in un tino pieno d'acqua, agitandosi bene pria di cavarnela per la seminazione. Gioverà poi sempre adacquare la terra ove non sia stata precedentemente a sufficienza bagnata da una pioggia, ciò che non è raro in Sicilia all'epoca della seminazione.

Il tempo di tale seminatura non può precisamente determinarsi, convenendo ritardarla o accelerarla secondo la temperatura della stagione; non ostante non dee mai praticarsi pria della fine di marzo e dopo il finir d'aprile, specialmente nei siti meridionali e più caldi dell'isola.

Vi ha diversi metodi di seminare il cotone; spesso questo lavo-

ro si esegue a solchi, talvolta a buchi, e da taluni a piena mano, alla maniera del frumento. Sembra che la seminazione a solchi meriti la preferenza, perchè il cotone seminato in tal guisa può più agevolmente venire ad una vegetazione perfetta. Il cotone seminato si ricopre con leggiero erpice, o meglio con dei fasci di spine legati ad una corda.

L'irrigazione non è assolutamente necessaria; pure coltivandosi in campi irrigabili dà un migliore e più abbondante prodotto. Cresciute le piante si sarchiano, si ripuliscono con ogni diligenza dalle mal'erbe, e si rincalzano. Tali sarchiature si ripetono assai spesso, finchè le tenere piantarelle sieno pervenute all'altezza di circa due palmi, e per non danneggiare la pianta sarà ben fatto eseguirle colle dita, o con una specie di piccola falchetta, come si pratica dagli Spagnuoli. Dovranno pure le nuove piante diradarsi, conservando a quelle che lasciansi a vegetare, la distanza tra loro di due palmi in ogni senso. Anche nascendo dei cesti, o figliolini al pedale dovranno recidersi.

Le mal'erbe debbono assolutamente gettarsi fuori del campo, perchè non servano allo sviluppo degli insetti appiattati sopra i mucchi di esse.

Quando la fioritura comincia cessano le sarchiature, e sarà il tempo di cimar la pianta, perchè diventi più robusta e matura, ed ingrossi tutte le sue coccole: dovrà indi sfrondarsi, affinchè all'azione dei raggi solari pervenga il suo frutto ad una perfetta maturità.

Allorchè il cotone sarà maturato, spaccansi naturalmente le coccole, ma la raccolta non dovrà farsi se non quando la capsola sarà interamente aperta, e sempre dopo rasciutta la rugiada; se ne avrà così il miglior cotone. Nel raccoglierlo dovrà farsi in modo che cadano a terra le foglioline del calice frapposte fra il guscio e lo stelo, perchè rompendosi lordano facilmente la lanugine, con discapito della sua qualità. La miglior maniera poi di eseguire questa raccolta si è quella di lasciare la capsola attaccata all'albe-

ro, e di levare, con le prime tre dita, i fiocchi che spuntano dalle valvole, avendo cura di scuoterli pria di riporli nel sacco, se vi si scoprono dell'insetti. Se il cotone si levasse con tutta la mano, si coglierebbero anche le capsule e se ne insudicerebbe la qualità. La raccolta poi andrà facendosi, come si van successivamente maturando le coccole; delle quali, se alcune non pervengano a maturità, si raccolgono anch'esse ed all'azione di un calore artificiale si aprono; ma se ne ottiene un cotone di poco buona qualità.

Raccolto il cotone se ne separa primieramente il seme dalla lanugine, ciò che in Sicilia si fa con metodi imperfetti e dispendiosi; e sarebbe a desiderarsi per questo lavoro l'introduzione tra noi di quei molini semplici tanto comuni in Oriente, o la macchina del Danieli encomiata dal conte Re ne' suoi elementi di agricoltura, o meglio la macchina di recente invenzione negli Stati Uniti di America, e della quale fa cenno il cav. Compagnoni (nella sua Storia d'America) la quale può esser mossa dall'acqua, ed in difetto da un cavallo, e che là non costa se non circa onces 25, macchina con la quale può con piccola spesa separarsi dal seme più di quintali due di cotone al giorno.

Per la sua seconda pulitura dovrebbe farsi uso del pettine di Lasteyzie, col quale non solo si economizza la spesa, ma si ottiene il prodotto della miglior qualità.

G. L.

XX.

LINO RAMIFICATO.

L'oggetto del presente calendario quello essendo di diffondere utili cognizioni agrarie, principalmente presso i piccoli agricoltori, crediamo bene a proposito indicare taluni eccellenti metodi di coltivazione applicabili all'economia dei piccoli poderi, perchè possano introdursi ed eseguirsi da noi. Tale è la coltura del nostro lino ramificato, usata nella Fiandra, e che vorremmo veder prati-

carsi in questo paese, coltura la quale, quanto maggiori cure e diligenze richiede per parte degli agricoltori, tanto maggiormente li compensa con un doviziosissimo prodotto.

La terra che vuol coltivarsi a lino ramificato si lavora bene, e largamente si concima sul cominciar dell'inverno. Si torni indi a lavorare, a stritolare ed eguagliare coll'erpice e col cilindro sul cader della fredda stagione; indi si concima nuovamente colle urine e con sterco colombino.

Si pratica in seguito un terzo lavoro, ciò che far si suole verso la fine di marzo, ed allora se ne esegue la seminazione, ricoprendo la semente alla maniera del grano, coll'erpice cioè e col cilindro. Cresciuta la pianta all'altezza di due dita si sterpano a mani e con ogni diligenza le mal'erbe, e sarà quello il tempo di ramificarlo nel modo che segue.

Si divide il campo principalmente per mezzo di linee parallele distanti tra loro circa cinque palmi in tanti quadrilunghi; a due lati di ognuno di essi si situano a rincontro delle serie di legni a forca, alti poco più di mezzo palmo, distanti tra loro 4 in 5 palmi. Incastransi sopra questi legni a traverso dei quadrilunghi suddetti dei pali di una corrispondente lunghezza, sopra i quali mettonsi poi dei rami d'alberi sì spessi e fronzuti da formare sopra il lino una specie di tettoia, o graticcia, tutta bucata per i piccoli vani ed interstizii, che lasciano i sopradetti rami. Il lino così coperto s'introduce naturalmente nel crescere per siffatti voti, e questa tettoia di ramoscelli, mentre serve a difendere la pianta sottoposta dalle inclemenze della stagione o dall'ardore dei raggi solari, le appresta al tempo stesso un opportuno sostegno da compartirle vigore e robustezza; ciò che contribuisce grandemente ad una vegetazione perfetta. Quando il lino è arrivato alla sua maturità si raccoglie colle mani, e si espone al sole per 24 ore: se ne fanno poi delle piri, e quando sarà ben asciutto si ripone negli appositi edificii.

Il prodotto del lino coltivato a questa maniera riesce ubertosissimo, e non sono stati nel Belgio rari i casi in cui un tumolo di

terra di nostra misura di lino ramificato si è venduto 30 e 40 once, e qualche volta anche di più; e quando anche vogliasi aver riguardo al ribasso generale, che quasi tutte le produzioni agrarie han sofferto ai nostri tempi, non vi ha dubbio che il prodotto ne è sempre ricco e profittevolissimo.

Tali risultati dovrebbero, se non altro, stimolarci a tentare presso di noi queste utili coltivazioni, non ancor conosciute, e siamo persuasi che basterà l'aver cominciato per non recedere in appresso dalle ottime pratiche campestri, e per tentarne in seguito dei miglioramenti.

G. L.

XXI.

DELLA CULTURA DEL SOMMACCO.

Nello sconcerto attuale della nostra rurale economia, una produzione delle più interessanti per l'agricoltura siciliana si è il sommacco, ossia la polvere della pianta conosciuta in botanica sotto il nome di *rhus coriaria*, perchè sebbene il suo valore si sia anch'esso risentito dell'avvilimento dei cereali, non ostante lascia tuttavia un profitto al coltivatore: i bisogni dell'estero, che fin qui, ad onta di quel che sordamente si annunzia, non ha saputo trovarvi un surrogato, ne assicurano abbastanza lo spaccio, e teme pochi concorrenti nel mercato generale. Infatti, malgrado che la coltura di questo vegetabile si sia estesa nell'Istria, in Calabria, e fino in Provenza, pure non sono che le qualità della Spagna e del Portogallo che ci disputano la preferenza, mentre le prime valgono in commercio un terzo meno delle nostre; preferenza che noi assicureremo al nostro paese, se potremo minorarne il costo senza nuocere agl'interessi dell'agricoltore, ossia ottenendone coll'industria una raccolta più abbondante e migliorandone la qualità.

Il sommacco si moltiplica per barbatelle, piccole piante che nascono naturalmente attorno alla pianta madre, volgarmente ap-

pellate in Sicilia *chiantimi*; quelle però che destinar si vogliono ad una piantagione aver debbono un fusto alto, grosso e sostanzievole, fornito di ben vigorose radici ed in perfetta vegetazione, escluder quindi si debbano quelle piantarelle da noi dette *rasteddi*, che sono piccole, magre e senza radici, che difficilmente allignano, o son tarde a vegetare ed a produrre; come pure escluder si debbono quelle altre che son vicine a seccare, che da noi si dicono *svintati*, e perciò la miglior pratica sarà quella di eseguirne la piantagione ne' fossi, a misura che si sbarbicheranno da terra.

Il terreno che più si conviene al sommacco, si è un terreno leggiadro, mezzanamente fertile, poco tenace ed inclinante al sabbioso, e che ritiene poco l'umidità, ed è per quest'ultima ragione che prospera meglio nelle terre situate a declivio. I siti elevati non sono indocili a questa coltura che sdegna solo le terre argillose, o quelle troppo basse ed umide! Nelle terre grasse e profonde prospera poco, ed in queste spesso non alligna, e bisogna ripiantarlo.

Il sommacco si pianta in fossi lunghi più di due palmi ben profondi e larghi un buon palmo; si mettono alle due estremità della lunghezza del fosso due giovani piante, ciò che da noi dicesi *attistari*, e questa pratica oggi ottiene la preferenza sulle altre, credendosi più economica ed insieme più utile alla pianta, che meglio e più presto alligna ove può con facilità profundare e dilatare le sue radici. La distanza poi che conservar si dee ad ogni pianta sarà di due palmi circa in ogni senso.

Messa sotterra la radice, il fusto non si lascerà sopra terra alto più di mezzo palmo, avvertendo a forzare in giù il coltello nel reciderlo, per non sbarbicar la pianta.

Il tempo più adatto alla piantagione si è il mese di gennaio.

Piantate le barbatelle si zappa profondamente il campo, e come questa pianta molto si giova delle frequenti zappature, così al giovane sommacco se ne darà una seconda in marzo, ed una ultima in maggio. In giugno poi si avrà cura di ripulir la pianta con dili-

genza dell'erba nata all'intorno, acciocchè quella meglio alligni, e vegeti perfettamente.

Il sommacco adulto non esige che due zappature, la prima in gennaio e l'altra in aprile o in maggio; alcuni però ne danno un'altra in marzo ed un'ultima in ottobre, ma ciò non si pratica generalmente.

Nel mese di luglio essendo già la pianta ben rigogliosa e fronzuta, se ne fa il raccolto nel tempo più asciutto e sereno, col reciderne le foglie ancora verdi, che si prostendono per alcuni giorni sul campo istesso per prosciugarsi e seccare. Della foglia già secca se ne fanno indi dei fasci che si trasportano in un'aja ben solida, ove la foglia si batte e si mazzica per separarla dal legno e si sminuzza: indi così ridotta si sottopone alla mola, ove ottiene una prima macina grossolana. e poi coll'uso de' crivelli di varia finezza si passa e si ripassa finchè ridotta in polvere, al maggior grado di finezza possibile, e scevra da ogni materia estranea, si ripone in sacchi di tela ben compatta per uso del commercio. Un mezzo più economico, da ridurre in polvere atta al commercio la foglia del sommacco, sarebbe l'uso d'una macchina di recente invenzione di un coltivatore dei nostri dintorni, colla quale la stessa forza macina la foglia, la crivella, e la ripone in sacchi per la vendita: e sarebbe a desiderarsi veder propagare l'uso d'una tal macchina.

Il sommacco adulto si veste di nuove foglie in ottobre, ed anche in dicembre, delle quali taluni agricoltori fanno parimenti il raccolto; noi non approviamo questa pratica, non solo perchè la polvere di queste foglie è d'inferiore qualità e perchè quel che se ne ricava appena forse può compensare le spese del raccolto, ma ben anche perchè lasciando attaccate alla pianta tali nuove foglie accrescer possano a suo tempo considerabilmente la raccolta e riuscire della qualità conveniente.

È parimenti biasimevole ciò che dai nostri villici si pratica, di spogliare cioè delle prime frondi la pianta del sommacco quando è ancor tenerella, e non ha messo forti radici in terra: in siffatto

modo se ne arresta la vegetazione, e non diverrà mai fronzuta, come dee desiderarsi.

L'interesse poi che prendiamo ai vantaggi della patria c'induce ad insinuare di essere sommamente attenti i nostri agricoltori che non fossero aggiunte alle frondi del sommacco quelle di altre piante. Oltre del male che in sè stessa contiene siffatta operazione, la medesima ricade o tosto o tardi in loro danno; poichè venendo questa derrata in discredito presso lo straniero, si abbia come certo che ne saranno minorate le ricerche, e verrà abbandonato in conseguenza un ramo d'industria agraria che tanto vantaggio per ora ci reca.

G. L.

XXII.

SUL MIGLIORAMENTO DELLE LANE E DELLE RAZZE DELLE PECORE DI SICILIA.

Il miglioramento delle lane e delle razze di bestie lanose riguardar si deve come oggetto così interessante per la pubblica prosperità e per la floridezza dell'agricoltura, quanto da molti scrittori non solo, ma dagli stessi Inglesi comunemente si pensa, non senza ragione, che il grado di ricchezza e di potenza da essi acquistata ascriver si debba principalmente alle cure ed agli sforzi da essi fatti da tre secoli nel perfezionamento delle loro razze. Si è per questo principio, che molti popoli d'Europa dal passato secolo in poi, più recentemente la Francia, han portato la loro attenzione a questo oggetto importante di pubblica ricchezza, impiegando le loro generose cure nel miglioramento delle bestie lanose. La Sicilia, che per la fertilità del suolo e per altre felici circostanze produr potrebbe delle pregevoli lane e mantenere gran numero di robusti e grassi animali da lana, non possiede frattanto che razze comuni e lane di nessun conto. Quindi è che di grande interesse esser dee per il nostro paese il perfezionamento di questo ramo di pastorizia, soprattutto nell'avvilimento presente dell'a-

gricoltura, perchè o considerar si vuole la necessità di variar quanto è possibile la coltura dei cereali, e di sostituirvi delle produzioni più ricche e più ricercate, ed ecco nelle pregevoli lane un prodotto di ricco valore e di uno spaccio sicuro e vantaggioso su vari mercati d'Europa; d'altra parte l'accrescimento di uno dei più preziosi concimi, sempre importanti, o si riguardino come dei valori, o come oggetto essenziale alla vegetazione ubertosa in agricoltura, il valor crescente delle terre, l'ingrandimento dei capitali produttivi, più mezzi da impiegar la mano d'opera o di assicurarle una rendita, maggiore attività nella speculazione e nel commercio per la moltiplicazione dei mezzi di cambio, lo spirito d'industria promosso, la felicità finalmente d'introdur da noi le fabbriche di lanaggi, sono dei vantaggi importantissimi nella veduta dell'economia pubblica d'un paese, ed essi sarebbero il risultato naturale del perfezionamento delle nostre razze. Se dunque questa industria agraria acquistasse da noi la sua perfezione, e col miglioramento delle nostre lane, che raddoppierebbero 4 o 5 volte il loro attuale valore, si mantenessero sullo stesso terreno, mercè le cure d'una illuminata agricoltura, il doppio o il triplo delle pecore che al presente vi si nutriscono, e finalmente coll'introduzione di buone razze si aumentasse ancora abbastanza il prodotto della carne di questi animali, noi vedremmo rapidamente crearsi in Sicilia una fonte sicura ed importante di ricchezza agraria, che potrebbe in gran parte assicurarle una prosperità permanente. A tale oggetto ci siamo proposti di esporre in quest'articolo sommariamente i mezzi da riuscire in una tale intrapresa, che promette al nostro paese inestimabili vantaggi.

Benchè l'Inghilterra avesse migliorato le sue razze coll'incrocchiamento delle sue pecore coi migliori arieti barbareschi, e qualche altro popolo, come gli Olandesi, coll'introduzione degli arieti dell'India, pure il più certo ed efficace metodo di migliorar prontamente le nostre razze riputar si deve l'introduzione delle razze pure di Spagna, così degli arieti come delle pecore merine,

secondo l'esperienza degli altri paesi ci ha dimostrato. Frattanto, ancorchè questo metodo sia più sollecito in quanto al miglioramento delle razze, è al tempo stesso il più lento in quanto al numero degli animali, e pensiamo perciò che adottar si debba promiscuamente da noi l'uno e l'altro metodo, ove perfezionar si voglia sollecitamente ed in grande questo ramo d'agricoltura, moltiplicando non solo le pure razze Spagnuole, ma incrocicchiando benanco le più scelte pecore del paese cogli arieti di Spagna, sapendosi che alla quarta generazione col metodo meticcio si ottengono delle pecore perfette. Infatti dacchè la Francia pensò nel 1785 ad introdurre le razze di Spagna nello stabilimento reale di Rambouillet, adottò l'uno e l'altro metodo per il perfezionamento delle razze del paese, ed in 20 anni, mentre non contava che sole 66 mila pecore di pura razza di Spagna, ne contava 3 milioni, ossia 46 volte di più di meticcii. Fu così grandemente sentita dai Francesi proprietari di mandre la utilità del miglioramento delle razze, che gli arieti dello stabilimento di Rambouillet furono sempre venduti a prezzi carissimi, sicchè nel 1809 montarono al prezzo di franchi 605, ossia ad onces 48,12 per ogni ariete prezzo medio.

Nell'introdurre in Sicilia le merine di Spagna bisogna usar delle diligenze, che l'esperienza degli altri paesi ci ha ammaestrato esser necessarie per formare delle mandre perfette.

Si sa comunemente che non tutti i merini spagnuoli sono egualmente pregevoli, sia per la finezza della lana, sia per la carne, e che n'esistono due grandi varietà, la prima detta dei merini *viaggiatori*, l'altra dei *stantii o sedentarii*, la lana migliore trovasi tra i primi, ed a quella varietà appartengono le merine che danno le tanto rinomate lane leonesi e segoviane.

Vi sono similmente tra le razze leonesi alcune *cavagne* (mandre particolari), la di cui bellezza e perfezione supera le altre; tra queste meritano tutta l'attenzione la cavagna Pauler del Principe della Pace, quelle dette Negrete, Escurial, Montario, ecc., razze

che si appellano di *primo pelo*. Tra i merini viaggiatori adunque, e tra le cavagne di primo pelo bisogna far una scelta, ove introdurre si vogliano in questo paese le più pregevoli razze di Spagna.

Finalmente si è riconosciuto che sia più utile moltiplicare le pecore di una sola cavagna di *primo pelo* piuttosto che confondere quelle scelte tra molte cavagne, giacchè i consumatori e fabbricanti fanno gran differenza tra il prezzo delle lane prodotte da un miscuglio di diverse cavagne, o da una stessa cavagna di quelle di primo pelo. Tostochè in fatti il re d'Inghilterra ottenne dalla Spagna un piccolo branco di pecore della cavagna Negrete, si disfece di tutte le pecore merine raccolte tra le varie cavagne, e si applicò solamente alla propagazione di quella, curando mantener la razza in tutta la sua purità.

Più tardi (nel 1809) ottenne ancora un piccolo numero di pecore della cavagna Paular, la prima che si conosca per la finezza e bellezza della lana, ed ora si attende a propagarla isolatamente in tutta la sua purità. Perchè dunque s'introducano in Sicilia le migliori razze di Spagna, bisognerà sceglierle tra i migliori animali delle più pregiate cavagne, specialmente di quelle di primo pelo senza confonderle tra di loro.

Ma la sola introduzione delle merine Spagnuole per migliorare le *indigene* non condurrebbe allo scopo propostoci, ove non si adoprassero tutte le debite cure e diligenze per mantenerne pura la razza; e perciò bisogna primieramente destinare alla generazione le pecore le più belle, e molto più i migliori e più benefatti arieti. La pratica e l'esperienza, assai più che i precetti, insegneranno a conoscere le qualità che debbono accompagnare gl'individui co' quali si vuol moltiplicar la specie; in generale però si reputa un bell'ariete di pura razza spagnuola quello che ha l'occhio vivace, svelti i movimenti, il camminare sciolto ed in cadenza, la testa larga e piatta, la fronte spaziosa, corte le orecchie, le corna grandi ed a spira, la collottola larga e grossa, spalle rotonde, schiena cilindrica, larga e tondeggiante, groppa e membra grosse, e final-

mente tosone fino, corto, fitto, abbondante, di un color grigiastro o nerastro all'esterno, ma bianco, fino e riccio scoperto colla mano. Si crede similmente una pecora atta a dare un eccellente agnello quella che ha il corpo grande, groppa rotonda, voluminose mammelle, lunghi capezzoli, gambe sottili, grossa coda, e fina lana.

Tante minute diligenze, trattandosi di propagazione di razze, di cui vuol conservarsi la purità, sembrar non debbono superflue, dipendendo da esse, assai più che non si crede, il perfezionamento e la conservazione delle medesime. Un'altra diligenza necessaria si è quella di non destinare alla generazione gli arieti e le pecore prima dell'età di anni due, non essendo ancora in quel tempo, sì gli uni che le altre, vigorosi e robusti abbastanza per ben generare.

Finalmente niente conduce tanto alla perfetta conservazione delle buone razze quanto la cura e l'attenzione nel mantenimento delle mandre, sia riparandole dalle inclemenze delle stagioni, sia provvedendole di sani e copiosi foraggi. Ora i pascoli naturali possibil non è che apprestino quelle tali qualità di piante pratensi che si desiderano, nè produrne possono comunemente tanta copia da mantener gran numero di animali. Senza dunque i prati artificiali, coi quali si ha il vantaggio di coltivare quelle piante che son più gradite e meglio nutriscono gli animali, e di averne inoltre tanta copia da mantener sopra una stessa estensione di terreno un numero assai maggiore di quelli che alimentar potrebbe un prato spontaneo, non potrà prosperare da noi questo ramo di pastorizia.

Non appena però si sente parlar in Sicilia di prati artificiali, sia a secco, sia ad irrigazione, che vi si mostra una decisa ripugnanza; effetto d'inveterata abitudine, o di mal fondato pregiudizio. Si mette innanzi pria di tutto la considerabile spesa necessaria per i prati, la quale non vien compensata, a quel che si dice, dal profitto che se ne ricava. Certo che se si trattasse di sostener la spesa de' prati per il mantenimento delle attuali razze, onde ricavar della lana in così poca quantità per ogni animale, e di un valor sì me-

schino come quella che al presente se ne ottiene in Sicilia, forse la ripugnanza che vi mostrano i proprietari di mandre in questo paese potrebbe in parte esser ragionevole. Ma quando si tratta di produrre delle lane di un valore 5, 6 volte maggiore dell'attuale⁽²¹⁾; di ricavarne da ogni animale una quantità tripla di quella che tra noi si ricava⁽²²⁾, e ciò oltre il valore della carne accresciuto in quantità ed in qualità⁽²³⁾; quando con la coltura artificiale dei foraggi si può mantener francamente tra il doppio ed il triplo di animali, che coll'erbe spontanee, sopra una stessa estensione di terra, ciò che in altri termini importa triplicare la rendita di una mandra sul piede di sopra⁽²⁴⁾, nessuno potrà metter più in dubbio la utilità, dirò anzi, la necessità de' prati artificiali in una ben intesa economia campestre. La spesa per altro per quest'oggetto, nelle ben tenute fattorie, ove si suppone dover esservi de' buoi da lavoro addetti a vari lavori d'agricoltura, ed inoltre le braccia necessarie, esser non dee così rilevante, come si declama, e come in effetto sarebbe in un economia tenuta senza la debita industria, e senza li corrispondenti capitali. Finalmente colla pratica de' prati artificiali, ove le circostanze il permettessero, ossia ove potrà aversi il comodo dell'irrigazione, con opportuno uso delle macchine idrauliche, che a spese delle più ricche comuni dovrebbero

21 Le lane de' merini valgono in commercio per lo meno sei volte più della lana di Sicilia.

22 In Sicilia le pecore non rendono che un rotolo ad un rotolo ed un quarto di lana. Le merine del podere di Rambouillet in Francia, ed in Inghilterra comunemente le pecore rendono qualche cosa più di rotoli 3 di lana per testa, e gli arieti fino 5 rotoli.

23 Le pecore merine portano ordinariamente il peso di rot. 20 a 21, mentre le siciliane non pesano che rot. 15 a 16 circa per una, peso medio.

24 Cioè triplicare il prodotto di una mandra altronde 15 a 18 volte maggiore dell'ordinario, per la quantità tripla di lana resa dalle pecore di un valore sei volte maggiore della lana nostrale, e ciò a parte del valore della carne e degl'ingrassi. Quale immensa ricchezza per la Sicilia, dal miglioramento delle lane e dall'uso dei prati!

introdursi, si potran fornire gli animali di foraggi freschi e salubri negli ardori della state. Ove poi le località nol permettessero, troviamo assai utile il suggerimento di qualche Siciliano, che ha proposto doversi per uso delle mandre intraprendere delle vaste ed estese piantagioni di fichi d'india, *cactus opuntia*, pianta che come si sa alligna bene tra noi nelle terre pressochè inutili, e che ne' mesi caldi apprestar può agli animali un foraggio fresco e gradito.

Sembra che riparar gli animali, dal rigore della fredda stagione sia un oggetto che meriti bene le cure dell'agricoltore, onde mantenere le mandre nel necessario ben'essere. Si è però sempre disputato se sia più vantaggioso alle pecore il ripararle in spaziose e ben costrutte stalle nell'inverno, che lasciarle esposte all'aria. Vi ha chi crede esser più gl'inconvenienti che l'utilità delle stalle, esponendo queste l'animale a delle malattie di più sorti, e si citò l'esempio delle merine di Spagna che conservano bene la qualità delle loro lane ed il loro ordinario vigore, e che frattanto non sono mai ricoverate in ovili, fuorchè nell'epoca della tosatura, e che sempre rimangono all'aria libera. Noi crediamo che, specialmente nell'interno della nostra isola, sia utilissimo nell'inverno ricoverarle in opportuni edifizii, siano anche delle tettoje di tegole sostenute da pilastri, e murate da un sol lato, da noi dette *pinnati*, anche per il risparmio della spesa, perchè in generale questi animali soffrono moltissimo esposti all'aria libera in inverno, essendo più degli altri animali soggetti alle infreddature; e perchè dai disagi che soffrono nei rigidi inverni spesso ne proviene il loro dimagrimento, e quindi una deteriorazione nelle loro lane. L'esempio per altro della Spagna niente ci è contrario, mentre colà le pecore non svernano nelle montagne ove solo passano la calda stagione, ma sibbene nelle pianure, ove un clima temperato non le assoggetta alle conseguenze che i rigori dell'inverno producono in altri paesi.

Da quel che precede quindi ricavar si potrà da ciascuno di

quanta importanza sia il miglioramento delle nostre razze di bestie lanose, e che questa non ancora scavata miniera portar può nel nostro paese una considerabile ricchezza ed una proprietà permanente.

G. L.

XXIII.

SUL RISO A SECCO.

Mirando sempre al bene dell'agricoltura siciliana, col procurare ai nostri contadini delle notizie che i loro scarsi mezzi non permettono altronde acquistare, non si mancò far nota ai medesimi nel calendario del 1824 la pregevole cognizione del riso della Cina, che si coltiva a secco; onde evitare quel grave danno che la coltura del nostro reca alla sanità degli uomini.

Siamo ora a farli consapevoli, per quell'utile che da tali notizie ricavar se ne possa, mancando d'ogni incoraggiamento, che acquistati da noi pochi acini del mentovato riso si sono praticati ai Colli i seguenti procedimenti agrarii:

In una aiuola di palmi due e mezzo di quadro si concimò la terra, ed il giorno 5 aprile 1825 si seminarono 70 acini di riso secco. Si adacquò e si proseguì a dar dell'acqua due volte la settimana a modo degli ortaggi, avendolo sarchiato soltanto due fiate nel tempo della coltura. Ai 17 di agosto si svelsero 435 spighe, le quali mazzicate produssero una quantità di riso 239 volte maggiore della semenza.

Siffatto sperimento dimostra che al bene che si recherebbe alla umanità coll'abolizione della coltura del riso indigeno, andrebbe anche unita la feracità del prodotto; ma considerando che non sarebbe agevole a tutti il provvedersi di tale specie di cereale, si è voluto anche tentare, se il nostro potrebbe coltivarsi a secco, cioè colla irrigazione soltanto e senza la inondazione, ossia senza la residenza dell'acqua, ed avendolo eseguito nella stessa contrada

dei Colli, ne diamo il risultato:

Si concimò la terra di una aiuola di palmi 4 di quadro, come la precedente, e nel mese di marzo vi si seminarono 130 acini di riso umido, che fu inaffiato nello stesso modo che quello della Cina. Le sarchiature però si facevano secondo il bisogno. Ai 7 ottobre si svelsero 680 spighe, e se n'ebbe tanto riso che superò 291 volte la semenza.

Che se mai, con sì fatto modo di coltura, non ne ritrarrebbe l'agricoltore siciliano giusto quel lucro che il metodo ordinario suole apprestare, dovrebbe tuttavia adottarlo, se per poco ei si fa a riflettere quanto bene ne verrà ai suoi compatriotti, e di quale gratitudine ei si renderebbe meritevole.

Carlo Cottone
Principe di Castelnuovo

XXIV.

CENNI INTORNO AL MAGGESE

Due quistioni possono farsi intorno al maggese. È questo un buon preparamento per la seminazione de' cereali? il vantaggio che arreca rifà l'agricoltore del capitale impiegato? A ciò deve aggiungersi un terzo esame: posto che il maggese non sia profittevole, qual altro preparamento potrebbe sostituirvi l'agricoltore siciliano con suo maggior profitto?

Tutti coloro i quali, nel disapprovare l'uso del maggese, tengono solo presenti i principii della fisica vegetale si fondano sulla ragione che l'azione del sole volatilizza quelle particelle contenute nelle viscere della terra che principalmente servono al nutrimento de' vegetabili. È nota l'esperienza fatta da un agricoltore inglese, riferita da Young; costui seminò un campo sopra maggese; l'anno appresso ne seminò un secondo sopra maggese di due anni; un terzo maggesato tre anni di seguito, e così via via fino ad un settimo, che avea senza interruzione fatto maggese sette anni.

Dal primo al settimo anno i prodotti vennero sempre decrescendo fino a che nel settimo anno la terra si ridusse tanto povera, che pochi granelli di frumento poterono germogliare, e questi presto perirono.

Noi non neghiamo che la diuturna azione de' raggi solari debba disseccare ed impoverire la terra. E di ciò chiunque può persuadersi dall'osservare che nel fendere le terre sode al cader delle piogge autunnali, la terra tramanda un odore più forte che nell'arare un suolo maggesato nella precedente stagione; ma ciò malgrado siamo convinti che ciò è di gran lunga compensato da altri vantaggi, che le replicate arature arrecano alla terra; cotali vantaggi però non si otterranno mai ove il maggeso non sia ben fatto. Il gran Columella ci ha lasciati aurei precetti intorno a ciò. Vuole egli, che non si arino mai le argille quando sono sopraccariche d'acqua, perchè allora la terra verrebbe intrisa e non rotta, nè quando sono affatto secche, perchè allora l'aratro leva grosse zolle durissime, le quali impediscono che si facciano bene le seguenti arature; i buoi per l'eccessiva fatica vanno presto a male, ed i continui rimbalzi dell'aratro fanno che la terra non venga rotta ugualmente. Molto meno vuole che si ari il suolo in cui le piogge non sian penetrate a molta profondità, in guisa che l'aratro venga a svolgere la terra in parte secca, ed umida in parte, che i Romani chiamavano *varia et cariosa*. Quel sommo agronomo asserisce, che un suolo arato in tale stato sterilisce per tre anni. Fa mestieri che una delle arature fosse fatta in tempo che l'erba sia cresciuta, ma prima di semenzire. I solchi devono essere così vicini l'uno all'altro, che non possan distinguersi; onde la terra ne venga rotta in tutti i sensi in modo che ficcando una pertica orizzontalmente nel suolo maggesato, questo deve correre da per tutto senza incontrare ostacoli. Gli antichi Romani dicevano di esser mal fatto quel maggeso, in cui restavano zolle tali che nel seminarlo era necessario erpicarlo: ciò può solo ottenersi con molte arature. Noi chiamiamo diligentissimi quegli agricoltori che fanno i loro mag-

gesi di tre arature, questi sono ben pochi in Sicilia; ma che dovremmo noi dire nel leggere le opere del giovane Plinio, il quale ci assicura che nel suo podere, posto alle falde degli Appennini in Toscana, il suolo era così tenace che: *nono demum sulco perdometur?* E ciò vien confermato dal vecchio Plinio che ci dice: *plerumque in Italia quinto sulco seri melius est; in Tuscis vero nono.*

Mancano forse argille tenaci in Sicilia? non è anzi manifesto che di tal natura sono in gran parte le terre di quelle contrade, nelle quali si producono i migliori frumenti?

Non è da dubitare che il maggese fatto in tal modo sia un buon preparazione per le seguenti produzioni, perchè la terra ne vien resa permeabile alle radici delle nuove piante; l'erbe parassite non hanno avuto tempo di semenzire onde riprodursi a danno delle utili produzioni; queste stesse soversciate accrescono la fertilità del suolo; finalmente la terra, resa dalle frequenti arature come spugnosa, assorbe meglio le piogge, le rugiade e tutte le sostanze che l'atmosfera depone. Ma perchè ciò si ottenga, fa mestieri che il maggese fosse veramente ben fatto. Le sconce graffiature, che per lo più da noi si fanno alla terra, non meritano il nome di maggese, e molto meno possono arrecare alcuno degli accennati vantaggi. Per consuetudine e per antico stabilimento noi cominciamo a far maggese in gennajo, quando le arature sono fatali alla terra, che allora si stempera, non si prepara; stretti dalla necessità, continuiamo i nostri lavori senza verun riguardo allo stato dell'atmosfera e del suolo; il cardo selvatico, *cynara silvestris*, la cannuccia *arundo vulgaris*, ed ogni maniera d'erbacce e cespi, lungi di perire vengono più rigogliosi, e meglio semenziscono negli ordinarii nostri maggesi; finalmente, per l'imperfezione del nostro aratro, la terra da noi non può rompersi mai in tutti i sensi. L'aratro siciliano, essendo un cono irregolare senza coltro e senza orecchio, scassina e non isvolge la terra, ed invece di fare un solco piano, lascia una scanalatura: se in fatti si toglie via ne' nostri maggesi la terra, smossa, resterà un fondo pien di

bitorzi mascherati della terra laterale; onde la friabilità, in che consiste il primo vantaggio del maggrese, è tutta apparente, e nulla reale. Per tali ragioni noi non esitiamo ad asserire che è meno male seminare in terra soda, *a tirrozzu*, che in un maggrese malfatto.

Ma conviene agl'interessi dell'agricoltore fare un maggrese secondo i precetti di sopra esposti? certo che no: se un agricoltore siciliano coltiva oggi un podere di 300 salme di terra, secondo l'avvicendamento che usasi dai più diligenti nostri agricoltori, dovrà in ogni anno lasciarne una terza parte a prato, una terza la farà a maggrese, e l'ultima la seminerà a frumento. La prima può calcolarsi di non dargli nè guadagno, nè perdita; nella seconda deve oggi impiegare un capitale di once quattro a salma per lo meno, di cui dovrà rifarsi col prodotto dell'ultima parte. Ma per avere questo, compreso il prezzo del frumento per semente e le spese di coltura e raccolto, dovrà spendere un vent'once la salma, onde in tutto avrà impiegato un capitale di once 2400. Ne trarrà sette od al più ottocento salme di frumento, che nello stato attuale può valere 1400 o 1600 once, ogni anno adunque la sua perdita sarà da 800 a 1000 once. Potrà parere a taluno che un tal calcolo: *nimis probat*, ma coloro che conoscono lo stato, cui sono ridotti gli agricoltori siciliani, sanno che *satis probat*.

Ben è vero che se un tal agricoltore facesse il suo maggrese giusta i principii di sopra stabiliti, il suo prodotto sarebbe maggiore: ma allora il maggrese costerebbe assai più, poichè prima di sopraccaricarsi d'acqua le terre, la prima aratura dovrebbe essere compita ed in conseguenza dovrebbe aversi il doppio di bovi e di bifolchi per seminare contemporaneamente, altrimenti verrebbe a perdersi il gran vantaggio dell'opportuna semente. Nel corso dell'anno cresce la necessità di avere aratri in gran numero, perchè dovendo arare solo quando l'atmosfera e la terra il permettono, deve farsi in una settimana quel lavorio che altri fa in un mese, oltrechè prima della metà di giugno devono esser compite alme-

no quattro perfettissime arature. Ora un cotal maggesi non può costar meno di 10 once la salma, onde per quanto maggiore ne sia il prodotto, sempre più grave ne sarà la perdita dell'agricoltore.

È certo disgustosa l'idea, che per l'uso dei maggesi l'agricoltore siciliano sia condannato ad una perdita quasi certa, ma è anche più disgustoso il pensare, che siffatto male sia poco suscettibile di rimedio; conciossiachè la brevità dei nostri fitti, l'estensione dei fondi che noi prendiamo a coltivare, l'ignoranza della maggior parte dei nostri agricoltori, e più che tutto la mancanza dei necessari capitali, impediscono che l'agricoltore siciliano possa adottare in un istante un avvicendamento più lungo e meglio inteso, che sarebbe il vero rimedio del male. E se pure cotali ostacoli non esistessero, sarebbe sempre follia lo sperare che un popolo per colto che sia, rinunzii di primo lancio alle consuetudini ed ai pregiudizii tramandati per lunga serie di generazioni. Tutto ciò che noi possiamo desiderare si è che gli agricoltori siciliani contassero più sulla pastorizia e meno seminassero. Nè farebbe mestieri pigliare a fitto maggior quantità di terre per accrescere le loro mandre; che allora poco o nulla migliorerebbe la loro condizione; ma noi vorremmo che eglino non aspettassero dal caso il pascolo del loro bestiame, ma seguendo l'esempio delle colte nazioni si procurassero un prato artificiale. Ed uno eccellente ne offrirebbe il nostro suolo nella sulla, *hedysarum coronarium*, la quale non esige veruna spesa. Essa si semina assieme col frumento prima di maggio; non nasce, e nata resta appena visibile, ma segato il grano e cadute le prime piogge, viene in pochi giorni così rigogliosa come lo è ordinariamente di aprile: può falciarsi la prima volta in febbraio o marzo, e poi in giugno. Seminata una volta può durare cinque ed anche sei anni senza altra cultura, che una sarchiatura in autunno, e se si volesse dopo in un tal prato seminar frumento, vi verrebbe assai meglio che sopra maggesi, ed anche *favate*.

Per tal modo in quella stessa superficie, in cui l'agricoltore mantiene oggi dieci animali, trenta potrebbe mantenerne: e se po-

tesse far uso di stalla, se più attenzione mettesse a raccorre, a crescere e curare i concimi, potrebbe egli seminare maggior quantità di fave ed altre piante baccelline, talchè pochissima sarebbe la quantità dei maggesi, che del tutto sarebbe assai difficile il bandirli nelle circostanze attuali.

È questo il solo compenso, cui a creder nostro, potrebbero oggi ricorrere gli agricoltori siciliani, senza aver bisogno di maggiori capitali e senza ingolfarsi in nuove pratiche sempre di dubbio evento. La riforma è in sè stessa di poco momento, ma essa è di sommo rilievo, ove si consideri che per tal modo avrebbero i nostri coltivatori un ottimo avviamento per adottare più profittevoli metodi, sperando al tempo stesso di venir non solo a ciò incoraggiati, ma anche protetti.

XXV.

DEL GOVERNO DELLE API.

Tra le varie produzioni che ci appresta l'agricoltura, di non lieve utilità debbono riputarsi quelle che ci somministrano le api, laonde ci siamo determinati a proporre ai nostri contadini alcuni regolamenti sul modo di governare questi pregevolissimi insetti. Ci danno essi due interessanti produzioni, cioè la cera ed il miele, per la prima delle quali non essendo sufficiente al consumo che nell'isola se ne fa quella quantità che presso noi si produce, siamo costretti con nostro discapito a provvedercene dall'estero, e per la seconda ne potremmo tirare non poco profitto, smaltendone fuori il superfluo: specialmente che, secondo la testimonianza degli antichi scrittori, ha goduto il nostro miele la preferenza sopra di ogn'altro.

E qui giova il far conoscere quanto sia erronea quella massima che si conserva presso la gente volgare, cioè che le api mandino a male col cibarsene varie specie di frutti. Nel principio del secolo passato il sig. Don Francesco Pasqualino, palermitano, dietro lun-

ghe ed esattissime osservazioni ha dimostrato che le api dotate d'una tromba, o lingua assai flessibile, non possono se non lambire il succo dei frutti, dietro però che trovansi questi feriti nell'epidermide, ed alterati perciò nell'interno da altri insetti; anzi al contrario è necessario il sapersi che le api col frugare i fiori, rompendo le cellette del polline, e facilitandone la dispersione, favoriscono la fecondazione dei germi ed assicurano con particolarità nelle piante a fiori unisessoli la raccolta dei frutti.

Le api vivono riunite in società, ogni riunione chiamasi *sciame*, ed il luogo di loro abitazione *alveare*, o *arnia* (*fasciedda sic.*).

I nostri alveari, costruiti di *ferula*, ed intonacati di bovina, presentano un esaedro regolare, largo ed alto un palmo, lungo quattro palmi o poco più. Questi alveari sono assai difettosi, e non possono servire che per tre o quattro anni al più; laonde si propone l'introduzione di un nuovo alveare ideato su quello di *Gilieu* il figlio, nel quale con facilità e con maggiore vantaggio possano allevarsi questi utilissimi insetti. Questo è costruito di tavole, la sua forma presenta un cubo di un palmo ed otto onces, ma la base sporge un poco in fuori dalla parte anteriore, all'oggetto di potervisi nelle buone giornate riposare le api prima di entrare nell'alveare. È tagliato esso verticalmente in due parti uguali, che tengonsi insieme unite con l'aiuto di quattro uncini; la cavità interna resta in simil modo divisa in due uguali spazii per mezzo di due sottili tavolette, attaccate sugli orli delle due parti, le quali tavolette lascino però nel basso quattro pollici circa di voto per la comunicazione delle api: le due pareti laterali sono mobili nella larghezza di un palmo e quattro pollici, ferme nel rimanente degli altri quattro pollici; e mobili sono parimenti i due pezzi della parete anteriore, sopra l'uno dei quali è tagliata nella base la porta dell'alveare, alta un pollice, larga due, divisa verticalmente da tre grossi fili di ferro. Tutti i pezzi mobili si trattengono fermi per via di alcuni chiodi, che possono levarsi allorchè si voglia.

Si collochino gli alveari lungo un muro, che li difenda dai ven-

ti settentrionali, di modo che godano dell'esposizione da levante a mezzodì, e sian garantiti dall'umido postandoli sopra alcune pietre alte da terra un palmo o più.

Ordinariamente sono i nostri alveari collocati all'aria libera, e son difesi dalla pioggia e dal sole con delle tegole che sopra vi si dispongono, ma riesce molto più utile collocarli sotto una tettoia (*pinnata sic.*).

Troppo necessaria si è l'acqua, che però fosse ben pura, alla sanità delle api ed al buon successo dei loro lavori; chi non avrà in vicinanza un piccolo ruscelletto, vi collochi una o più tinozze ripiene d'acqua, al fondo delle quali avrà posto un mezzo palmo di terra con sopra alcune piante di nasturzio (*crisciuni sic.*) che servono a tener pura l'acqua, e nel tempo stesso d'appoggio alle api, perchè non si anneghino.

Tre sorta di api si contengono in ciascun alveare: un'ape madre (*apa mastra sic.*) unicamente incaricata a propagar la specie; una quantità pressochè uguale a mille di api maschi, detti fuchi (*bagani sic.*) destinati a fecondare l'ape madre, un grandissimo numero finalmente d'api neutre, dette operaie (*api sic.*), le quali raccolgono il miele da alcuni organi dei fiori da' botanici appellati *nettarii*, costruiscono le cellette destinate tanto alla loro propagazione, che alla conservazione del miele, han cura di allevare le piccole api, in somma provvedono di tutto il bisognevole la società.

Le cellette perfettamente uguali son fabbricate di cera, hanno la forma esagona, e sono con mirabile arte riunite in due serie, che congiunte l'una di riscontro all'altra, senzachè vi resti spazio intermedio, formano ciò che dicesi favo (*vrisca sic.*). Le cellette delle api madri, per lo più al numero di sei o sette in ciascuno alveare, sono ovali allungate, han le pareti più grosse, e stanno attaccate verticalmente su i lati dei favi. Cominciansi i favi a formare dalla parte superiore dell'alveare, ove stanno attaccati verticalmente, e fra loro paralleli, in modo che vi resti fra l'uno e l'al-

tro uno spazio capace a passarvi due api.

Fanno inoltre uso le api d'un'altra sostanza chiamata propoli (*cirobisu sic.*) con la quale turano le fessure tutte delle loro abitazioni, e cuoprono ancora i cadaveri di quegli animaletti che ivi introdottisi e da esse ammazzati, nè avendo poi forze bastevoli a poterneli mettere fuori, sarebbero colle cattive loro esalazioni per viziare l'aria interna degli alveari.

In due epoche ordinariamente si fa la raccolta del miele, la prima nell'aprile, che presso i nostri villici si chiama *sagnari*, e la seconda nel luglio, che dicesi *tagghiari*. Con maggior vantaggio però deve questa raccolta eseguirsi, come da taluni con più ragione si pratica, nel maggio o giugno e nel settembre; giacchè in tali mesi trovansi ben ripieni di miele gli alveari, nè vi è pericolo che ne restino sprovvedute le api per lo inverno, rimanendo ancora di buon tempo due altri mesi. Ciò non ostante conviene dal novembre al marzo visitarle di tempo in tempo, ed apprestar loro del miele, o del vino cotto unito a qualche poco di semola.

La raccolta del miele si esegua in giorno caldo e sereno, e verso il mezzogiorno, in cui la più parte delle api trovasi a pascolare per la campagna, ed evitando altresì nell'accostarsi agli alveari i gesti violenti ed i rumori. Coperto l'operatore di visiera, e provveduto di guanti procede a far del fumo innanzi l'alveare, che avrà trasportato a qualche distanza. Le api confuse si ritireranno mano mano in fondo dell'alveare, e restati liberi i favi, si staccano allora successivamente per mezzo di un coltello; rispettando quelli tra i medesimi, che contengono embrioni (*puddu sic.*) nelle loro cellette. Non si ritira che la metà presso a poco dei favi, e s'usa l'avvertenza di toglierli in una volta dalla parte anteriore dell'alveare, e nell'altra dalla parte posteriore. Le api che si troveranno ancora attaccate su' favi, devonsi scacciare dolcemente con un fascetto di piume. Questa operazione si esegue con molta facilità, e più speditamente facendo uso del nuovo alveare; imperocchè, tolta una delle pareti laterali, e la parte che vi corrisponde della pare-

te anteriore, si faran le api passare per mezzo del fumo nell'altra metà dell'alveare, o fuori di esso. Restati così sgombri dalle api i favi, che si presenteranno anche di fianco, si passerà a farne la raccolta, ben potendo tra i medesimi scegliere quelli che non trovansi occupati dagli embrioni. Inoltre ritirando in una volta li favi contenuti nell'una metà di questo alveare, e nell'altra quelli della seconda metà, godesi ancora il vantaggio di rinnovarlo generalmente tutto in ogn'anno, vantaggio assai considerevole, se riflettasi che i favi antichi non sono utili al prodotto delle api, nè alla loro propagazione.

Sul finir del maggio e nel giugno si osserva spesso che una porzione di api sortendo fuori dell'alveare va a cercare una nuova abitazione. Questo distaccamento d'api, che dicesi *sciame naturale*, va per lo più a posare sopra qualche ramo d'albero, ove resta appeso a guisa d'un globo. Lo sciame si arresta nel suo corso col gettarvi sopra della terra, o per mezzo d'un forte rumore. Per raccogliarlo si aspetterà la sera: allora percotendo il ramo dell'albero si fan le api cadere in un alveare voto, che si farà prima strofinare col miele, o con qualche pianta odorifera. e si lascia nel medesimo sito per un giorno, perchè vi entrino le rimanenti api; poi trasportasi al suo posto.

Gli sciami naturali però spesso si perdono, per cui è necessario il prevenirli con gli *sciami artificiali* (*partituri sic.*), che si dovranno fare dalla metà d'aprile a tutto il maggio. Facile si è l'operazione, con cui si formano dai nostri contadini gli sciami artificiali. Aperto l'alveare, dal quale vuolsi formare lo sciame artificiale, si staccano successivamente quattro o sei favi ben pieni di embrioni, e si collocano unitamente alle api che vi saran sopra attaccate nel voto alveare, trattenendoli perpendicolari e sollevati dalla base col mezzo di pezzetti di canne all'uopo adattati. Vi s'introducono poi alcune centinaia d'api, e chiusolo si ripone nel sito dell'antico alveare, il quale si trasporta a qualche distanza. Scorsi quindici giorni, e sviluppati gli embrioni, si tolgono i favi già voti, affin-

chè le api comincino a lavorare. Facendo uso del nuovo alveare non dee altro praticarsi per formare uno sciame artificiale, che dividerne le due parti, e riunirle a due altre vote.

La dissenteria è la più pernicioso tra le malattie che sogliono attaccare le api; si manifesta verso il marzo, dà alcune macchie nericie sulla base dell'alveare, ed è cagionata dall'umidità. Per preservarne le api si visitino dal novembre al marzo, e si tolgano i favi viziati, operazione facilissima ad eseguirsi nel nuovo alveare; ma allorchè se ne trovino già attaccate le api si somministri loro una bevanda tepida, composta di parti uguali di miele e di zucchero, unite a due parti di vino vecchio.

Dal luglio all'ottobre si vedono presso agli alveari i calabroni (*cardubulu sic.*), insetti che divorano le api, ed ai quali bisogna senza perdere tempo dar la caccia. Si collochi un pezzetto di carne avanti gli alveari, sulla quale essi accorrendo in folla, vengono uccisi percuotendoli con delle fascine.

A garentire gli alveari comuni, dai piccoli topi, che spesso forandoli vi s'introducono, non vi ha che la sola diligenza nel turare subito qualunque piccolo buco; mentre gli alveari costruiti di legname restano molto meno soggetti ai danni di cotali animali.

Grave danno cagiona ancora alle api la falsatignuola (*campa sic.*), insetto che comparisce dall'aprile a tutto ottobre. Allorchè sulla base degli alveari si osserva una grossa polvere nericia è segno che sonvi già nei favi annidati i vermi della falsa-tignuola, i quali divorano la cera. Non può in tale circostanza altro praticarsi per liberarne le api, le quali in caso diverso abbandonerebbero gli alveari, che nettare i favi da quel pezzi già da tali vermi invasi. Più importante si è però il prevenir la deposizione delle uova di questi insetti, uccidendone le farfalle. Posto verso sera un lumicino in fondo ad un vaso, esse vi accorreranno in folla, e chiusane poi la imboccatura allorchè se ne osserveranno raccolte un buon numero, si condannano ivi a perire. Nel nuovo alveare, non essendovi che unica porta, ordinariamente custodita dalle api, è as-

sai difficile, che le farfalle della falsa tignuola entrino a depositarvi le uova.

Per dar fine a questo articolo, a nostro credere utilissimo quantunque brevemente trattato, non si può tralasciare d'avvertire, che devonsi con particolare cura svellere dalla vicinanza delle api tutte le piante venefiche, fra le quali specialmente le euforbiacee, come il titimalo (*unciamano o camarruneddu sic.*), la catapuzia (*catapuzzulu sic.*) ec., ed all'incontro allevar vicino alle loro abitazioni, quelle che, restando in fiore la maggior parte dell'anno, apprestar possano ottimo ed abbondante pascolo, delle quali piante per altro è ricca la nostra Sicilia.

Stefano Coppoler

XXVI.

SULLA MACERAZIONE DELLA CANAPA

Per evitare le micidiali conseguenze che produce la macerazione de' lini, presso noi tutt'ora in pratica, proponemmo nel calendario dell'anno 1821 di sostituirvi la macchina di Christian.

Ora per uguale oggetto, avuto contezza di un processo che si potrebbe agevolmente usare, in vece della macerazione della canapa, ci affrettiamo a pubblicarlo, onde conoscere i nostri contadini, come *in un paio d'ore, ad ogni stagione, può la canapa macerarsi, ottenendone maggior quantità di filo che col metodo ordinario.*

Si ponga dell'acqua al fuoco. Quando è al punto della bollitura si faccia sciogliere in essa del sapone nero. Si versi questa composizione sulla canapa disposta in un recipiente che la possa contenere tutta immersa in questo fluido ed unita insieme in fastelli. Coprasi il recipiente con tavole e pagliericci, ed anche panni o canavacci, e dopo due ore si estrarrà. Il peso dell'acqua deve stare a quello della canapa come 650 a 48, ed il peso del sapone a quello della canapa come 1 a 48. Perchè la macerazione poi sia più per-

fetta, dovranno porsi i fastelli verticalmente. Gallizioli ha verificato questo processo, ma finora non sembra applicabile che alle piccole masse, e non pei grandi cumuli di canapa che si raccolgono. Il Biroli però mostra la superiorità di questo metodo, e vorrebbe che i grandi proprietari l'adoperassero.

Estratta finalmente la canapa dal maceratoio, conviene tosto lavarla in acqua pura, avvertenza che in pochi luoghi si ha, contentandosi di sciacquarla nello stesso maceratoio. Avvertasi di battere la canapa sull'erba, non mai sulla sponda terrosa. Si ripeta, nè vi stanchi, la lavatura, onde si pulisca il più che sia possibile. Poi si metta a seccare. Indi si maciulla, si gramola, e finalmente si passa al pettine, quando non si converta in corda.

Ved. Filippo Re, Elem. di Agric.

Stefano Coppoler

XXVII.

SUL COLTIVAMENTO DEL COLZA

Ne' nostri paesi, dove, per le scarse facultà d'una massima parte de' nostri coltivatori, non è ancora potuta venire l'usanza di far bene il maggese; noi che quanto si possa cercammo sempre le vie di farci utili a' contadini siciliani, abbiamo stimato a proposito suggerire e mettere loro in cuore il coltivamento d'una pianta che occupi la terra nell'intervallo dalla raccolta alla semina; una pianta ottima per il bestame, grata al palato degli uomini, ed utile finalmente per l'olio che si estrae dal suo seme, massime in quelle parti dove sia penuria di ulive.

È questa una varietà di cavolo estranea alla Sicilia, che chiamasi *colza*. Le sue foglie radicali sono picciolate, sinuate, talvolta pennate alla base; e le foglie caulinari sono sessili e cuoriformi; tutte però lisce, di un verde ceruleo, di diversa grandezza, ma sempre più piccole delle altre varietà. Esistono due sotto-varietà di colza: l'una del colza bianco, che ha i fiori bianchi, l'altra del

così detto colza *freddo*, che ha i fiori gialli, le foglie più grosse e più grandi, e resiste meglio a' rigori della stagione, per lo che dee preferirsi alla prima.

Voi dunque, o contadini, se v'inclinerete alle nostre proposte, sceglierete un tratto del terreno migliore da frumento, cioè una terra leggiera, grassa e profonda: la rivolterete colla vanga piuttosto che coll'aratro, concimandola tanto più, quanto essa è più grassa di sua natura, e più smunta dalle fresche raccolte. Indi uguaglierete, quanto si può, la superficie coll'erpice, o col cilindro, ne farete delle aiuole (*caseddi*) di cinque, o sei palmi, separate da solchi (*vattali*) di più d'un palmo. Al declinare di agosto spargetevi il seme a poche mani colla possibile uniformità; e se la pioggia non sarà favorevole, spuntati appena i piantoni (*chiantimi*), inaffiateli, rarefatti e sarchiati all'uopo (*zappulati*). Così essi verranno in istato da trapiantarsi; e voi allora fatevi a prepararne la terra.

Questa terra può essere quella che portò del frumento nell'anno stesso. Datele, se potete, una sola rivoltatura colla vanga; e se la sua estensione non lo permette, supplitevi con tre intramezzate rivoltature all'aratro, ma profonde ed incrocicchiate obliquamente: sia poi coll'aratro, sia colla vanga, badate a ridurla in aiuole convesse, per dare scolo al di più delle acque. Quando avrete ciò fatto, eleggete in sul finir di novembre un giorno coperto ed alquanto piovoso; spiccate i piantoni colla mano e colla zappa, ma rispettandone le radici e le foglie; e trasportateli in panieri sul campo, ove devono essere ripiantati. Eseguitene la ripiantazione piuttosto colla zappa, che col piantatojo; nè vogliate tenervi alla superficie, ma piantate alquanto profondamente.

Ciò fatto, non si dovranno più toccare fino a tutto valicato l'inverno; e tanto a mezza primavera, quanto all'entrare di giugno, converrà dar loro una intraversatura (*travirsata*), calzandone tutti i piedi (*quasannuni li pedi*).

Dopo quest' epoca, quando vedrete tornare giallastro il colore

dello stelo, e cadere le foglie inferiori, allora il seme è maturo: e voi sul far del dì tagliate con una falchetta i piedi del colza a poca distanza da terra; riponeteli in una carretta; trasportateli sotto vaste tettoie, (*pinnati*) il di cui pavimento sia bene uguagliato e ripulito; e lasciateli quivi ammonticchiati, ma non pigiati, (*'ncarcati*). Ove manchino le tettoie si sovrappongano degli strati alternativi di piedi di colza e di paglia; e se ne facci una bica (*burgiu*), la quale, mercè la paglia, vedrassi modo di ricoprire d'ogni dove, per togliervi l'entrata alle acque piovane.

Come gli steli saranno del tutto disseccati, batteteli col correggiato (*buviddu*), ed in crivelli fatti a posta vagliatene, come la biada, il seme che ne sarà uscito. Questo seme sciorinato per alcuni giorni su delle tele, riponetelo in sacchi isolati, che si vuotino e si riempiano di quindici in quindici giorni, finchè venga tempo di porlo al molino.

Per l'estrazione dell'olio non vi riducete fino al cuor dell'inverno, e non appetate nè poco, nè molto, perchè l'una e l'altra cosa farebbero male al seme e però anche all'olio. È vano che si pongano parole intorno alla maniera di estrarlo, conciossiachè non corre alcuna differenza tra essa e quella degli altri olii di seme.

Non credete però, o contadini, che noi volessimo indurvi con ciò ad una fatica bizzarra e di mero lusso. Ecco qual utile ritornerebbe da questa pianta, che finora non conosceste, da questa pianta a cui fa bisogno di tali cure. Se il colza è ancor verde, voi ne avrete delle buone minestre per voi medesimi, e del ghiotto pascolo per le bestie vostre. L'olio poi che dà quando è secco, non che sia di molto pregio nelle arti, non che sia ottimo per accendere, ma se ne potrebbe eziandio far uso per condire le vostre vivande. Che più? La sansa (*la pasta*) il rimasuglio dei semi dopo estrattone l'olio potrebbe darsi alle vacche, alle galline ed ai porci che ne sono ghiottissimi, e ne traggono assai pinguedine. Ma qui vorremmo avvertirvi, che quanto più di foglie spiccherete al colza

ancor verde; tanto meno trarrete di olio quando poi sarà secco; perchè quanto meno gli lascerete di foglie tanto più trametterete di ostacoli al suo crescimento, e quindi tanto meno trarrete di olio.

Se ne farete adunque poco uso, di poco discapito vi sentirete nell'olio: e l'olio tratto da una quantità di colza, forse sempre non sarà minore di quello tratto della medesima quantità di ulive. Noi, venutoci a mano alquanto di seme, abbiamo voluto nella contrada de' Colli mettere al saggio le nostre idee. Seminammo il colza a' 3 settembre; in marzo se ne mangiò per insalata; gli uccelli lo danneggiarono molto; e nonostante si fatti ostacoli ricavammo:

da once 28 1/2	di seme di colza
once 4....	olio
once 23....	sansa

mentre sappiamo che nella stessa contrada rotoli 28 1/2 di ulive non potrebbero dare oltre a rotoli quattro di olio, sicchè valutando in ragion di quintali si ha, che senza sormontare quegli ostacoli, un quintale di colza dee produrre in olio rot. 14, 2, oltre alla sansa; mentre per l'ordinario un quintale di ulive produce in olio rotoli 10.

Dal che dovressi conchiudere, che dove le facultà de' coltivatori della campagna permettessero loro di far bene il maggese, ed e' lo facciano pure; ma dove la fortuna non fosse lor prosperevole, ecco da noi suggerito uno de' tanti mezzi di non lasciare oziosa per un anno la terra; ecco anzi una via di porla a profitto, e riguardo alla terra medesima, facendola assai più disposta alla semina ventura, e riguardo a' coltivatori, traendone essi quei vantaggi che da noi si vennero annoverando.

F. F.

XXVIII.

SUL MIGLIOR MODO DI PROPAGARE GLI ALBERI⁽²⁵⁾.

Varii metodi si tengono e si propongono per moltiplicare gli alberi e gli arbusti. Se ne trapiantano i rami, i polloni, gli uovoli, le radici. In alcune parti si margottano, introducendo un ramuscello dell'albero nel fondo d'un vase, che poi s'empie di terra: entro di esso il ramuscello mette radici, che per lo doppio nutrimento, presto vengono vigorose. Dopo alcun tempo, si recide quel ramo dall'albero, si trae dal vaso, e si trapianta.

Buoni del pari son tali metodi, ove si vogliano alberi in poco tempo; ma tutti sono difettosi del pari ove si vogliono alberi grandi, forti, longevi e fruttiferi, perchè allora si verifica una generazione forzata, e non naturale. L'esperienza ha mostrato che gli alberi venuti da seme sono sempre più rigogliosi, reggono meglio alle ingiurie della stagione, vanno meno soggetti a malattie, si fanno più grandi, e fruttificano meglio.

Tali vantaggi prevalgono certo all'apparente risparmio di tempo e di spesa, che s'otterrebbe dal moltiplicare gli alberi in altra guisa. E dico apparente, perchè spesso accade di perder tempo e più spesa; particolarmente ove vogliasi fare una gran piantagione. È difficile aver tutti insieme un gran numero di polloni, uovoli, margotte, ec., se si trovano a qualche distanza, molto ne costerà il trasporto, ed anche di più la piantagione, perchè assai gente deve impiegarsi ond'essa si eseguisca nel minor tempo possibile. Si aggiunga a ciò che con tali metodi molte delle nuove piante andrebbero a perire, e l'agricoltore sarebbe obbligato a fare in ogni anno una nuova piantagione. Onde al trar de' conti gli alberi suoi gli costerebbero di più, fruttificherebbero più tardi, riuscirebbero meno buoni.

E certo se tutte le altre cagioni mancassero, per cui tanto scar-

25 Fu questo articolo anche pubblicato nel vol. 25 del giornale di scienze, lett. ed arti.

seggiano d'alberi le campagne di Sicilia, basterebbe il non essere fra noi in uso i semenzai per rendere pressochè impossibili l'estese piantagioni. E come mai un proprietario potrebbe vestire di bosco un monte, cingere di siepe viva un vasto podere, piantare un grande uliveto, e destinare ad altra maniera d'alberi un gran tenimento, con piantoni accattati di qua e di là?

Ma, se dispendiosa e difficile è ogni altra maniera di moltiplicare gli alberi, poco cura e meno spesa vuolsi per fare un buon semenzajo. Basta destinare a ciò poche canne quadrate di terreno, il quale, lungi di dover essere di straordinaria feracità, deve anzi scegliersi un po' inferiore a quello in cui gli alberi son destinati a stare. Per la pianissima ragione, che i nuovi piantoni, venuti rigogliosi nel suolo in cui son nati, se passano adulti in terreno più sterile, molti ne perirebbero, e quelli che resterebbero in vita avrebbero un lentissimo incremento. Ovechè, trovando al posticcio un suolo più ricco, verrebbero presto alberi grandi e vigorosi.

Indi appare come vadano errati coloro, i quali prescrivono di spargere a piene mani i migliori concimi nel suolo da destinarsi a semenzaio, di situarlo in sito riparato dai venti, di coprir con istuoje le nuove piantarelle, d'innaffiarlo con pioggia artificiale, ed altrettali cose, ridicole, o inesequibili, le quali, oltre di essere contrarie alla ragione, lo sono anche di più all'economia; imperocchè, se uno semina mille ulive, ed una metà non vengano, avrà perdute cinquecento ulive, senza più: ma, se trapianta al posticcio mille ulivelli, bucati col berretto e il gabbano perchè non s'infredino, più d'una metà al certo periranno, e l'agricoltore avrà perduta tutta la spesa fatta sin allora.

Errati del pari vanno coloro che propongono di segregare il seme dalla polpa delle frutta, e lavarlo prima di seminarlo. La natura non fa cosa alcuna inutile; quella polpa coll'infracidarsi accelera la germinazione della nuova pianta, e le somministra il nutrimento più acconcio nella sua infanzia. Gli ortolani infatti non lavan mai i semi delle zucche e dei cocomeri. Che, se conviene se-

parare dal frutto i semi degli agrumi, delle mele, delle pere, ec., ciò è per la ragione che, contenendo ogni frutto molti semi, essi nascendo uniti farebbero un cespo, e le radici verrebbero così tenacemente annodate, che soffrirebbero molto nello staccar l'una dall'altra le pianticelle, e trapiantarle separatamente. Tutte le frutta nocciolute però non hanno mestieri di spolpare per germinare.

Tutte le cure dell'agricoltore per avere un buon semenzaio si riducono a divellere bene la terra, piantarvi i semi in file regolari alla distanza di un palmo l'uno dell'altro, e lasciare tramezzo dei viottoli per potervi entrar l'uomo a sarchiare, e ripulire la terra, operazione che deve spesso ripetersi.

Dopo uno o due anni, secondo che le nuove piante avranno consistenza e vigore, si tolgano con molta cura dal semenzaio, e si trapiantino distanti un quattro palmi l'una dall'altra, in un campo preparato al modo stesso, che dicesi piantonaio, ove l'anno appresso s'innestino, ed al secondo anno si pongano a conveniente distanza nel luogo ove devono stare, che dicesi posticcio, il quale è ben che si prepari nel miglior modo possibile, onde gli alberi vengano presto al loro pieno incremento.

È però da avvertire gli agricoltori che tali operazioni non sono necessarie per gli alberi da bosco, come la quercia, l'abete, il pino ec.; i quali amano meglio nascere ove devono stare, e fanno loro anzi bene che no, le erbe spontanee che lor crescono intorno, e le riparano nella prima età, purchè non siano cespi ed arbusti assai alti per aduggiarli.

Non accade ripetere ciò che sopra si è detto, che il procurarsi gli alberi in tal guisa è nel fatto un risparmiare tempo e spesa, giova però far considerare agli agricoltori siciliani che gli alberi più che si trapiantano ed innestano, migliori in tutto divengono. Laonde un albero venuto da seme, innestato, e replicatamente trapiantato, darà certo migliori e più copiose frutta di quello venuto da un pollone o da un ramo ficcato in terra senza più. In Toscana infatti ed in Francia, ove si producono le più belle frutta di Euro-

pa, i giardinieri, non contenti di tutte le operazioni fin qui esposte, innestano replicatamente in loro stessi gli alberi da frutto.

Noi ci vantiamo d' avere in Sicilia vasti uliveti, estesi mandorleti, pometi, ed assai alberi da frutto d'ogni maniera: ma non consideriamo che i turbini schiantano spesso gli alberi più annosi; che ad ogni soffio di vento le frutta vanno giù: che gli alberi nostri vanno soggetti a mille malori; che spesso senza veruna causa apparente essi danno poco o nessun frutto, e questo è quasi sempre magagnato; e finalmente che noi non abbiamo, nè la quantità, nè la qualità delle frutta che s'hanno altrove. Onde ciò? dalla poco cura nel propagare gli alberi. Se questi fossero venuti da seme, se nella loro infanzia fossero stati trapiantati, avrebbero radici così forti da reggere all'impeto dei venti, le frutta, attaccate ad un picciuolo più sano, non cadrebbero di leggieri; gli organi interni più vigorosi non andrebbero soggetti ad alterazioni; la corteccia più liscia, più tenace, senza screpoli non darebbe presa agl'insetti; e i replicati innesti renderebbero le frutta nostre assai migliori di quel che non sono. Ma quanto è di buono ne' campi nostri è tutta opera della natura, che ci fu prodiga de' doni suoi, la nostra industria non v'entra per nulla.

XXIX.

SULLA DIGITALE PURPUREA.

L'utile dei contadini fu sempre l'unico oggetto a cui mirasse l'operetta del Calendario. Nelle massime che loro s'inculcano, nei consigli che lor si danno, nelle pratiche che lor si propongono, nei metodi che lor si additano, questo si è sempre avuto nel cuore, allontanando i falsi prestigj dell'ostentazione e del lusso.

Ma se si pensa al miglioramento dell'arte loro, e però alla loro più agiata sussistenza, è convenevole ancora il ricordarsi della loro salute. Ed utile si crede che, mentre ad essi si suggeriscono le buone pratiche agrarie, si faccia ancora conoscere qual bene rica-

var possano per la loro persona da alcune piante medicinali. Se questa tenue opericciuola lo permettesse, si descriverebbe qui la coltura di quelle specie esotiche che possono prosperare sotto il nostro cielo e che giovano all'uso della medicina. Ma ciò non potendo, si riserberanno a miglior tempo le altre, e tratterassi in quest'anno della sola *digitale purpurea*, che serve a curare *l'epilessia, l'idropisia, i tumori scrofolosi, la gotta ecc.*

Descrizione.

La digitale purpurea è una delle piante a due stami maggiori e due minori, ed a semi coperti (*didinamia angiospermia*). Ha essa una radice fusiforme, biennale; uno stelo angoloso, peloso, rossastro, vuoto, alto due piedi circa; dei fiori grandi, pendenti e disposti a spiga unilatera. Il suo aspetto è oltremodo bellissimo, e poche piante vi hanno che possano come questa adornare i luoghi in cui si trovino. Ma siccome la sua coltura richiede non poca attenzione, perciò è che spesse volte si perde.

Cura del seme.

La prima cura di cui fa bisogno è quella del seme. Piccolissimo, com'egli è, stassi racchiuso entro a piccole caselle, la cui punta si apre in certo tempo da sè medesima. È questo un segno che il seme è giunto alla sua maturità. Allora bisogna raccoglierlo, poichè lasciandolo in abbandono si corre pericolo di perderlo quasi tutto.

Semina.

Questa piccolezza del seme fa mancargli facilmente la forza vegetativa. Un poco più di calore, di freddo, di umido gli si fa molto sensibile, ed è bastante a rovinare la pianta. Due epoche perciò sarebbero le più adatte alla sua semina, la primavera e l'autunno. Quest'ultimo è sempre da preferirsi, perchè il seme essendo recentemente maturo, viene a 15 giorni, e nell'inverno che succede, i piantoni fattisi alquanto forti resistono alle ingiurie del-

la stagione. Dove al contrario, seminandosi a primavera, il seme già venutosi disseccando è tardo a pullulare e non mette prima del mese. Per lo che, al caldo sopravveggnente della state, seccano facilmente le pianticelle, ed al trapiantarsi vanno a male quasi tutte.

Trapiantazione.

I piantoni nasceranno, per la piccolezza del seme, folti e confusi. Non si devono trapiantare che prima non giungano all'altezza di due a tre pollici. In terra piena, la distanza di mezzo palmo fra l'uno e l'altro è bastante. In un vaso di mediocre grandezza due o tre vegetano senza impaccio; ma chi voglia alcuna pianta bella ed alta, dovrà guardarsi dal porre più di un piantone in un vaso.

Nel fitto della state, e in generale in ogni tempo di siccità, bisogna discretamente adacquarli; nell'inverno è ottimo esporli al debole raggio del sole; avvertendo però che troppa acqua li fa marcire e troppo sole seccare. Generalmente, la digitale, ama i luoghi ombrosi e freschi⁽²⁶⁾; per questo è che una gran quantità di piante si perdono nel gran caldo. Non è che in alcuni climi settentrionali ov'essa sta ad aria aperta senza averne del danno.

Chi poi volesse perenne la digitale non dovrà fare che tagliarne gli steli, quando salgono in fiore, e la pianta per questo mezzo durerà parecchi anni.

Queste pochissime cure si vogliono per la buona riuscita d'una pianta tanto avvenente e tanto utile insieme. Non è la novità che qui se ne intende mostrare, perchè essa si va oggi coltivando in più parti. È la considerazione di quelle medicinali virtù che in essa si chiudono che la rendono più pregevole, e che si ignorano da quei medesimi che la coltivano.

26 Noi non ne manchiamo in Sicilia, per la varietà dei climi che vi si trovano. Ma se pure alcune contrade ne mancano, poca arte vi vuole per supplirvi, come per avventura si pratica dall'intelligente Direttore del nostro orto botanico.

Risiedono queste principalmente nella foglia, la quale è amarognola, ma di un amaro tutto proprio suo. Raccogliasi nell'inverno quando la pianta si approssima all'infiorescenza; e si fa seccare al sole, o a un leggiero calor di fuoco. Tale essiccazione le fa perdere quattro quinti del peso, e mandare un odore assai disgustoso. Indi se ne forma la polvere, la decozione, la tintura, ecc.

Nei tempi antichi questa pianta non era molto in uso per le sue venefiche qualità. Infatti presa a dose avanzata è capace di produrre nausea, vomiti, vertigini, oscuramenti di vista, ecc. Ma a dose rifratta è oramai provato dall'esperienza che è assai giovevole ai mali di cui sopra si disse, e che specialmente per l'attività che ha di scemare le pulsazioni, serve a ritardare i funesti progressi delle aneurisme, se non ad estinguerle interamente.

A. C.

XXX.

SULLA COLTIVAZIONE DEGLI ULIVI IN SICILIA.

Sin dall'età più remota l'ulivo è cresciuto nei campi nostri in tale copia, che dice taluno essere stato dato dai primi Greci che qui stanziarono il nome di Sikelia a quest'isola pel fico e per l'ulivo, che da per tutto trovavano: e nei felicissimi tempi di appresso, Diodoro narra che tutto il tenere di Agrigento era piantato ad ulivi, onde traeva la principale ricchezza quella opulentissima città. Anche ai dì nostri da per tutto è ulivi: ma in poche contrade si coltiva in modo da trarne gran profitto, anzi questa ricca produzione è spesso vergognosamente trascurata.

Non è raro il caso di vedere in Sicilia vasti poderi gremiti di oleastri così grandi, che ulivi sembrano a chi non è da presso, i quali servono solo ad aduggiare il suolo, che però non dà altro profitto che un po' di pascolo. Vi ha in alcuna contrada boschi d'ulivi, i quali, pei rovi e per gli arbusti selvatici d'ogni maniera, son divenuti impenetrabili all'uomo; la maggior parte delle ulive,

che sopravanzano al pasto degli uccelli e dei topi, si riproducono, e rendono sempre più folta la macchia, divenuta covile di lupi sicurissimo; onde quelle fiere si son moltiplicate a segno che, nelle mandre dei dintorni, si calcola da rio in buono un trenta per cento la perdita delle pecore divorate in ogni anno. In tutti i miglioramenti che potrebbero farsi nell'agricoltura siciliana, e non si fanno, i proprietari sono scusabili per la mancanza di capitali: in questo però la loro incuria è proprio mellonagine; dacchè, lungi dall'esser necessario alcun capitale, un gran guadagno potrebbero avere dal miglioramento stesso; tanta copia di legno potrebbero essi trarre dall'innestare e diradare quei boschi.

Diradati ed innestati tali uliveti, non hanno mestieri di coltivazione: gli ulivi nati spontanei in terreno sodo, vi vengon bene, purchè distassero l'un dall'altro, in modo che le radici potessero spandersi, e liberamente vi circolasse l'aria, la quale serve quanto la terra al nutrimento degli alberi, e più di essa alla loro fruttificazione. La mano dell'uomo non deve impiegarvisi in altro, che a ripulirli dai seccumi e dai polloni selvatici che vengono su dal pedale, e potarli quando fa d'uopo.

Non è lodevole il seminar frumento od altra biada in tali uliveti: si perde del frutto degli alberi più che non si guadagna nel prodotto della terra. Assai più rea è la pratica di bruciar la seccia dopo segate quelle biade; la fiamma inaridisce le radici superficiali degli alberi, e ne dissecca in modo la corteccia, che presto screpola, ond'essi intristiscono.

Gli ulivi poi da porsi in terren coltivo ricercano altre cure. Non accade far parola del modo di aver polloni in copia e di buona specie, avendone fatto cenno l'anno scorso: è bene solo avvertire, che gli ulivini si pongano alla distanza d'un sessanta palmi l'un dall'altro, in file regolari, in modo che in tutte le direzioni formano linee rette, ciò che i Francesi dicono *a quinconce*. Perchè poi gli ulivi presto e bene attecchiscano, si pianti con essi (e meglio prima) il suolo a vigna: la coltivazione di questa serve al rapido

crescer di quelli; il podere non lascia di dare un prodotto, finchè cominciando a fruttificare gli ulivi, la vigna di per sè vien meno.

Columella riferisce l'antico adagio degli agricoltori romani: *Qui arat olivetum, rogat fructum; qui stercoreat, exorat; qui caedit, cogit*. In queste poche parole è compreso quanto può dirsi intorno alla coltivazione degli ulivi: zappinare, concimare, potare: ecco tutto.

Si zappinano gli uliveti verso il solstizio d'inverno; e questo lavoro dev'essere assai profondo, perchè le piogge iemali penetrino a saziare le più profonde radici degli alberi.

Sarebbe da imitarsi la pratica degli antichi Romani, i quali scavavano come una fogna al pedale dell'ulivo, e dalla parte più elevata del suolo vi facevano uno o più solchi di scolo. Per tal modo, non solo le acque piovane erano tutte assorbite, ma trasportavano in quelle fogne tutto il fiore della terra, misto alle sostanze animali e vegetabili sparse nella superficie del suolo; e cumulavasi però nel pedale degli alberi una pinguisissima belletta; onde ne venian concimati con poca spesa.

Ciò e' lo chiamavano *oblaqueare oleas*. Il secondo lavoro è poi da farsi, avanzata la primavera, per estirpare e far sovescio di tutte l'erbacce.

Utile poi oltremodo è il seminare a civaie ben concimate l'uliveto. Gli alberi si giovano così della coltivazione e del concio; e l'agricoltore si rifà d'una spesa, che senza di ciò sarebbe perduta. Ma come raccettare tanta quantità di concime? È questa la difficoltà di coloro che per concimi intendono il solo fimo; e questo stesso poco studiano a raccorlo e niente a curarlo, onde accrescerne l'attività e la quantità. In tali non vasti oliveti, in cui non è bestiame, l'agricoltore deve in altra guisa procurarsi il letame. Spazzando le strade di alcuna città o villaggio vicino, può ogni giorno raccogliersene gran copia: la melma lungo le strade di campagna più frequentate è ingrasso efficace: la morchia stessa delle ulive è

un concio così potente, che sparsa sola ne' campi, l'inaridisce come l'urina; ma postovi entro a macerare strame, tritume di paglia o di fieno, le frondi stesse dell'ulivo e d'altri alberi, e mista a terra calcare, può usarsi con sommo profitto.

I Romani dicendo che col potare gli ulivi si forzavano a dar frutto, intendevan mostrare che, malgrado lo zappare e il concimare, può ben accadere che l'ulivo non fruttifichi; ma è impossibile che sterile rimanga, ove sia ben potato. Da noi si pecca intorno a ciò in due modi: o si trascura affatto questa interessantissima operazione, o gli alberi si potano all'impazzata, tagliando spesso i rami madornali, che dovrebbero lasciarsi, e lasciando quelli che sarebbero da recidere. «L'arte di ben potare gli ulivi, dice savissimamente il Gandolfi, non consiste in altro che nel tenere sgombrato l'ulivo di qualunque siasi specie, da' rami o mal cresciuti, o languidi, o quasi secchi; e nel diradar l'albero in maniera da poter essere ben dominato dal sole e dall'aria in ogni sua parte interna ed esterna, affinché non vi sia neppure un ramo, il quale nel decorso del giorno non goda i benefici influssi dei raggi solari diretti o riflessi.» (*Saggio teorico-pratico sopra gli ulivi*. Sez. 1^a cap. 7, § 116). Nell'eseguire poi la potazione, deve il potatore avvertire a fare il taglio sempre perpendicolare, a ben affacciarlo, e poi coprirlo con argilla stemperata colla bovina, che i Francesi chiamano *unguento di S. Fiacre*. Queste precauzioni sono del massimo rilievo; perchè tendono ad impedire che, l'acqua ristagnando sulla ferita, vi formi un principio di putrefazione, che in men non si crede, renderebbe cavernoso il tronco. Avverta poi il potatore a recidere tutti i polloni che vengon su dalla ceppaja; e ovunque vede sugli alberi alcun principio di carie, lo ripulisca, tagliando sino al vivo, e poi vi sopraffonda l'unguento.

Malgrado lo zappone, il concimare e il potare gli ulivi, le speranze dell'agricoltore possono andar fallite per la cattiva maniera di raccorre le ulive. Il metodo più comune intorno a ciò in Sicilia è quello di far flagellare l'uliveto da una mano di manigol-

di, i quali con lunghe pertiche danno colpi da ciechi sugli alberi, ne fanno cadere gli ulivi. Non possono esprimersi a parole le tristi conseguenze di questa barbara pratica. L'ulivo è un di quegli alberi che producono il frutto in sulle messe vecchie. La pipita che spunta in sui rami madornali mignola l'anno appresso. Ora il violento perticare fa necessariamente cadere tutta quella pipita; onde l'albero nell'anno seguente, in vece di migliorare, deve riprodurre la pipita, e però resta per quell'anno infruttifero. Da Columella sino a noi non v'ha scrittore d'agricoltura, che non attribuisca principalmente a ciò l'alternativo fruttificare degli ulivi.

Ma il male non si arresta lì. Le tante percosse fanno cadere tutte le fronde esterne dell'albero, e troncano le parti estreme dei rami; onde l'albero, invece di vestirsi di lunghe e copiose vermine, le quali portano la maggior copia d'ulivi, si para d'ogni intorno di seccumi, cagionati dall'esserne state sfrondate e maltrattate le parti più delicate, e diventa arsiccio, intristito, cagionevole.

Gandolfi raccomanda la pratica comune, com'ei dice, nel Genovesato ed altrove, di raccorre le ulive, scuotendo fortemente i rami dell'albero, ed in ciò siam d'accordo. Ma non so quanto sia da prestargli fede, ove dice che in quei paesi si lascian le ulive sugli alberi sino al principio della primavera, e si comincia a raccorre dal 1 aprile per tutto giugno ed anche luglio: ed assai fatti adduce per provare che, più tardi si colgon le ulive, più si guadagna nella quantità e qualità dell'olio. Senza porre ad esame la verità o il sano criterio di questo scrittore, altronde di gran peso, possiamo francamente dire che in Sicilia, passato dicembre, le ulive sono in maggior parte cadute, per la scossa de' venti, che in autunno non mancano mai. In Cefalù e nel vicino paese si costuma di non coglier le ulive, ma raggranellarle in terra come via via vengon cadendo: ma esse non durano sugli alberi al di là di febbrajo. Ora è da considerare che questo sistema porta seco due gravi inconvenienti: 1. Gli uliveti bisognano zapponarsi dal marzo in poi; che se si zapponassero e letamassero in gennaio, le ulive cadendo in

un suolo coltivato, concimato, acquitrinoso, sarebbero perdute; 2. Siccome da gennaio in poi poche ulive restan sull'albero, pochissime diariamente se ne trovano cadute, le quali non pagherebbero certo la spesa degli animali e degli uomini impiegati al frattoio ed al torchio; onde bisogna conservarle lungo tempo, e poi trarne l'olio o a dir meglio la sentina. Il lasciar poi le ulive sugli alberi sino al principio della primavera è nocevole alla ventura produzione. Qualunque frutto finchè resta sull'albero ne trae nutrimento: ora se gli ulivi devono nutrire ancora i frutti dell'anno antecedente nella stagione in cui si dispongono già a preparare la nuova generazione, questa dev'essere imperfetta, essi non possono ben mignolare, per la ragione stessa per cui negli animali le madri che allattano ingravidano men facilmente delle altre.

Per tali ragioni noi crediamo non esservi pratica più lodevole intorno a ciò di quella tenuta da quei pochi che in Sicilia coltivano con diligenza gli uliveti e studiano a trarre olio perfetto.

Essi da settembre a dicembre impiegano ragazzi per raggranelare le ulive che cadono, e come in quella stagione i venti sono impetuosi e le ulive mature, alla fine di dicembre poche ne restano sugli alberi, le quali si fanno cadere da uomini che salgono o s'inerpicano sull'ulivo, o scoccolandole, o scotendo i rami, o picchiando con una canna su di quelli, cui non giunge la mano.

Raccolte poi le ulive, per qua' modi può ottenersene l'olio di ottima qualità? Il gran segreto intorno a ciò si riduce a due cose: 1. Non fare che le ulive soffrano alcun principio di fermentazione, onde nasce il rancido; 2. Usare la massima nettezza in tutto ciò che serve alla manifattura e conservazione dell'olio; onde esso non contragga (e facilissimamente può contraerlo) alcun cattivo odore.

Si ripara al primo inconveniente con macinare le ulive senza conservarle a lungo, e molto meno ammonticchiarle. Ove accada che si raccolgano tal quantità di ulive, che non possono macinarsi in un giorno, si mettano in un tavolato ben ventilato e vi si sten-

dano in modo che l'altezza dello strato non oltrepassi le tre once. In tale stato possono dimorare da una settimana senza danno. La pulitezza poi deve cominciare dall'anno antecedente. Appena terminata la raccolta dell'olio, si lavino con ranno il torchio, il frattoio, le gabbie, le tinozze, tutte le stoviglie, e fino il pavimento della stanza, e il tavolato ove sono state le ulive. Nel corso del raccolto si lavino ogni sabato sera le gabbie e le stoviglie. Per la ragione stessa gli orci si lavino appena cavatone l'olio, e poi si tornino a lavare prima di riporvene del nuovo: meglio è poi averne de' nuovi almeno ogni due anni.

Questi pochi cenni mostrano agli agricoltori il mezzo di trarre il massimo profitto dell'uliveto: ma l'uliveto ben posto e ben coltivato è un oggetto di delizia, come lo è qualunque podere, la cui coltivazione sia ben diretta: *Agro bene culto*, disse Cicerone, *nihil potest esse nec usu uberius, nec specie ornatius*.

XXXI.

SULLE PECORE.

È già qualche anno, si cennò da noi la maniera onde migliorare la razza delle nostre pecore. Noi lo ripetiamo: se prima cotesta razza grossolana, magra ed infiacchita non cederà il campo al nobile, al robusto, al vigoroso *merino*; è un volere sognare il darsi a credere che le bestie lanute formino, come lo possono e come lo sono oltremonti, uno dei primi fondi della ricchezza nazionale; ma rimarranno sempre in uno stato d'avvilimento, atto piuttosto a portare partita di scapito, che di rendita ai possidenti. Eppure, dopo la bella spinta avutane dalla introduzione dei merini nella greggia di S. M., nessuno si diede a seguirne l'esempio; e nessuno o pochi hanno messo a profitto i montoni che facilmente avrebbero potuto acquistarne per coprire le proprie pecore. — Crediamo noi dunque che una minuta istruzione sul governo di questi animali tornerebbe immatura all'epoca presente; e riusci-

rebbe soltanto di qualche interesse, quando la loro condizione divenisse di qualche conto ancor essa, quando la vecchia razza si verrà generalmente smettendo, e da per tutto si farà luogo alla nuova. Ma coteste mandre medesime, che i nostri proprietari durano a mantenere, e che costituiscono uno dei primi rami nella nostra, qualunque siasi, industria agraria, sono poi allevate alla meglio? Non hanno poi dei bisogni, a cui si trascuri di provvedere? Consideriamola un poco la condizione di questo infelice animale, ridotto oramai in istato da eccitare vera compassione; e toccando i sommi capi d'una materia sì vasta, cerchiamo, non già d'istruire i mandriani in tutto ciò che fa parte del loro mestiere, ma di additare, ora quelle nuove pratiche che si potrebbero con vantaggio sostituire alle vecchie, ora quelle attenzioni che il pecorajo potrebbe usare e non usa per l'esatto custodimento della sua greggia.

Vadasi dunque in uno di questi ovili destinati ad accogliere parecchie centinaia di pecore in tempo di notte: lasciando stare che la mandra allo spesso si adagia al dosso di un poggio, o di un fracido casolare, ove la notte la coglie, od ove torna più acconcio al guardiano. — La loro volta è quella stessa del cielo; e rovescino pure le più terribili piogge, ciò nulla rileva; quello è l'asilo del gregge, là bisogna che pigli sonno. Quattro sfatte muraglie ne chiudono il recinto (e non sempre), per guardarlo, se pure è vero, dagli assalti dei lupi. Il che poco sarebbe, se il suolo ineguale, e zeppo di tante sporcizie, non fosse un fango eterno, che consuma la salute delle bestiuole, le quali perdon così buona parte della lana, o meglio direbbesi del pelo, onde vanno rivestite.

Non istiamo già noi per coloro che amerebbero tenere al chiuso continuamente le pecore. Sa tutto il mondo che lasciarle a cielo libero, per una gran parte dell'anno, è loro, se non utile, nè anche menomamente dannoso. Ma tutti sanno ancora, o dovrebbero sapere, che sebbene esse paiano dalla natura fatte a non patire disagio da' freddi più sottili; pure ricevono non picciolo danno dall'u-

mido e dalle brinate: e che quando i loro velli s'insuppano d'acqua, il freddo le soprappiglia, e reprime l'ordinaria loro traspirazione, e lor procaccia delle malattie il più delle volte incurabili.

Qui dunque si desidera che facciansi ricoverare dalle piogge smodate, ed anche con delle sole tettoie: ma in luogo a sufficienza spazioso, perchè non vi si trovino troppo fitte: in luogo al più che si possa eminente, perchè non vi respirino un aere guasto; e chiuso almeno da un lato con forte ed alto muro, perchè le bestie vi si riparino, quando il vento trasportando la pioggia rende inutile le sole tettoie, e perchè intanto si dia libero tragitto alle correnti dell'aria: si desidera finalmente che il suolo di questi ricoveri sia ben asciutto, e coperto di conveniente lettiera, la quale si rifaccia di tanto in tanto. — Ed ecco a che poi si riduce il più sicuro, il più agiato ed il più salubre ricovero, che possa bastare alle pecore in tutti i luoghi ed in tutti i tempi.

Sappiamo noi bene che nell'attuale posizione delle nostre mandre, questa che pure sembra una piccola ed utile novità, si rende oltremodo difficile. Generalmente in Sicilia s'aderba il gregge di ciò che la natura concede in un tratto di terreno, sia proprio, sia preso a fitto. E poichè la germinazione delle piante spontanee è tutta affidata al caso, ne segue che il pascolo, oltrechè non vi si trova mai nè quando nè quanto lo desidera il mandriano, a poco tempo vien meno, e la greggia è costretta di passarsene altrove. Come dunque, dirà taluno, pretendere che le si dia un ricovero di questa fatta? Bisognerebbe averne tanti apparecchiati, quanti sono i varii campi ov'essa è condotta a pascere.

E noi rispondiamo, che bisognerebbe soltanto aver la fortuna di convincere i proprietari ed i fittaiuoli dei vantaggi che potrebbero ricavare dal mutare questa maniera di pascoli. Per qual ragione l'agricoltore, padrone insieme di terreno e di pecore, dee farsi schiavo della natura, ed aspettare da essa un nutrimento scarso e mal sicuro per la sua mandra; quando con poca spesa, e molto utile, potrebbe forzarla ad apprestarglielo abbondante e sicuro?

Non occorre metter parola della maniera di formare le così dette *praterie naturali*, nè occorre dilungarci a mostrarne i vantaggi. Diremo piuttosto, che tutti coloro i quali, o per incuria, per calcoli mal fondati, ne vogliono sconoscere l'utilità, non hanno poi che ridire intorno ai *prati artificiali*. Che costa il gittare insieme all'orzo o al frumento il seme di un buon foraggio, per esempio la sulla, come altri ha saggiamente proposto? La quale, lungi dal disservire la vegetazione delle biade, con cui si semina, germoglierà lentamente, difesa dai forti calori, e come quelle verranno segate, si leverà in maniera da tornare floridissima in autunno. Frattanto s'avrà così una pastura, senza paragone più rigogliosa, più nutricevole, più digeribile di quella che viene spontaneamente per li semi lasciati cadere sulla terra dagli uccelli, da' venti e da simili cause accidentali: ed assai ne guadagnerà lo stesso terreno, essendo i prati artificiali un bel modo di prepararlo a ricevere il frumento. Si aggiunga che potrebbe esser questa una speculazione utilissima a coloro che hanno terre e non mandre, e che usano allogarla a pascolo dopo la raccolta: giacchè il pascolo così formato si terrebbe in più pregio, ed il fitto sarebbe maggiore. Così verrebbero anche a giovarsi delle *praterie artificiali* i piccioli pecorai che pascono le loro pecore ne' poderi altrui. — Ottimo è poi sempre compartire una larga tenuta in diverse parti, chiuse da siepi od altro, sulle quali vada successivamente passando la greggia: sicchè mentre l'erba d'una parte si pascola, quella di un'altra risalga in vigore, e l'animale non consumi, calpestando, in un giorno quello che mangiato avrebbe in una settimana.

Che se pure vuolsi continuare a riguardare tutto questo come una frivola novità, s'abbiano almeno quelle cure che fa bisogno usare, qualunque fosse il sistema dei pascoli. Guardarsi di non gravare il fondo con un numero d'animali, maggiore che la sua possibilità di nutrirli; non aggregare le pecore molto per tempo, e non metterle all'erba che ancora è pregna di guazza: procurare che non s'accostino a' terreni acquosi, ove s'impinguano presta-

mente, e si dispongono a vivere attaccate dalla *marciaja*; e nel tempo che il campo è sparuto, dar loro sempre una manciatella straordinaria, sia di potatura, sia di granella, di radiche, di farina-
cei, sia anche di quei seccumi e di quelle frasche che si lasciano inutilmente perire nei campi e nelle strade. Infinite sono insomma le attenzioni che si vogliono usare sul fatto della pastura.

«L'uso dei pascoli (dice Tessier, parlando dello stabilimento di Rambouillet) è colà subordinato talmente alla stagione, alla temperatura, all'ora del giorno, agli alimenti che le bestie trovano nelle stalle, ed a varie altre circostanze; che si prevengono tutti i pericoli, necessariamente provenienti da una poco provvida, poco istruita amministrazione. Vi sono dei pezzi di terreno non mai tocchi dalla mandra all'uscire dell'ovile; degli altri, per cui non fa che passare; in alcuni è condotta soltanto nei giorni umidi, altrove soggiorna in tempo di gran siccità; questo campo può servire di pascolo al mattino, quello soltanto dopo il mezzogiorno.»

Una pratica di sommo conto, e pure inusitata fra noi, salvo che ne' poderi reali, è quella dello *stabbiare le terre*. Così si chiama un'operazione rurale, per la quale racchiudesi di notte una mandra di pecore entro un recinto scoperto, e limitato da reti, vimini, o altro; acciocchè lo fecondi cogli escrementi. Lo *stabbiare* è non solo proficuo nelle *praterie*, ma oltremodo pregiabile nelle terre da frumento: perchè la pecorina è preferibile ad ogni altro ingrasso, e lo *stabbio* è poi da preporsi alla pecorina dell'ovile; essendo l'orina e l'untume della lana più efficaci che il semplice sterco, per acconciare le terre. Infatti i terreni stabbiati si lascian distinguere a primo colpo, fra quelli concimati altrimenti, per la uguaglianza e la bellezza delle loro produzioni.

Sarebbe perciò lodevolissimo far luogo a questa pratica anche fra noi, che risparmia la pena e la spesa del trasportare i letami, e tira direttamente a migliorare i prodotti della terra. Converrebbe usare la diligenza di dare due rivoltature al terreno prima di introdurvi la mandra, e rivoltarlo anche dopo, affinchè lo ingrasso non

rimanga intieramente a fior di terra. L'estensione dell'*agghiaccio* e la durata dello stabbio siano in ragione della quantità delle bestie e dell'ingrasso che al campo fa di bisogno; dimodochè, concimato bene un pezzo di terreno, si passi immantinente in un altro, procurando che il fondo riceva da per tutto ugualmente la stessa quantità di ingrasso. È poi da avvertire che non si dia mano allo stabbio senza esser sicuri di avere una copiosa pastura, giacchè è quella l'epoca in cui le pecore manifestano il doppio dell'appetito ordinario.

Ma per venire un po' più da presso al mandriano, quello che segnatamente lo dee distinguere è la condotta che egli ha da tenere nella gravidanza e nel parto delle sue bestie. Sventuratamente appo noi si suppone che in tal circostanza la pecora non abbisogni neppure di un'occhiata particolare; e non solo si trascura di darle qualche tempo innanzi del parto un po' d'avena o di piselli, o di fave ec., nè si usa l'accuratezza di sceverare dal branco le bestie pregne, e menarle a pascolo separato: ma si pone, diremmo, ogni studio per ridurle a sconciarsi. Vero è bene che esse abortono non rare fiato per cause che è impossibile di prevedere; ma è vero altresì che il più delle volte la precipua cagione ne è il pecorajo medesimo. Un andare sforzato, delle percosse, delle sassate che loro si scagliano all'impazzata sul ventre, sui fianchi, sulle reni; un cibo troppo, o troppo scarso; il costringerle a tragittare ammonticchiate per aditi angusti; delle bevande assai fredde, sono tutte cagioni di aborto che accusano la negligenza del guardiano.

Che è a dire de' parti difficili o contro natura, ne' quali non è attenzione nè destrezza che basta? Quante volte per istirare sguaatamente le gambe, od appianare la groppa di un agnellino, che si presenti fuori della naturale postura, si lascia morire a stento la madre! Quante altre per metterla in salvo, si taglia l'altro a pezzi, che con poca cautela, con alquanto delicatezza si sarebbe potuto salvare ben anche! Basterebbe ungersi le mani di burro o di olio, guardarsi di nulla offendere colle unghia, procedere avveduta-

mente, aiutare la pecora, andare insomma alla guida della natura, e non cercare di vincerla, perchè i parti non riescano a male sì spesso, come fanno per isventura.

L'accurato pecorajo inoltre non si stanca già di vegliare alla sua pecora tostochè essa s'è alleggerita del feto. La pecora sopra parto richiede infinita sollecitudine, e l'allattamento è per lui un oggetto di più rilievo che la gravidanza. Se la madre soffre penuria di latte o muoja sopra partorire, ei dà l'agnello ad un'altra che abbia perduto il suo, o che possa lattarne due; munge quelle che, per ingorgamento al capezzolo, soffrano tale doglia da non volere lasciar le poppe ad alcuno; sgombra la lana che stii d'attorno a' zezzoli, perchè l'agnello, traendone il latte, non la trangugi con grave suo danno; sprema un po' la mammella per cavarne le materie che la turano; e cento cure si dà, perchè crescano in fiore le novelle sue bestiuccie, cure che a voler tutte enumerare sarebbe non finirla giammai.

Lungo ancora sarebbe passare tutti a rivista i tanti malori che travagliano il minuto bestiame, e di tutti discorrere largamente. Dall'una parte è certo, che se ci ha specie d'animali, a cui scagliasi addosso gran torma di malattie, le pecore voglionsi mettere in prima riga. Dall'altra è certo certissimo che se ci ha cosa ignorata o mal saputa da' nostri pecorai, l'è appunto i mali che affliggono tutto giorno la mandra. E non è raro che se ne ignori, non diciamo la qualità, la causa, le apparenze, gli effetti, ma fino l'esistenza ed i nomi.

Il vajuolo, per esempio, la fallerre, il carbonchio, la vertigine, la rognà, sono elleno cose da trascurare? o sono mali da riparare con una cavata di sangue, che serve solo per cavare alla bestia quel rimasuglio di fiato che sorreggevala in vita? Che se ne metta in parola un guardiano di uno o più migliaia di pecore. Accuserà la stagione, la tale o tal'altra erba, e sino la luna o le stelle, ma è ben lontano dal credere che la sua malcuranza potesse influire assai più di tutte queste cagioni; che i pascoli umidi, le acque putri-

de, la scarsezza o la larghezza del nutrimento, l'aere infetto dell'ovile possono generare la marciaja; che quel terribile mal-di-sangue (*meusa*) per cui gli animali più vegeti si veggono di repente infiacchiti, enfiandosi loro la milza, e sciogliendosi tutti in escrementi sanguigni non sia già colpa d'influsso, ma vero germoglio di trascurato governo; come a dire di subitaneo cangiamento nel cibo, d'una pioggia eccedente che si faccia loro cadere in dosso, di una stretta astinenza seguita da nutrimento abbondante ec., e che finalmente curando di allevare la greggia lontana da tutto ciò che può indebolirne vieppiù il tanto fiacco temperamento, non è a temere che di tali malori imperversino frequentemente sopra di essa. Che se vera è questa massima in generale, non ammette poi ombra di dubbio per riguardo alla *marciaja*, o *putrescenza* che si vuol dire. Il sig. Backevill, coltivatore inglese, si diede ad allevare un gran numero di bestie lanose; e per impedire che altri profittasse de' montoni della sua razza, gli faceva ingrassare in paschi preparati a bella posta: sicchè, appena venduti, venivano attaccati da questo male, ed il compratore era costretto ad ucciderli immediatamente. (V. il foglio del Coltivatore, anno 1790, num. 6, pag. 23). — Chi poi volesse una larga prova della ignoranza, in cui vivono i nostri mandriani rispetto alle infermità delle pecore, osservi soltanto che presso noi la marciaja non ha un nome particolare, e che tutti i suoi sintomi si riguardano come tanti varii malori di natura diversa.

Sarebbe oramai desiderabile che ogni padrone di pecore volgasi attentamente a questo importante soggetto. Molti già ne scrissero alla distesa; e con essi, e col lungo uso della pratica facilmente verrebbe a capo d'istruire minutamente il suo pecorajo sui rimedii di quelle infermità, le quali sono o più comuni fra noi, o più ignorate, o più dannevoli; come sarebbero il mal di sangue fra le prime, la marciaja fra le seconde, e da ultimo tutte le malattie di contagio, che mandano a rovina una greggia intiera.

Quanto a noi sarebbe impossibile il trattarne per ora minuta-

mente, attesi i brevi confini di poche pagine a cui siamo costretti. Non potremmo che cennare alla sfuggita, ed il cennare intorno a ciò è sinonimo del tacere.

È vano, dopo il detto fin qui, l'aggiungere qualche cosa ancora sui mezzi di migliorare la razza. Noi siamo ben persuasi che tutti gli ostacoli messi avanti sono puramente immaginarii, e che, con tenue spesa e molta cura, si potrebbero venire sostituendo i merini alle pecore siciliane, anche nelle greggi più numerose. Ma ci si dice prima d'ogni altro, se i merini, governati in tal guisa, potrebbero far altro che deludere le speranze di chi volesse introdurli?

Il mestiere del pecoraio in somma non è quello dell'ozio; ed a scegliere un buon mandriano deve gittarsi l'occhio al più illuminato ed al più spogliato di pregiudizii. Rari, è vero, sono presso noi uomini tali, ma non è impossibile di formarli, e si rende anzi di estrema necessità, perchè alla fin fine tanto vale una greggia quanto il suo pecoraio.

Fu questo che mosse in Francia, non è guari, il ministro dell'interno a decretare l'istituzione d'una scuola da pecorai in ciascuno degli ovili nazionali: splendido esempio dello zelo con cui può un governo prestare la sua valida mano al fiorire dei popoli a lui soggetti.

Ci auguriamo noi dunque che si aprano gli occhi una volta su di un punto, il quale si annoda co' primi cardini dell'agraria ricchezza; e che prima di rifondere, diciamo così, la razza siciliana nella spagnuola, si vengano a porre in sodo i principii, da cui dovrebbe esser guidato il governo di qualunque razza. Ci auguriamo in una parola, che la esperienza non ci debba far dire una volta:

Quante speranze se ne porta il vento!

F. F.

TAVOLE DEI PREZZI CORRENTI, PUBBLICATE NEL CALENDARIO DELL'AGRICOLTORE SICILIANO DAL 1828 AL 1832, DEI PRINCIPALI PRODOTTI DI SICILIA, DEI QUALI SI FA COMMERCIO COL CONTINENTE, CHE SI CONSUMANO ALL'INTERNO, CON L'AGGIUNZIONE IN CORRISPONDENZA DEI PREZZI DEI MEDESIMI PRODOTTI PEL PERIODO DAL 1865 AL 1879.

Avvertenza

La prima tavola contiene i prezzi correnti pubblicati dal Palmieri nel Calendario dell'Agricoltore e quelli dal 1855 al 1864 di taluni generi solamente, desunti in parte dall'ufficio di statistica della città di Palermo;

La seconda tavola poi comprende i prezzi dei medesimi prodotti (meno per taluni generi pei quali ci è stato impossibile il procurarceli) pel periodo dal 1865 al 1879, siccome sonosi pure ricavati dagli elementi apprestatici dall'ufficio di statistica della città di Palermo;

I prezzi indicati in esse tavole sono oltre il dazio; però è da tener presente che dal 1818 al 1832 i dazii gravitanti su tali generi erano assai tenui, esclusivamente pel consumo interno entro le città murate, ed in taluni generi solamente;

I prezzi, pesi e misure annotati nelle medesime tavole sono quelli del sistema metrico siculo, posto in vigore con Real Prammatica del 31 dicembre 1809, e che ebbe vita a tutto il 1861, però, a maggior facilitazione, si nota qui appresso la corrispondenza dei pesi e delle misure, del sistema metrico decimale francese adottato ed ora in vigore pel regno d'Italia cioè:

La salma di tumoli 16 rasi è uguale ad ettol. 2. 75. 1. — La salma di tum. 20 rasi è uguale ad ettol. 3. 43. 8. — Il quintale di rot. 100 è uguale a kilog. 79. 3. 4. — La botte di bar. 12 è uguale ad ettol. 4. 12. 6. — Il rot. è uguale a kg. 0. 7. 9.

*Tavola I. Prezzi correnti pubblicati nel Calendario dell'Agri-
coltore siciliano dal 1828 al 1832 dei principali prodotti di Sici-
lia, dei quali si fa commercio col continente, o che si consumano
all'interno. (prima parte)*

	INDICAZIONE DEI PRODOTTI	Da sett. 1818 ad ag. 1819				Da sett. 1820 ad ag. 1821				Da sett. 1821 ad ag. 1822				Da sett. 1822 ad ag. 1823				
		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		
		Onze	Tari	Onze	Tari													
1	Frumenti duri	2	23	4	25	3	28	7	13	4	»	5	16	2	22	4	8	La salma di tum. 16
2	Detti teneri	2	8	4	11	4	4	5	23	3	12	4	29	2	10	3	21	Idem
3	Orzo	2	5	3	7	1	11	1	21	2	4	2	24	2	12	3	4	Idem
4	Fave	1	18	2	6	2	2	2	3	1	5	1	8	»	»	»	»	La salma di tumoli 20
5	Lenti	»	»	»	»	»	»	»	»	1	15	1	17	»	28	1	8	Il quintale di rot. 100
6	Fagiuoli	»	»	»	»	1	12	1	12	1	25	1	28	»	»	»	»	Idem
7	Vino della Bagheria	8	»	9	»	7	»	9	»	5	»	5	»	7	»	9	»	La botte di barili 12
8	Vino della Sala e Partin.	7	»	8	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
9	Vino di Castellamare	4	15	5	15	5	»	6	»	3	12	5	»	5	»	8	»	Idem
10	Caci canestr. cotti e vecchi	7	15	7	15	»	»	»	»	5	»	5	»	6	»	6	20	Il quint. di rot. 100
11	Detti freschi	6	»	6	20	5	20	5	20	4	10	4	10	5	»	5	25	Idem
12	Caciocavalli vecchi	8	»	8	»	»	»	»	»	5	10	5	10	7	20	8	»	Idem
13	Detti freschi	»	»	»	»	5	25	5	25	4	15	4	15	5	20	6	»	Idem
14	Formaggi primaticci	»	»	»	»	4	10	4	10	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
15	Agnelli ⁽²⁷⁾	4	15	4	15	3	»	3	»	3	10	3	10	4	»	4	»	Idem
16	Capretti ⁽²⁸⁾	5	15	5	15	3	20	3	20	4	10	4	10	5	»	5	»	Idem
17	Ricotta vaccina	1	15	1	15	1	5	1	5	1	20	1	20	1	15	1	20	Idem
18	Detta di pecora e di capra	2	»	2	»	1	5	1	5	2	»	2	»	2	»	2	»	Idem
19	Seme di lino	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	2	2	2	15	Idem
20	Mandor. dolci senza guscio	»	»	»	»	5	20	5	20	5	18	6	8	5	4	6	15	Idem
21	Dette amare	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	5	15	7	»	Idem
22	Pasta di liquorizia	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	5	»	6	10	Idem
23	Uva passa	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	2	20	3	»	Idem
24	Passolina	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	4	20	5	»	Idem
25	Tartaro di botte crivellato	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	5	»	5	4	Idem
26	Detto di seconda qualità	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	4	20	4	26	Idem
27	Zolfi comuni 1 qualità	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	18	»	21	Idem
28	Detti seconda qualità	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	17	»	19	»	Idem
29	Detti in cannelle	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	28	1	2	Idem

27 Con la tara di rotoli 20 a quintale.

28 Idem.

	INDICAZIONE DEI PRODOTTI	Da sett. 1818 ad ag. 1819				Da sett. 1820 ad ag. 1821				Da sett. 1821 ad ag. 1822				Da sett. 1822 ad ag. 1823					
		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo			
		Onze	Tari	Onze	Tari														
30	Scorze d'arancio secche	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	2	6	2	20	Idem
31	Arancino secco	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	6	1	10	Idem
32	Rubbia	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	4	»	4	6	Idem
33	Olio di lino	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	4	»	4	15	Idem
34	Olio di oliva	11	»	12	20	8	»	7	»	5	15	5	15	4	10	6	10	Idem	
35	Foglia di sommacco	1	15	1	15	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	20	1	28	Idem
36	Cenere di soda	»	24	»	24	1	12	1	12	1	18	1	24	»	12	1	18	Idem	
37	Manna cannoli	»	10	»	13	»	7	»	7	»	6	»	7	»	4	»	5	Il rotolo	
38	Detta in sorta	»	4	»	5	»	7	»	7	»	2	»	3	»	1	»	2	Idem	
39	Nocciole di Polizzi	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	5	6	5	10	Salma di tum. 16
40	Dette di marina	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	3	»	3	10	Salma di tum. 20
41	Noci di buona qualità	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	4	6	4	6	Idem
42	Portogalli	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Per ogni migliaio
43	Limoni	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
44	Pistacchi	»	»	»	»	14	»	»	14	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Salma di tum. 16
45	Ceci	»	»	»	»	»	»	»	»	1	20	1	24	1	3	1	12	Il quint. di rot. 100	

Tavola I. (seconda parte)

	INDICAZIONE DEI PRODOTTI	Da sett. 1824 ad ag. 1825				Da sett. 1826 ad ag. 1827				Da sett. 1827 ad ag. 1828				Da sett. 1828 ad ag. 1829				
		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		
		Onze	Tari	Onze	Tari													
1	Frumenti duri	2	10	3	20	3	15	4	22	3	20	4	15	3	10	4	18	La salma di tum. 16
2	Detti teneri	1	26	8	4	3	»	4	14	3	9	4	5	3	»	4	2	Idem
3	Orzo	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
4	Fave	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	La salma di tumoli 20
5	Lenti	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Il quintale di rot. 100
6	Fagiuoli	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
7	Vino della Bagheria	4	»	5	»	5	»	6	»	4	12	6	»	4	15	6	»	La botte di barili 12
8	Vino della Sala e Partin.	3	15	4	15	4	20	6	»	4	6	6	»	4	24	6	12	Idem
9	Vino di Castellammare	2	15	3	15	4	»	4	12	4	20	2	15	3	6	5	»	Idem
10	Caci canestr. cotti e vecchi	5	»	5	20	5	»	5	15	4	10	4	15	4	20	5	10	Il quint. di rot. 100
11	Detti freschi	4	15	5	»	4	»	4	15	»	»	»	»	4	7	4	20	Idem
12	Caciocavalli vecchi	5	15	6	10	5	25	6	»	5	10	6	»	5	»	5	20	Idem
13	Detti freschi	4	15	5	»	5	»	5	5	5	»	5	»	4	15	4	25	Idem
14	Formaggi primaticci	4	»	4	25	4	»	4	8	3	10	3	20	4	5	4	20	Idem
15	Agnelli ⁽²⁹⁾	3	10	3	15	2	20	3	10	3	14	3	10	3	10	3	15	Idem
16	Capretti ⁽³⁰⁾	4	10	4	20	4	»	4	20	4	10	4	»	3	20	3	25	Idem
17	Ricotta vaccina	1	10	1	20	1	20	2	»	1	»	1	25	1	2	1	10	Idem
18	Detta di pecora e di capra	1	»	1	10	1	6	1	15	1	15	2	»	1	5	1	20	Idem
19	Seme di lino	»	»	»	»	»	»	»	»	2	15	3	»	2	26	3	10	Idem
20	Mandor. dolci senza guscio	5	12	7	10	4	28	7	15	4	10	5	25	5	»	6	»	Idem
21	Dette amare	5	8	6	»	6	15	9	»	8	15	6	10	4	»	4	20	Idem
22	Pasta di liquorizia	5	15	6	20	5	»	6	»	5	»	6	»	5	15	6	»	Idem
23	Uva passa	1	20	2	»	1	8	2	15	2	12	2	18	1	15	1	25	Idem
24	Passolina	3	15	4	»	4	20	6	»	2	10	5	»	1	25	2	10	Idem
25	Tartaro di botte crivellato	4	28	5	10	3	25	4	20	3	15	4	10	3	20	3	24	Idem
26	Detto di seconda qualità	4	18	5	»	3	5	3	25	2	20	3	»	3	»	3	4	Idem
27	Zolfi comuni 1 qualità	»	14	»	18	»	12	»	16	»	11	»	14	»	11	»	12	Idem
28	Detti seconda qualità	»	14	»	16	»	11	»	14	»	9	»	10	»	9	»	10	Idem
29	Detti in cannelle	1	»	1	»	»	26	»	28	»	15	»	20	»	24	»	24	Idem
30	Scorze d'arancio secche	1	10	2	15	1	15	1	18	1	»	1	10	»	24	»	26	Idem
31	Arancino secco	1	10	1	10	1	»	1	9	1	2	1	4	»	22	1	2	Idem
32	Rubbia	4	»	4	»	1	15	3	27	4	15	4	15	1	20	1	25	Idem
33	Olio di lino	3	6	3	18	3	20	4	»	3	24	5	5	4	»	4	5	Idem
34	Olio di oliva	2	24	4	»	5	4	6	24	2	8	5	»	3	4	4	10	Idem

29 Con la tara di rotoli 20 a quintale.

30 Idem.

	INDICAZIONE DEI PRODOTTI	Da sett. 1824 ad ag. 1825				Da sett. 1826 ad ag. 1827				Da sett. 1827 ad ag. 1828				Da sett. 1828 ad ag. 1829					
		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo			
		Onze	Tari	Onze	Tari														
		»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»		»
35	Foglia di sommacco	»	28	1	2	»	15	1	»	»	»	19	»	25	»	18	1	10	Idem
36	Ceneri di soda	1	10	1	15	1	5	1	10	1	20	1	2	1	1	1	1	9	Idem
37	Manna cannoli	»	5	»	6	»	6	»	6	»	11	»	14	»	6	»	8	Il rotolo	
38	Detta in sorta	»	1	»	1	»	2	»	2	»	2	»	3	»	»	»	»	»	Idem
39	Nocciole di Polizzi	4	»	4	»	2	15	3	3	3	26	4	24	3	18	4	4	4	Salma di tum. 16
40	Dette di marina	2	»	2	»	»	»	»	»	2	»	2	10	2	»	2	10	10	Salma di tum. 20
41	Noci di buona qualità	2	20	2	20	2	5	3	»	3	6	3	17	2	10	3	6	6	Idem
42	Portogalli	»	20	2	»	»	18	3	20	»	12	»	26	»	18	2	24	24	Per ogni migliaio
43	Limoni	1	6	3	»	1	»	2	»	»	17	2	6	»	24	2	28	28	Idem
44	Pistacchi	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Salma di tum. 16
45	Ceci	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Il quint. di rot. 100

Tavola I. (terza e ultima parte)

	INDICAZIONE DEI PRODOTTI	Da sett. 1829 ad ag. 1830				Da sett. 1830 ad ag. 1831				Da sett. 1831 ad ag. 1832				Decennio dal 1855 al 1864						
		Prezzo minimo		massimo		Prezzo minimo		massimo		Prezzo minimo		massimo		Prezzo minimo		massimo		Prezzo medio		
		Onze	Tari	Onze	Tari	Onze	Tari													
1	Frumenti duri	2	26	3	15	3	4	4	12	3	18	5	8	3	20	5	9	4	13	La salma di tum. 16
2	Detti teneri	2	24	3	2	2	22	3	18	3	6	4	24	3	16	5	»	4	5	Idem
3	Orzo	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	2	4	3	20	2	24	Idem
4	Fave	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	26	»	28	»	27	La salma di tumoli 20
5	Lenti	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Il quintale di rot. 100
6	Fagioli	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	13	1	15	1	14	Idem
7	Vino della Bagheria	4	15	5	10	4	»	5	12	3	18	4	»	10	14	13	23	12	12	La botte di barili 12
8	Vino della Sala e Partin.	3	»	5	12	4	6	5	18	3	24	4	6	10	14	13	23	12	12	Idem
9	Vino di Castellammare	2	4	2	6	3	»	5	6	3	10	4	24	»	»	»	»	»	»	Idem
10	Caci canestr. cotti e vecchi	6	20	7	»	3	24	4	26	4	»	4	15	6	10	6	20	6	15	Il quint. di rot. 100
11	Detti freschi	6	»	6	20	4	3	4	10	3	28	4	2	6	10	6	15	6	12	Idem
12	Caciocavalli vecchi	5	»	8	»	5	»	5	15	4	20	5	»	8	10	8	12	8	11	Idem
13	Detti freschi	5	»	5	25	4	16	4	20	4	»	4	10	7	»	7	20	7	10	Idem
14	Formaggi primaticci	4	10	5	»	3	17	3	19	3	15	3	20	»	»	»	»	»	»	Idem
15	Agnelli ⁽³¹⁾	2	10	4	»	2	»	2	20	11	20	16	20	»	»	»	»	»	»	Idem
16	Capretti ⁽³²⁾	4	»	5	5	3	»	3	13	13	20	20	»	»	»	»	»	»	»	Idem
17	Ricotta vaccina	1	5	1	17	1	»	1	10	1	5	1	10	»	»	»	»	»	»	Idem
18	Detta di pecora e di capra	1	10	1	22	1	10	1	15	1	15	1	20	»	»	»	»	»	»	Idem
19	Seme di lino	»	»	»	»	3	»	3	24	2	20	3	20	2	4	2	6	2	5	Idem
20	Mandor. dolci senza guscio	4	»	5	25	5	24	7	»	6	5	7	15	8	20	8	25	8	22	Idem
21	Dette amare	4	»	4	20	4	15	5	»	5	4	5	28	»	»	»	»	»	»	Idem
22	Pasta di liquorizia	5	3	5	25	5	24	5	24	4	22	6	»	6	10	8	25	7	8	Idem
23	Uva passa	1	8	1	15	1	9	1	17	1	8	1	15	3	»	3	6	3	3	Idem
24	Passolina	2	16	2	20	2	8	2	18	1	6	1	15	»	»	»	»	»	»	Idem
25	Tartaro di botte crivellato	5	25	4	15	3	10	3	28	4	15	4	20	»	»	»	»	»	»	Idem
26	Detto di seconda qualità	1	28	2	18	2	»	2	6	2	5	2	12	»	»	»	»	»	»	Idem
27	Zolfi comuni 1 qualità	»	9	»	11	»	14	»	16	»	17	»	27	»	12	»	18	»	15	Idem
28	Detti seconda qualità	»	8	»	9	»	9	»	10	»	16	»	20	»	»	»	»	»	»	Idem
29	Detti in cannelle	»	24	»	26	»	»	»	»	»	14	»	15	»	»	»	»	»	»	Idem
30	Scorze d'arancio secche	»	18	1	2	1	»	1	2	1	6	1	10	»	»	»	»	»	»	Idem
31	Arancino secco	»	28	1	2	1	6	1	15	1	4	1	26	»	»	»	»	»	»	Idem

31 Con la tara di rotoli 20 a quintale.

32 Idem.

	INDICAZIONE DEI PRODOTTI	Da sett. 1829 ad ag. 1830				Da sett. 1830 ad ag. 1831				Da sett. 1831 ad ag. 1832				Decennio dal 1855 al 1864						
		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo medio		
		Onze	Tari	Onze	Tari	Onze	Tari													
32	Rubbia	4	12	5	»	4	10	5	»	4	8	4	15	»	»	»	»	»	»	Idem
33	Olio di lino	4	8	5	12	4	»	4	24	4	10	4	20	5	10	5	16	5	13	Idem
34	Olio di oliva	3	2	4	2	3	20	4	24	3	15	5	»	4	26	8	28	7	9	Idem
35	Foglia di sommacco	»	21	1	3	1	»	1	10	»	25	1	15	1	4	1	6	1	5	Idem
36	Cenere di soda	1	»	1	4	1	2	1	6	1	3	1	10	»	26	1	14	1	9	Idem
37	Manna cannoli	»	8	»	10	»	8	»	9	»	8	»	24	»	16	»	18	»	17	Il rotolo
38	Detta in sorta	»	2	»	3	»	3	»	4	»	3	»	5	»	7	»	9	»	8	Idem
39	Nocciole di Polizzi	2	20	3	6	»	»	»	»	»	»	»	»	4	18	4	20	4	19	Salma di tum. 16
40	Dette di marina	1	18	1	24	4	10	4	15	1	8	3	»	3	18	3	26	3	22	Salma di tum. 20
41	Noci di buona qualità	2	24	3	2	2	28	3	6	3	4	3	24	3	12	4	»	3	21	Idem
42	Portogalli	»	16	»	28	»	12	1	18	»	18	2	2	»	»	»	»	»	27	Per ogni migliaio
43	Limoni	»	20	3	»	»	12	1	10	»	19	2	»	»	»	»	»	1	7	Idem
44	Pistacchi	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Salma di tum. 16
45	Ceci	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	8	1	10	1	9	Il quint. di rot. 100

Tavola II. Prezzi correnti dal 1865 al 1879 dei principali prodotti di Sicilia, dei quali si fa commercio col continente, o che si consumano all'interno, in aggiunta a quelli pubblicati dal 1828 al 1832 nel Calendario dell'Agricoltore siciliano. (prima parte)

	INDICAZIONE DEI PRODOTTI	Anno 1865		Anno 1866		Anno 1867		Anno 1868		Anno 1869		Anno 1870				Anno 1871				
		Prezzo medio		Prezzo medio		Prezzo medio		Prezzo medio		Prezzo medio		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		
		Onze	Tari	Onze	Tari	Onze	Tari	Onze	Tari	Onze	Tari									
1	Frumenti duri	3	28	5	18	6	1	5	16	4	12	4	1	4	17	4	7	4	22	La salma di tum.
2	Detti teneri	3	26	5	27	5	24	5	5	4	8	3	13	3	26	4	2	4	8	Idem
3	Orzo	1	25	4	18	2	10	2	2	2	2	16	2	18	1	17	1	20	Idem	
4	Fave	4	16	6	19	6	8	4	7	2	20	2	20	2	27	2	15	2	18	La salma di tumoli
5	Lenti	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	10	1	20	1	10	1	20	Il quintale di rot.
6	Fagioli	1	20	1	18	1	19	1	22	1	12	1	12	1	14	1	12	1	14	Idem
7	Vino della Bagheria	11	12	12	15	9	»	18	12	17	4	12	»	15	8	11	»	14	24	La botte di barili
8	Vino della Sala e Partin.	11	12	12	15	9	»	18	12	17	4	12	»	15	8	11	»	14	24	La botte di barili
9	Vino di Castellammare	11	12	12	15	9	»	18	12	17	4	12	»	15	8	11	»	14	24	La botte di barili
10	Caci canestr. cotti e vecchi	11	24	9	»	6	25	8	28	11	15	10	28	12	12	11	12	15	»	Il quintale di rot.
11	Detti freschi	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
12	Caciocavalli vecchi	12	25	10	24	8	14	10	20	13	19	12	25	15	3	13	3	15	3	Idem
13	Detti freschi	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
14	Formaggi primaticci	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
15	Agnelli	»	18	»	17	»	»	»	»	»	19	»	»	»	»	»	24	1	»	A capo ⁽³³⁾
16	Capretti	»	18	»	17	»	»	»	»	»	19	»	»	»	»	»	24	1	»	Idem
17	Ricotta vaccina	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Il quintale di rot.
18	Detta di pecora e di capra	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
19	Seme di lino	»	»	»	»	»	»	1	26	1	25	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
20	Mandor. dolci senza guscio	7	22	6	18	9	2	11	25	11	28	8	27	9	11	8	22	8	25	Idem
21	Dette amare	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
22	Pasta di liquorizia	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
23	Uva passa	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
24	Passolina	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
25	Tartaro di botte crivellato	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
26	Detto di seconda qualità	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
27	Zolfi comuni I qualità	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem

33 Non abbiamo potuto riportare i prezzi degli agnelli e dei capretti a quintale, come lo sono nella [...], per deficienza delle relative nozioni statistiche.

	INDICAZIONE DEI PRODOTTI	Anno 1865		Anno 1866		Anno 1867		Anno 1868		Anno 1869		Anno 1870				Anno 1871				
		Prezzo medio		Prezzo medio		Prezzo medio		Prezzo medio		Prezzo medio		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		
		Onze	Tari	Onze	Tari	Onze	Tari	Onze	Tari	Onze	Tari									
28	Detti seconda qualità	»	20	»	24	2	5	»	23	1	3	»	25	»	26	»	26	»	27	Idem
29	Detti in cannelle	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
30	Scorze d'arancio secche	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
31	Arancino secco	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
32	Rubbia	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
33	Olio di lino	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
34	Olio di oliva	8	14	9	2	8	29	11	10	8	»	6	»	7	8	6	16	7	15	Idem
35	Foglia di sommacco	1	7	1	8	2	6	1	28	2	5	1	5	1	8	1	7	1	8	Idem
36	Cenere di soda	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
37	Manna cannoli	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Il rotolo
38	Detta in sorta	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
39	Nocciole di Polizzi	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Salma di tum. 16
40	Dette di marina	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Salma di tum. 20
41	Noci di buona qualità	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
42	Portogalli	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Per ogni migliaio
43	Limoni	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
44	Pistacchi	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	La salma di tum. 16
45	Ceci	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	12	1	18	1	29	2	»	»	Il quint. di rot. 100
46	Carne di bue o di vacca ³⁴⁾	6	20	5	25	6	15	5	19	10	4	9	15	9	28	8	6	8	18	Idem
45	Detta di vitella	7	10	7	25	8	10	7	15	11	17	9	22	10	6	9	23	10	20	Idem

34 Si è stimato utile aggiungere il prezzo della carne di bue e di vitella, sebbene manca la corrispondenza di tal genere nel Calendario dell'agricoltore siciliano.

Tavola II. (seconda parte)

	INDICAZIONE DEI PRODOTTI	Anno 1872				Anno 1873				Anno 1874				Anno 1875				
		Prezzo minimo		massimo		Prezzo minimo		massimo		Prezzo minimo		massimo		Prezzo minimo		massimo		
		Onze	Tari	Onze	Tari													
1	Frumenti duri	5	1	5	6	6	24	6	[..]	6	6	6	12	»	»	»	»	La salma di tum. 16
2	Detti teneri	4	22	5	2	6	15	6	[..]	5	16	5	20	5	9	5	15	Idem
3	Orzo	1	22	1	24	2	15	2	[..]	1	17	1	20	3	4	3	16	Idem
4	Fave	2	13	2	24	3	2	3	[..]	4	4	4	8	3	3	12	12	La salma di tumoli 20
5	Lenti	1	5	1	8	1	8	1	[..]	2	28	2	29	2	2	2	5	Il quintale di rot. 100
6	Fagiuoli	1	12	1	14	1	28	1	[..]	2	6	2	15	1	26	2	»	Idem
7	Vino della Bagheria																	
8	Vino della Sala e Partin.	9	»	11	»	12	18	14	[..]	13	4	13	12	2	»	17	»	La botte di barili 12
9	Vino di Castellammare																	
10	Caci canestr. cotti e vecchi	11	22	11	26	»	»	»	[..]	11	26	13	5	»	»	»	»	Il quintale di rot. 100
11	Detti freschi	»	»	»	»	»	»	»	[..]	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
12	Caciocavalli vecchi	11	18	12	»	10	11	10	[..]	16	9	17	24	17	7	18	24	Idem
13	Detti freschi	»	»	»	»	»	»	»	[..]	»	»	»	»	13	8	16	»	Idem
14	Formaggi primaticci	»	»	»	»	»	»	»	[..]	»	»	»	»	12	16	15	20	Idem
15	Agnelli	»	»	»	»	12	»	»	[..]	»	»	»	»	»	»	»	»	A capo ³⁵⁾
16	Capretti	»	»	»	»	12	»	»	[..]	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
17	Ricotta vaccina	»	»	»	»	»	»	»	[..]	»	»	»	»	»	»	»	»	Il quintale di rot. 100
18	Detta di pecora e di capra	»	»	»	»	»	»	»	[..]	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
19	Seme di lino	»	»	»	»	»	»	»	[..]	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
20	Mandor. dolci senza guscio	8	2	8	15	8	22	8	[..]	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
21	Dette amare	»	»	»	»	»	»	»	[..]	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
22	Pasta di liquorizia	»	»	»	»	»	»	»	[..]	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
23	Uva passa	»	»	»	»	»	»	»	[..]	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
24	Passolina	»	»	»	»	»	»	»	[..]	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
25	Tartaro di botte crivellato	»	»	»	»	»	»	»	[..]	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
26	Detto di seconda qualità	»	»	»	»	»	»	»	[..]	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
27	Zolfi comuni I qualità																	
28	Detti seconda qualità	»	24	»	25	»	25	»	[..]	»	»	»	»	»	28	»	29	Idem
29	Detti in cannelle																	
30	Scorze d'arancio secche	»	»	»	»	»	»	»	[..]	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
31	Arancino secco	»	»	»	»	»	»	»	[..]	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
32	Rubbia	»	»	»	»	»	»	»	[..]	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
33	Olio di lino	»	»	»	»	»	»	»	[..]	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
34	Olio di oliva	6	3	7	16	6	12	7	[..]	7	16	7	16	7	5	7	25	Idem

35 Non abbiamo potuto riportare i prezzi degli agnelli e dei capretti a quintale, come lo sono nella [...], per deficienza delle relative nozioni statistiche.

	INDICAZIONE DEI PRODOTTI	Anno 1872				Anno 1873				Anno 1874				Anno 1875				
		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		
		Onze	Tari	Onze	Tari													
35	Foglia di sommacco	1	18	1	20	1	15	1	[.]	»	»	»	»	1	15	1	15	Idem
36	Cenere di soda	»	»	»	»	»	»	»	[.]	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
37	Manna cannoli	»	»	»	»	»	»	»	[.]	»	»	»	»	»	»	»	»	Il rotolo
38	Detta in sorta	»	»	»	»	»	»	»	[.]	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
39	Nocciole di Polizzi	»	»	»	»	»	»	»	[.]	»	»	»	»	»	»	»	»	Salma di tum. 16
40	Dette di marina	»	»	»	»	»	»	»	[.]	»	»	»	»	»	»	»	»	Salma di tum. 20
41	Noci di buona qualità	»	»	»	»	»	»	»	[.]	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
42	Portogalli	»	»	»	»	»	»	»	[.]	»	»	»	»	»	»	»	»	Per ogni migliaio
43	Limoni	»	»	»	»	»	»	»	[.]	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
44	Pistacchi	»	»	»	»	»	»	»	[.]	»	»	»	»	»	»	»	»	La salma di tum. 16
45	Ceci	1	10	1	12	1	8	1	[.]	1	26	1	28	1	22	1	24	Il quint. di rot. 100
46	Carne di bue o di vacca ³⁶⁾	10	24	11	1	12	22	12	[.]	1	12	10	1	15	20	17	7	Idem
45	Detta di vitella	11	28	12	5	14	22	14	[.]	11	1	12	18	20	21	21	28	Idem

36 Si è stimato utile aggiungere il prezzo della carne di bue e di vitella, sebbene manca la corrispondenza di tal genere nel Calendario dell'agricoltore siciliano.

Tavola II. (terza e ultima parte)

	INDICAZIONE DEI PRODOTTI	Anno 1876				Anno 1877				Anno 1878				Anno 1879				
		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		
		Onze	Tari	Onze	Tari													
1	Frumenti duri	4	»	4	2	5	6	6	»	5	26	6	»	5	26	6	26	La salma di tum. 16
2	Detti teneri	3	22	3	28	5	22	5	28	5	22	5	29	5	24	6	24	Idem
3	Orzo	1	26	1	29	2	8	2	10	2	2	2	4	2	20	3	12	Idem
4	Fave	2	18	2	24	3	12	3	23	3	12	3	23	1	1	3	13	La salma di tumoli
5	Lenti	1	4	1	6	1	20	1	24	1	22	1	24	1	18	2	»	Il quintale di rot. 100
6	Fagiuoli	»	»	»	»	2	1	2	6	1	29	2	1	1	28	2	5	Idem
7	Vino della Bagheria																	
8	Vino della Sala e Partin.	9	12	15	2	13	25	17	15	12	22	15	25	8	18	12	28	La botte di barili 12
9	Vino di Castellammare																	
10	Caci canestr. cotti e vecchi	11	24	12	15	11	10	11	26	10	20	11	10	8	24	12	19	Il quintale di rot. 100
11	Detti freschi	10	»	11	10	10	»	11	»	»	»	»	»	7	16	10	8	Idem
12	Caciocavalli vecchi	14	9	14	29	14	12	15	10	13	5	14	3	11	6	15	9	Idem
13	Detti freschi	13	»	13	21	12	16	13	33	11	27	12	16	9	10	13	13	Idem
14	Formaggi primaticci	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	19	Idem
15	Agnelli	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	A capo ⁽³⁷⁾
16	Capretti	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
17	Ricotta vaccina	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Il quintale di rot. 100
18	Detta di pecora e di capra	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
19	Seme di lino	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
20	Mandor. dolci senza guscio	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
21	Dette amare	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
22	Pasta di liquorizia	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
23	Uva passa	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
24	Passolina	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
25	Tartaro di botte crivellato	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
26	Detto di seconda qualità	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
27	Zolfi comuni 1 qualità																	
28	Detti seconda qualità	»	24	»	25	»	23	»	25	»	19	»	20	»	21	»	22	Idem
29	Detti in cannelle																	
30	Scorze d'arancio secche	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
31	Arancino secco	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
32	Rubbia	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
33	Olio di lino	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
34	Olio di oliva	5	4	5	18	8	15	9	6	6	28	7	7	7	»	9	»	Idem

37 Non abbiamo potuto riportare i prezzi degli agnelli e dei capretti a quintale, come lo sono nella [...], per deficienza delle relative nozioni statistiche.

	INDICAZIONE DEI PRODOTTI	Anno 1876				Anno 1877				Anno 1878				Anno 1879				
		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		Prezzo minimo		Prezzo massimo		
		Onze	Tari	Onze	Tari													
35	Foglia di sommacco	1	16	1	20	1	20	1	22	1	11	1	13	»	21	1	13	Idem
36	Cenere di soda	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
37	Manna cannoli	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Il rotolo
38	Detta in sorta	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
39	Nocciole di Polizzi	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Salma di tum. 16
40	Dette di marina	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Salma di tum. 20
41	Noci di buona qualità	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
42	Portogalli	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Per ogni migliaio
43	Limoni	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Idem
44	Pistacchi	»	»	»	»	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	La salma di tum. 16
45	Ceci	1	6	1	8	1	13	1	15	»	»	»	»	1	8	1	29	Il quint. di rot. 100
46	Carne di bue o di vacca ³⁸⁾	14	22	15	10	17	7	18	2	15	20	16	10	8	4	14	4	Idem
45	Detta di vitella	15	20	16	10	18	24	20	12	18	»	18	24	17	19	17	25	Idem

38 Si è stimato utile aggiungere il prezzo della carne di bue e di vitella, sebbene manca la corrispondenza di tal genere nel Calendario dell'agricoltore siciliano.