

AGRICOLTURA
D I
S A R D E G N A

COMPILATA E SCRITTA COLLA SUA
DIVISIONE IN PARTI CINQUE.

D A L
CAVALIERE E DOTTORE
D. A N D R E A M A N C A
DELL'ARCA SASSARESE.

*Nelle quali si tratta con esattezza dei grani, della vite e
vino, degli alberi ed arbusti, delle piante ortensi, dei
fiori, e del modo di governare i bestiami ed alveari.*

Opera utilissima non solo per la Sardegna, ma eziandio
per gli altri paesi di simile aria e clima.



I N N A P O L I M D C C L X X X .

—————
P R E S S O V I N C E N Z O O R S I N O .

Con Licenza de' Superiori.

AGRICOLTURA
DI
SARDEGNA

COMPILATA E SCRITTA COLLA SUA
DIVISIONE IN PARTI CINQUE.

DAL
CAVALIERE E DOTTORE
D. ANDREA MANCA
DELL'ARCA SASSARESE.

*Nelle quali si tratta con esattezza dei grani, della vite e
vino, degli alberi ed arbusti, delle piante ortensi, dei
fiori, e del modo di governare i bestiami ed alveari.*

Opera utilissima non solo per la Sardegna, ma eziandio
per gli altri paesi di simile aria e clima.

AL BENIGNO LETTORE

Il giusto motivo di scriver questo corto Volume, dal desiderio che sempre ho nodrito di comunicare alla pubblica utilità varj sentimenti e lumi, ne deriva; onde più grato a tutti il nome d'un uomo¹ virtuoso, diviene meno esposto all'orribile mordacità del tempo, che non condona a' marmi più duri, né a colossi del metallo più raffinato, senza scusare il comun vizio della vanità di tanti Savj, quanti nel Mondo hanno faticato con vigilie e sudori per dar alla pubblica luce i suoi scritti, non attendendo a quella sincera e vera dottrina di Salomone, cioè: che tutte le umane opere in ogni tempo vengono tenebrose e coperte col velo dell'obblìo aspettando lo stesso fine così l'erudita sapienza, come la vana ignoranza.

Eclesiast.
cap. 2
n. 16.

Io però per non incorrere tanto appieno in questa comune nota, vorrei compiacermi e rallegrarmi solo di questa mia faticosa Opera e della sua osservanza, mentre in opinione del medesimo Savio, quest'allegrezza è il miglior guiderdone, che possono acquistare le fatiche d'un virtuoso, senz'aspettar le vicende della tenebrosa gloria de' secoli futuri.

Eclesiast.
cap. 3
in fine.

Quanto mi sarà compagna la vita, mi compiacerò di questa fatica, servendomi di ricordo nell'esercizio quotidiano d'ordinare la coltura de' miei fondi, poiché tutto quello che in mia vita ho appreso per la lezione di varj libri di Agricoltura, per la osservanza di molti agricoltori regnicoli, e per le prove da me curiosamente fatte, resta notato in questo volume; sicché bramerei, che servendoti di tal libro, trovassero i tuoi terreni e greggi utilità tale, che ti degnassi con gradite preghiere benedire le mie vigilie ed indefesso travaglio in farlo sortire al pubblico. Non dubito che potrai esser perito agricoltore senza legger il presente volume, ma forse non avrai la comodità d'acquistar l'arte nella gioventù, solo sì colla maturità del tempo e colla lunga osservanza di molte osservazioni errate e falli, che in questo Regno non possono deviarci colla lettura degli Autori forestieri, che per esser climi, e terreni differenti quelli di cui scrivono, diversi costumi de' contadini nel travaglio, differenti stromenti quelli che usano, e diverse leggi nella divisione de' terreni; differenze tutte, che rimangono spiegate e dilucidate in questi scrit-

¹ uomo per nomo, come richiesto dall'errata corrige².

ti, notando molte operazioni e costumi d'altri paesi, utili e conformi per la Sardegna.

Se tramischiata si leggesse in quest'Opera qualche erudizione e autorità di Scrittori, che non trattano d'agricoltura, l'ho eseguito solo per divertirti, onde con più geniale curiosità seguiti a legger questo volume, mentre l'iride e i fiori si mostrano più vaghi, perché varj ne' colori, e i cibi più delicati non son dilettevoli, quando non vengono con salza accomodati; quindi dell'agricoltura mi son dilettrato per divertir il tempo dell'ozio, che permette a un Avvocato la Giurisprudenza.

Compatirmi ti prego, cortese Lettore, la debolezza dello stile, e qualche improprietà nell'idioma Italiano: il primo per divenir così più chiari, e intelligibili questi scritti, non solo sono a portata di leggersi da' professori e dilettranti di eloquenza, ma eziandio da quelli che altro studio non han fatto, che apprendere a leggere: il secondo, perché è tanto nativa per me la lingua italiana, come la latina, francese e altre forestiere, che solo s'imparano in parte colla grammatica, uso e frequente lezione de' libri, ma non si possiedono appieno. Io mi persuado che non sarai di quei crudeli detrattori e maldicenti, ma qualora questi s'invaghiassero d'isparlare contra l'idea, stile e tessitura di quest'Opera, si ricorderanno, che la virtù coll'emulazione ed invidia acquista più splendore, siccome i raj del principe de' pianeti, che appariscono più splendidi, quando si credevano esser offuscati dal più denso nuvolo; ma se per cattiva sorte il pubblico non fosse soddisfatto, mi resterà la consolazione d'esser simile in questo alle pecchie innocenti, che si affaticano più d'ogni altro vivente, a fine di formare il miele e la cera per comun beneficio degli uomini, servendo non poche volte il miele a loro stesse di misero laccio, per cui a traverso casualmente intrise, e disavventuratamente lasciano la vita.

Nella stessa guisa accade sovente a' Letterati, che sono sì oppressi e laceri dalla calunnia dei Critici, mentre per via delli medesimi parti d'ingegno, generati e nodriti con immensa fatica, traggono ignominiosamente la morte di qualche parte di gloria, la quale forse sola era la speranza del premio, che meritavano giustamente le di loro veglie; in tanto come le mie non possono meritare da' più benevoli il nome di gloria, ti prego umilmente, cortese Lettore, che vogli gloriarti in ogni tempo e compiacerti della mia servitù, e vivi felice.

INDICE

*Ed ordine delle Parti e Capitoli contenuti nella presente
Opera dell'agricoltura di Sardegna*

PARTE I

De' grani e legumi

- Cap. I *De' presagj del Sole e della Luna, ed altre osservazioni*
- Cap. II *Della diversità de' terreni e siti di Sardegna*
- Cap. III *Del frumento denominato grano per antonomasia*
- Cap. IV *Della raccolta, e conservazione del frumento*
- Cap. V *Dell'orzo, lino e canape*
- Cap. VI *Della fava e altri legumi*

PARTE II

*Della coltura delle vigne, e del modo di far
i vini e conservarli*

- Cap. I *Del sito e terra che richiede la vigna, e di sua varietà*
- Cap. II *Delli modi di piantare e propagare la vite*
- Cap. III *Si notano molte cose necessarie per piantare e propagare la vite*
- Cap. IV *Della coltura, che richiede il magliolo², e la vigna adulta*
- Cap. V *Del tempo e modo di tagliar e potar la vite, e delle malattie e rimedj di essa*
- Cap. VI *Della vendemmia, e del modo di fare e conservare il vino*

² Talea di vite con la base del tralcio di un anno cui viene lasciato un segmento del tralcio di due anni = MALLEOLUS 'tralcio', da MALLEUS, 'martello'.

PARTE III

Degli alberi ed arbusti che si piantano, e di quelli che naturalmente producono i terreni di Sardegna

- Cap. I *Della prima divisione degli alberi ed arbusti*
- Cap. II *Degli alberi di frutto con osso o nocciolo*
- Cap. III *Della noce, mandorlo e olivo*
- Cap. IV *Degli alberi che si piantano e producono frutto d'acini*
- Cap. V *Degli agrumi*
- Cap. VI *Degli alberi e arbusti, che naturalmente producono i terreni di Sardegna*
- Cap. VII *Dell'insizione³*

PARTE IV

Delle piante, fiori ed erbe, che son solite di piantarsi negli orti di Sardegna, e della custodia dell'api

- Cap. I *Del terreno, sito e disposizione che richiede l'orto*
- Cap. II *Degli erbaggi ortensi*
- Cap. III *Delle piante ortensi che producono frutto*
- Cap. IV *Si notano molte piante necessarie per varj usi*
- Cap. V *Della coltivazione e virtù degli fiori*
- Cap. VI *Della natura e modo di governar l'api*

³ “*Insizione* f., ant., XIV sec., agric.; innesto; v. dotta, lat. INSITIO -ONIS” (C. BATTISTI, G. ALESSIO, *Dizionario Etimologico Italiano (DEI)*, Firenze, Barbera, 1950-1957, vol. III, p. 2050).

PARTE V

Delli bestiami di Sardegna e della sua custodia ed utilità

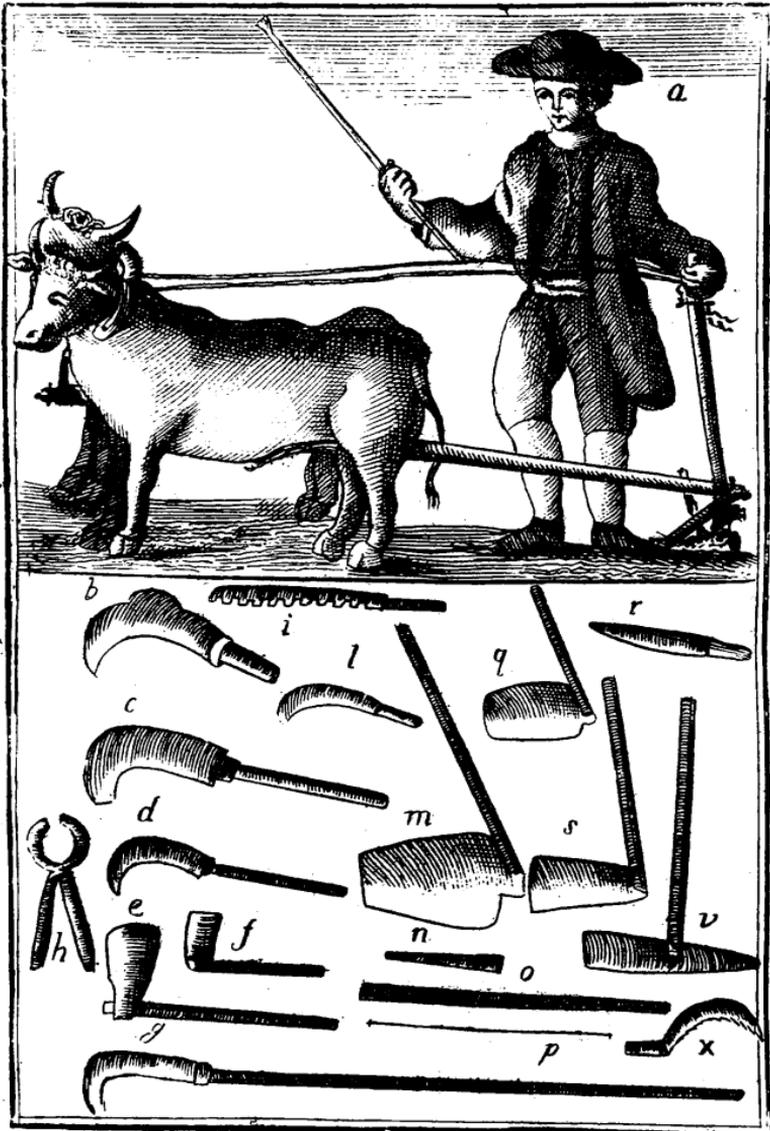
Cap. I *Dove si spiegano molti costumi e contratti di pastori*

Cap. II *Delle vacche*

Cap. III *De' cavalli ed asini*

Cap. IV *Delle pecore*

Cap. V *Delle capre e porci*



NOMI DEGLI STROMENTI INCISI NEL DI CONTRO RAME

- a Il bifolco Sardo colla palettina di ferro, attaccata per una parte al bastone dello stimolo⁴ per gli effetti descritti nella Parte I. Cap. III. trattando delle ragioni di seminare in Novembre.
- b Ronca⁵ per potar la vite, appellata in linguaggio Sardo *pudajola* o *podata*⁶.
- c Altra specie di ronca con manico lunghetto, per tagliar branche e rami d'alberi ed arbusti, chiamata da' Sardi *rustaglia*⁷ o *cavvana*⁸.
- d Falcinello con manico lunghetto per potar alberi, da' Sardi chiamato *ischimadorgia*⁹.
- e Scure, nominata in volgar Sardo *istrada*¹⁰.
- f Altra scure picciola per varj usi del potatore.
- g Falcello con bastone lungo per rader germogli e fuscellini secchi negli alberi alti, nominato in lingua Sarda *ganzu*¹¹.
- h Tenagliola per recidere i fuscelletti degli agrumi.
- i Serretta¹² per innestare, e per altri usi.
- j Falcinello con manico corto, nominato da' Sardi *trunchete*¹³.

⁴ Pungolo per i buoi = STIMULUS.

⁵ Roncola.

⁶ *Pudajòla, pudáttsa*, "potatoio, roncola per potare" (M. L. WAGNER, *Dizionario Etimologico sardo* (DES), Heidelberg, 1962, vol. II, p. 330).

⁷ *Rustál'u, rustrál'u*, "roncola" (DES, II, 371).

⁸ *Kávana*, "roncola a manico lungo" (DES, I, 324).

⁹ "*iskimadòrdza* log. 'cesoia per tagliare i rami'" (DES, I, 337); "*ischimadòrgia, ischimadòrza* [...] *aina po scirra'*" (M. PUDDU, *Ditzionàriu de sa limba e de sa cultura sarda*, Cagliari, Condaghes, 2000, p. 950): è l'attrezzo per potare le cime.

¹⁰ *Destràle, istràle, estràle*, "scure, accetta" (DES, I, 463).

¹¹ *Gántzu*, "gancio, rampino" (DES, I, 568).

¹² Piccola sega.

¹³ *Trinkèttu*, trincetto (il Puddu aggiunge: "*zenia de lama segante in punta segada a corru*", 1666); "per il log. sett. il Casu registra *trinkètte*, che sarà piuttosto lo sp. *trinchete* 'id.', pure foneticamente sardizzato" (DES, II, 519).

- k Zappa grande.
- l Scarpello di ferro o legno forte per incalmare¹⁴.
- m Palo di ferro, lungo palmi¹⁵ cinque, e grosso due pollici di diametro nella parte superiore, per piantar vite.
- n Spillo di ferro lungo palmo uno e mezzo, per trafiggere, ed ammazzare i vermi negli tronchi e branche degli alberi massime del melo.
- o Zappellino piccolo, e in lingua Sarda *zappita*¹⁶.
- p Coltello forte e tagliente per incalmare.
- q Altra sorte di zappa, nominata in idioma Sardo *marrone*¹⁷.
- r Piccone, in lingua Sarda chiamato *pichu*¹⁸, per l'uso di aprir fossi da piantare alberi e vite.
- s Falce per mietero.

¹⁴ Innestare a marza. La marza è un rametto con due o tre gemme che viene inserito nel portainnesto secondo tre diverse modalità definite a *spacco*, a *corona* o a *intarsio*.

¹⁵ Un palmo corrisponde a circa 25 cm.

¹⁶ *Tsappítta*, "log. sett. e sass. 'zappa, zappetta'" (DES, II, 587).

¹⁷ *Márra*, zappa, marra. "*marròni*, m. Mer. Gall., *zappone*" (G. SPANO, *Vocabolariu sardu-italianu*, a c. di G. Paulis, Nuoro, Ilisso, 1998, vol. II, p. 211).

¹⁸ "*Pikku* 'piccone' è lo spagn. *pico* 'herramiento de cantero y cavador'" (DES, II, 261).

XI
A G R I C O L T U R A
D I
S A R D E G N A
P A R T E I.

De i grani e legumi.

I N T R O D U Z I O N E.

 ARDO figlio di Ercole Libico alla Sardegna impose il nome, denominata prima col termine greco *Igbnusa*, che è lo stesso significato di *Sandaglia*, per la gran similitudine di quest' Isola coll' umaro vestigio, essendo questo noto a tutti gli autori, che di essa trattano, e a quei che l'hàn girata e visitata, siccome costoro ci assicurano, che avendo la Sardegna la sua situazione nel mar Mediterraneo tra il 38. grado e mezzo, e il 41. di latitudine Settentrionale, e tra il 26. appresso al 28. di longitudine, la maggior lunghezza dell' Isola è di 56. leghe, o sia miglia 90. d'Italia, onde il suo giro è computato di leghe 150. o sia miglia 450. in circa, confinante per la provincia o capo di Cagliari con il mar Libico, ovvero Africo, e per la provincia della Gallura collo

AGRICOLTURA DI SARDEGNA

PARTE I

De i grani e legumi

Introduzione

Sardo figlio di Ercole Libico alla Sardegna impose il nome, denominata prima col termine greco *Ighmusa*, che è lo stesso significato di *Sandaglia*, per la gran similitudine di quest'Isola coll'umano vestigio, essendo questo noto a tutti gli autori, che di essa trattano, e a quei che l'han girata e visitata, siccome costoro ci assicurano, che avendo la Sardegna la sua situazione nel mar Mediterraneo tra il 38 grado e mezzo, e il 41 di latitudine Settentrionale, e tra il 26 appresso al 28 di longitudine, la maggior lunghezza dell'Isola è di 56 leghe, o sia miglia 90 d'Italia, onde il suo giro è computato di leghe 150 o sia miglia 450 in circa, confinante per la provincia o capo di Cagliari con il mar Libico, ovvero Africo, e per la provincia della Gallura¹ collo Stretto del mare di Corsica, per essere queste due Isole tanto vicine, che sono sotto la sfera dell'umana vista: non vi è luogo di dubitare, che il clima di Sardegna sia temperato, poiché li venti freddi, che spirano dai monti nevati della Corsica, e dalle alpi d'Europa vanno soavizzati dal vento australe, che vicino scorre dall'Africa, benché per la stessa cagione, ed altresì per li monti elevati della medesima Isola, che impediscono il corso libero della tramontana in molti luoghi situati in faccia, e al piè di essi monti, si ritrova molta diversità di aria e clima nella Sardegna, essendo situazioni più fredde o calde, che causano l'aria pura o meno salubre.

Avendo la Sardegna aria così soave, viene accompagnata dalla feracità, fecondità e grassezza naturale di molti terreni, dall'abbondanza e vaghezza de' fiumi, dall'amenità e purezza di innumerabili fonti e sorgenti perenni d'acque cristalline e perfettissime, che rendono la maggior parte de i terreni piani e vallivi, frondosi ed irrigui: potendosi dir di quest'isola contro la Sentenza del Poeta: *Haec fert omnia tellus*.

¹ *Gallura* per *Gal lura*, come richiesto dall'*errata corrigè*¹.

Nelli tratti di terra sterile per la superficie, quel padre de' Pianeti, che con emulazione d'altri paesi dispensa benigno i suoi influssi, ha arricchito le sue viscere de i più preziosi metalli, come sono argento, rame e stagno, de' quali nell'antichità furono aperte le fodine², i cui vestigj in molti luoghi di essa si vedono, e presentemente nelli dipartimenti di Villacidro, discosti dalla Città d'Iglesias miglia 25, non solo s'impiega moltissima gente nel travaglio di quelle fodine, ma eziandio si son fabbricate tutte le officine ed arredi necessarj per fondere e purificare i metalli, dove in fatti si fondono.

Quanto la natura è provvida in fecondare e arricchire la terra di Sardegna, tanto diviene prodiga, nell'acque, di animali volatili, pesci e frutti preziosissimi, non solo ne i fiumi e laghi, ma in tutto il mare che la circonda. Per le acque dolci, trascurando le altre, lo dicano solo i laghi e fiume di *Mare pontes* vicino alla Città d'Oristano, i quali in tal foggia abbondano di pesci, che non solamente provvedono tutta l'Isola, ma anche gran quantità di salami di pesci, e specialmente le ova di essi, chiamate *Bottarighe*³, s'imbarcano per Terra ferma, dove sono in molta stima.

Per l'acque salate, a riserva de i piccioli pesci e frutti di mare, che in tutto il suo circuito si pescano abbondantemente, lo dicano le pesche de i tonni, cinque o più de' quali si trovano nelle litorali spiagge, denominate *tonnare*, colle casine e arredi necessarj per una pesca di tanto rilievo. Per fine lo dicano le pesche de' coralli rossi, per mezzo de i quali i Napolitani e Genovesi tirano i tesori del Levante. Che però la mala sorte della Sardegna è tale, che dalla più parte di esse ricchezze altra utilità non ricava, che il vender qualche parte de i frutti della terra, quando vengono i forestieri per far le sopra narrate pesche, derivando tal sciagura dalla poca applicazione de' Sardi all'arte nautica, benché non dee attribuirsi a infingardaggine della nazione, solo sì alla scarsezza della gente, mentre gli abitanti nell'Isola, per la coltura di tanti spaziosi terreni, e per custodire e pascolare tanta quantità d'armenti, non son bastevoli, onde si dubita, che se le marine in tutto il litoral recinto dell'Isola s'abitassero, non lascie-

² Miniera, cava.

³ Bottarga.

rebbero i Sardi godere all'altre Nazioni de' suoi mari le ricchezze.

Considerando io, che nel sistema presente la Nazione Sarda d'altro non vive se non se de i frutti che producono i terreni, poiché delle arti ci sono solo quelle necessarie per l'umano sostegno, onde quasi tutta la gente civile e nobiltà si provvede fuori Regno delle merci e manifatture, che servono per abiti e per mobigliar le case; quindi ho giudicato opportuno scriver dell'agricoltura propria di Sardegna, tanto più perché non si tengono riscontri di aver scritto di essa paesano alcuno; e sebbene poscia che il mio manoscritto fu visitato e riveduto nel fine dell'anno 1776 uscì dal torchio un'Opera intitolata *Rifiorimento della Sardegna, proposto nel miglioramento di sua agricoltura*, autore il Reverendo Francesco Gemelli Italiano: fatto nulla di meno un serio esame di quest'Opera, non s'insegna in essa l'arte dell'agricoltura, trattandosi soltanto con economici e storici discorsi di certi avvertimenti per far il vino, piantar gelse, e per la buona coltivazione dell'ulivo etc. persuadendo altresì alla Nazione Sarda la riforma ed abolizione di molti costumi confermati dalle leggi e statuti antichi del Regno, quali discorsi non pregiudicano al mio oggetto della universale agricoltura. Alcune delle accennate riforme utili al ben pubblico furono premeditate ed esortate in questa mia Opera; e vaglia il vero, anche nelle Nazioni più colte quando fossero visitate da' Critici, non trascurerebbero di formar varj progetti di riforme, inoltrandosi molte fiate sino a rivolger le ceneri delli Scrittori antichi, per oscurarne la fama. Gli Autori di agricoltura esteri, come sono, Francesi, Spagnuoli ed Italiani, sono in Sardegna di poca utilità per i differenti climi e terreni, e per i diversi costumi in usar l'agricoltura, a cui son costretti li Sardi, per aver terreni vasti, che non son sì agevoli al modo della coltura d'Italia e altri paesi popolati. In prova della grandezza e vastità de' terreni di Sardegna, attendendo poco alle misure di longitudine, recinto e larghezza, che notano i Geografi nelle sue carte, perché si vedono in molte parti errate, basta dire che dal tempo della decadenza del Romano Impero, a cui obbediva quest'Isola, o come altri vogliono nel secolo undecimo, dominandola i Pisani, si divisero in quattro Giudicati, ovvero Regni come sono: il Giudi-

Vico
Histor. I part.
 cap. 14.
 fol. 60^a.
 Hyeronimus
oliu^b in pre-
fation. ad leg.
Sardoas.

cato di Sassari e Logudoro, il Giudicato d'Arborea, il Giudicato di Cagliari, e 'l Giudicato di Gallura, i cui Giudici erano ereditarj, con sovrana autorità, indipendente uno dall'altro.

Non dovrà esser degna di rimprovero, né di basso volo la mia penna, scrivendo d'agricoltura, tanto per la grande utilità, che porge in Sardegna simile trattato, come perché nella eminenza e nobiltà dell'arte, se non avvantaggiasse l'altre, con qualunque delle più sublimi si può paragonare. L'utilità di quest'arte è notoria e palese a tutti, mentre in mancanza di essa il viver umano sarebbe di peggior condizione de i bruti animali; e non potendo comodamente viver l'uomo con solo pane, che incomodo sarebbe il viver solo con erbe e frutti d'alberi silvestri? Il vitto e vestito sono le due cose più necessarie per tragittar l'umana vita, si gode solo questo agevolmente e con comodità per beneficio dell'agricoltura, la quale si giudicava tanto utile dagli antichi, che nominavano fortunati quelli, che la possedevano, siccome Virgilio colla sua solita vivezza lo comprova nelli seguenti Versi:

Virg. *Georg.*
 lib. 2.

*Fortunatus et ille Deos, qui novit agrestes
 Panaque, Silvanumque senem, Nymphasque sorores⁴.*

^a Francesco Angelo de Vico, *Historia general*. Cfr. la successiva n. 22.

^b O olim; l'*errata corrige*² chiede che venga corretto in oliu. È, comunque, il cognome di Girolamo Olives, sassarese, autore dei *Commentaria et glossa in Cartam de Logu* (Madrid, 1567), la cui opera si inserisce nell'attività "di erudizione e di pensiero dei maggiori rappresentanti della cultura sarda" cinquecentesca che rivela "un'ampia apertura verso le grandi correnti dell'Umanesimo europeo" (D. QUAGLIONI, *Storia della cultura filosofico-giuridica*, in M. BRIGAGLIA (a cura di), *La Sardegna. Enciclopedia*, Cagliari, Della Torre, 1982-1988, vol. III, p. 105). La citazione è un'implicita testimonianza relativa agli orientamenti del Manca Dell'Arca; l'Olives, infatti, appartiene al filone di pensiero autonomistico, come dimostra la posizione assunta nel dibattito storiografico sull'origine dei giudicati: "Già dalle origini la storiografia sarda, in contrasto con gli annalisti catalani, riconosceva ai giudici i requisiti della regalità e della sovranità: *reges proprii*, li definiva il giurista del '500 Girolamo Olives" (A. MATTONE, *Le radici dell'autonomia. Civiltà locale e istituzioni giuridiche dal Medioevo allo Statuto speciale*, in M. BRIGAGLIA (a cura di), *La Sardegna. Enciclopedia*, cit., vol. II, sez. *Autonomia*, p. 12).

⁴ "fortunatus et ille deos qui novit agrestis / Panaque Silvanumque senem

Conciosiaché si può asserire con forti ragioni, che in tutte le facoltà, e arti liberali e meccaniche, altra non si ritrova più utile, più dolce, né più dilettevole dell'agricoltura, come lo disse il Principe degli Oratori⁵, e colla sua solita soavità lo cantò Ovidio:

*Rura quoque oblectant animos, studiumque colendi,
Quaelibet huic curae cedere cura potest*⁶.

*Cic. lib. I de
Offic.
Ovid. lib. I de
remedio
amoris.*

L'utilità dell'agricoltura con notorie pruove appoggiata, vengo a descrivere l'eminenza e nobiltà dell'arte, che sebben richiede rozzi operaj, ed al crudo travaglio assuefatti, per venir al fine di sue operazioni, ciò non si oppone alla nobiltà dell'Agricoltura, di cui presentemente si discorre, che solo consiste nella direzione de' periti, siccome si vede nella Matematica, ch'essendo scienza sì nobile, per adempier con proprietà le sue maravigliose operazioni, moltissimi artisti accostumati alle dure fatiche son necessarj; egli però non prendono, né diminuiscono il vantaggio della sua eccellente prerogativa. Questo comun sentimento in tutte l'età fu approvato, leggendosi nelle storie, specialmente nella Romana, che moltissimi per Senatori e per Imperadori, tra le fatiche e dilettezioni dell'agricoltura da quel gran Senato furono eletti, ed eziandio di sua villa quasi rapiti Marco Curio per Senatore, ed Attilio per Imperatore, lo che al Mondo tutto diede a conoscere, non esser incompatibile colla milizia l'agricoltura, mentre colle sue prodezze la salute pubblica stabili. L'Imperator Diocleziano e il gran Scipione Africa-

*Valer. Maxim.
lib. 2 de
paupertate.*

Nymphasque sorores." (Fortunato anche colui che conosce gli dei agricoli, Pan e il vecchio Silvano e le Ninfe sorelle) (*Virgilio, Georgiche*, II, vv. 493 sgg., la traduzione è di Alessandro Barchiesi, Milano, Mondadori, 1989).

⁵ "*Omniun autem rerum, ex quibus aliquid acquiritur, nihil est agriculturae melius, nihil uberius, nihil dulcius, nihil homine libero dignus*" (Di tutte le attività dalle quali si ricava profitto, nessuna è migliore dell'agricoltura, nessuna più vantaggiosa, nessuna più dolce, nessuna più degna di un uomo libero) (CICERONE, *De officiis*, I, 151).

⁶ "*Rura quoque oblectant animos studiumque colendi, / Qualibet huic curae cedere cura potest*" (Anche la campagna e l'esercizio zelante della coltivazione confortano gli animi: a questa preoccupazione è inferiore qualsiasi altra) (OVIDIO, *Remedia amoris*, vv. 169 sgg.).

no lasciarono, uno l'Impero, e l'altro il Senato Romano, governo e comando degli eserciti, per godere dell'agricoltura: Gordio aratore e agricoltore, fu eletto Re da i popoli della Frigia: Primislao primo professore di agricoltura fu eletto dal popolo Duca di Boemia; e il gran Luigi XIV di Francia non si sdegnava di coltivare i suoi giardini, usando colle sue mani il falcello per potare e tagliare arbusti: come anche i primi Monarchi Cinesi esercitavano l'agricoltura, e seguitando l'antico costume gli Imperatori regnanti, ogn'anno nel principio di Primavera arano qualche solco di terra in presenza del popolo con molta solennità, per servir d'esempio a' suoi vassalli, innalzandoli a riguardevoli onori ed impieghi, sempre che si distinguono nelle operazioni d'agricoltura.

Se la nobiltà ed eccellenza dell'arte per l'antichità de' suoi principj s'accresce, l'agricoltura lo prende d'Adamo e dal suo figlio Abele, indi principiano co'l Mondo seguitò dopo del diluvio universale con molti Patriarchi e Profeti, come si legge nelle sacre pagine, che al tempo in cui il Profeta Elia gettò il Pallio ad Eliseo, costui si ritrovava attendendo all'agricoltura. Eziandio gli antichi Pagani nominarono Dei, quelli che inventarono in quest'arte nuove operazioni, adorando per effetti simili Cerere, Bacco, Rea e molti altri.

Porgendo fine al presente discorso, e altresì per conferma delle pruove rispetto all'onore, eccellenza, utilità e beneficio di essa agricoltura, rimetto il Lettore al teatro critico del P. Maestro Fr. Benito Gerolamo Feijò⁷ to. 8 disc. 12 il quale

⁷ Il padre Benito Ierónimo Feijoo (1676-1764), scrittore spagnolo, "introdusse nel proprio paese il criticismo settecentesco e il nuovo spirito illuminista"; monaco dell'ordine Benedettino, "sopperì alla grave limitazione del suo ritiro monacale in un'umile cella di un convento di provincia (allora divenuto, grazie a lui, uno dei centri culturali più importanti di Spagna) dimostrando una perenne e inquieta curiosità spirituale, leggendo, instancabile, i numerosi libri che gli arrivavano da ogni parte e mantenendo con amici e ammiratori una fitta corrispondenza" (P. PIGNATA, *Feijoo, Benito Jeronimo*, in *Grande dizionario enciclopedico*, Torino, Utet, 1987, vol. VIII, p. 109). La battaglia del Feijoo contro irrazionalismo e superstizione soprattutto si espresse in un'opera "di carattere enciclopedico e dall'evidente intenzione didattica e volgarizzatrice" il *Teatro critico universal* (1726-1739) (sottotitolato *Discursos varios en todo género de materias, para desengaño de errores comunes*; l'opera ebbe un'edizione italiana intitolata *Teatro critico*

Iust. histor.
lib. 2.

Stor. del
Regno di
Luigi XIV.

Cigna Stok de'
Cinesi etc.
part. 2 cap. 5
artic. 1.

Regum III
cap. 19.

colla sua solita eloquenza e vivezza d'ingegno scrive persuadendo i suoi nazionali Spagnuoli all'applicazione dell'onesto esercizio d'agricoltura. Oh più che fortunata arte! tu sola così eletta e diletta, che hai meritato tali eccelse prerogative, quali ti rendono la più utile, la più cara, la più pregiata dell'Universo! Dunque usando di queste e simili ragioni devo persuadere e invitar gli abitanti di Sardegna, per impiegarsi e seguitar tale utile attendenza con molte speranze.

Si marcano nella presente opera l'uso e le virtù più conosciute degli alberi, piante, arbusti, fiori e frutti che si descrivono, concernenti all'arte dell'agricoltura, non solo a fine di seguitar l'orme d'altri autori di merito distinto, ma altresì per la utilità e profitto degli abitanti nelli Casali, e Villaggi del Regno, massime quelli distanti dalle Città e commercio di gente perita in tal scienza, o anche per disingannarli di molti errori acquistati dall'antica corrotta tradizione verso molte delle indicate naturali virtù, mentre di quelle che si notano, alcune l'ho apprese dagli sperimenti fatti, e in mio tempo osservati, e altre son tradotte dagli Autori approvati, e usuali nelle spezierie, e dagli accennati Autori d'agricoltura.

universale, ossia ragionamenti in ogni genere di materia per disinganno degli errori comuni, Genova, 1777) il cui tomo ottavo (discorso XII) è costituito dal trattato *Honra y provecho de la agricultura* (1739) a cui il Manca Dell'Arca fa riferimento. Di particolare significato la conoscenza e la citazione di un autore, spagnolo e contemporaneo, "preoccupato di trarre la Spagna dalla sua arretratezza e dal suo isolamento, indirizzandola verso la moderna cultura europea e fomentando nel paese l'interesse per la scienza" (ibidem).

Capo I

*De' presagj del Sole e della Luna,
ed altre osservazioni*

Agli Astronomi appartiene direttamente il trattare degl'influssi, presagj, congiunzioni e opposizioni de' Pianeti ed altre Stelle nel corso del Sole per i dodici segni del Zodiaco, dividendo l'anno in mesi dodici, quali si suddividono in quattro Stagioni, cioè: la Primavera, Estate, Autunno ed Inverno; la Primavera comincia tra li 20 e 21 del mese di Marzo, in cui si nota il primo Equinozio, e dura fino al Solstizio Estivo, che avviene tra il 21 e 22 di Giugno; da questo tempo principia l'Estate, e finisce nelli 20 o 21 di Settembre, e comincia poi l'Autunno, quale finisce nel Solstizio Verno, che accade tra i 21 e 22 di Dicembre, principiando da questa data l'Inverno, e dura fino al sovradetto Equinozio di Primavera; in questo luogo però solo si accennano certi presagj del Sole, Luna, ed altre Selle, ovvero rustiche osservazioni, in quanto sono utili, per non dir necessarie, all'agricoltura.

In primo luogo, se non avrai Almanacco, e ti convien sapere i giorni della Luna, che fa il suo corso in trenta giorni, come il Sole in mesi dodici, t'informerai della Epatta⁸ dell'anno corrente, la quale regolarmente si trova notata negli Ufficj della B.V. non caduti, ed al numero di essa Epatta aggiugnerai il numero de' mesi trascorsi in quell'anno insieme al numero delli giorni del presente mese, principiando a contar l'anno dal mese di Marzo, e sommando questi tre numeri, la somma che sortirà, farà il numero de' giorni della Luna: con quest'avvertenza, che il Novilunio si computa sempre tra i giorni ventinove o trenta, e s'intende, che ai ventinove la Luna non fa, ai trenta però non arriva: per esempio, ci figuriamo esser nelli 23 di Giugno dell'anno

*Modo di saper
quando fa la
Luna.*

⁸ Numero dei giorni trascorsi dall'ultimo novilunio di un anno al primo gennaio del seguente.

1747⁹ e desideriamo sapere quanti sono i giorni della Luna, e contiamo così: l'Epatta di quest'anno è il numero 18, dal mese di Marzo fino a Giugno son trascorsi mesi quattro; questi due numeri sommati col numero 23 dell'anzidetto Giugno, rilevano il numero di 45 detraendo da questa somma il numero 30 restano quindici giorni di Luna; e si dee conoscere, che il Plenilunio è fatto, perché, come sopra s'accenna, non mai si computano giorni trenta giusti di Luna, qualora ci sono sempre ore di meno; e con poco divario sortirà bene il conto in ogni tempo, eziandio nell'anno bisestile.

*Osservazione
della Luna.*

Sapendo per via di questo conto, o con un Almanacco quando fa la nuova Luna, si dovrà osservare la sera del giorno quarto, e quinto di essa: e se in queste sere apparisce bianca e chiara senza nuvole, in tutta quella Lunazione le più delle volte farà tempo bello e sereno; ma quando nelle dette sere del giorno quarto e quinto la nuova Luna o non si vedrà pel cattivo tempo, o sarà tramezzata con nuvole nere, rosse, o di qualunque colore, indicherà pioggia e venti per tutta la lunazione. Quando vorrai però che la giornata non t'inganni con cattivo tempo, osserverai la sera avanti, se il Sole si tramonta senza nuvole, e poi quando si leva, se si vedesse la mattina nella medesima sorte per la parte dell'orizzonte, potrai esser quasi sicuro che in quella giornata non pioverà.

Ancor la Luna in altro modo ci dimostra il tempo, perché quando si lascia vedere con pallida rota, indica pioggia, se si vede rosseggiare, indica venti, quando però si vede bianca e chiara, marca serenità, mentre non la circondano vapori, che son la principal causa della pioggia; indicano anche vicina pioggia quelle nuvolette bianche, che molte volte in tempo sereno appariscono, volgarmente appellate, *pecorelle*: e quando il Sole riscalda più del solito si deve presto sperar pioggia.

*Presagi di
animali.*

Gli animali ed insetti ci danno molti segni della ventura pioggia, come il canto delle rane e di corvi terrestri, quando

⁹ Può essere soltanto una data citata a mo' d'esempio, ma può anche essere l'indicazione dell'anno ("l'Epatta di quest'anno è il numero 18") in cui scrive questa pagina. Non è azzardato, comunque, ipotizzare una lunga gestazione per l'*Agricoltura di Sardegna*.

l'aragne¹⁰ sortono, e van correndo per le mura, quando le pecore, ed altri armenti nel principio dell'Autunno saltano, quando i gatti si lavano, e simili osservazioni che dovrà attender l'Agricoltore, per non restar ingannato nelle sue operazioni.

Il Sole eziandio presagisce la tempesta, quando la sera avanti di tramontare, o la mattina essendo ben coperto di nuvole, traspirano di sotto i suoi raggi come separati in colonne varie; quando però il Sole riflette con soavità i suoi lumi nella nube gravida di rugiada, e rappresenta quel vago meteor¹¹, che essendo incanto degli occhi co' suoi vaghi e varj colori, che dimostra, più che un pavonazzo giglio, con sua leggiadra figura d'arco, e col suo grazioso nome d'Iride allettando i cuori de i mortali, indica pioggia, ma salutare; poichè dopo il diluvio universale da Dio onnipotente fu creato in segno di pace con patto in avvenire di non inondar d'acque l'Universo.

*Osservazioni
del Sole.*

*Genesis
cap. 9.*

La qualità de i venti è segno molte volte della mutazione del tempo, sicché il vento del Nord, o tramontana frequentemente lo fa serenare. I venti impetuosi per ordinario durano ore ventiquattro, o giorni tre di seguito, e quando eglino d'Inverno son freddi, portano nevi e brine.

In tutte quasi l'operazioni d'agricoltura si deve attender la Luna, perchè nel primo e secondo quarto, portando seco molta umidità, è di nocumento a quelle operazioni che amano la siccità, quelle però che richiedono umidità, debbono farsi circa il plenilunio, perchè in quel tempo tutte le piante abbondano più d'umore: da questi principj ne deriva, che il tempo proprio di tagliar legnami per esser durevoli, sarà, come si crede, l'ultimo quarto della Luna di Gennaio per il poco sugo, che in tal tempo portano l'alberi, e sempre che l'operazione potesse eseguirsi negli ultimi giorni della Luna, s'intende a Luna silente, è sempre meglio.

*Tempo di
tagliar
legnami.*

Il sovra enarrato mio sentimento d'attender i quarti della Luna nelle operazioni d'agricoltura, lo scrivo senza ignorare l'autorità di molti moderni e specialmente Francesi, che sup-

¹⁰ Ragni.

¹¹ Il termine greco *metèora* indica le regioni elevate, ciò che sta in alto nell'aria, quindi anche l'arcobaleno.

pongono esser la Luna astro indifferente per tali operazioni; perché non badando a' suoi principali influssi, le più volte possono esser di nocumento, mentre a questo Pianeta non si nega la corrispondenza col tempo, le mutazioni del quale facilitano, o dannificano l'operazioni quasi tutte dell'agricoltura, come è noto a tutti i suoi professori; indi s'attende la Luna per indovinare il tempo, per esempio: nella operazione d'innestare s'attende la Luna vecchia, perché negli ultimi quarti per ordinario il tempo si rimette, o almeno non son tanto durevoli i temporali come al principio della Luna, onde mostrando l'esperienza, che gl'innesti si perdono per i cattivi tempi, poiché l'intemperie dell'aria e le soverchie piogge e brine son la vera cagione di non appigliarsi, (supponendo esser l'operazione conforme l'arte eseguita), e non la vecchiezza, o gioventù del Pianeta; quindi le più volte un buon Agricoltore attende la Luna vecchia, perché spera un tempo più placido e sereno, credendo io conciliare così l'opinione degli antichi con moderni scrittori.

Capo II

Della diversità de' terreni e siti di Sardegna

La madre terra dei vegetanti sensitivi e privi di senso, che lodi non merita? di quest'elemento, per esser più consistente, formò Dio il primo Uomo, onde immediatamente che il mondo fu creato, diede alimento a tutt'i viventi co' suoi sughi, piante e frutti; ed essendo da tutti calpestate, resta sempre ferma nelli suoi beneficj, poiché ne i prati e pasture nodrisce i quadrupedi ed insetti, co i grani, erbe e frutti sostiene gli uomini, e volatili, lusingando di loro il palato con tanta squisita varietà. Non solo coll'abbondanza de' frutti porge alimento, ma altresì colla vaghezza di tanti varj fiori che in ogni tempo germogliano, diletta di tutti li terrestri animali i sensi, riempiendo eziandio dell'uomo l'instinguibile avarizia con tanti preziosi metalli e lucide gemme, quante il mondo tutto abbelliscono ed ornano. Siccome la terra è varia nella qualità de' suoi frutti, così in se stessa è

varia, avendo quasi ogni pezzo di terreno natura e qualità diversa; sicché la divideremo, in quanto all'agricoltura appartiene, nella maniera che segue.

I terreni di Sardegna tanto ne i monti, come nelle pianure e valli, o sono dolci, cioè soffici, o forti: si suddividono i forti in argillosi rossi, in sabiosi, in negri, in mischiati, (e di quelli neri e mischiati un'altra sorte ne deriva nominata in volgar Sardo *Lozzana*¹²) in sassosi e petrosi, in grassi e magri, acquosi e secchi, caldi e casalini¹³, contenendosi in questi le rovine de Villaggi distrutti denominati da i Sardi *Biddazzas*¹⁴, e le capanne e mandre¹⁵ disfatte, chiamate in volgar Sardo *Cuilazzos*¹⁶.

Divisione, e varietà de' terreni.

I terreni soffici si suddividono in grossi e sottili, cioè di poca terra, in cretosi, petrosi, sassosi, magri e grassi, siccome abbiám detto dei forti, mentre la differenza tra i dolci e forti, solo è, che questi son più consistenti, si maneggiano difficilmente in paragone de i dolci o soffici, d'entrambi sen trovano negri e bianchi; ma la più parte di essi bianchi, forti, o soffici, frequentemente sono magri e poco feraci; nulla di meno le viti v'allignano, e se fossero ingrassati, darebbero copioso frutto di grani; ma in Sardegna non s'ingrassano terreni altrimenti, che nella maniera da spiegarsi appresso.

Variano anche natura i terreni, specialmente nelli luoghi montuosi, per le diverse esposizioni e siti, de quali i più rimarchevoli son quattro, cioè esposizione all'Oriente, al

Varj siti, ed esposizioni.

¹² *Ludzána*, argilla, creta, ma anche "strato di terriccio nero che porta il fiume" (*DES*, II, 47).

¹³ Si riferisce ai terreni in prossimità della casa, (o, come qui, dei villaggi) quindi più grassi perché concimati con tutti gli scarti della vita domestica.

¹⁴ *Bidda*, in logudorese e campidanese 'villa'. *Bidaðòne, bidattione, aidattone, idattsòni* = HABITATIONE. "Anticamente la *adiacioni* era, conforme al significato della parola, 'la casa e le terre contigue comprendenti i seminearii, le vigne e i pascoli del bestiame'" (*DES*, I, 203). Il Puddu riporta *bidhàtzu* col significato di *bidha*, paese.

¹⁵ Recinto in cui si rinchiodono gli animali domestici = MANDRA. In sardo *màndra* significa "tretu serradu, prus che àteru curtzu, pro ponner bestiàmene (a murgber, a corcare)" (Puddu, 1118).

¹⁶ *Kuile*, -i log. e camp. 'covo di animali'. Ne deriva il logudorese *kuilárdza*, "recinto delle pecore, terra concimata dal bestiame che vi pascola" (*DES*, I, 413).

Ponente, al Mezzodì ed alla Tramontana; quelle esposizioni son cagione d'esser più caldi, o freddi i terreni, conforme i venti da cui son dominati, o difesi, qualità tutte che nell'agricoltura s'attendono, specialmente negli orti e giardini di frutto.

Notoria cosa è, che in tutta la Sardegna, ogni città, terra, o villaggio dalla prima antichità tiene assegnati e divisi i suoi terreni proprj con limiti indipendenti: i terreni però comuni delle medesime città e villaggi (a riserva delle vigne, orti ed altri terreni chiusi appellati *tanche*¹⁷: che esser debbono serrati in tutto il suo recinto con muri di pietra o siepe, e dove non si trova comodità di pietra, con fossi o con pali intrecciati di rami, per ripararli da' bestiami) si dividono in tre parti: una delle quali si dimanda¹⁸ prato comune per pastura degli animali mansueti, come sono i cavalli, bovi, asini, e vacche domestiche nominate da' Sardi *mannalita*¹⁹; delle altre due parti di terreni s'impiegano in seminare e pascere gli armenti e greggi appellati in lingua Sarda *bestiamene rude*²⁰, con quest'ordine cioè: un anno i bestiami pascolano in una delle parti indicate, nell'altra però si semina, con proibizioni penali, acciocché i bestiami non entrino nella parte seminata, e poi l'anno appresso si semina quella parte, dove l'anno avanti pascevano i bestiami, ed eglino per pascolare si cambiano menandoli all'altra parte.

Costume, e
leggi di
Sardegna.

Il suddetto modo di governare i terreni di Sardegna, oltre di esser costume antichissimo, mentre nel XIV secolo dell'Era volgare, in cui il Giudice Arborese Mariano Secondo, e sua figlia Eleonora promulgarono le leggi Sarde, non appare che di nuovo stabilita fosse l'indicata maniera di governar terreni, anzi in varj capitoli la suppongono un costume fermo senza contrarietà²¹, il quale meritò poi la sua appro-

¹⁷ Dal catalano *tanca* il sardo *tánka*, logudorese e campidanese, "podere chiuso da siepi o da muriccioli" (DES, II, 463).

¹⁸ Dimandare, "Chiamare (con un dato nome, con un dato appellativo); denominare" (S. BATTAGLIA, *Grande dizionario della lingua italiana*, Torino, Utet, 1961, *ad vocem*).

¹⁹ *Mannalita*, logudorese, "vacca, pecora o capra domestica" (DES, II, 67).

²⁰ "*Bestiàmene rude, bestiame brado, indomito*" (Spano, I, 262).

²¹ Era un costume antichissimo che la *Carta de Logu* recepisce.

vazione e conferma nelle Prammatiche del Re Filippo IV ordinate, e glossate per quel gran Sassarese D. Francesco Vico²², che fu Presidente del supremo Real Consiglio di Sardegna nella Corte del Re di Spagna, mai abbastanza lodato.

Non è costume in Sardegna il tagliar, e conservar fieni, come in altri paesi, per nodrire d'inverno ogni sorte di bestiame, né questi s'alloggiano di notte al coperto, solo sì, in ogni tempo nelle destinate campagne li menano pascolando; onde le pecore ed altri armenti periscono di fame, quando non vengono nell'Autunno anticipate le piogge, come anche patiscono per il freddo e fame nelle grosse nevate; a codesti e simili mali si provvederebbe, qualora i Sardi aprissero gli occhi, e s'applicassero a raccogliere e conservar fieno, qual comodo potrebbessi facilmente ottenere, poiché ne' terreni vasti sovra accennati, dove sono i seminati, nominati da' Sardi *Vidatone*²³, negli tocchi vuoti, che sempre si trovano per mezzo: dagli ultimi d'Aprile, e per tutto il mese di Maggio si potrebbe raccogliere grossa quantità di fieno, e conservarlo per i bisogni di qualche crudo Inverno, con la sola spesa di farlo tagliare, seccare, e poi assettarlo in mucchj piramidali, ovvero condurlo ne' fenili, che a quest'effetto dovrebbero fabbricare.

La norma e modo di conoscer, e distinguere i terreni buoni da i cattivi, s'acquista più con la sperienza, che altrimenti, perché in un tratto di terra in lingua Sarda, chiamato *salto*²⁴ di cento e duecento giornate, o giuggeri²⁵, le più

*Modo di
conoscer
terreni.*

²² Francesco Angelo de Vico (fine secolo XVI-1648), autore della *Historia general de la Isla y Reyno de Sardeña* (1639) (oggi in edizione a cura di F. Manconi, Cagliari, Centro di Studi Filologici Sardi/Cuec, 2004) e della fondamentale raccolta di *Leges y pragmaticas reales del reyno de Sardeña* (1640) che ha costituito il codice delle leggi in uso fino al 1827. A quest'ultima opera si riferisce qui il Manca Dell'Arca, mentre l'*Historia general* era stata ricordata in una nota all'*Introduzione*.

²³ Cfr. la precedente n. 14. "*Aidatòne*, m. Log. *vidazzone*, *maggese*, *terreno seminato* a biada, grano, orzo" (Spano, I, 126-127).

²⁴ *Salto* "i terreni boscosi e lasciati incolti [...] oggi *sártu* 'pianure e boschi incolti appartenenti ai comuni o a privati'" (*DES*, II, 379).

²⁵ Iugeri. Unità di misura di superficie equivalente a circa 2500 mq; la quantità di terreno che una coppia di buoi, attaccati allo stesso giogo (*iugum*) poteva arare in un giorno; = IUGERUM.

volte si trovano cinquanta cattivi, venticinque buoni, e venticinque mediocri. Voglio solo stabilire per regola generale, che i terreni forti, o soffici, negri, e mischiati, grossi, casalini²⁶, e grassi benché siano petrosi senza distinguer sito, sono ottimi per biade, e legumi²⁷, poiché a seconda degli anni più o meno abbondanti tanto prosperano in pianure, come in valli, e luoghi montuosi.

Che però nelli terreni rossi, cretosi, sabiosi, bianchi, sassosi, e simili non devonsi seminare biade, né legumi, perché non cavasi la spesa, ma le vigne ben piantate ci alignano²⁸, ed altre piante, de' quali ne' suoi proprj trattari si ragionerà distintamente. La terra nominata *Lozzana*, quando è negra, o mischiata, è buona per frumento, la quale si conosce, perché quando è bagnata, resta viscosa, e rasciugandosi si risolve disfatta in polvere.

*Cosa sia terra
Lozzana.*

*Terre usate
come si
rimettano.*

Quando si conosce che le terre di lavoro rendono poco per esser troppo usate, per molti anni seminandole quasi di seguito, con lasciarle sei o più anni senza impiegarle, si rimette la sua feracità, mentre in terreni vasti sarebbe difficile ingrassarli con letame per non aversene in tanta quantità, e per la grossa spesa in condurlo; e per simile cagione del gran travaglio e spesa, quei terreni spaziosi non si riparano trasportando altra terra ferace, e mischiandola con la usata magra. I terreni soverchiamente acquosi si correggeranno con canali, e dozzioni per disacciar l'acqua, facendola scolar altrove con arte, perpetua sia, o temporale l'acqua e fango, che incomoda. Non si dubbita della grande utilità, che deriverebbe dal riparo di simili terreni, mentre si trovano in Sardegna campi spaziosi che sarebbero fertilissimi; e non coltivansi, per esser bagnati e fangosi, specialmente d'Inverno.

²⁶ *casalini* per *casali*, come richiesto dall'*errata corrige*².

²⁷ *e legumi* per *legumi*, come richiesto dall'*errata corrige*².

²⁸ Allignare, radicare, attecchire, crescere.

Capo III

Del frumento denominato grano per antonomasia

Il grano, che in Sardegna si dimanda *trigu*²⁹, dal nome latino *Triticum*, è il principal obbietto dell'agricoltura, perché egli è il più necessario e più continuo alimento dell'uomo, indi per alta provvidenza d'Iddio non ricusa paese, terra, aria, né sito, poiché seminandolo nasce tanto in Europa, come in Affrica, Asia, ed America, tanto in terreni piani, come in vallivi e montuosi; benché in certi terreni e provincie abbonda, o rende più; onde il discernimento sperimentale delle qualità de' terreni, è un necessario preliminare per esser buon agricoltore. In questo Regno le terre da seminar frumento, è³⁰ uopo elegerle di sua natura feraci, mentre quì è impratichevole ingrassarle per le ragioni sovra notate, avendo tanta estensione i dipartimenti di terra, ovvero salti, che un massaro semina, che molti di essi ascendono a duecento e più giornate, ognuna delle quali si computa in Sardegna, mezzo starello³¹ di terra, mentre in una giornata lavora un bifolco tanto terreno bastevole per seminar mezzo starello di grano, il cui peso comunemente è di due rubbi³², e libbre³³ quattro, componendosi un sacco, soma³⁴, o rase-ro³⁵ di Sardegna di sette misure, che fanno starelli tre e

*Giuggero di
Sardegna.*

²⁹ *Trigu*, logudorese e campidanese, 'grano'.

³⁰ O e.

³¹ Lo starello (da *staro*, variante di *staiò*) è un'unità di misura di superficie (circa 4000 mq) e di capacità per aridi (circa 50 l) usata in Sardegna.

³² Rubbio, "Unità di capacità per aridi, usata prima dell'adozione del sistema metrico decimale, variabile a seconda dei luoghi e dei tempi ma aggirantesi sui 300 l. – Anche: antica unità di peso, variabile dagli 8 kg circa di Genova ai 9 circa di Torino" (S. BATTAGLIA, *Grande dizionario della lingua italiana*, cit., *ad vocem*).

³³ Una libbra corrisponde a circa 400 g.

³⁴ *Sòma*, logudorese "rasiera, misura di solidi, specm. di cereali, della capacità di due ettolitri" (*DES*, II, 426). Circa le quantità, però, ci sono differenti opinioni: "*misura de 176 litrus, cantidadi de 150 chilus*" (Puddu, 1540).

³⁵ *Raséri*, "*mesura po trigu, farina, sale*" (Puddu, 1403). Rasiere, "Misura di capacità per aridi usata in Sardegna fino all'introduzione del sistema metri-

mezzo, e una mina di Genova si computa in quattro misure e mezza delle anzidette. Quello, che ingrassa in gran parte i terreni di Sardegna, è lo sterco dei bestiami che pascolano ne' terreni, che l'anno seguente si seminano, e specialmente in vicinanza delle capanne e mandre, dove l'anno avanti dimoravano gli armenti ed altri greggi.

Elegger i terreni. Eletti pria i terreni da seminar frumento, cioè: quelli neri o mischiati, comprendendo anco i petrosi, e benché in questi si travagli di più in lavorarli rendono molto, riguardando che non siano irremediabilmente acquosi; ed allora se il difetto fosse poco si provvede con fossi e solchi profondi, affinché scorra il soverchio umore, il quale trattenendosi, putrefa il seme in tal guisa, che le più volte non nasce, ed anche poi nato, se non s'ha cura in far scorrer l'acqua, si marcisce senza radicare: in luoghi freddi e tardivi il rimedio de i terreni fangosi si è il seminarli nelli ultimi giorni di Febbrajo, o nel mese di Marzo, quando si conosce secca in parte, e rasciugata l'umidità soverchia. Conosciuto il terreno, bisogna distinguer se sia incolto, o coltivato altre volte, netto di boscaglia, e ridotto a terra arativa.

Quando si semina in Marzo.
Modo di seminar terreni di prima coltura. Se si vuol seminare in terreno incolto, l'aratro pel primo anno non s'adopra, non tanto per la durezza del terreno, quanto per le radici delle macchie ed arbusti, che sempre si ritrovano, quindi principiando dal mese d'Agosto e Settembre, si tagliano a pian di terra tutte le macchie e bosco; e radunandolo in varj mucchj, questi si bruciano nel medesimo terreno innanzi di venire le prime acque autunnali, insieme colle spine, fratte ed erbe secche, che anche s'ammucchiano; poi però che colle piogge la cenere della fratta e bosco bruciato si mischia colla terra, nelli mesi di Novembre e Dicembre si semina con zappa, e poco seme, avvertendo sempre, che nelle terre nuove si deve dar quasi la metà di meno del seme, che gettar si suole alle altre terre arative, perché altrimenti il grano seminato non moltiplica, si soffoca uno con l'altro; non trovasi però regola fissa, e solo si governa un buon agricoltore, attendendo alla feracità e qua-

co decimale, equivalente a circa 175 l. = Lat. mediev. *raserium* (o *raseria*), deriv. dal class. *rasus*⁹ (S. BATTAGLIA, *Grande dizionario della lingua italiana*, cit., *ad vocem*).

lità de' terreni, dando più semente alle terre usate di quello che alle nuove e feraci deve concedersi. A quei terreni ezian-
dio, che per la soverchia umidità, o altrimenti colli sperimen-
ti si conosce che molta parte del seme vi perisce, si darà
alquanto più di grano.

In questa guisa le terre incolte si van seminando a pezzi, o
fette³⁶, e poi gettato il seme nella fetta, si zappa bene una
sola volta per coprir colla terra rivolta il seme, usando per
quest'effetto la zappa, che in volgar Sardo si dimanda *Mar-
rone* di taglio forte, e proprio per fender le terre dure ed
incolte, con la cura di non lasciar la notte parte alcuna di
questi pezzi o vanesse³⁷ seminate, senza zapparle, perché gli
animali dannegianti, si porterebbero via il seme scoperto,
onde si devono seminare solo quelle fette, che nel medesimo
giorno si posson coprire, e con tal regola si seminerà quanto
prima tutto il terreno nuovo disposto; questo modo di semi-
nare, oltre il gran vantaggio per la facilità di far divenire con
meno spesa arativo il terreno incolto, rende moltissimo, spe-
cialmente negli anni abbondanti di piogge, arrivando qual-
che volta il frutto a cinquanta per uno: l'indicata operazione
di seminar terreni incolti, è denominata da' Sardi *Narbone*³⁸,
e *Narbonare*³⁹.

*Non lasciar
terreni semi-
nati senza
coprire.*

*Che cosa sia
Narbone.*

Dalli detti nuovi terreni, per ridurli arativi, il seguente
anno dopo della raccolta si cavano fuori tutte le radici delle
macchie ed arbusti bruciati con quelli stromenti chiamati
marroni, o *pichi*, e dopo coll'arato si lavorano almeno due
volte, una nel mese di Gennajo o Febbrajo, mentre in quel
tempo resta la terra più umida, e si fende meglio, e l'altra
aratura in croce si deve fare nelli mesi di Aprile e Maggio, ed
avvegnaché nella coltura di simili terreni nuovi si spende e si
travaglia di più, rendono tanto, che con vantaggio grande
pagano la fatica e la spesa. Adoprate le sopra accennate due
arature, che in Sardegna si dimandano *beranile*⁴⁰, s'ara la

*Che cosa sia
Beranile.*

³⁶ Fetta, zolla di terra.

³⁷ Più avanti *vaneggia*. Vaneggia, maneggia, 'porzione di terreno coltivato'.

³⁸ *Narbòne*, "terreno dissodato che dopo la rimozione delle pietre e degli sterpi è atto all'aratura" (*DES*, I, 132). Dal log. ant. *árvu*, 'terreno arativo'.

³⁹ *Narbonare*, dissodare il terreno.

⁴⁰ *Beranile*, 'maggese'. Da *Veránu*, *beránu*, 'primavera'.

terza volta lo stesso terreno ben a minuto appresso le prime piogge dell'Autunno, e lasciato alquanto in riposo almen dodeci, o quindici giorni, acciocché resti ben disposto e temperato, si semina a vanesse, in idioma Sardo nominate *tule*⁴¹, con poco seme siccome s'accostuma in simili terre nuove, e seminata ogni vadaggia⁴², per coprire il grano seminato se gli dà un'altra aratura meno profonda. Se dal principio le piogge fossero abbondanti, non devesi temere⁴³ il seminar anticipato nelle terre nuove, poiché in esse non nascono erbe cattive siccome in terreni usati.

*Arar
le vanesse
per coprir
il seme.*

*Seminar
anticipato in
terre nuove.*

*Tempo di
seminare in
Sardegna.*

Il tempo ordinario e proprio di seminare in Sardegna, è il mese di Novembre e Dicembre; e benché in altri paesi freddi anticipano il seminare per le frequenti nevate in essi mesi, che impediscono il poter arar la terra d'Inverno, onde son costretti a lavorar d'estate nella terra secca, codesto uso è impratichevole in Sardegna, mentre la qualità de' terreni non permette il fenderli in tempi caldi e secchi, e solo si vede poche volte praticare negli orti, per esser terreni soffici e letamati, e perché ordinariamente sono in sito umido anche quelli, che non godono d'acque mananziali⁴⁴ il beneficio; ma in questo Regno, che le nevi non impediscono il poter lavorare, si semina più tardi, mentre a riserva de' i siti alti, montuosi e freddi, che sono quasi sterili per frumento, nel rimanente del Regno neva poco, e quando in qualche anno irregolare cade molta neve, in tempo d'otto o quindici giorni si dilegua e svanisce.

*Virg. Georg.
lib. I et in
Commentario
Philip. Venati
pag. 72.*

Il costume lodevole di seminare nelli mesi di Novembre, e Dicembre, è conforme all'uso degli antichi agricoltori, onde Virgilio nella sua Georgica scrive, che il vero tempo di seminare si è quando le sette stelle Plejade o Vergilie si nascondono: e ciò veramente avviene nel mese di Novembre, quali stelle dallo stesso poeta son denominate Atlantides, perché gli antichi Pagani favoleggiavano, che le sette figliuole d'A-

⁴¹ *Táula, túla, túlla*, "semenzaio, aiuola, terreno che si può seminare in un solo giorno" (DES, II, 469).

⁴² Vaneggia.

⁴³ *temere per tenere*, come richiesto dall'*errata corrige*².

⁴⁴ Da *manantiále*, "log., agg. 'che scorre, perenne' [...] = sp. *manantial*" (DES, II, 62).

tlante si convertirono in queste stelle, come si nota nelli seguenti versi.

*At si triticeam in messem, robustaque farra
Exercebis humum, solisque instabis aristas
Ante tibi Eoe Atlantides abscondantur*⁴⁵.

Le ragioni di seminare nell'anzidetto tempo sono due, la prima: perché seminando nel principio dell'Autunno, con le prime piogge nasce grossa quantità d'erbe insieme con il grano, le quali seminando più tardi s'estirpano coll'aratro, riparando alquanto così, acciocché il grano del formento⁴⁶ nasca solo, la seconda ragione è commune per Sardegna, ed altri paesi, in cui non s'impiegano gli stromenti chiamati erpice, o rastello⁴⁷, tanto per coprire di terra il seme, come per disfar in polvere le zolle, poiché lavorando la terra umida come è solita esser negl'indicati mesi, facilmente si disfanno con la paletta di ferro, che porta il bifolco attaccata al bastone dello stimolo, con la quale taglia ed estirpa eziandio le radichette ed erbe cattive, che il vomere dell'aratro rivolge: e qualora le zolle fossero soverchie, travaglia un contadino appresso il bifolco⁴⁸, battendole con la zappa, quando si coprono di terra le vanesse seminate; sicché usando simili diligenze, non è necessario il rastello per simili terreni, poiché molti di essi son petrosi e sassosi, nei quali non potrebbesi adoprare.

*Ragioni di
seminare in
Novembre e
Dicembre.*

Resterà però avvertito il contadino destinato per disfar le zolle, ed estirpar erbe appresso il bifolco, che dovrà portare un sacchetto o brisacca⁴⁹ con formento, per rimetterlo dove

*Portar
formento
in brisacca.*

⁴⁵ "at si triticeam in messem robustaque farra / exercebis humum solisque instabis aristas, / ante tibi Eoae Atlantides abscondantur" (Ma se affaticherai la terra per la messe del frumento e il farro resistente e ti occuperai soltanto delle spighe, aspetta che si nascondano le Atlantidi) (*Virgilio, Georgiche*, I, vv. 219 sgg., la traduzione è di Alessandro Barchiesi).

⁴⁶ Da questo punto in avanti *formento* conviverà con *frumento*.

⁴⁷ Lo stesso che *rastrello* (= RASTELLUS).

⁴⁸ Il bifolco ara governando i buoi: mansione specializzata rispetto a quella più generica del contadino che segue con la zappa.

⁴⁹ L'italiano ha *bisaccia*, *bisacca*. *Brisacca* sente probabilmente l'influsso di *brisakka* "tasca da cacciatore, carniera" (*DES*, I, 183).

*Seminar con
zappa i terreni
sassosi.*

il seminatore che spande il grano non ha potuto arrivare, o vero se si semina in monti rapidi e scoscesi, dove cala in giù il seme, e ne restano privi molti pezzi di terreno, come lo scrive Vincenzo Tanara⁵⁰. Per simili motivi si semina molto in Sardegna con zappa, massime in quei terreni sottili e sassosi, dove i buovi coll'aratro non possono travagliare. Quelli che seminano colla zappa terreni usati, bruciano nel mese di Settembre tutto il fieno e cespugli secchi, e nelle prime piogge d'autunno ci danno la prima zappatura, che dicesi in volgar sardo *barbatu*⁵¹, e dopo riposata la terra dieci o quindici giorni, si semina; e per coprir il grano si zappa un'altra volta, attendendo acciocché sia ben disfatta e netta d'ogni cattiva erba e radice la terra; onde si riprova il costume di certi neghitosi, che seminano il terreno usato senza dargli la prima zappatura o sia *barbatu*, contentandosi di zapparlo solo per coprire il seme, perché eglino si lamentano della poca raccolta, essendone la cagione, l'esser loro trascurati e pigri. Ne' terreni però, che il bifolco agevolmente può arare,

⁵⁰ Vincenzo Tanara è autore de *L'economia del cittadino in villa*, un trattato sull'agricoltura apparso nel 1644 e ristampato a Venezia nel 1680 e nel 1713. L'opera, impostata secondo uno schema classico, richiama i nomi degli illustri personaggi che si sono occupati d'agricoltura e fa frequente riferimento agli autori latini e greci che, in opere di prosa e di poesia, hanno coltivato il medesimo tema; e tuttavia affronta la materia con sistematicità e quel rigore che consentivano le conoscenze del tempo. Si articola in sette libri che hanno per argomento il pane e il vino, le viti e le api, il cortile, l'orto, il giardino, la terra, il sole e la luna (con una parte finale dedicata alla caccia). Il Manca Dell'Arca si distacca da tale impostazione, ma la tiene presente (e comunque fa frequenti riferimenti all'opera del Tanara), così come Vincenzo Orsino, stampatore napoletano de *L'agricoltura di Sardegna*, sembra aver presente lo schema tipografico che caratterizza *L'economia del cittadino in villa*, con le annotazioni a lato che assumono la preziosa funzione di indice degli argomenti cui il lettore può affidarsi per svolgere una rapida ricerca. Non sarà forse inutile sapere che la Biblioteca Universitaria di Cagliari possiede una copia dell'edizione del 1680 e una di quella del 1713 (appartenuta a un Francesco Garau che, leggendola, la sottolineò abbondantemente): segno di una circolazione dell'opera in Sardegna.

⁵¹ Il Wagner spiega *barbattu* come 'maggese'. Il Puddu offre una spiegazione che consuona con quella del Manca Dell'Arca: "*una prima aradura, prus che ateru in terra annigrina*" (290) e cioè la prima lavorazione di una terra da lungo tempo incolta.

è meglio impiegar l'aratro per risparmio di spesa, e perché essendo il terreno ferace e grosso più a portata per frumento, si rivolge meglio coll'aratro, che a forza di braccia.

Vengo adesso a trattare del modo come dovrà portarsi il bifolco arando e seminando terreni arativi usati, che sono i più frequenti: a questo proposito il terreno destinato per seminare, si lavorerà un anno innanzi nelli mesi di febbrajo, e Marzo dopo che i bifolchi avran finito di seminare i terreni l'anno antecedente disposti, dandone negli sovra accennati mesi la prima aratura, fendendo quando si può la terra, e avvegnaché i nostri aratri non son della grandezza d'altri paesi, poiché si fabbricano così leggieri pel motivo che i terreni non tutti son grossi, e per i buoi, che son piccoli; nulla di meno quando il bifolco vuole, apre ben la terra: fatta la prima aratura con solchi profondi e spessi, e lasciata alquanto in riposo, se gli dà un'altra mano di aratro per traverso, ovvero in croce; queste due arature chiamate da Sardi *beranile de duossurcos*⁵², son necessarie, perché con una sola nascono molte cattive erbe, che succhiano i sali e olj della terra.

*Arare
a traverso.*

Quando i terreni son vallivi e feraci, in cui nascono e crescono assai erbe non ti pentirai in darci la terza mano d'aratro nel fine di Maggio, e per tutto il mese di Giugno se fosse piovoso, ovvero potrà supplirsi quest'aratura nell'Autunno, poco prima di seminare, e son persuaso, che questa terza aratura pagará il travaglio, e spenderai meno faticando con simili avvertenze in poco terreno, che lavorandone male molto, e con poca raccolta, la quale comunemente gl'infingardi attribuiscono alle cattive stagioni per non render pubblica la sua pigrizia, approvando simile consiglio l'autorità di Virgilio e Palladio.

Terza aratura.

*Virg. Georg.
lib. 4.*

*Fecundior est culta exiguitas, quam neglecta magnitudo.
Laudato ingentia rura, exiguum colito*⁵³.

⁵² Letteralmente 'aratura di due solchi': è, come la descrive il Manca Dell'Arca, un'aratura incrociata che, intersecando ortogonalmente i solchi, smuove meglio la terra e rende quindi più difficile la nascita delle erbe infestanti.

⁵³ Il Manca Dell'Arca ha realizzato in questo caso un *collage* riunendo versi di due diversi autori. Il primo appartiene a Palladio: "*Fecundior est culta exi-*

Tanto che l'agricoltore, che impiega il tempo in seminar formento, deve esser persuaso, che per aver raccolta, che paghi con usura le sue fatiche, travaglierà due anni di seguito la terra, come gli sperimenti lo assicurano, onde i trascurati, che male raccomandano il seme alla terra, lo provano in suo danno, perdendo sovente la fatica e la spesa, siccome con poetica eleganza si spiega nelli seguenti versi il Poeta.

Virg. *Georg.*
lib. I.

*Illa seges demum votis respondet avari
Agricolae bis, quae solem bis frigora sensit
Illius immensae ruperunt horrea messes*⁵⁴.

*Seminar
nel Beranile
quasi imprati-
cabile.*

Agostino Gallo⁵⁵, ed altri autori scrivono che nelli sovra indicati terreni lavorati il primo anno, innanzi di seminare il grano il seguente anno, si devon spander nello stesso primo anno del *beranile* migli, fave, lupini etc. mentre queste spezie di grani ingrassano la terra, e sono utili al padrone: non dubito esser buona economia per non faticar senza frutto le prime arature, ma in questo Regno⁵⁶ è quasi impratichevo-

guitas quam neglecta magnitudo (È più produttivo un piccolo terreno ben coltivato di uno vasto ma trascurato) (*Opus agriculturae*, I, 6, 10); il secondo a Virgilio: “[...] *laudato ingentia rura, / exiguum colito*. [...]” (Elogia le campagne sconfinite, ma coltiva un piccolo terreno) (*Georg.*, II, vv. 412 sgg.). Analogo concetto anche in Columella (*De re rustica*, I, 3, 8-9) che allo stesso modo cita Virgilio. Il Manca Dell’Arca, nell’annotazione al margine, indica erroneamente il quarto libro delle *Georgiche*, anziché il secondo: è l’unico errore nelle citazioni virgiliane, per altro abbastanza accurate e, sembra di capire, di prima mano.

⁵⁴ “*illa seges demum votis resplendet avari / agricolae, bis quae solem, bis frigora sensit; / illius immensae ruperunt horrea messes*” (La terra arata che ha sentito due volte il sole e due volte i freddi risponderà, alla fine, alle speranze del contadino avido; smisurato il raccolto sfonderà i granai) (*Virgilio, Georgiche*, I, vv. 47 sgg., la traduzione è di Alessandro Barchiesi).

⁵⁵ Agostino Gallo (1499-1570) è autore de *Le dieci giornate della vera agricoltura e piaceri della villa*, (Venezia, 1564). L’opera “ebbe un immediato largo successo e fu ampliata negli anni successivi fino a comprendere *Tredici* (1566) e poi *Venti giornate* (1567). Tradotta in francese nel 1571, conobbe almeno una ventina di edizioni entro i primi decenni del sec. XVII” (M. MONTANARI, *Agostino Gallo*, in *Grande dizionario enciclopedico*, cit., vol. IX, p. 61).

⁵⁶ Quando usa espressioni come *questo Regno* il Manca Dell’Arca intende riferirsi esclusivamente alla Sardegna.

le, perché siccome sovra s'è ragionato nel Cap. 2 i bestiami pascolano nelli medesimi terreni così preparati, e lavorati per seminarli l'anno appresso; in qualche luogo chiuso e riparato dalli bestiami, si suole in Sardegna seminar fave, e ceci, siccome in molti terreni di Sassari, e Sorso si pianta tabacco nell'anno del *beranile*, perché i migli e lupini nel Regno non si conoscono: l'esperienza però ci dimostra, che il frumento rende più, quando l'anno preparativo resta il terreno in riposo, perché in tal guisa mantiene la terra riservati gli olj e sali, mentre nulla nodrisce.

Fatte nella maniera accennata l'arature del *beranile*, si visitano nelli mesi d'Agosto e Settembre quei terreni, e cogli stromenti chiamati *marroni*, si tagliano mezzo palmo sotterra tutte quelle erbe triste e spinose, che ritengono le radici così profonde, che l'aratro non ha potuto estirpare, quelle poi seccate, e fatte in mucchj separati si bruciano nello stesso terreno; qual operazione appellano i Sardi *spiconare*⁵⁷. Ciò osservato si darà a questi terreni un'altra aratura nominata *barbatu*, se le piogge autunnali son anticipate, e non s'effettuò nelli mesi di Maggio e Giugno la terza mano d'aratro: riposata dunque la terra per dodeci o quindici giorni da quest'aratura, il cui riposo e disposizione si conosce in vista dell'erba, che principia a nascere, allora senza indugiare di più, mentre si suppone esser pervenuti alla stagione anzidetta di Novembre e Dicembre, si semina il frumento a *tule*, cioè a fette, o vanesse; e seminata ognuna di queste se gli dà l'ultima mano d'aratura per coprire il seme, benché non sarà tanto profonda, acciocché non impedisca il nascer presto alla semente. Qualora la terza aratura di Primavera, o Autunno non siasi praticata per qualche impedimento, nella medesima stagione di Novembre e Dicembre si semineranno i terreni preparati come sopra. Finito di seminare tutto il terreno disposto nei luoghi molto umidi e vallivi, si faranno certi solchi profondi e lunghi verso la parte, che il terreno pende, sette, o più piedi⁵⁸ lontani un dall'altro, acciocché

*Cosa sia
spiconare.*

⁵⁷ Lo Spano riporta *picconare* "v. a. Log., -ài Mer. *lavorare col piccone*" (II, 277).

⁵⁸ Il piede equivale, in Sardegna, a circa 50 cm.

d'Inverno l'acqua soverchia piovana, per non danneggiare i seminati, corra a basso.

Si ripetono per più chiarezza le ragioni più concludenti per seminare nel sopra assegnato tempo di Novembre e Dicembre, perché seminando più avanti, sortono con il frumento erbe d'ogni qualità, i cui semi poi delle prime acque nascono, e seminando più tardi, oltre che il seme non moltiplica, stenta troppo a nascere per le brine, e freddi dell'Inverno; onde avviene il putrefarsi il grano senz'arrivar a nascere. In terreni freddi ed umidi dove in tutto l'Inverno non si rasciugano le acque e fanghi, in modo da potersi lavorare, mi persuado, che nel mese di Marzo, se rasciugassero i fanghi, si potrà utilmente seminare, perché non è agevole il seminare pria di rasciugare il fango, per non perder la fatica e la spesa; si noterà, che seminando il mese di Marzo si deve gettare più semente, mentre in quel tardivo tempo moltiplica, e figliola poco il grano seminato.

Il seme, che entra in ogni giornata.

Ho ragionato sopra rispetto a non trovarsi regola sicura e fissa, per la quantità di seme, che dovrà spandersi in ogni giornata di terra, benché nelli terreni usati comunemente si computa mezzo starello, cioè libbre⁵⁹ cinquanta due di frumento per giornata, libbre più o meno, poiché l'uomo, che spande in terra il grano, spasseggia due o tre volte la vaneggia, seminando fin che vede, che il grano sparso è sufficiente per quella fetta di terra, onde il seminatore si scieglierà perito; e mentre sia abile ed esperto non saranno mai costretti i Sardi all'uso degli stromenti, ordigni e macchine di nuova invenzione, massime di quelle di latta in forma di tamburri co' suoi buchi, per l'ordine di spandere il seme; poiché oltre d'esser per la Sardegna spesa inutile, si farebbe eziandio impratichevole, per non servirsi de rastelli la gente Sarda, i quali usano i nuovi inventori per uguagliar i solchi delle vanesse seminate mediante la sopra accennata macchina, onde servendosi i Sardi dell'aratro per coprir il seme,

Nuova invenzione^a per seminare.

⁵⁹ La libbra sarda equivale a 400 grammi. Ne consegue che in una giornata di lavoro verranno sparsi 20 kg di semente su circa 2000 mq di terreno (mezzo starello) arati o zappati.

^a *invenzione* per *intenzione*, come richiesto dall'*errata corrige*¹.

s'invilupperebbero i grani gettati, perdendo il buon ordine e distanza.

Il principal fine di codesti nuovi inventori, si è per seminare con risparmio di grano, e per poter sarchiare il frumento seminato, nato, e fatto grandicello: questo fine medesimo s'ottiene in Sardegna con meno spesa e imbarazzo, seminando con ordine di solchi nel modo che si descriverà a basso, chiamato da Sardi a *rochu*⁶⁰. La cagione di non usarsi dalla prima antichità i rastelli in Sardegna, è fondata nella qualità de' suoi terreni, e perché nel tempo che si semina, le zolle si disfanno con poca fatica senza rastelli, come sopra in questo stesso cap. resta notato.

Molti Autori scrivono, che dopo nato il formento quando è in erba morbida, si deve lasciar pascolare da' bestiami, per non cader in terra crescendo molto il gambo: tal costume in Sardegna non s'osserva, anzi entrando bestiami nelli siti assegnati per seminare, in qualunque tempo si tengono i grani nati in tal maniera danneggiati, che gli padrone dei bestiami, oltre del penale, è tenuto per gli statuti del Regno a pagare i danni a seconda dell'avvalorazione, che da periti deve farsi, non dubitandosi esser questa legge ragionevole per la molta quantità d'armenti, che sono ovvii da per tutto, onde se gli permettessero il pascolare nelli morbidi seminati, cagionerebbero col calpestio irreparabili danni, oltre che le vacche e buovi pascolando tirano l'erba con le radici, e più degl'altri i porci.

Nelli mesi d'Aprile e Maggio si debbono roncare⁶¹, ed estirpare l'erbe cattive, che si troveranno in mezzo de' terreni seminati, come sono: i cardi selvatici d'ogni sorte, il loglio, e quella spezie d'erba chiamata in lingua Sarda *spiga marina*⁶², l'avena, la veccia e i piselli selvatici in tutte le sue

*Roncare,
ed stirpare
l'erba
cattiva.*

⁶⁰ Più avanti troveremo *broccu*, *roccu* e *rocu*. Il Wagner riporta il logudorese *rókku* col significato di "piolo, palo" (*DES*, I, 227). Il Puddu, alla voce *rócu*, spiega: "*cantighedhu de linna puntzudu pro fagher fossu in terra a poner prantaza, sèmene [...] semenare, prantare cosa a r. = faghinde unu fossitedhu cun unu rocu e betendhe su ranu o ponindhe sa prantanza*" (1432).

⁶¹ Tagliare, estirpare con la ronca.

⁶² Probabilmente per (*i*)*spiga murina*, "spicalora (*Triticum villosum* L. = *Haynaldia villosa* Schur.) pianta a fusti eretti (2-5 dm)" (G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante in Sardegna*, Sassari, Delfino, 1992, p. 258).

spezie, che sono l'erba più cattiva, che si trova per danneggiar il frumento fatto già grandetto, perché rampicandosi al gambo, lo fa cascare, tanto che se in tempo opportuno non si provvede, resta il frumento così involuppato e legato con l'erbe indicate, che in terra coricato si perde, e marisce: l'avena fa poco male, mentre al tempo di mietere son caduti i suoi grani, e il suo gambo secco si sega insieme colle spighe del frumento, e va in aumento della paglia.

*Altro modo di
seminare a
Roccu.*

S'osserva in Sardegna un altro modo di seminare grano chiamato *a roccu*, che più d'ogni altro rende, benché non si sogliono in tal foggia seminare terreni di molta estensione, per la soverchia fatica e spesa, qual operazione s'eseguisce nella maniera seguente: fatte le due arature, o *beranile* come sopra si è ragionato, al terreno ben netto d'erbe e radici si dà un'altra mano d'aratro nelle prime piogge dell'Autunno, e si lascia tutto solcato con buon ordine, ed aprendo poscia con il zappellino un poco la terra, seguitando lo stesso ordine de solchi, si semina grani quattro, o cinque di formento in ogni buco, e così portando il seme in saccoccia s'anderà gettando in ordine con distanza di mezzo palmo: se il zappellino, o sarchiello non sembrasse comodo potrà usarsi un pezzo di legno con punta per fare i buchi e coprire il seme⁶³.

Seminato in questa guisa il terreno a tal fine destinato, nel mese di Febbrajo o Gennajo, quando il frumento sarà in erba morbida, si sarchierà nella maniera che si osserva nelle piante ortensi, conciosiaché seguitando appunto questa maniera ed ordine di seminare, non può negarsi, che il formento figliola, e moltiplica di più, resta sempre libero d'altre erbe, e viene più grande la spiga. Il formento che s'impiegherà per seminare in tutti i sovra narrati modi, dev'esser di grano scelto e limpido, raccolto in terreni simili a quello che si seminerà, o de' luoghi più sterili sempre che si può. Rispetto alla qualità de' grani, si distinguono in quest'Isola diverse specie, quali differenze non tanto si conoscono nel grano battuto, quanto nelle spighe, mentre da' colori e forme di esse, siccome da' medesimi grani prende diverse denominazioni e sono le seguenti.

⁶³ È, come ciascuno può comprendere, un lavoro immane.

Fumento rosso
Di maravizza
Di nave

Coda d'acciajo, e
d'ariste negre
Bianco, o Cano

Aracemo
Berbichino
Senza arista

Delle notate qualità di frumento, quella che fa la spiga senza arista poco tempo veduta nel Regno, non si seguita a seminare, perché non rende né moltiplica come l'altre: le prime quattro specie, cioè: *Rosso, di maravizza, di nave, e coda di acciaio*, sono di grano più pesante, indi rendono di più in farina e pane; ma per seminar di queste, bisogna scegliere terreni grossi, e feraci, sicché nelli sterili e leggeri è meglio seminar formento *d'ariste nere, o del Bianco Cano*, perché⁶⁴ queste spezie temono meno la siccità e venti caldi di Giugno. Del formento *berbichinu*⁶⁵ poco si fa merito, non solo per esser cattivo, ma perché nasce mischiato con gli altri, ed a seconda degli anni abbondanti, o di carestia si lascia vedere più o meno; quindi si crede seme degenerato, e cambiato di qualità. Di qualunque sorte sia il grano, deve esser scelto per seminare, senza mischia d'altri semi d'erbe, e dello stesso, raccolto in quell'anno, sempre che si può, o almeno che non sorpassi anni cinque d'età; perché altrimenti stenterà a nascer, perdendo col tempo la fecondità, e lo stesso s'intenderà per tutti i legumi e grani.

Grani differenti amano terreni diversi.

Seminar grano scelto, e nuovo.

Capo IV

Della raccolta, e conservazione del formento

Fra i danneggiamenti del frumento, quando è cresciuto il gambo di esso, in modo che ha fatto già la spiga, si vede in Sardegna qualche volta un insetto orrendo, il quale non ho trovato descritto d'altri agricoltori esteri: egli è un verme con

⁶⁴ O *perche*.

⁶⁵ Il Wagner, alla voce *vervèke* (pecora), riporta l'aggettivo *berbekinu* che, accanto al primario significato di *pecora* (*petha berbekina*) ha anche il valore di *selvatico* (*rùbu erbeginu* = *rovo selvatico*). Anche nel nostro caso il Manca Dell'Arca descrive una specie di grano *degenerato*.

ale di color terreo, da Sardi appellato *Tilibriccu*⁶⁶, in italiano locusta o cavalletta. In tempo che Iddio permette che la Sardegna sia punita con crudel flaggello, nascono e si propagano tanto questi insetti, che elevandosi da terra in tanta copia, nell'aria sembrano una oscura nube, e scendendo sovra il formento recentemente spigato, rodono di esso l'erba verde e morbida parimente col tenero gambo, in tal guisa che le recenti spighe verdi cadono per terra. Cosa lamentabile! poiché in meno tempo di mezz'ora assassinano⁶⁷ campagne intiere. Contra tal'orrida piaga, dalla quale per sua clemenza Dio ci preservi, si provvede amazzando l'accennato abbominevole animaletto, quando principia a sortire ed apparire senz'ale da poter volare, e solo va saltando con certe zampe sottili, onde negli anni, che si principia a vedere quest'insetto, a seconda de'⁶⁸ pubblici editti i popoli del Regno, dove apparisce tal sciagura sortono in gran copia nel mese di Aprile per ucciderlo, con rami fatti in forma di scoppa, o ramaza, battendolo, ed eziandio i Sacerdoti lo maledicono nella forma dalla Chiesa consueta per tutti gli animali nocivi. I topi non fanno in Sardegna tanto danno, come gli uccelli e formiche, poiché ognuno sa, che quest'animaletto ambizioso nel tempo, che il frumento battuto si separa dalla paglia, continuamente porta il grano alle sue case sotterranee; a ciò si provvede lastricando l'Aja con pietra e creta, nei buchi e luoghi vuoti, siccome a basso si dirà.

*Rimedio per
gli animali
nocivi.*

*Tempo di
mietere.*

Se la spiga per il peso inchina la testa, in pochi giorni essa vedesi cambiar di colore tra bianca, e rosseggiante. Ecco il segno che il grano del formento è maturo. In questo tempo, che suol esser tra il mese di Giugno e Luglio si darà luogo a prender la falce per mietere, con avvertenza di non lasciarlo di soverchio seccare senza segarlo, perché oltre il danno, che faranno gli uccelli e bestiami, le spighe troppo secche cadono troncate nello stesso atto di segare.

⁶⁶ *Tilibriccu* per *Filibriccu*, come richiesto dall'*errata corrige*¹. Wagner: *tilipírke*. Il Puddu, alla voce *tilibílche*, riporta anche *tiribricu*.

⁶⁷ Il dolore gli fa umanizzare le campagne che vengono *assassinate* e non *devastate* dalle cavallette.

⁶⁸ *O de*.

La raccolta del frumento è la più pericolosa, la più faticosa e la più dispendiosa tra tutti i frutti; perché prima nella stagione sì calda bisogna segarlo a fascetti, ovvero manipoli, e undici di essi legati si tornano poi a legare insieme ben stretti per far un fascio, o couva⁶⁹, che i Sardi chiamano *manna*⁷⁰, nove de' quali fanno una carica di cavallo; onde i contadini che mietono, tagliati, e legati fasci nove, ammucchiandoli li lasciano indietro separati, ed in luoghi, che facilmente si vedano in tutto il dipartimento, per la comodità di numerarli, e portarli al sito dell'aja, dove con cavalli, o carri si conducono.

Cosa sia manna di spighe.

Il luogo dell'aja si sceglierà in campo scoperto, acciocché con ogni poco vento si possa mondar il grano, siccome in sito tale, che resti in mezzo elevato, affinché in qualunque improvvisa tempesta di piogge non corra acqua di sotto, la quale danneggia bagnando il mucchio delle spighe battute, e molte volte lo porta via, massime se l'aja fosse in sasso, perché quando è in terra grossa difficilmente accade, perché il terreno si assorbe l'acqua; s'abbia cura altresì che l'aja non sia in terra rimossa con aratro, o altrimenti, anzi dovrà esser ferma e netta d'ogni erba, e immondezza, turate tutte le fessure per le formiche ed altri insetti; gioverebbe similmente lastrarla con sterco bovino, e creta soprapponendoci morchia d'olio siccome s'osserva in altri paesi. Quelle aje però che sono in sasso senza rime⁷¹, non richiedono tanti ripari, mentre il sito sia elevato, e con pendio per scorrer l'acqua in caso di pioggia improvvisa.

Quale sarà l'aja.

Rimedio per le formiche.

Condotte tutte le cove del frumento segato alla preparata aja, si lascino seccar bene, spargendole, se fosse necessario, e poi si batterà, la qual operazione in tre maniere si può eseguire: nel primo modo si batte a forza di braccia con mazzi⁷² di legno, praticandolo così la povera gente, che raccoglie le spiche, che cadono a i segatori, sicché tal modo di batter si suol osservare in poca quantità di spighe; ma quando fosse

Batter con mazzi.

⁶⁹ Cova, "(Agr.) Fascio di biade o di fieno" (S. BATTAGLIA, *Grande dizionario della lingua italiana*, cit., *ad vocem*).

⁷⁰ "*mánna* centr. e log. 'covone' [...] = MANUA" (DES, II, 67).

⁷¹ Fessura, spaccatura.

⁷² Mazze, bastoni.

molta si perderebbe gran tempo con più spesa: l'indicato lodevole costume di conceder a i poveri le spighe che cadono, siccome i piccoli grappi dell'uve della vindemia, si crede introdotto dal tempo, che la legge Mosaica obbligava espressamente i padroni de i frutti di dar a' poveri tal sollievo.

*Batter co'
buoi.*

Il secondo modo di batter il frumento si fa co'⁷³ bovi uniti al giogo, a cui s'attacca molte volte una pietra, colla quale i bovi si fanno girare nell'aja sopra l'assi⁷⁴ sciolti del frumento, acciocché i grani si separino dalle gusce delle spighe, e la paglia sia ben trita. In questo secondo modo s'istenta⁷⁵ anche di molto in batter un'aja, perché i bovi girano con passo tardo, onde se l'aja fosse grande, la fatica si trattiene quattro e più giorni, benché la spesa non è tanta.

*Batter con
cavalle.*

Il terzo modo, è il più pronto, ed a portata per batter frumento in grossa quantità, mentre a questo fine s'impiegano l'armenti delle cavalle nella forma seguente. A seconda della quantità del frumento, e grandezza dell'aja si legano in lunga catena intrecciate, da due fino a ventitre cavalle, in tanto che, quando arriva la catena al numero di ventitre battono sino a settanta cariche di frumento segato, che fanno sei cento e più assi, o *manne*: la catena, o si componga di poche, o molte cavalle va attaccata con anello di ferro ad un legno, o palo ficcato in mezzo dell'aja; indi si fan girare le cavalle in forma d'un perfetto circolo, essendo più o meno grande, conforme l'aja che si batte, ed il numero delle cavalle intrecciate. In ogni modo il giorno dell'operazione dovrà esser caldo e sereno, affinché divenute ben aride le spighe si scioglano, sorta libero dalle gusce il grano; e a seconda della quantità del frumento segato che si batte, deve esser la gente che travaglia, girando sovente la paglia mischiata col grano, e stimolando le cavalle; per la qual fatica, s'assegna un uomo per ogni paro di cavalle, onde se le cavalle fossero dodeci, son necessarj uomini sei: questa gente di buon mattino pria di principiar l'operazione s'impiega in provvedersi di verghe per stimular le cavalle, e poi ogn'uno si presenterà pronto

⁷³ O co.

⁷⁴ Il Manca Dell'Arca lo usa nel significato di *fasci di spighe*.

⁷⁵ Si stenta, si procede lentamente. È ricalcato sul logudorese *istentare, trattenero, indugiare, stentare*.

collo stromento, in lingua sarda nominato *triuzzu*⁷⁶, quale altro non è che un legno lungo palmi quattro o cinque col l'estremità di tre punte o corna in forma quasi d'un tridente. L'accennato stromento, non solo serve per rivolger il frumento nell'atto di battere, ma anche per avventare⁷⁷, siccome appresso si dirà.

Colle cavalle, in un solo giorno si perfeziona a batter un'aja piccola sia o grande; quindi la sera vedendosi la paglia ben trita, ed il grano separato e libero dalle gusce e spighe si sciogliono e levano le cavalle, e la sera medesima si fa in mucchj, o masse il grano mischiato colla paglia, ariste, polveraccio, e locco⁷⁸ chiamato *pula*⁷⁹ in lingua Sarda coll'indicati stromenti triforchi, e rammazze fatte di rami, quali mucchj s'avventano mediante li medesimi stromenti e con pale di legno al cui fine si tratteneranno nell'aja due o tre persone giorno e notte per attender il vento a guisa di un nocchiero, mentre il⁸⁰ calma non può separarsi il grano dalla paglia.

Quando poi si separa la paglia in guisa che si principia a vedere il grano nel mucchio, con piccola scopa leggermente maneggiata, si van levando quelle ariste, o spicarelle mal trite di frumento, o altre biade appellate da Sardi *spigazzu*⁸¹, e paleggiando⁸² poco a poco si monda perfettamente il grano, passandolo poscia nel crivello. Tutte le accennate operazioni, se il tempo non minacciasse pioggia, si faranno adagio, e con poca gente, affinché col calore del sole divenga più secco il grano, spandendolo al vento colle pale, e altresì⁸³,

In quanto tempo si batte con cavalle.

Aumentare, e come.

⁷⁶ Wagner: *trivúθdu* (log. *treúttu*), tridente (II, 521). Il Puddu riporta anche *treutzu* (1644).

⁷⁷ Scagliare con forza, scagliare al vento. In sardo *bentulare* "ventilare, ventolare (il grano), specm. se fatto col tridente" (DES, II, 570).

⁷⁸ Locca, pula, loppa.

⁷⁹ Nel log. sett. abbiamo *pùla* nel significato di "le foglie secche del granturco [...] gall. *pùla* 'loppa, lolla', = ital. *pula*" (DES, II, 320).

⁸⁰ Forse per *in*. Il significato è comunque chiaro: se non soffia il vento non è possibile *avventare*.

⁸¹ Né il Wagner, né lo Spano riportano il termine.

⁸² Operando con la pala.

⁸³ O *altresi*.

*Rimedio pel
grano patito.*

colla rugiada della notte si rinfreschi, e con diligenze divenga durevole, e preservato da putredine, mentre rinserrandolo, umido ne nascono vermi, e gorgoglioni⁸⁴ che lo rodono tutto per dentro. Per riparar in parte simile grano patito⁸⁵, si deve subito menar fuori del granajo, ed esporlo al sole, e crivellandolo⁸⁶ una o più volte si lascerà libero da tali insetti.

*Battere lo
Spigazzu.*

I buoni economi non trascurano di avventare la seconda volta la paglia per scuoterla dal grano che ci rimane, siccome di nuovo si battono tutte le ariste, e spigarelle chiamate *spigazzu*, con due o tre cavalle, se sono in molta quantità; se però fossero poche con mazzi di legno avventandole e usando il crivello per mondar il grano d'ogni brutta compagnia, siccome s'è notato sopra. Il locco chiamato da Sardi *pula* non separasi dalla paglia, anzi con essa mischiato dà più nutrimento a' cavalli con poco orzo, poichè in Sardegna non è costume il nodrir cavalli con altra biada, né si raccoglie la stoppia, nominata da Sardi *restaju*⁸⁷, la quale si lascia nel medesimo terreno per pascolarla gli armenti; onde segato e raccolto il frumento s'introducono i bestiami nella stoppia.

*Il locco si
lascia
mischiato con
la paglia.*

*Conservazione
del frumento.*

Il frumento secco avventato e netto si conserva ne'⁸⁸ granaj; o magazzeni, fabbricato il suolo collo sternito di mattoni⁸⁹, o con cemento chiamato comunemente smalto⁹⁰, quali magazzeni dovranno avere le fenestre alla tramontana, perché prendano l'aria, che rasciuga e rinfresca ogni frutto, preservandolo dalla corruzione; giova anche alla conservazione del frumento spruzare con aceto i granaj pria di menarlo dentro. Ho sentito dire da persone degne di fede, che in anni d'abbondanza, s'è praticato qualche volta nel Regno empier tutta una casa, o palazzotto di grano sino al tetto colle fenestre chiuse, e conservarlo così per molti anni senza rivolgerlo ne'⁹¹ paleggiarlo, e benché nella superficie,

⁸⁴ Afide, pidocchio delle piante; = GURGUGLIO -ONIS, variante di CURCULIO -ONIS.

⁸⁵ Che ha sofferto danno, guasto.

⁸⁶ Passandolo al crivello.

⁸⁷ *Restríku, restúyu* 'stoppia'.

⁸⁸ O *nè*.

⁸⁹ Spianata di mattoni.

⁹⁰ Malta.

⁹¹ O *ne*.

spalliere, e soffitto si dinotasse un poco danneggiato, in mezzo si trovò tutto perfettissimo; ordinariamente il frumento in Sardegna si conserva due, o tre anni nelli magazzini alto dal cemento⁹² palmi tre, più o meno, rivolgendolo una volta ogni mese, e quando ci fosse polveraccio si fa passare in crivello. A tutti è noto, che il grano nuovo posto d'Estate, ed Autunno nel magazzino, il primo anno cresce, tanto più rivolgendolo frequentemente d'Inverno, onde si sperimenta, che cento misure di grano nuovo secco, e ben condizionato ponendolo in magazzino la medesima estate, o autunno immediato alla raccolta, tornandolo a misurare nella primavera del seguente anno, si troveranno cento e dieci misure, poco di più o meno, a seconda della condizione, e qualità del granajo, o sia magazzino: quindi i compratori di grano nuovo subito raccolto fanno doppio guadagno uno nel prezzo, e l'altro nel crescimento, conservandolo il venturo inverno.

Crescimento del frumento.

Si fabbricano in Sardegna certi granaj di canna spaccata, lunghi fino a palmi dodeci o tredici, e di latitudine proporzionata alla stanza dove si mettono, dentro de' quali si depone il grano netto, e libero di polveraccio, un mese, o più dipoi della raccolta a fine di rinfrescare. In questi, e simili granaj coperti, appellati da Sardi *Orriu*⁹³ o *Luxa*⁹⁴ in ogni tempo resta il grano libero d'ogni putredine, dura molto di più, e si conserva secco, e di qualità migliore, ma il crescimento è poco.

Granaj di Canna.

Non trascurò di notare in questo luogo, che quantunque più della metà de i terreni di Sardegna sono incolti per carenza di gente; nulla di meno in anno d'abbondanza, oltre tutto quello, che si lascia nel Regno per seminare, ed alimento degli abitanti, comodamente si possono imbarcare trecento cinquanta mila e più starelli di frumento d'ottima

Il frumento, che può imbarcarsi in anno d'abbondanza.

⁹² Poche righe prima abbiamo trovato *cemento*.

⁹³ "órriu log. e camp. 'bugnola', 'granaio cilindrico fatto di canna intrecciata' [...] = HORREUM" (DES, II, 195).

⁹⁴ Il logudorese *lúša* ha il significato di *stuoia di canne* o *giunco*. "Si chiamano così anche i granai, specie di cilindri che si fanno di queste stuoie" (DES, II, 39).

qualità, cioè: sacchi, o raseri cento mila, che fanno cento cinquanta mila mine di Genova.

Utilità, ed uso. Il beneficio ed utilità del frumento in tutto il Mondo, è senza pari, mentre porge l'alimento più necessario e frequente all'uman genere, e tra tutti i frutti, che dalla terra derivano, il pane, ed il vino sono i più pregiati, ed ottenuti per beneficio dell'agricoltura, siccome dal nostro signor Gesuchristo per il gran sacramento dell'Eucarestia furono scelti. Dal grano del frumento si fa l'amido, chiamato da

Del frumento si fa amido^a.

Sardi *Midone*⁹⁵, con metterlo al sole in un vaso scoperto con acqua comune, cambiandola per sette o più giorni: del latte che si esprime, poi con mani, e calpestando il grano ammolito, e gonfio si fa il sovra detto amido, il quale si mischia in molte vivande, e s'impiega per inamidar panni lini fini, ed ogni sorte di rande⁹⁶: fatto in polvere serve a polverizzar⁹⁷

Sue virtù.

capelli, e perucche, siccome leva a quelli la grassa, e cattiva umidità. Si crede che tra l'altre virtù medicinali del frumento, sia di guarir la podagra mettendo al tempo del dolore gambe e piedi dentro un mucchio di grano: rimedio troppo facile se fosse vero, trattandosi d'una malattia tanto difficile a guarirsi: Dioscoride scrive, che la farina di frumento applicata alle morsicature de cani, è di molto giovamento.

Utilità della paglia.

L'utilità della paglia in nodrire cavalli, buoi, e giumenti, mischiata con altri grani, è ben conosciuta, oltre la singolare sua virtù di conservar la neve. In altri paesi si fabbricano di paglia senza battere cappelli leggeri per l'estate, siccome altre galanterie nelle quali dispiace al pubblico non impiegarsi i Sardi⁹⁸.

⁹⁵ *Midone*, amido "cat. *midó* (sp, *almidón*)" (DES, II, 114).

^a **O** *amito*.

⁹⁶ Randa, "Ricamo ad ago dell'orlo di una stoffa (in partic. di un fazzoletto)" (S. BATTAGLIA, *Grande dizionario della lingua italiana*, cit., *ad vocem*).

⁹⁷ Cospargere di polvere. È un termine di larga diffusione in un secolo che usava incipriare le parrucche.

⁹⁸ Va notata questa esigenza di *galanterie* che, in ultima analisi, è aspirazione verso la modernità e l'eleganza.

Capo V

Dell'Orzo, Lino, e Canape

La sola biada destinata in Sardegna per alimento de' cavalli, è⁹⁹ l'orzo, che solo si conosce d'una sorte o qualità, cioè, del commune, che fa le spighe irsute con la tonica, o veste, che dal grano non si distacca, poiché di quell'altra spezie, che chiamano Orzola, o dell'Orzo di Francia di qualità frumentacea, non trovasi quì. L'orzo in questo Regno al pari del frumento non ricusa aria né sito, perché prospera e moltiplica nelle fredde montagne siccome nelli piani caldi, anzi per esso non son necessarj terreni feraci e grossi come il frumento, mentre ama terra soffice, e grassa: nella cretosa, magra e sabbiosa rende pochissimo.

L'orzo si semina nello stesso tempo del frumento: s'intende nelli mesi di Novembre e Dicembre, quando le piogge autunnali sono anticipate, non si commette fallo seminandolo in Ottobre, perché l'orzo è una biada, che matura pria dell'altre, e non teme tanto la compagnia d'altre erbe. Una giornata di terra, che si semina con orzo richiede il terzo di più di semente di quello che si spande seminandola di frumento, perché il grano dell'orzo è più grosso; e molto di esso, che si trova bucato e vuoto, non nasce. Per l'orzo non son necessarie tante arature, onde si contenta con due avanti di seminarlo, cioè un'aratura nelli mesi di Febbrajo e Marzo, e l'altra nelle prime piogge autunnali poi tagliate, e stirpate le radiche, ed erbe che scanza l'aratro, che dicesi *spiconare*; né si fatica il massaro in terre nuove, per seminar l'orzo. La terza aratura si dà alle vanegge seminate per coprir il seme nella maniera detta del frumento, e nasce in sette, od otto giorni con foglia più grande del frumento, ed alquanto irsuta.

Nelli ultimi giorni di Maggio, quando l'orzo è maturo, principiando la spiga a biancheggiare in modo che non sia tanto secco per non danneggiarlo gli uccelli, e per non sgra-

⁹⁹ O e.

narsi le spighe, si miete come il frumento, e menandolo similmente all'aja si batte più facilmente con bovi, e con cavalli: si separa eziandio più tosto dalla paglia, che non fa il frumento, perché, come s'è accennato sopra, il grano dell'orzo non scuote la tonica¹⁰⁰, onde battendolo, facilmente si rompe la coda dell'arista, e con poca fatica le spighe si disfanno, separandosi il grano dalla sua grossa paglia cogli stromenti medesimi che s'impiegano pel frumento, e poco avventando.

Conservazione.

Si conserva l'orzo nelli granaj, o magazzini freschi, e riparati, come sopra s'è narrato, ma pria di menarlo a magazzini, deve esser ben secco e mondo: messo nel magazzino benché il mucchio fosse alto non si paleggia, eziandio che sopra il mucchio se ne vedesse bucato e vuoto, con le farfalle volanti attorno, perché in mezzo del mucchio si conserva intiero; non è però grano di molta durata, mentre se si lascia più d'anni due, rimangono solo le gusce: quello che è destinato per convertirlo in farina, è meglio macinarlo subito raccolto, perché si sperimenta vantaggio nella quantità, peso e qualità della farina.

Uso, e virtù.

Non è in tanta stima la farina dell'orzo per pane, siccome per minestra, fresca è salutare, massime d'estate. Ne i villaggi di montagna la povera gente mangia di questo pane in mancanza di frumento, e non pane di ghianda, come scrive qualche autore forestiere male informato¹⁰¹, e se forse¹⁰² un rustico poverino ammassa delle ghiande fresche convertendole in pasta, o pane costretto dalla fame, non si deve di ciò far merito: comunemente¹⁰³ però l'orzo si dà a cavalli con paglia di frumento, non trovandosi altro nutrimento che li renda più forti alla fatica, se l'orzo fosse poco tempo raccolto si bagna per non riscaldar i cavalli.

Il decotto, o sia l'acqua bollita con orzo libero dalle toni-

¹⁰⁰ Membrana che avvolge il seme.

¹⁰¹ C'è come un'eco lontana di polemiche contro i resoconti dei viaggiatori che hanno tramandato descrizioni, talora non del tutto corrispondenti al vero, delle abitudini alimentari dei sardi. Sullo stesso tema cfr. A. PURQUEDDU, *De su tesoru de sa Sardigna*, cit., p. 236.

¹⁰² forse per fosse, come richiesto dall'errata corrige².

¹⁰³ O Comunemente.

che rinfresca applicandola a qualunque parte del corpo; siccome per lavar la rogna e la gola infiammata; e giova anche il beber di quest'acqua, e mangiar minestra di farina d'orzo a febricitanti per esser fresca, e febbrifuga. La medesima acqua mischiata con decotto di finocchio accresce il latte alle nutrici, o balie.

Si scrive, che Aragne rinovò l'uso del lino, adoprandolo, e tessendone tele, e che per la lunga linea, che sorte filandolo, prese di lino la denominazione: ama egli terreni d'aria temperata, per non danneggiarlo i venti freddi, e parimente terre soffici ed umide, alquanto grasse o feraci. Per seminarlo, si lavora la terra con due o tre mani d'aratro, o di zappa, e si rompono le zolle fino a ridurle in polvere: riposata poi otto o dieci giorni, si semina nelli mesi d'Ottobre o Novembre in vanesse, o *tule* palmi quattro, o cinque larghe con sufficiente seme, in modo che in un dito di terreno si trovino grani cinque, o sei, e dopo seminata la vaneggia, si coprirà leggermente il seme con aratro o zappa, uguagliando la terra rivolta; le vanesse saranno così strette, perché quando si stirpano dal lino l'erbe, passando la gente nel solco, che divide le vanesse, possa arrivarci colla mano, e non vedersi costretti di calpestar il lino, entrando dentro la vaneggia, qual operazione dovrà eseguirsi con l'avvertenza di non stirpare la pianta del lino insieme con l'altre erbe.

*Del lino sito,
e terra.*

Roncar l'erba.

Nelli terreni irrigui e freddi è meglio seminar il lino nelli mesi di Gennajo e Febbrajo, per esser netto d'erbe, e venir più morbido, ed a portata di filar filo fino, siccome di quello seminato nell'Autunno si sceglierà il più sottile per le tele fine. Nel mese di Maggio, quando il lino comincia a prender il colore giallo, essendo matura la semenza, si raccoglie, tirandolo dal terreno con mani insieme colla radice, e legato a manipoli, s'ammucchiano quelli in forma di rota, colle radiche in giù, coprendo la parte superiore della semenza con fieno e pietre sovrapposte, acciocché l'uccelli non danneggino il seme, e lasciandoli seccare al sole, si batteranno con mazze di legno le cime, o teste de i fascetti per raccogliere il seme, poiché i sorci, ed uccelli sempre lo rodono, e diminuiscono.

*Varj tempi di
seminar lino.*

Raccolta.

I fascetti secchi, e liberi di semenza nel mese di Luglio, o di Agosto si macerano in acqua di fiume, o d'altra sorgente,

*Macerar il
lino.*

quale operazione in linguaggio Sardo si dice *impuzzare*¹⁰⁴, e si lascerà nell'acqua quanto tempo si richiede per macerarlo e ammolirlo in guisa, che si possa spattolare, che in linguaggio Sardo vuol dire *argadare*¹⁰⁵. Rispetto al tempo, che il lino si deve trattener nell'acqua per macerarlo, io trovo molta differenza tra il costume di Sardegna, e quello che scrivono gli Agricoltori Italiani, mentre asseriscono, che il lino si deve lasciar nella corrente dell'acqua tre giorni, in tempo che non tocchi due lune; e poi cavato dall'acqua ben lavato si lasci egual tempo ammucciato coperto, e caricato di pietra, o d'altro peso, passato il qual tempo si ponga a rasciugare, e seccare in piedi, mantenendosi un manipolo coll'altro, e dopo rasciugato si deve legare, per condurlo al luogo destinato per pestarlo con mazzi pria di spadolarlo¹⁰⁶.

Il costume però di Sardegna è trattener il lino nell'acqua, otto, dieci o più giorni, conforme la qualità dell'acqua, che lo macera in più, o meno tempo, e levandolo dall'accennata acqua, lo seccano al sole per spadolarlo. Non dubito che i lini di molte provincie d'Italia sono più morbidi e fini de i nostri, ma la differenza non sembra derivarne dal modo di macerarlo, solo sì dalla qualità de i terreni, aria, e sito, ovvero dalla spezie diversa del lino, e suo seme, mentre qui s'è fatta la prova di macerarlo, e governarlo al modo sovra indicato d'Italia, e divenne il lino sì¹⁰⁷ crudo, che non fu mai possibile spadolarlo; onde son di sentimento, che la morbidezza e perfezione del lino d'altri paesi d'altra cagione ne deriva.

In questo Regno il lino si conosce d'una sola comune spezie, e qualche divario, che si vede nella qualità, proviene da i differenti terreni, o da macerarlo, e spadolarlo bene, o male. Plinio scrive trovarsi nel mondo una specie di lino

¹⁰⁴ Il Puddu riporta *imputàre* cui attribuisce il seguente significato: “*ponner in sa bartzà (coment'è in putu), nàdu mescamente de sa carchina bia chi si méshiat cun abba pro la poder impreare pro impastu*” (845) e rinvia a *imbaltzà*, “*ponner a modhe in abba in bartzà o fintzas in poju*” (p. 810).

¹⁰⁵ *Argadare* significa *gramolare*, lavorare il lino o la canapa con la gramola. Tale strumento in sardo si chiama *árgala, árgada, órganu* = ORGANUM (DES, II, 192).

¹⁰⁶ Spatolarlo.

¹⁰⁷ O sí.

tale, che non lo consuma il fuoco; se ne vede però di questo con tanta singolarità, che si conserva per maraviglia nelle gallerie de'¹⁰⁸ Principi; quindi altri autori moderni son di sentimento che la tela, o lino, di cui s'è fatta la prova di resistere al fuoco, propriamente non è lino, né¹⁰⁹ tela di esso fabbricata, ma¹¹⁰ altra materia petrosa, della quale artificiosamente si fa tela che può resistere a quel vorace elemento.

L'utilità che porge il lino all'umano genere, è tanto notoria, che ogn'uno in se medesimo fa la prova, mentre la politezza e nettezza s'acquista con le tele, che dal lino si fabbricano, poiché con molto incomodo qualunque si vestirebbe senza lingerie¹¹¹. Le tele di lino fruste servono a chirurghi per medicare, e governar ogni ferita, piaga, o tumore, a marinaj, e bottaj, per calafatti, e con istracci, frusti di tela, si fabbrica la carta, il cui uso è comune e necessario a' tribunali, alle università, a tutti per le lettere di corrispondenza, e per immortalare, e conservare i fatti, memoria delli Eroi, e di quanto s'è operato, e si va operando nel mondo. Della semenza del lino si fa olio per servizio de'¹¹² pittori, e medici, e per le lucerne con risparmio, perché consuma poco: s'impiega eziandio per le tele incerate, che riparano di non bagnarsi i viatori.

Utilità.

La canape rende più che il lino, onde non lodo il costume del regno¹¹³ in seminarne poco in luoghi vallivi, che si possono inaffiare, perché in altri paesi la canape si semina in siti umidi e ingrassati, senza inacquarli. In ogni modo il verno pria di seminare canape s'ara la terra, e prima e dopo d'ararla deve esser ingrassata con letame, e stabbio¹¹⁴. Nelli terreni del Regno, che si semina canape vi fanno dormire d'inverno armenti e greggi di bestie d'ogni sorte, e così ben ingrassati se gli dà la seconda mano con aratro o zappa, rompendo con essa le zolle, ed estirpandone ogn'erba: adoprate queste, e

Della canape.

Sito, e terra.

Coltivazione.

¹⁰⁸ O *de*.

¹⁰⁹ O *ne*.

¹¹⁰ O *ma'*.

¹¹¹ Biancheria, dal francese *lingerie*.

¹¹² O *de*.

¹¹³ In genere, come poche righe appresso, abbiamo *Regno*.

¹¹⁴ Ricorre solo tre volte: in genere *stabbio*.

simili diligenze si semina il canape in Marzo nelli terreni, che non godono del beneficio d'esser inaffiati; in quelli però che s'inacquano, si semina per tutto il mese di Maggio, con copioso seme a vanesse al modo del lino, dandogli leggermente per coprirlo la terza mano d'aratro o zappa.

La ragione di spander con abbondanza il seme, altra non è, che per nascer assai spesso, mentre quando la canape nasce unico, e raro ingrossa di soverchio lo stello¹¹⁵, propagandosi con germogli e rami, in guisa che impedisce il potersi gramulare¹¹⁶. Di poi che nasce, si custodisce per non esser danneggiato da bestie, e si roderanno l'erbe, che nascono insieme colla canape. Nel mese d'Agosto quando è perfettamente matura si taglia, conoscendosi la maturità dalla durezza e sodezza della scorza, mentre raccogliendosi tenera sortirebbe stoppa in quantità. Si noterà che la canape è di due sorte, cioè femmina, e maschio, de' quali la prima non porta seme, e scuotendo la sua spiga vana, si disfa in polvere, quindi si taglierà insieme colli maschi, che non si voglion lasciare nel terreno per far grano, mentre egli non matura perfettamente sino al mese di Settembre. Tagliata la canape a pian di terra, colcata e distesa si mette a seccare, le di cui foglie in due o tre giorni s'inaridiscono in modo, che scuotendole cadono, e così libera dalle foglie si ligherà in fascetti, conservandoli in luogo coperto, o almeno s'ammucchierà in forma piramidale per ripararli dalle piogge che li danneggiano.

I fascetti secchi, e netti d'ogni compagnia d'altre erbe si tornano a legare dodeci o tredici di essi in un fascio, e senza scioglierli s'attufano nell'acqua per macerarli, dove si lasciano cinque, sei, o otto giorni a seconda della caldezza dell'acqua, conoscendosi la canape quando è macerata non solo dal colore, che di verde viene bianca, ma eziandio si vede, che le fila, o scorza si separano dallo stelo, o bacchetta: ciò diviso, lavandola, e scuotendola nell'acqua si cava fuori per rasciugare, e dopo che in due, o tre giorni diventerà secca, si

*Tagliar, e
raccoglièr la
canape.*

*Lasciar de'
maschi per
seme.*

*Macerar la
Canape.*

¹¹⁵ Stelo.

¹¹⁶ È più difficile lavorare con la gramola, la macchina che separa le fibre legnose da quelle tessili della canapa e del lino.

conserva in luogo coperto per non farla danneggiare dalle piogge, e si batte con mazze, scuotendola da i fuscelli di mezzo, e per ben liberarla da essi si percuote, e tira collo stromento nominato gramula, simile a quello chiamato da Sardi *argada*: poi gramulata si lega in fasci. La canape di qualità inferiore, colla stoppa, s'adopra in far corde d'ogni sorte sottile, e miccie da dar fuoco; la più fina è utile per fabbricar tele fortissime.

Percuoterlo, e gramularlo.

Utilità.

Quelli maschi lasciati per maturar il seme, si tagliano nelli mesi di Settembre ed Ottobre alla mattina quando son carichi di rugiada, perché toccandoli dopo che l'ha riscaldati il sole, si scuote il grano: tagliati e legati in fascetti si seccano al sole, de i quali batutto e raccolto il grano, le verghe ad altro non servono, che al fuoco; onde si lasciano per seme solo i maschi necessarj per render il grano da seminar l'anno avvenire. Il carbone fatto da queste verghe, è ottimo per la fabbrica di polvere da fuoco, pel motivo della sua leggerezza: il decotto della canape verde o secca, ammazza i vermi o lombrici, ed il suo succo giova a' flussi di cavalli, e bovi.

Capo VI

Della Fava, ed altri Legumi

Quantunque in Sardegna la fava, è il legume più comune, non si conosce, che di due qualità, cioè, una che viene da grano più grosso, o da teghe¹¹⁷ più lunghe, e l'altra di minor grano, e tega, entrambe amano terreni feraci di sua natura, o ingrassati in sito piano o vallivo: nelli monti, e colli, che sono esposti a venti freddi e brine, non prosperano, per esser danneggiate dal soverchio freddo, tanto che a guisa di fuoco le dissecca e brucia massime nelli mesi di Febbrajo¹¹⁸ e Marzo, perché allora fioriscono, onde richiedono più umi-

Terra, e sito.

¹¹⁷ Sono i baccelli delle fave.

¹¹⁸ Compare due sole volte: in genere *Febbrajo*.

dità, piogge, e tempo placido, indi la fava in terreni grassi, umidi e soliferi, riparati da venti, rende più.

*Seminatura,
e coltivazione.*

In terra lavorata si semina la fava con zappa, zappellino, o aratro, per esempio: si fanno con zappellino in ordine certi bucolini, alzando la terra pria solcata, ed in ogni bucolino lontano uno dall'altro mezzo palmo, si seminano due o tre grani di fava del medesimo modo come s'è ragionato del frumento a *roccu*. In altra maniera e più comune, si apre un solco colla zappa quanto è lunga una vaneggia, e nell'apertura del solco si getta la fava un grano discosto dall'altro oncie tre o quattro, seguendo l'ordine del solco, quale si cuopre con la terra che s'eleva per aprir l'altro solco, ed in questa foggia si semina tutta la vaneggia e terreno destinato.

Con aratro si semina più presto, poiché mentre il bifolco col vomere apre il solco, va un'altra persona dietro all'aratro con un cavagnetto¹¹⁹ di fava seminando a uno o due grani, coll'accennata distanza d'oncie tre o quattro; ed aprendo il bifolco l'altro solco immediato, si copre di terra il seminato. Molti agricoltori scrivono, che nell'atto medesimo di seminar la fava si debba gettar stabbio¹²⁰, e mischiar eziandio i grani con pilotole¹²¹ di sterco caprino, e così seminandoli renderà più la fava, e sortirà di più bella qualità; quindi si loda il costume di seminar la fava nelle mandre, dove l'anno inanzi dimoravano pecore, capre, ed altri bestiami, perché¹²² trovandosi ingrassata la terra collo sterco de' greggi, rende un frutto abbondante di fava si ben condizionata, che poco bollendola diviene morbida; ma i terreni freddi e senza stabbio, ordinariamente stentano a cuocere¹²³ le fave che producono.

Le fave seminate in qualunque de' modi sopra indicati poscia che nascono, e s'elevano sopra terra quattro o cinque

¹¹⁹ Cavagno, cesto, canestro.

¹²⁰ Letame.

¹²¹ Pallottole.

¹²² O *perche*.

¹²³ Maturare. Tale accezione di *cuocere*, non contemplata dal Battaglia (ma lo Zingarelli propone: "per l'azione del sole, Maturare, frutta" N. ZINGARELLI, *Vocabolario della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli, 1959, p. 341), è offerta al Manca Dell'Arca dal sardo *kòkere*, 'maturare'.

dita, si zapperanno o sarchieranno due volte, o una almeno attesa la qualità del terreno, il quale si rivolgerà tutto, e si rincalzerà il gambo della fava colla terra rivolta. Si semina questo legume nel medesimo tempo del frumento, cioè, nelli mesi di Novembre e Dicembre; ma nelle montagne fredde in Marzo, o più in avanti, a seconda delle varie costellazioni dell'anno, colla cura, se fosse possibile, di seminarle allo scemar della luna, mentre gettando il seme nel novilunio, si crede che renderà poco, ma tal credenza non cale agli agricoltori Sardi. Gli animali che più le danneggiano in erba, son certi pedocchi neri, de'¹²⁴ quali si copre il gambo, e son molte volte generati per la soverchia ombra d'alberi, o per la siccità: contra di questo insetto si provvede uccidendolo, e castrando¹²⁵ i gambi infetti delle fave nella punta o sommità, perché in quella parte più tenera abbondano i pedocchi.

*Sarchiar
la fava.*

*Tempo di
seminarla.*

*Rimedio per
gli animali
danneggianti.*

In altri paesi si taglia il gambo della fava matura con ferro, ma tra noi altri si tira con mani senza lasciarla seccar soverchio, affinché non cadano le teghe, o bacelli in danno del padrone: molti dicono, che si deve raccogliere in Luna vecchia, per non generare tonghi¹²⁶ chiamati da Sardi *Pedrufà*¹²⁷; più tosto per conservar la fava libera d'insetti, giova il seccarla nel forno, ma credo non trovarsi miglior rimedio, come il separar i grani bianchi da i neri, e metter i bianchi in luogo fresco; nelli grani così separati, e conservati, pochi tonghi sortiranno. Tirata la fava, si spande a seccare vicino all'aja, dove si batterà; e poi secca, non si trattenga il padrone in batterla, perché non sopravenghi pioggia che la danneggia, e la fa divenir negra. Si batte con cavalle e bovi, quando è in molta quantità, ma essendo poca, si batte a forza di braccia con due bastoni attaccati uno all'altro con tocchi di pelle

*Modi di
raccogliere
la fava.*

*Conserva-
zione.*

¹²⁴ *O de.*

¹²⁵ Faceva parte del lessico tecnico, con il significato di *potare*.

¹²⁶ Tonchio, nome comune di diverse specie di coleotteri dannosi alle piante.

¹²⁷ "*pedruvâba pedruvâ* log. [...] era probm. all'origine il 'verme che perde (danneggia) le fave', ecc., come fa supporre la forma camp. *perdivâ*; ma oggi lo si interpreta come 'Pietro-fave' " (*DES*, II, 241).

cruda, quale stromento¹²⁸ da' Sardi è¹²⁹ appellato *Vergulu*¹³⁰ e dagl'Italiani coreggiato¹³¹.

Utilità. Malgrado il sentimento di Pitagora nel divieto che fece a'¹³² suoi discepoli di mangiar fave, che che ne sia stato il motivo, è grandissima l'utilità di questo legume in Sardegna, perché essendo il primo che matura, quando è fresco, è cibo di nobili e plebei: poi secco è il comune companatico dei faticanti, specialmente di quelli che lavorano la terra; ma è riputato nutrimento grosso per quelli assueffatti alla vita civile ed arti liberali, mentre cagiona molta ventosità, stimolando il venereo prurito, e forse per effetti simili proibiva Pitagora a' suoi discepoli il cibarsi di fave.

In anni abbondanti le fave si danno anche a' cavalli in minor quantità d'altre biade, per nudrir di più. Co i fiori primitivi della fava si diletmano l'api, e si ristorano in parte da i patimenti dell'Inverno; questi fiori si distillano, e lavandosi coll'acqua che sorte, fa divenir la pelle bianca e liscia alle donne.

Del Cece. Il cece oltre la fava, è legume frequente nel Regno col nome di *basolu tundu*¹³³, e benché si trovi di colori diversi, il biondo è più usato, siccome si conosce uno di razza più grosso dell'altro, scrivono però molti agricoltori che i neri resistono più. Per seminare si sceglierà, di quella qualità, che

Terra, e coltivazione.

più ama il terreno destinato, il quale sarà ben lavorato con due arature, una nel mese di Gennajo, e l'altra tra Febbrajo e Marzo; ma il tempo a portata di seminarlo è il mese di Marzo, o di Aprile, accomodandosi alla qualità, de i siti, e costellazioni de' tempi in Luna vecchia sempre che si può, mentre questo legume è nemico del soverchio umido o secco; onde l'abbondanza dell'umido lo fa nascer giallo, e

¹²⁸ O *stromento*.

¹²⁹ O *e*.

¹³⁰ I dizionari non riportano questo termine che il Manca Dell'Arca, tuttavia, illustra con chiarezza.

¹³¹ Variante di *coreggiato*, strumento formato da due aste unite da una correggia; viene utilizzato per battere il grano o i legumi.

¹³² O *a*.

¹³³ Il Wagner conferma: "*basólu tündu* log. è il nome del cece" (*DES*, I, 506).

divenir ettico¹³⁴, e per l'estrema siccità non nasce, conciosiaché il terreno per seminar ceci sarà ferace di sua natura, negro o mischiato soffice; ma se fosse magro, s'ingrasserà col letame smaltito.

La terza mano d'aratro, o zappa per coprir il seme, si farà leggermente, e si seminerà raro, acciocché possa estender i rami. Essendo il cece salso di sua natura, scrivono gli agricoltori, che molto gli giova il lasciarlo bagnare un giorno nell'acqua pria di seminarlo, da' Sardi però poco s'osserva. Si semina eziandio nel modo detto a *roccu*, come la fava, e poscia nato, ed alto cinque dita da terra, si sarchierà almeno una volta, scoprendo e rincalzando ogni gambo. Quello che verde non si raccoglie per mangiar fresco, si lascia ben maturare, e prender il color bianco e giallo, ed allora si tira con le mani, distendendo i fascetti appresso all'aja per seccare, e divenuti secchi si battono co' mazzi, o co' buovi, e cavalle se fossero in gran quantità.

Altro modo di seminar cece.

Raccolta.

Libero delle guscie, e ben secco il cece, si conserva in luogo caldo, siccome in luogo freddo, perché la sua salsedine impedisce la produzione de' vermi e tonghi. Per farlo più cocivo¹³⁵ si conserva in vasi, dove ci sia stato olio, ma di questo non si semina.

Conservazione.

Non si conosce legume più sano del cece, perché sendo caldo¹³⁶ ed umido accresce il sangue: il suo brodo solutivo

Utilità.

¹³⁴ Etico, riferito agli umani, significa tifico, afflitto da febbre consuntiva. Nel caso dei ceci si potrebbe dire che l'eccessiva umidità li guasta facendoli marcire.

¹³⁵ Probabilmente intende: più adatto alla cottura.

¹³⁶ Distingue i frutti della terra fra *caldi e freddi*: i primi, come in questo caso, *accregono il sangue*, generano calore nell'organismo umano, sono molto energetici. Allo stesso ordine di problemi si riferisce Nicolò Tommaseo in una definizione di *caldo*: "Parlandosi di alcuna cosa che sia considerata come alimento, o medicina, vale Che riscalda il sangue, Che accresce il calor naturale de' fluidi del corpo animale. Il contrario è freddo. [...] Queste cipolle..., perché sono cose calde e ventose, farebbero..." (N. TOMMASEO-B. BELLINI, *Dizionario della lingua italiana*, Milano, Rizzoli, 1977, vol. IV, p. 285). O anche: "Detto del sapore, ed adoperasi per designare la qualità che hanno certe materie di svegliare nel palato, quando si gustano, un certo senso di calore, come ad esempio farebbe l'acquavita ed altri liquori spiritosi" (ibidem).

netta le reni, augumenta il latte alle donne, rischiara la voce, provoca il mestruo, e commove l'orina: tanto verde come secco nutrisce, ed ingrassa i cavalli, e li fa resistere alle fatiche.

Fagioli, e sua varietà. I fagioli si conoscono in Sardegna di tre spezie, cioè: i fagioli morischi, di Barbaria più grossi, e quelli appellati cornuti per la similitudine delle teghe lunghe come corne di capra: quelli morischi variano più nei colori poichè si vedono a guisa di gemme di diaspro, rossi, bianchi, neri, e scritti¹³⁷, e fanno le teghe più piccole; dei morischi e barbareschi ne seminano gli ortolani per vender le teghe fresche che servono per insalate; e benchè il barbaresco è primitivo, fa le teghe più grandi, e grani lunghi e grossi; e sono di nutrimento più leggiere delli morischi.

Terra e coltivazione. Queste due spezie di fagioli si seminano nel mese d'Aprile, e amano terra soffice e ferace di sua natura, o emendata, sicché riescono ottimi i terreni di nuovo piantati a vigna, s'intende maglioli di primo anno, come distesamente si dirà nel trattato delle viti: rendono eziandio molto in terreni valivi umidi, ovvero colla comodità d'esser inacquati.

L'altra sorte di fagioli chiamati per l'ordinario in Sardegna *Corrudu*¹³⁸ o *Corredda* non ama tanto l'umido, quanto il grasso, onde si seminano più tardivi degli altri, tanto che se il tempo fosse piovoso può differirsi il tempo sino a tutto il mese di Maggio, perchè seminandoli anticipati nascono gialli, e deboli. In terra ben lavorata si semineranno i fagioli in ordine con distanza di mezzo palmo, usando il zappellino, o un tocco di legno nella maniera sopra accennata, trattando delle fave e ceci, acciocché con comodità si possano sarchiare una o due volte, quando saranno di cinque o sei foglie; per tramezzo de fagioli è buono seminar grani di formentone¹³⁹, o india¹⁴⁰, rari, perchè alli gambi di codesta pianta i fagioli s'arrampicano, e fanno in alto più teghe.

¹³⁷ Screziati.

¹³⁸ *Corrudu* per *Corradu*, come richiesto dall'*errata corrige*¹.

¹³⁹ Granoturco.

¹⁴⁰ "*trigu e india* riporta correttamente alle Indie, cioè all'America, l'origine della pianta, come fanno gli analoghi nomi ital. *formentone indiano*, sic. *frumentu d'India*" (G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., p. 268).

La raccolta de' fagioli si deve eseguire in due, o tre volte mentre le teghe tutte non maturano, e seccano nel medesimo tempo, indi è uopo raccogliere pria le mature anticipate, per non lasciar cadere i grani, se la pioggia venisse, ed apprise le teghe.

Raccolta, e
Conservazione.

L'ultima raccolta si deve fare, quando si vede che le piante, benché producano cornetti, non maturano per la fresca stagione quindi le piante si tirano co' cornetti attaccati e seccati; poi si battono con mazze, e avventando si separano i grani; le teghe però raccolte senza sveller le piante, fregandole con mani, e calpestandole, si separano facilmente in tempo caldo dalle silique¹⁴¹ i grani.

Si conservano i fagioli in granai asciutti e secchi, senza temer che restino danneggiati da' vermi o tonghi¹⁴², e rade volte si divisano mangiati o danneggiati da sorci o topi, forse per qualche occulta qualità o antipatia, conoscendosi in molti sublunari¹⁴³ simili occulte qualità, siccome tra gli animali la donnola odia i serpenti e topi, il lupo la pecora, il gallo il Leone: all'opposto il pavone ama la colomba, il cane ed il delfino l'uomo; e benché quasi tutti gli animali ritengono certa antipatia con altri animali di specie diversa, solo l'uomo odia gli stessi individui del suo genere, ed al pari del suo intelligente talento, è crudele e feroce co'¹⁴⁴ suoi nemici.

Conservazione.

Virtù occulte.

I fagioli secchi accomodati e cotti son cibo grato, ma per la sua fumosità generano vento nel corpo, ed essendo di forte nutrimento son ottimi per faticanti. La decozione de' rossi bevuta, fa urinare, provoca il menstruo, e ingrassa i magri: i barbareschi e cornuti sono più leggieri per lo stomaco.

Uso, e virtù.

La veccia, che nel Regno è nominata *Dente di Veccia*¹⁴⁵ per la similitudine del suo grano col dente umano, non ricusa terreno, né sito, benché in terre grasse diviene più prosperosa. Si semina in Marzo a vanesse, lavorando pria la terra, o

Veccia.

¹⁴¹ Ha il significato del termine latino *siliqua*, 'baccello'.

¹⁴² O *tenghi*.

¹⁴³ Lunari.

¹⁴⁴ O *co*.

¹⁴⁵ *Dente de bèttsa*.

Coltura, e raccolta. in ordine di solchi con il zappellino nel modo e coltivazione sopra narrata, trattando degli altri legumi.

Si raccoglie parimente tirandola colle mani quando è matura colle teghe quasi secche; e si batterà co' mazzi dopo seccata al sole per separar il grano dalle silique. Rende molto questo legume, ma è grano di vile qualità, e di poca durata, perché i vermicciuoli sempre la rodono; onde si deve mangiare o vendere presto, quando si adopra fresca è di gusto migliore. Si scrive da varj agricoltori, che la vecchia non deve seminarsi vicino ad albori, e vigne per non offenderle nelle radici, ma simile danno non si conosce in questo Paese.

Lenticcia, Terra, e sito. La lente, o lenticcia, da' Sardi chiamata *lentiza*¹⁴⁶, ama terreni soffici, non molto umidi, ed al quanto grassi non ricusando aria né¹⁴⁷ sito. Si semina in terra lavorata netta nelli mesi di Febbrajo e Marzo a vanesse, o in ordine di solchi come il cece, per poterla sarchiare una volta almeno, quando è quattro dita alta, e principia a far rosa, colla differenza, che negl'altri legumi in ogni buco che si fa col zappellino si gettano due, o tre grani, ma della lente per esser minuti se ne gettano cinque, o più; che però seminandola a vanesse, nascendo più spesso, non si può sarchiare, e solo si stirperanno l'erbe che nascessero in mezzo, siccome avviene negli altri legumi che si seminano a vanesse a guisa del frumento.

Coltura. Tra l'ultimi giorni di Maggio, e per tutto Giugno, nel tempo che tutta la pianta diviene gialla, e si conosce il grano della lente maturo, si tira dal terreno, si secca al Sole, e si batte poi con mazzi avventandola per separarla dalla paglia.

Raccolta. Malgrado le opinioni di molti, che dicono esser la lente cibo nocivo allo stomaco, cagionando sonni spaventevoli, altri autori sono di contrario sentimento, anzi asseriscono, che è cibo grato e salutare a' biliosi, e a quelli abbondanti di sangue.

Uso. Si conserva ben secca in vasi usati d'olio, acciocché i vermicciuoli, e tonghi non la rodano, ed anche vogliono, che deve mischiarsi colla lente, un poco di cenere per preservarla. Di questo grano usavano gli Egizi, e fu nella Palestina in molta stima siccome lo conferma il fatto d'Esau.

Conservazione. Sarebbero di gran sollievo negli anni di carestia di frumento due spezie di grano, che in Sardegna non è costume

¹⁴⁶ *Lentidza.*

¹⁴⁷ *O ne.*

seminarle, e qualora si provasse l'utilità, non dubito, che i Sardi diverrebbero avidi della sua seminazione, e coltura: uno di essi grani, è la meliga¹⁴⁸, grano indiano, o formentone nominato nel Regno *Trigu d'India*¹⁴⁹, e benché i Sardi lo conoscono, si semina in tanta poca quantità, che serve più per diletto, e vivanda de' forastieri, che per comune utilità; questo grano d'India, che produce la spiga in forma piramidale vestita, e nella sommità pennacchiata con fili morbidi, varia ne' colori, poiché se ne trova rosso, giallo e bianco, si semina in terreni umidi e grassi qualora non abbiano comodità d'esser inacquati, col zappellino in ordine de' solchi in terra ben lavorata, gettando due o tre grani in ogni buco cinque o sei dita lontano uno dall'altro, nel mese d'Aprile, siccome s'è sopra ragionato, trattando de'¹⁵⁰ fagioli, in compagnia de' quali è utile seminarlo e parimente si sarchierà una, o due volte, poscia che sarà¹⁵¹ grandetto.

*Grano
d'India.*

*Terra, e
coltivazione.*

La meliga ama la stessa qualità de' terreni, che richiedono i fagioli, ed essi seminati insieme¹⁵² e vicini rendono più, perché si rampicano sopra il gambo, e foglie della meliga, e producono più cornetti col vantaggio di non toccare il terreno, il cui calore molte volte li fa seccare pria di maturar il grano; e la raccolta della meliga s'esegue nella stessa maniera, e quasi nel medesimo tempo de' fagioli. In anno d'abbondanza in molta parte il grano d'India s'impiega in alimentar galline, colombi, ed ingrassar capponi. Della farina si fa la pulenta, cibo grato a molti, e la povera gente la mangia cotta in pane.

Uso.

¹⁴⁸ Sinonimo di melica, saggina, graminacea usata come foraggio; anche *mais* (nell'uso tecnico specialistico botanico e in alcuni dialetti italiani settentrionali). L'uso del termine è interessante perché, oltre a essere un'ulteriore testimonianza della conoscenza della letteratura specifica sull'argomento, può dirci del rapporto, anche linguistico, avviato da qualche decennio fra Sardegna e Piemonte. D'altra parte, l'accento che troveremo poche righe più avanti al granoturco come "vivanda de' forastieri" sembra riferito ai piemontesi che soggiornavano nell'isola piuttosto che ai viaggiatori allora poco numerosi.

¹⁴⁹ Cfr. la precedente n. 140.

¹⁵⁰ O *de*.

¹⁵¹ O *sara*.

¹⁵² O *insieme*.

Del riso. L'altro grano, che sarebbe di maggiore utilità per la Sardegna, è il riso, qual seminatura e coltivazione non abbiamo ancor provato, e forse sarà la cagione perché il riso che i mercatanti fanno venire per vendere, qui non nasce o per esser grano vecchio, che viene da Levante, o per altro motivo ignoto; onde chi volesse introdurre la seminagione, fa d'uopo, che espressamente facesse portare il seme fecondo di Navarra, o di Valenza, e conforme la relazione di molti forestieri, e degl' autori che lo scrivono, potrebbonsi impiegarli i terreni vicini a' laghi e fiumi, e quelli acquosi, dove non può seminarsi frumento, perché non danno luogo d' arar la terra d'inverno l'acqua e i fanghi, ma nella primavera quei terreni rasciugano, e permettendo il lavorarli, rompendo poi con zappe, e mazze le zolle, si seminerebbe il riso per tutto il mese d'Aprile; e seminata la vaneggia nel modo accennato, trattando del frumento, si dà leggermente la seconda aratura per coprir il seme, con avvertenza di far nel terreno seminato certi arginetti, e acquedotti per lungo, e per traverso, acciocché tutto si possa inaffiare, onde a questo fine vuol esser seminato vicino a' fiumi o fonti abbondanti, poiché quanto più d'acqua riceve allagandolo, tanto più rende, specialmente quando è vicino a spigare, mentre al principio crescendo in erba, si deve conceder l'acqua, divisandosi la terra arida, e la pianta del riso mortificata dal calor del sole.

Terra, e sito.

Allagar il riso. Negli Paesi che si semina il riso, non si conosce fame in anni di carestia di frumento, poiché oltre l'abbondante frutto, che rende il riso, non è egli esposto alle vicende del tempo, mentre ci sia la cura d'inaffiarlo, ed allagarlo al tempo conveniente, sicché la sua buona raccolta è quasi sicura.

A tutti è noto, che il riso è di ottimo nutrimento, non solo fatto in varie minestre, ma eziandio in farina e pane, il quale porge il continuo, e salutare alimento a tutti quasi i popoli orientali.

Utilità. Non devesi altresì tacere un'altra utile qualità di questo grano, che non sterilisce il terreno, anzi nel medesimo tempo si può seminar riso cinque e più anni di seguito; e poscia seminandoci altra specie di grano rende vie più. Finisco questa prima parte con un proverbio Italiano, adattandolo, con qualche divario, alle profittevoli costellazioni de'

tempi rispetto al Regno di Sardegna, da cui ne deriva la buona raccolta de' grani, ed abbondanza di pascoli, nella forma seguente: le¹⁵³ nevi di Gennajo e Febrajo, i venti di Marzo, le dolci e frequenti acque d'Aprile, le piogge e rugiade de' primi quindici giorni di Maggio, ed il restante del mese sereno, e bello, il buon mieter di Giugno, e batter di Luglio, e di Agosto, colle abbondanti piogge d'Autunno, per buona stagione vagliono assai più, che il carro e i bovi d'oro del savio Salomone.

¹⁵³ O *Le*.

PARTE II

*Della Coltura delle vigne, e del modo
di far i vini, e conservarli*

Capo I

Del sito, e terra, che richiede la vite, e di sua varietà

Non contenta la nostra diletta madre terra col beneficio della pregiata ed utile agricoltura di nudrir gli uomini con tanta varietà di grani, mostrò a Bacco certa pianta, la quale è di tal natura, che non è albero, erba, macchia, né arbusto, acciocché con sua industria accomodasse di essa un liquore, che servisse per gustosa, scelta e proporzionata bevanda all'uman genere annojato della sola acqua, la quale benché estingua la sete, non rallegra, e nutrisce come il vino, onde gli antichi dicevano, che il vino, e la farina erano la midolla degli uomini. Non può aver più eccelsa lode questa nobil pianta di quella che gli diede Gesù Christo nostro Signore e vero Dio, mentre s'asserisce vite vera¹, che d'umana carne si vestì per rallegrar il Mondo tutto colla sua redenzione. Dovendo dunque ragionare della essenza di questa nobil pianta, la quale taluni chiamano geroglifico della fatica, perché richiede moltissima diligenza e travaglio nella sua coltura, altri simbolo dell'allegrezza l'annoverano; dico, siccome sopra accennai, che la vite non è erba, mentre produce tronco e branche di legno; non è arbore, bisognando di sostegno per alzarsi; non è arbusto, perché sormonta ogn'arbore vicino onde si describe per una terza specie tra arbore, ed arbusto, tanto varia ne' suoi frutti, che le tante diverse qualità non possono a numero ridursi, poiché in ogni paese si trovano di spezie differenti; varia l'uva ne² colori; varia ne i grani, varia ne' racemi, e varia ne i sapori, ed ognuna di que-

*Homerus 3
odisseae.*

*Joannis
cap. 15.*

¹ "Io sono la vera vite, il Padre mio è l'agricoltore. Ogni tralcio che in me non porta frutto, lo taglia, e quello che porta frutto, lo pota, perché frutti di più" (Giovanni, 15, 1-2).

² *O ne.*

ste piante porta seco altre differenze nelli palmiti³ e foglie, per la qual cognizione molta sperienza si richiede.

*Prima
divisione
della vite.*

La vite si divide principalmente pel colore de suoi frutti in bianca, negra e rossa, ed ognuna di queste si subdivide abbondantemente: si noteranno però solo l'uve più frequenti in Sardegna, massime nelli dipartimenti di Sassari e de' vicini villaggi colli stessi usuali nomi a fine di venir più tosto in suo conoscimento.

UVE BIANCHE

*Viti usuali
in Sardegna.*

Muscadella: Uva gentile, primitiva, di grani rotondi.

Barriadorgia: Uva gentile, tardiva, di grani rotondi e delicati.

Uva Corrudda: gentile, tardiva, di grappi piccoli, e grani sottili lunghi.

De S. Giovanne: primitiva, di grani rotondi e rari.

Malvasia: di grani alquanto lunghi: fa vino gentile.

Coscusedda: di grani rotondi.

Arvudunis: primitiva, di grani rotondi.

Granazza: o garnaccia di grani lunghi e grossi.

Arvustiana: di grani rotondi e folti.

Razola: di grani prolungati e folti.

Taloppo: di grani prolungati, e racemo grande.

Moscadellone: di grani grossi, e prolungati.

Arvu Siniagu: di grani prolungati e rari.

Arvu pintu: di grani rotondi alquanto duri.

Titta vachina: di grani grossi, prolungati, rari e duri.

Redagliada: di grani rotondi e grossi, ma non folti.

Uva de anghelos: di racemo grande, e grani grossi, rotondi.

Lazarinu: di grani rotondi e duri.

Panzale: di grani rotondi, e racemi grandi.

Canonadu biancu, e Camedda.

Laconarzu, e Semidamu.

UVE NERE

Zirone: Uva gentile di grani rotondi, primitiva.

Zirone di Spagna: di grani rotondi più grandi.

³ Tralci.

- Nieddu Mannu*: di grani rotondi, e racemo grande.
Nieddu Musca: di grani poco lunghi, e grappi piccoli.
Muristella: di grani rotondi e folti: uva tardiva.
Bastardu: di grani rotondi, folti e morbidi.
Pascale: di grani rotondi, grossi, e racemo grande.
Pampinu: di grani rotondi e rari, con piccolo grappo.
Redagliadu nieddu: di grani rotondi, folti e grossi.
Gardareddu: di grani rotondi, e racemi folti.
Agracera: di grani rotondi e duri, più grossi d'altre uve, tardiva.
Trigia: di grani rotondi e duri, tardiva.
Trigia longa: di grani prolungati e rari.
Cannonadu: di grani rotondi mediocri.

UVE DI COLOR ROSSEGGIANTE

- Muscadellu ruju*: simile alla bianca nella grandezza de' racemi e grani.
Zirone barzu: simile al negro in tutto, a riserva del colore.

Tutte le suddette specie di vite, non solo portano le differenze accennate ne' colori, sapore, grani e racemi, ma eziandio frequentemente nelli palmiti, legno, e foglia, quali non si possono giustamente descrivere, e solo per continue osservazioni son conosciute da' periti Potatori; onde nel presente Capitolo solo si tratterà della terra, aria, e sito, che amano le viti in comune ed in particolare, notando quelle, il cui frutto è a portata per mangiare, e per gli vini⁴.

Differenze della vite.

La vite rende abbondanti frutti nelli terreni piani di terra grossa ed umida, come anche in luoghi vallivi, ma simili siti quando son soliferi sono a proposito per uve gentili da mangiare, bianche, e nere, non per far vini buoni, perché oltre il difetto di non maturare perfettamente restano morbide ed acquose: motivi tutti di putrefazione. Si loda dunque per le viti da far vino il terreno alto e solifero, e d'aria temperata, più magro, che grasso, forte e poco umido, di colore

Terra, aria, e sito.

⁴ Distinguendo fra quelle che danno uva da tavola e quelle che producono uva adatta alla vinificazione.

mischiato, benché sia sabbioso, non molto pendente per non scoprirsi, zappando, le radici delle siepi, calando la terra in giù: si riprovano i petrosi, e caldi terreni, e quelli tanto sottili, e poveri di terra, dove la solida pietra senza fessure, da' Sardi nominata *Codina*⁵, facilmente si scuopre.

La terra sabbiosa fa vini più gagliardi, come si vede in molti terreni vicini al mare, dove maturano più tosto l'uve, ed il vino riesce dolce; e quindi sono a portata per malvasie: la terra argillosa rossa, o bianca cretosa rende poco; nulla dimeno è meglio piantarci viti, che seminarci biade: oltre di queste avvertenze, quando ci fosse qualche vigna appresso alla terra, che si vuol piantare, è ovvio informarsi, e veder la qualità delle uve, e vino che ne deriva; e conoscendo esser terreno della medesima qualità, si può divenire a un giudizio sicuro della bontà del terreno, che si pretende piantare.

Delle viti, ed uve sopra notate, usano solo per vini bianchi *li Moscatelli, Malvasia, Arvudunis, Garnaccia, Cuscusedda, Razzola, Panzale, e Redagliadu*: il⁶ *Panzale* ama terra più grossa e ferace dell'altre specie d'uve bianche, che si mangiano nell'Autunno, e si conservano d'Inverno fresche, e secche. Sono a portata per uve secche *il Talopo e Moscatellone*; per conservare e mangiare fresche nel mese d'Ottobre, le più delicate sono l'uva *Corruda*, e la *Barriadorgia*, le viti di queste allignano in terreno umido e vallivo, e per render più, si sormontano in pergolato, ovvero con pali alla sardesca, siccome al di sotto si dirà: l'altre uve bianche come sono: *Lazarinu, Tittavachina, Camedda etc.* sono di più durata per l'Inverno, ma non tanto delicate di gusto.

*Uve nere
per vino.*

Le viti nere, migliori per far vini, sono: *il Zirone, Muri-stellu, Bastardu, Pascale, Nieddu, Mannu, Zirone d'Isogna, Cannonadu, Rossa, Cagniolari etc. le Trigge, e Agrazera*, per esser dure di grani, si conservano più tosto, per mangiare d'Inverno. L'uve di color rosseggiante, son varie solo nel

⁵ *Kòte, cote*, "In sardo ant. la parola significava 'ciottolo, pietra' [...] Der.: *kodina*, log., roccia, macigno" (*DES*, I, 393). Il Puddu riporta un proverbio che conferma l'affermazione del Manca Dell'Arca: "*chie at dinare pastinatz binza in sa codina*" (505). Piantar vigna in terreno pietroso è evidentemente giudicato un modo per buttare i soldi.

⁶ *O II.*

colore mentre hanno la stessa qualità e sapore delle nere e bianche come si vede nel *Moscatello rosso*, e *Zirone rosso*.

Rispetto alla qualità de' terreni, che dovranno scegliersi per piantar viti ho creduto a portata descrivere il sentimento di Virgilio nelli seguenti versi in prova delle ragioni sopra dedotte, cioè: che⁷ le viti amano terreni soliferi forti, e poco grassi, mentre in tal foggia si conoscono quelli, in cui nasce erba, nominata felce, da' Sardi *Filigue*, la quale ha certa antipatia col frumento.

*Quique aditus austro;
Et filicem curvis⁸ invisam pascit aratris,
Hic tibi praevalidas olim multoque fluentes,
Sufficiet Baccho vites, hic fertilis Uvae⁹.*

*Virg. Georg.
lib. 2.*

Capo II

Delli modi di piantare, e propagar la vite

Seminare acini¹⁰ d'uve a fine di propagar la vite, non è costume in Sardegna, né¹¹ credo pratichevole se non se per dilettazone di nudrir tanti anni quelle piccole piante nette di acini, e poi trapiantarle, attendendo il suo primo frutto per innestar quelle, che cambiano, e degenerano in peggio: i¹² modi dunque più in uso per la propagazione della vite

⁷ O *Che*.

⁸ O *curuis*.

⁹ “[...] *quique editus Austro / et filicem curvis invisam pascit aratris: / hic tibi praevalidas olim multoque fluentis / sufficiet Baccho vitis, hic fertilis uvae*” (O un'altra esposta all'Austro, che nutre la felce nemica dell'aratro incurvato: ecco la terra che un giorno ti produrrà vigne robuste e ricche di vino a fiumi, terra fertile d'uva) (*Virgilio, Georgiche*, II, vv. 188 sgg., la traduzione è di Alessandro Barchiesi).

¹⁰ Per *acino* si deve intendere il seme che sta nel chicco d'uva, piuttosto che il chicco medesimo.

¹¹ O *ne*.

¹² O *I*.

sono li tre seguenti: con¹³ palmiti, con maglioli radicati, e con propagini¹⁴. Si moltiplica la vite più facilmente con palmiti, tanto che tutte le vigne di Sardegna si piantano quasi in questo modo, onde chi vuole piantar vigne, pria eleggerà il terreno, come s'è ragionato nel Capitolo precedente, chiudendo con muro, siepe, o fossi, poichè per legge del Regno in luoghi aperti non si può piantare, per il bestame che danneggia, il quale impunemente entra nelle vigne trovandole aperte. Il chiudere con siepe non è tanto sicuro, mentre i bestiami saltano eziandio la siepe di macchie, e di arbusti spinosi, oltreché si richiede il corso di anni assai per crescer quella ad una mediocre grandezza: il serrar co' fossi si deve solo eseguire in mancanza di pietra, per la molta spesa e fatica che cagiona, mentre ogn'anno è uopo ripararli, onde in mancanza di pietra è meglio chiuder con tapie¹⁵, quali si fabbricano di creta impastata con paglia, e seccata al sole in pezze grosse quadrigiate¹⁶, e messe una sopra l'altra all'altezza di palmi sette. Quando si chiude con pietra, che è il miglior modo, e più durevole, si fabbricherà muro con creta impastata, o con sola pietra, a seconda della qualità di essa, poichè se la pietra fosse rotonda è d'uopo fabbricarla con creta impastata all'altezza di piedi sette, o dieci, o alquanto più, eziandio che il muro si fabbricasse con pietre di taglio, chiamate da' Sardi *cantonera*¹⁷; che però il muro secco di sola pietra, chiamato nel Regno *murū barbaru*¹⁸

Modi di moltiplicar la vite.

Moltiplicar con palmiti.

Chiuder con pietra.

¹³ O *Con*.

¹⁴ Propàggine, ramo di una pianta, soprattutto della vite, che viene piegato e sotterrato perché metta radici e quindi, costituisca una nuova pianta.

¹⁵ “*tapiai, attapiai, intapiai* camp. ‘cingere con muri di terra’ = cat. *tapiar, atapiar*, sp. *tapiar* ‘cerrar con *tapias*’; sost. deverb. *tápiu* camp. ‘muro di terra’ (sp. -cat. *tapia*)” (DES, II, 465).

¹⁶ Ha descritto la fabbricazione dei mattoni in *làdiri* che si realizzano impastando a crudo la terra con la paglia e disponendo l'impasto in forme squadrate.

¹⁷ La pietra *cantonèra* o *kantòne* è la più ricercata dai costruttori di muri per le sue forme squadrate che consentono una buona sovrapposizione (quindi una miglior tenuta del muro) e la formazione degli spigoli.

¹⁸ Lo stesso che *múru bírdū*, muro a secco, costruito senza impiego di malta.

non s'elevarà più di piedi sei e mezzo, e di fondo n'avrà quattro almeno, con pietre lunghe traversate¹⁹, ed altrimenti fatto sarà in pericolo di cascarne.

Lavorato e netto per la facilità di piantare il terreno destinato, si discorre la maniera più a proposito di piantarlo a seconda della sua qualità. Varj sono i modi di piantar vite, e benché non tutti si praticano, nulla di meno li descriverò tutti nella forma seguente: si pianta vigna con arboreto, o fili d'arbori: si pianta vigna, per esser sostenuta da' pali, che comunemente appellano alla *Sardisca*, e si pianta alla *Catalana*²⁰ senza sostentacolo; e quest'ultima si suddivide in Vigna con ordine d'aratro, e con ordine di zappa. I due ultimi modi, s'intende, alla *Catalana*, e *Sardisca*, sono in Sardegna i più frequenti. *Alla Sardisca* si pianta in terreno grosso ferace, ed umido, perché elevandosi la vite su i pali in forma quasi di pergolato, ha bisogno di molto umore e nutrimento, e si praticherà come segue: si misura prima, e divide il terreno in quadri, e poscia da un capo all'altro d'ogni quadro si tira una linea a cordone, e si marcano nella linea con palline²¹; che altro non sono che pezzi di canna, i luoghi dove si pianteranno i palmiti, con la distanza di piedi dieci, se si pianta con ordine d'aratro, per arare il quadro del terreno in croce, in modo che tirando un'altra linea parallela colla medesima distanza di piedi dieci, ogni quattro palline, o marche fanno un quadro perfetto di piedi dieci per angolo, marcandosi così tre linee parallele colla stessa distanza.

Principiato a misurare in questa guisa il terreno, in ogni marca s'apre un fosso di piedi due largo, e piedi tre profon-

*Modi di
piantar
vite.*

*Piantar a la
Sardisca.*

¹⁹ Sono le pietre disposte ortogonalmente rispetto allo sviluppo lineare del muro, la cui funzione è garantirne la tenuta.

²⁰ Il Wagner conferma: "Si distinguono due specie di coltivazione: *assa sardisca* e *assa gatalána*. Nella prima le viti sono sostenute da pali, nella seconda mancano i sostegni e si lascia la vite col ceppo basso" (M. L. WAGNER, *La vita rustica*, a c. di Giulio Paulis, Nuoro, Ilisso, 1996, pp. 194-195).

²¹ Paletti. Le paline, oggi, sono bastoni verniciati di bianco e di rosso che vengono impiegati per i rilievi topografici. In mancanza di tale appropriato strumento il Manca Dell'Arca consiglia di usare le canne, meno visibili ma egualmente efficaci. Nella Parte Terza (Capo III) troveremo *pallino*.

do, usando per tal effetto zappa e picco, nel qual fosso si pianta un palmite chiamato da' Sardi *sermenta*²², e per coprir i fossi piantati si tira la terra della piazza²³ di mezzo da una linea all'altra, a misura di mezzo piede d'altezza; e fatto così tutto il filo, s'aprono i fossi dell'altro; e tirando la terra che si leva da' fossi e circa i fossi, si mette sopra la piazza tirata di mezzo, di tal maniera²⁴ che non ci resti terra senza rivolgere; e quando s'incontrano pietre, se per altro non bisognassero al padrone, si metteranno in fondo a²⁵ fossi con l'avvertenza di non toccar le pietre il palmite che si pianta, anzi dovrà egli esser coperto di terra calpestate. Piantate che saranno così due linee, si lasciano le palline marcate della terza linea a fine di prender la misura per tirare altre due linee, e marcarle a segno di quelle piantate; e così si seguita, fino a piantar i quadri destinati, lasciando da un quadro all'altro i viali diritti capaci di passar carri, e cavalli caricati.

*Metter
le pietre
ne i fossi.*

*Piantare
alla
Sardisca
in altro
modo.*

Si pianta eziandio alla Sardisca con ordine d'aratro, per sola la piazza di mezzo d'una linea all'altra, non dando luogo all'aratro di passar a traverso; e per questo fine si tirano le linee colla medesima distanza di piedi dieci, ma quando si marcano i fossi, si misura la distanza di piedi cinque da una pallina all'altra; onde in questo modo i fossi s'aprono della stessa lunghezza di piedi cinque, profondi piedi tre, e larghi due, in ognuno de'²⁶ quali si piantano due palmiti, uno a un capo, e l'altro all'altro, a segno che le punte de i palmiti così piantati non si discostino dal luogo dove erano le marche; il palmite però non si pianta diritto come gli arbori, mentre il

*Colcar
i palmiti
nell'atto di
piantare.*

²² “*sarméntu, serméntu*, log. e camp.; [...] ‘sarmiento, tralcio di vite’” (DES, II, 384).

²³ Nel *Dizionario* il Wagner spiega *pràtha* come il “pezzo di terreno che si trova vicino alla casa” (DES, II, 304), il cortile. Ne *La vita rustica* aggiunge che “lo spazio libero tra i due filari, l'androne, è detto in log. *pláttsa, pyáttsa*, in camp. *práttsa = platea*” (M. L. WAGNER, *La vita rustica*, cit., p. 196). È lo spazio necessario per eseguire le lavorazioni e quindi sarà più ristretto, quando si impieghi la zappa, o più ampio, se è prevista l'aratura con l'aratro trainato da una coppia di buoi.

²⁴ O *meniera*.

²⁵ O *a*.

²⁶ O *de*.

capo grosso del palmite si calca in fondo del fosso mezzo piede, più o meno, a fine di radicar più, mentre da ogni gemma, od occhio cava la sua radice. In molti luoghi di terra facile, e libera di sassi s'apre il fosso lungo, quanto è la linea tirata, dentro il quale si piantano i palmiti coll'ordine sud-detto. Quando si ara la vigna in quest'ordine piantata, passerà l'aratro solo di lungo nella piazza di mezzo palmi dieci larga, qual distanza è sufficiente per passar il bifolco con giugale²⁷ stretto, che usano per arar le vigne, mentre in Sardegna s'ignora l'arte di lavorare co' muli, o cavalli, come s'osserva in altri paesi con risparmio: la linea delle siepi dove non può passar l'aratro si coltiva con zappa²⁸.

Al modo catalano con ordine d'aratro si pianta nello stesso modo ultimamente descritto d'arar solo la piazza di piedi dieci colla differenza della distanza in piantar la linea de' palmiti, perché alla Sardisca si piantano colla distanza di piedi cinque, mentre la vite elevata con pali e canne, siccome appresso si dirà, richiede più luogo, ma alla catalana, che da sé²⁹ si sostenta tagliandola sempre bassa, basterà piantarli colla distanza di piedi tre, e palmi dieci da una linea all'altra per passar l'aratro, coltivando con zappa la linea delle siepi, che scanza il bifolco; e sarà più agevole, mentre la distanza d'un palmite all'altro è poca, aprir il fosso lungo quanto è il cordone tirato, e poi piantare i palmiti coll'accennata distanza di piedi tre, e coll'ordine sovra enarrato.

Si pianta più frequentemente alla catalana con ordine di zappa, e distanza di piedi cinque³⁰ in quadro nelle terre

Piantar alla catalana con ordine d'aratro.

Piantar alla catalana con ordine di zappa.

²⁷ La lingua italiana ha *giugale*, *giogale* come aggettivo che significa 'di giogo'. Il Manca Dell'Arca, invece, adopera qui *giugale* per 'giogo', secondo l'uso sardo che ha il sostantivo *yúgu*, *yuvále*, *guále*, *guáli*, col significato di 'giogo'. Il testo precisa che si tratta di un attrezzo stretto, abitualmente di misura inferiore rispetto a quello impiegato per aggiungere i buoi al carro. Da notare che i filari sono detti in sardo campidanese "*guáli de (b)inğa*, propriam. 'giogo' (dall'immagine dei buoi che stanno l'uno accanto all'altro)" (M. L. WAGNER, *La vita rustica*, cit., p. 196).

²⁸ L'ultimo filare disposto lungo la linea del confine segnato dalle siepi, aveva, in genere, uno spazio ridotto, tale da non permettere il passaggio dell'aratro.

²⁹ O *se*.

³⁰ O *cinqe*.

abbondanti e grosse, ma in terreni leggieri e sottili piedi quattro e mezzo: sicché aprendo un fosso di tal distanza, si piantano in esso due palmiti, in modo che quattro palmiti piantati in fossi due, fanno un quadro di piedi cinque, o quattro e mezzo per angolo, e mediante la regola sopra indicata di misurare, e marcar tre linee, si va piantando il terreno destinato, tramezzando con diritti viali ogni quadro di terreno capace di due in tre mila palmiti. Il guardar buon ordine non solo è utile per la vaghezza e proporzione, ma eziandio per la facilità di vindemiare e coltivare.

*Varie
operazioni per
la vigna
d'arboretto.*

Nelli paesi soliti a piantar vigna d'arboretto variano gli scrittori nella maniera di piantarla, perché alcuni son di sentimento, che si dovranno piantar due anni avanti gl'arbori colla distanza di piedi dieci, e poiché questi saranno appigliati piantar i palmiti con far un fosso profondo piedi tre, distante dall'arboe altri piedi tre almeno: ma io seguirei l'altra opinione di piantar i palmiti insieme cogl'arbori, ed in questo modo aprendo un fosso lungo palmi sei si pianta in un capo l'arboe, e nell'altro il palmite, e benché molte volte cresce più tosto il palmite, non nuoce, perché non si dà la vite all'arboe fin tanto che possa sostenerla, e nel mentre la vite si taglia corta, ovvero si fa sormontare con palo; piantando però prima l'albero difficilmente potranno appigliarsi, e crescer i palmiti piantati poi, perché saranno danneggiati dall'ombre degli alberi; quindi le vigne d'arboeto piantate con sola distanza di piedi dieci, patiscono per la soverchia ombra, ed oltre alla molta difficoltà in alignare non maturano l'uve a perfezione.

*Modo di
risparmiar la
spesa della
coltura.*

Giudicarei più conveniente piantar fili d'alberi lontano l'uno dall'altro piedi dieci³¹ o quindici, lasciando da un filo all'altro piedi cento di distanza, ed aprendo nel modo sovra indicato i fossi di piedi sei, o in ugual distanza fossi due separati, e piantar in un capo il palmite, e l'arboe all'altro; in questo modo non si perde terreno per la vigna qualora il medesimo s'impiegarebbe in seminar formento, orzo e legumi, perché piantando i fili con tanta distanza, l'ombra degl'arbori non porge nocumento alle biade, anzi l'uve in

³¹ Dieci per ci, come richiesto dall'*errata corrige*¹.

questa guisa abbondano e maturano meglio, come si sperimenta nel regno di Napoli col risparmio della coltura della vigna, mentre arando il terreno per le biade e legumi, resta ella quasi in tutto coltivata.

Gli alberi per quest'effetto dagli agricoltori più lodati, sono gl'olmi, come lo scrive Vincenzo Tanara, ed altri, perché l'olmo è di molta durata, ma io son di sentimento, che il pero ed il moro sarebbero migliori per raccogliere doppio frutto, non essendo di minor durata degli olmi, e non meno resistevoli al taglio.

L'altro modo di moltiplicar la vite con maglioli radicati, è facile, benché s'usa poco in Sardegna, forse per risparmiare il travaglio di piantar due volte, mentre è uopo piantar pria i palmiti in fosse lunghe colla distanza almeno d'un piede, e dopo tre anni si trapiantano questi maglioli radicati dal vivajo nelli fossi, e fili per la vigna nuova ordinati.

Moltiplicar la vite con maglioli radicati.

Il terzo modo di moltiplicar la vite, si fa con propagini in mezzo delle vigne piantate, e adulte, cercando prima per tal effetto i luoghi vacui di vite, la quale si trovasse estinta, e aprendo un fosso lungo, principiando dal vacuo³² fino alla vite più vicina si colca un palmite, o tutta la pianta della vite, e tornandola a coprirla di terra si lascian fuori ne luoghi vacui le punte de palmiti coricati, colla differenza che colcandosi tutta la siepe³³, qual operazione dimandano i Sardi *Fundu torradu*³⁴, si deve aprir il fosso fino a scoprire l'ultima radice della pianta, e poscia con facilità essa si colca intiera nel fosso preparato, con la cura di non romper, e sveller in tutto detta ultima radice, e tornando ad empier il fosso di terra, si lascia fuori l'estremità d'un palmite nel luogo dove pria la medesima siepe giacea, ed altri palmiti coricati s'allevano nelli siti vacui più vicini, onde d'una sola pianta di vite, si

Moltiplicar con propagini o provanare.

Cosa sia fundu torradu.

³² Vuoto. Si parte con lo scavo dal punto in cui manca il ceppo e si arriva fino a quello più vicino: qui il tralcio verrà adagiato nel fosso e ricoperto di terra.

³³ Ceppo.

³⁴ *Fundu*, che il Wagner spiega come "piede di pianta", nella nomenclatura specifica della viticoltura vale *ceppo* (*unu fundu de ágina* è un ceppo di vite); *torrare -ai* significa *tornare, ritornare; restituire*. *Fundu torradu* è, quindi, un ceppo *ritornato*, restituito, reimpiantato nel posto rimasto vuoto.

possono allevare tante propagini, quanti palmiti lunghi avessero arrivevoli a vicini vacui, e lo stesso anno si raccoglie frutto da quasi tutti i palmiti propaginati, o ravignati³⁵.

Capo III

*Si notano molte cose necessarie per piantar,
e propagar la vite*

*Tempo
di piantar
la vite.*

Il tempo di piantare, e moltiplicar viti è vario a seconda del terreno, e clima dove si piantano, perché in luoghi soliferi e secchi il tempo più a proposito principia dal mese di Novembre fino a tutto il mese di Febbrajo; che però nelli terreni umidi e vallivi si deve trattener questa operazione fino alli mesi di Marzo, e Aprile, perché le piogge d'Inverno in luoghi simili cagionano tanta umidità, che divenendo la terra fango, marciscono i piantati palmiti per la medesima causa, in quei terreni umidi e vallivi i fossi per piantar saranno meno profondi, e basterà l'altezza di piedi due per meglio appigliarsi.

*Differente
specie di vite
ama terreno
diverso.*

Ogni terreno si pianterà con quella specie di vite proporzionata; onde in terreno sottile, di poca terra, sono a portata, delle viti di uve bianche la *Cuscusedda*, *Ridugliadu*, e *Arvudunis*, e delle negre, il *Pascale*, e *Redagliadu Nieddu*. Nelli terreni grossi eminenti, benché siano sassosi, d'uve bianche si pianteranno *Moscatelli*, *Panzale*, *Razola*, e *Talopo*; e delle negre, *Zirone*, *Muristellu*, *Bastardu*, *Cannonadu*, *Nieddu Mannu*, *Rossu*, *Cagniolari*³⁶.

L'altre specie d'uve che d'Autunno s'impiegano per mangiar fresche, e per conservarle sino all'Inverno come sono:

³⁵ Ravignati. Nel capitolo quinto, dedicato alla potatura, troveremo *provi gnando*. Forme diverse ma probabilmente riconducibili a *provanatura* (sostituzione di un ceppo vecchio con una propaggine). Da un tipo piemontese *pruvana* 'barbatella', = PROPAGO -INIS 'propaggine', con l'ingerenza per etimologia popolare di *vigna*.

³⁶ *Moscatelli*, *Rossu* e *Cagniolari* non comparivano nell'elenco delle uve.

*Barria, Dorgia*³⁷, *Muscadel-lone, Lazarinu, Trigia*³⁸, etc. allignano, e rendono più in terreni umidi e vallivi, mentre siano soliferi per maturarle e venir dolci.

In tutti i modi ed ordini di piantar vite sopra accennati nel Capitolo antecedente, se il sito fosse di terra grossa con poco impedimento di sassi e pietre, si può piantare con meno spesa senz'aprir fossi, usando un palo di ferro per far buchi in luogo di fossi; conciosiaché subito fatto il buco, e tirato il ferro si mette dentro il palmite all'altezza di piedi tre, e poi si getta terra nel buco barchettandola, e calpestandola a fine che il palmite resti coperto e sicuro. In questo modo di piantare, acciocché s'appiglino i palmiti, è necessario arare, o zappare tre, o quattro volte la terra pria di piantare, e per il primo anno zappar ogni mese i maglioli. La vite così piantata tarda più a prosperare, ma poscia che alligna, riesce più durevole dell'altra piantata con fossi; quindi questo modo di piantare s'osserva in molti luoghi di Sardegna collo stesso ordine di misurare, e marcare indicato nel precedente Capitolo.

Non trovasi regola fissa in quanto alla durazione della vite in suo vigore e giovinezza, perché in molti terreni dura solo anni quaranta o cinquanta, in altri però dura duecento e più anni, derivando tal differenza dalla feracità e durezza del terreno, e molte volte dal piantarla bene o male.

Per meglio allignare e prosperare i palmiti da piantare, si taglieranno dalle vigne, che si sostengono forti, e sempre che sia possibile, col capo vecchio fatto in forma di martello, e colla scelta di quei tralci che l'anno avanti portavano frutto, perché prendendo degli sterili, è probabile, che le siepi da essi prodotte divengano sterili. Il tempo di tagliare palmiti da piantare, dicono per tradizione, esser meglio in luna vecchia, ma sempre con comodità non si può osservare, e di tal mancanza non si conoscono cattivi effetti; non si lasceranno però molto tempo tagliati senza piantare, e qualora fosse uopo trattenerli, si conserveranno coperti di terra fresca. Si richiede eziandio, che le vigne dove si tagliano tral-

*Durazione
della vite in
suo vigore.*

*Tempo di
tagliar
palmiti e
come.*

³⁷ Nell'elenco delle uve avevamo un unico nome: *Barriadorgia*.

³⁸ *Trigia* per *Frigia*, come richiesto dall'*errata corrigè*¹.

ci da piantare, sia della medesima qualità di terreno e clima con quello che di nuovo si pianta, o più sterile; la qual regola è comune per tutte le piante, siccome lo scrivono molti autori, e gli sperimenti lo dimostrano.

Perizia in tagliar palmiti. Il contadino che taglierà tralci da piantare, dovrà esser peritissimo, massime in³⁹ conoscer le diverse qualità di tante viti al tempo che non portano frutto né foglia, onde per non isbagliare, nella vigna che si taglierà vite da piantare, è buono marcarla al tempo della vindemmia, ed allora si leveranno di fatto tutti i tralci delle cattive siepi, affinché non accada sbaglio, siccome in suo danno ho sentito lamentarsi molti padroni di vigne nuove; sicché ogn'uno sia accorto in creder poco i contadini. In tutti i modi di piantar vigne con fossi, sempre che con comodità si può, s'apriranno un mese innanzi per sfogare i vapori della terra che si leva da i fossi, e per umettarli mediante la pioggia e rugiada, colla qual diligenza, e ammazzando i vermi che si troveranno nella terra, e spezialmente certo verme bianco solifugo, negro di testa, s'appiglieranno meglio i palmiti, mentre moltissimi si seccano per esser rosicati dentro de' fossi.

Aprire i fossi un mese avanti, e ammazzar i vermi.

Rimetter il magliolo.

Nell'Autunno venturo e immediato si visiterà il magliolo di nuovo piantato, e trovando palmiti secchi e morti si torneranno ad aprir quei fossi, e si planteranno nel prossimo Inverno venturo altri palmiti in detti siti vacui, ovvero senz'aprir fossi, si planteranno col palo di ferro, rimettendo così il magliolo l'anno primo, e poi non si rimette sin a tanto che il magliolo sarà ben radicato, ed in tal tempo si rimettono i siti vacui con propagini nel modo sopra spiegato, qual operazione si può fare in tutto l'Inverno, principiando dal mese di Novembre. Piantando palmiti, è uopo mondar il terreno dove si pianta, di tutte l'erbe e radici di esse, massime della gramigna, di cui entrando un solo frammento nelli fossi o buchi quando si coprono di terra i palmiti, con quante diligenze poi s'adoprono in levarla, si moltiplicherà tanto in quel terreno, che si spenderà il doppio in zapparlo, e danneggerà le radici della vite, mentre la gramigna tira il sugo che la terra pogerebbe alla vite.

Tempo di provenare, o ravignare.

Stirpare l'erbe.

³⁹ O in.

L'ombra d'ogni sorte d'alberi danneggia la vite, perché oltre il farla render poco, l'uve che si raccolgono sotto gli arbori, non sono ben mature, e il vino riesce cattivo, benché scrivono alcuni Agricoltori, che l'ulivo ha certa simpatia colla vite, e l'ombra di quello non la danneggia. Il sentimento di quei scrittori è vero, quando gli ulivi son piccoli, ma divenendo adulti, la vigna si perde, come l'esperienza c'impura nella Città di Sassari, dove si seguita il lodevole costume di piantar vigne alla Catalana insieme coll'ulivi, affinché questi alignino presto colla continua coltura della vite; si ravvisa però sempre la vigna distrutta, divenendo grande l'oliveto, per cagione dell'ombra ricevendo eziandio gli arbori non minor nocumento della vite; quindi essa si stirpa e svelle da mezzo gli oliveti adulti, e nel tempo che la vigna ci resta, acciocché vicendevolmente si danneggino meno, si castrano nelli ultimi giorni di Giugno e primi di Luglio i getti teneri di quelle siepi che son sotto gli ulivi, affinché non si rampichino, e non sormontino sopra di essi, cagionando così più ombra, e tirando il sugo dagli arbori.

Danno dell'ombra.

Gli ulivi danneggiano la vigna.

Del modo d'innestar la vite si tratterà quando ragioneremo delle maniere più frequenti d'incalmar⁴⁰ alberi, e solo qui si noterà brevemente, che la vite per innestarla è uopo che sia giovane, la quale si deve incalmare a bietta⁴¹ mezzo piede sotterra nel mese di Marzo a luna vecchia sempre che si può comodamente.

Modo, e tempo d'innestar la vite.

⁴⁰ Cfr. n. 14 p. 12.

⁴¹ Zeppa, cuneo, marza usata per gli innesti. La marza viene sagomata con il coltello in modo che assuma la forma desiderata (sulla base della tipologia d'innesto prescelto) per essere collocata nel portainnesto. Nel caso della vite l'innesto va eseguito dopo aver liberato dalla terra il tralcio che, una volta tagliato e innestato, verrà nuovamente coperto di terra.

Capo IV

*Della coltura, che richiede il magliolo,
e la vigna adulta*

*Tempo
d'appianare il
terreno
piantato.*

Sopra si è narrato, che piantando vigne co' palmiti al modo consueto, la terra cavata da' fossi, e di mezzo la piazza resta mischiata per lungo, tramezzando i palmiti di cui le cime si lasciano sortire da mezzo di essa terra indi si viene a trattare della prima coltura che richiedono i palmiti così piantati, il terreno de' quali s'appiana con zappa nel mese d'Aprile, e per tutto Maggio, se il magliolo si piantò tardi, liberandolo e nettandolo⁴² di pietre, radici, ed altre immondezze; poi si tagliano i palmiti piantati vicini a terra, lasciando solo uno o due occhi fuori. Questo terreno così bene accomodato, e appianato, chiamato in lingua Sarda *pastinu*⁴³, dopo che avrà riposato per un mese, si zappa sterpando ogni erba e spina, che voglia germogliare. Per coltivar con risparmio il magliolo spianato⁴⁴, distanti un piede dalli palmiti si seminano fagioli d'ogni sorte, o vero meloni, ceci, e lenticchia a seconda della qualità del terreno, quali seminaturre prosperano molto per esser nuova la terra, e ben rivolta, tantoché dal frutto, che rendono i legumi o meloni, si avanza la spesa della coltura.

*Modo di
coltivar il
magliolo di
primo anno.*

Nelli mesi d'Ottobre, e Novembre dopo le prime piogge d'Autunno germogliano quei palmiti, che non sortirono nella Primavera; onde tanto per il comodo di germogliar quelli, come per ravvivar più gli altri, si zapperà un'altra volta il magliolo; e quando fosse in terreno vallivo, umido e ferace, si coltiverà un'altra volta tra il mese d'Agosto e Settembre, ad arbitrio del perito custode che vede, se il magliolo patisce per la soverchia erba. Nel mese di Febbrajo, o Marzo dell'anno venturo si tornerà a coltivare, e dandogli

⁴² O *enettandolo*.

⁴³ "*pástinu* 'vigneto nuovo, piantagione di vigna nuova' [...] = PASTINUM" (DES, II, 234).

⁴⁴ L'innesto ha bisogno di continue zappature il cui costo può essere ammortizzato seminando all'intorno del tralcio fagioli, meloni, ceci o lenticchie che beneficiano di quelle lavorazioni e danno il loro frutto.

un'altra mano di zappa nel seguente Maggio, si finisce la coltura del secondo anno. Nel terzo anno si discalzano⁴⁵ nel principio dell'Inverno tutte le piante del magliolo, non solo pel comodo di tagliarle, ma anche per ricevere le piogge, poi si taglieranno, e poteranno come a basso si dirà, e levati di mezzo i tagliati tralci, si zapperà di prima mano nel mese di febbrajo e Marzo, e di seconda mano nel mese di Maggio, rincalzando⁴⁶ tutte le piante, specialmente i grossi germogli, che sortono dalle piante tagliate a fine di non esser danneggiati da' venti.

Benché il magliolo sia piantato con ordine d'aratro; non si deve usar l'aratro nella coltura de' maglioli fin a tanto che nel quarto e quinto anno siano grossi, ed alignati; per lo che nelli primi tre anni, si coltiveranno con zappe per non esser danneggiati dall'aratro, mentre le piccole piante del magliolo stenta il bifolco a dividerle; e passando appresso coll'aratro, le svelle, o rompe facilmente, ed eziandio quelli che zappano maglioli, è necessario che siano periti ed accorti per non danneggiarli. Nelle indicate vigne d'ordine d'aratro, pria d'usarlo, è utilissima l'operazione di sbarbare⁴⁷; onde al quarto, o quinto anno si discalzano i maglioli, quasi un piede sotterra; roncadone tutte le radichette prime, per non stirparle con violenza con il vomere dell'aratro, e perché crescano, e profundino più le radici di sotto; indi non deve piantarsi vigna ad ordine d'aratro nelli terreni sottili e sassosi, ma bensì nelle pianure di terra grossa, perché altrimenti la vigna si coltiverà male, e l'aratro svelerà poco a poco le siepi, mentre egli non passa liberamente nella piazza, che tramezza l'ordini della vite per l'impedimento dei sassi.

Dal terzo anno in avvenire, tanto la vigna giovine, come la vecchia, la piantata a ordine di zappa, come a ordine d'aratro, tanto alla Catalana, come alla Sardisca, si coltiverà due volte ogn'anno, cioè, di prima mano nelli mesi di febbrajo e Marzo, di seconda mano in Aprile, Maggio, e parte di Giu-

Coltivazione del magliolo di due, e tre anni.

Non arar maglioli per non danneggiarli.

Sbarbare le vigne d'ordine d'aratro.

Danno dell'aratro nelle terre sottili.

Zappare di prima, e seconda mano.

⁴⁵ Scalzano. Scalzare, rimuovere la terra attorno al pedale o alle radici di una pianta.

⁴⁶ È l'operazione opposta alla precedente e consiste nel riportare la terra attorno al tralcio formando un monticello che lo sostiene.

⁴⁷ Tagliare le barbe, ovverosia le radici sottili.

gno, colla differenza che nelli terreni umidi ed erbosi, la seconda mano non s'adoprerà pria del mese di Maggio; nelli terreni però secchi e poco abbondanti d'erbe, si darà nel mese d'Aprile. Eziandio quando la vigna sia piantata con ordine d'aratro, s'userà la zappa per coltivar i fili delle viti, discalzarli, e coprirli di terra, e mondar i viali, poiché non può l'aratro impiegarli in simili operazioni.

*Zappar
fili,
e viali.*

Quando il magliolo piantato alla Sardisca sarà d'anni quattro, si lega dopo potato con pali, intrecciando da un palo all'altro canne legate; e sebbene molti usino piccoli pali per legar nel quarto anno il magliolo alla Catalana, mi persuado che sia spesa indarno, mentre questa sorte di vigna la vada dirizzando, e governando poco per anno il perito potatore, come di sotto si dirà; e qualora in esso quarto anno sia legata con piccoli pali, malamente si sostenta, anzi il palo casca sovente colla vite e frutto, ed in ogni modo l'uva de'⁴⁸ maglioli è di inferior qualità, e fa vino cattivo.

*Coltura del
magliolo alla
Sardisca.*

*Uve de' a
maglioli
cattive.*

Alignata che sia la vite, e fatte le sue branche forti, si castra ogn'anno nel mese di Maggio, cioè: si svelleranno quei getti superflui senza frutto, che la vite produce nel tronco e branche, quali lasciati, succhiano il sugo alle siepi e suoi frutti, qual operazione si chiama in lingua Sarda *spuzonare*⁴⁹. Il dispampinare e castrare in altro modo la vite, appellato da Sardi *spittare*⁵⁰ si fa nel mese di settembre pria di vindemiare, acciocché levata parte delle foglie, e castrati li tralci lunghi che impediscono il passo a i raggi solari, divengano l'uve perfettamente mature.

*Castrare, e
dispampinare
la vite.*

*Non si dà
stadio alle
vigne in
Sardegna.*

In Sardegna non si concimano i terreni delle vigne, anzi si⁵¹ sperimenta, che la vite piantata in terreni grassi, oltre di far vino cattivo, non riesce prospera e ben radicata, e la dan-

⁴⁸ O de.

^a O de.

⁴⁹ Tagliare le femminelle, i germogli inutili perché non destinati a portare grappoli; "log. *ispudzonare*, da *pudzòne* 'germoglio' (cfr. it. *pollone*)" (M. L. WAGNER, *La vita rustica*, cit., p. 198).

⁵⁰ Il Wagner spiega *ispittare* come "castrare (fendere) le castagne" (*DES*, I, 680). Evidentemente il verbo ha almeno un altro significato: tagliare i pampini della vite, come il Manca Dell'Arca spiega chiaramente.

⁵¹ O sì.

neggia tanto il caldo d'Estate, che la fa divenir senza foglie, onde son persuaso, che il letamar le vigne solo si può eseguire in quei paesi tanto freddi, dove le nevi, brine e geli danneggiano la vite in tal foggia, che a fine di non seccarsi bisogna coprir d'Inverno tronco e tralci con terra e stabio.

Capo V

*Del tempo e modo di tagliar e potar la vite,
e delle malattie e rimedj di essa*

Dipingevano gl'Antichi Bacco montato a cavallo sopra d'un asino, perché questa bestia entrando casualmente a pascolare in una vigna, così la tagliò coi suoi denti indiscreti, che vedendo il padrone l'anno avvenire la maggior abbondanza del frutto, con evidenza conobbe il beneficio del taglio, e pubblicò l'asino per inventore d'una operazione tanto necessaria alla coltivazione della vite⁵². L'arte di potar la vite, è varia, come la sua età, e modo di piantarla; conciosiché la vite si considera in età di puerizia, di gioventù robusta, e di vecchiezza: cominciando dunque dalla puerizia, che dura fino a cinque o sei anni d'età, nel primo e secondo anno i maglioli in qualsivoglia modo piantati, non bisogna potarli⁵³, perché il primo anno si tagliano solo i palmiti nel

*L'asino
inventore di
potar la vite^a.*

*Primo, e
secondo anno
di sua età la
vite non si
pota.*

⁵² "Altri vogliono, che l'inventore di potar le viti sia stato un'Asino, qual si come riferisce Pierio Valeriano, essendo entrato a caso in una vigna a pascer, l'accomodò conforme li permise la sua indiscretezza; il Padrone di quella osservato, che l'anno avvenire le viti guaste, e potate dall'Asino fecero più uva di quelle, che non erano state tocche da questa bestia, imparò, e poi insegnò, che le viti col potarle con discrezione asinesca facevano più uva che le altre, onde li popoli di Napulia, regione di Grecia, eressero nella lor piazza una statua di marmo all'Asino, come l'inventore di potar viti, e il vederli Bacco dipinto à cavallo di un Asino, comprova questa historia" (V. TANARA, *L'economia del cittadino in villa*, Venezia, 1680, p. 82). Il racconto, ancora oggi diffuso nel mondo dei vignaioli, è sintetizzato nella frase di valore proverbiale: *Su primu pudadori est stetiù su molenti*.

^a O vita.

⁵³ O portarli.

tempo che s'appiana il magliolo, lasciando un occhio sopra terra, come s'è accennato nel Capitolo precedente: nel secondo anno sono troppo deboli, per esser tagliati sotterra; e benché molti costumano farlo, io non sono di questo sentimento, solo sì di castrarli nel mese di Maggio, affinché i getti che si lasciano, siano più vigorosi.

Modo di tagliar la vite il terzo anno.

Il terzo anno si tagliano due dita sotto il terreno le piante più deboli, quelle però più robuste, che portano qualche buon tralcio, si principiano a potare, lasciandogli solo un capo con due occhi, perché tagliando sotterra queste piante grosse, accade molte volte seccarsi dalla sua propria abbondanza soffocate. Il quarto e quinto anno alla vigna, che si vuol far divenire bassa alla Catalana, si va poco a poco guardando il vigore della pianta, e si principia a dargli bracci o capi; e vedendola debole si contenti il potatore di lasciargli un solo capo, il più dritto, con due o tre occhi sin a tanto che l'anno venturo vedendola più vigorosa gli possa dare due o tre capi a seconda della forza della pianta, ed in ogni capo si lasceranno due o tre occhi.

Governo della vite alla Catalana.

Mentre la vite si trova nella puerizia, pria di potarla si discalzerà, acciocché comodamente si taglino tutti i palmiti e caparelli⁵⁴, che sortono vicini a terra, poiché in quest'anni di puerizia non si svellono di Maggio i germogli, come si fa nell'età adulta, per paura, che il vento non rompa i nuovi tralci. Negli anni della gioventù della vite, il potatore ne concederà tre capi dritti, quando è possibile, attendendo alla forza e debolezza della siepe in dargli più o meno capi, ma che non avanzino a più di quattro, e che non s'elevino dal terreno più di due piedi, perché allevandosi bassi restano più forti, e sostengono il frutto senza toccar terra; in ogni capo però lascerà tre occhi, o quattro, se fosse vigoroso in grado superiore, la di cui forza si conoscerà da ogetti, che la siepe produce, e dalla qualità del terreno.

Come si potrà la vite giovane.

Regola di potare la vigna alla Sardisca.

Le vigne alla Sardisca si potano in tre maniere a seconda della qualità de' pali con cui si sostiene, cioè: pali grandi, mediocri, e piccoli. Alla Sardisca in prima classe, s'eleva la

⁵⁴ *Capare* significa *mondare*. I caparelli sono le piccole cime che vengono eliminate.

^a O *le*.

vite da terra piedi sette, di maniera che un uomo di statura mediocre possa arrivarci per poterla, e raccogliere i frutti; a questo fine si ficcano in terra vicini alla vite certi pali grossi come la gamba, ed alti palmi nove o dieci, e per esser più durabili si fanno di tronchi spaccati di legname forte con canne traversate, e legate da un palo all'altro, sostenendosi così la vite in forma quasi di pergolato.

Dall'età di tre anni quando la vite è vigorosa, e non si taglia sotto terra, si principia ad elevare, potando un capo, il quale s'appoggia, e si lega al palo, lasciando solo un occhio basso dell'altezza solo d'un piede, per fare un capo, nominato da Sardi *Sperone*⁵⁵, ed un altr'occhio nella cima, roncando tutti gl'altri. L'anno avvenire, se si vede che dall'occhio dello sperone son sortiti più belli getti: si taglia il capo di sopra, o maestro, e s'eleva l'altro colla medesima regola di lasciar due o tre occhi; s'intende uno nello sperone, e l'altro nella cima, radendo e accecando i rimanenti; dopoché la vite resta elevata all'altezza di piedi sette, si va ogn'anno concedendogli nella cima due, tre, quattro, o più capi o bracci, ed in ogn'uno di essi si lasceranno tanti occhi, quanti la siepe potrà nudrire, perché quando è in sua giovinezza, e piantata in terra abbondante, si concede più bracci ed occhi alla Sardisca, che alla Catalana, lasciando sempre di riserva il capo sperone con due o tre occhi, un piede alto da terra, il quale non solo è utile per il frutto, ma eziandio per rinovare il capo maestro, qualora per qualche accidente patisca; onde in tal caso si recide il tronco della siepe vicino allo sperone, e s'eleva un tralcio, il più vigoroso di quelli che sortono da esso sperone.

I capi maestri è uopo rinovarli ogn'anno tagliando i bracci vecchi, ed in luogo di questi si lasciano tralci nuovi per render più frutto, e di qualità migliore. Questi capi nuovi mentre si legano al palo e canne intrecciate, non v'è pericolo, che non sostengano il peso de' racemi⁵⁶ e grappi, come

*Rinovar
i bracci.*

⁵⁵ *Sperone* è, come evidente, italiano (il sardo è *ispròne*). Viene ancora oggi usato per indicare la porzione del portainnesto tagliata sopra il punto d'innesto.

⁵⁶ Ciascun rametto del grappolo.

avviene nelle vigne alla Catalana, i cui bracci non possono esser tutti interi di nuovi tralci, perché è necessario il braccio forte per sostener il frutto da terra elevato.⁵⁷

Altro modo di vigna Sardisca. Con pali mediocri si sostiene in altro modo alla Sardisca la vite, che abbiano d'altezza piedi sei o sette, nelli quali s'eleva la vite piedi quattro con canne legate da un palo all'altro in filo diritto, lasciando libera la piazza di mezzo al bifolco per coltivarla, perché avendo la vite piedi quattro d'altezza, traversando canne nella piazza, non potrebbe passare il bifolco. In questo modo alla Sardisca, che in lingua Sarda si chiama *a mesa tela*⁵⁸ il potatore si governerà nella stessa forma, come s'è ragionato della vera Sardisca, colla differenza che in quella s'eleva la vite piedi sette, ed in questa quattro, lasciando lo sperone colla medesima altezza d'un piede, legando con giunco i capi maestri alle canne in linea diritta, e non intrecciate in quadro come nel primo modo.

Terzo modo di vigna alla Sardisca. Il terzo modo di ordinar vigna alla Sardisca, si fa con due pali piccoli in ogni siepe, quali si ficcano in terra un piede o più, distante uno dall'altro, e legati insieme nella cima in forma piramidale: a questi due pali si lega con giunco un capo o tralcio di vite nuova, alto da terra piedi uno o due, con sei, o più occhi legandolo di traverso a detti pali, quasi in forma d'arco, e si lascia in ogni siepe uno sperone, o braccio corto vicino a terra, acciocché l'anno venturo, tagliato il capo maestro, s'elevi un tralcio nuovo dello sperone, e così si cambierà ogn'anno, perché il tralcio nuovo rende più. Questo modo di legar la vite, e poterla da' Sardi chiamato *a lazzu*⁵⁹, s'osserva più nelle viti d'uve bianche, specialmente nella malvasia.

⁵⁷ O ha una virgola che abbiamo sostituito col punto fermo.

⁵⁸ Letteralmente *a mezza tela*. La vite, anziché raggiungere i sette piedi che rappresentano la misura consueta per la potatura alla *sardisca*, viene fermata a quattro.

⁵⁹ Letteralmente *a laccio*. Descrive la forma che viene fatta assumere al tralcio. Analoga definizione abbiamo per uno dei modi in cui è possibile propagginare: "*gettai láttsu* indica in camp. anche un modo di propagginare, detto in ital. *innestare a capogatto*, sotterrando cioè un tralcio della vite vecchia, sicché venga a formarsi un 'laccio' " (*DES*, II, 16).

Il tempo di legare e cambiare i pali e canne in ogni sorte di vigna alla Sardisca, suol essere nei mesi⁶⁰ di Marzo ed Aprile, dipoi che sarà potata, zappata, o arata di prima mano, e libera da' capi secchi, tanto più che essendo operazione fastidiosa, è quasi necessario l'eseguirla nelle giornate lunghe di Primavera. Benché in questo paese non si possiede l'arte di potar vigne d'arboreto, fili d'arbori, mentre il piantare non è in uso; nulla dimeno avendo io letto libri di varj autori, che ne ragionano, mi persuado che poca sia la differenza tra il modo di potare alla Sardisca rigorosa, e la maniera di potare vigna d'arboreto, poiché, siccome s'eleva la vite accecando occhi sin ad arrivare alle prime branche dell'albero, così s'eleva per arrivare all'altezza di piedi sette, e legarla al palo e canne: si noterà però il divario, che nella vigna d'arboreto insieme colla vite si pota l'albero di tutte le branche e rami superflui, quali danneggiano colla soverchia ombra, e la vite si pota in tal maniera ch'abbia forza di nudrir i capi senza suo nocumento, rinnovandola con capi e tralci gioveni, i quali non s'eleveranno tanto, per non danneggiar la siepe, anzi si deve lasciar cadere un capo nuovo pendente dalla branche o tronco dell'arbore, e l'altri capi si legano alle branche e rami, a cui s'arrampicano i getti. Quando la vite si vede prosperosa e forte, e l'arbore debole non si legherà la vite sopra per timore che sormontandola, non cada insieme con essa; perloché si taglierà corta la vite sin che il tronco dell'arbore divenga forte.

In tutti i modi di potare sovra accennati, si lascia alla siepe vecchia meno bracci, e quelli che si lasciano, saranno di pochi occhi, affinché non disperda tutto ad un tratto il suo poco vigore, onde s'avrà cura di rinnovarla tagliando i tronchi vecchi, ed allevar qualche tralcio, che si trovasse sotto di quelli, propaginando, e provignando⁶¹ per moltiplicarla, a fine d'occupar i luoghi vacui, come sopra s'è narrato: e qualora con tutte queste diligenze il frutto che rende la vigna

*Tempo di
ligare la vite^a.*

*Potare vigne
d'arboreto.*

*Potar l'arbore
colla vite.*

*Modo
di potar
la vite
vecchia.*

⁶⁰ O mese.

^a O, qui e in qualche altro caso, *vita*.

⁶¹ Cfr. la precedente n. 35.

vecchia, non paghi la coltura, è uopo lasciarla tre o più anni incolta, e poi tornarla a piantare, cambiato l'ordine, per iscanzare la terra usata delli fossi vecchi.

*Stromenti del
potatore.* Abbia cura il potatore in maneggiar con prontezza i suoi stromenti, come sono ronca, falcelli, e scuri piccole ben taglienti, per la facilità di rader, e roncare i tralci e caparelli verdi, e secchi attaccati al tronco, e bracci della vite in tal maniera, che l'incisione torni a coprire, tagliando quei tronchi e bracci, che si troveranno secchi, o mezzo secchi acciocché dalle radici, o getti nuovi s'allevi qualche tralcio per rinuovar la siepe. Rispetto al tempo di potare, s'attenderà che la stagione non sia tanto fredda, ed in tempo che la vite non getti dal taglio il suo sugo. Il tempo più a proposito di potare in Sardegna, è il mese di Novembre, e dal mese di febbrajo, fino alla metà di Marzo. Molti in seguito del sentimento d'alcuni autori, per timore de i venti freddi, tempeste, e geli d'Aprile, potano in questo mese, e non dubbitò, che nei terreni freddi, vallivi, e quasi ogn'anno esposti al freddo e brine d'Aprile, affinché le vigne in essi piantate, non restino in tutto danneggiate, si deve potar tardi, perché allora quei occhi della vite vicini al taglio durano fatica a germogliare, e forse potranno trattenersi fin che il tempo sia placido.

*Quando si
poterà tardi.*

Molte operazioni curiose scrivono varj Agricoltori di praticarsi nella vite, cioè: per far uve senz'acini, per maturar uve di Primavera, perché in un racemo vi siano grani bianchi e neri, siccome pure certi rimedj per molte malattie della vite, quali operazioni, siccome son difficilissime, e quasi impossibili, allontanano l'idea, e piacere di provarle; quindi seguendo il mio metodo di scriver solo delle operazioni vere e provate nel Regno, farò un ricordo di certi rimedj usuali.

*Rimedio
per brina, e
lumachelle.* Nel mese d'Aprile quando si conosce, che farà brina, la sera avanti si può preparare in mezzo della vigna, o in varie parti di essa mucchj di pagliarucci, di strami secchi e stoppie, e bruciandoli la notte che cade il gelo, gioverà molto per non danneggiar i teneri germogli della vigna. Avviene sovente che nelli mesi d'Aprile e Maggio nasce nelle vigne quantità di lumachelle, che radono, e mangiano i teneri germogli, a questo si provvede coltivando con zappa, o aratro le vigne, nettandole da ogn'erba, la quale produce, e nodrisce

simili insetti, e poscia si raccoglieranno, fino a lasciare espedite e libere le vigne.

Qualora nel gran caldo di Luglio⁶² ed Agosto si vede periclitare qualche siepe, è uopo tagliar tutti li palmiti e bracci secchi, scemandoli fino a toccar il vivo, per non contaminare al tronco, e radici la malattia della vite; scrivono⁶³ molti Agricoltori, che il fumo d'unghia d'asino, di sterco di bue, e di corno di cervo libera la vigna da certi animalucci come sono vermi, ragni etc. il profumare però una vigna di molta estensione con simili droghe, sembra operazione difficile a riuscire. Mettere in mezzo della vigna un ventre di pecora o montone col suo sterco, pare più facile, affinché radunandosi in esso sterco tutti gli animali minuti, ovvero insetti, con poca fatica possano ammazzarsi: ma ne anche questo s'osserva.

Altro rimedio per malattia, per animalucci.

Il gran travaglio e diligenze, che s'adopra nella coltivazione della vite, sono di poca considerazione a riguardo dell'utilità che ne deriva, perché oltre il nutrimento, che nell'Autunno porge all'uman genere con i suoi delicati e freschi frutti, l'uve di qualità alquanto dure si conservano tutto l'Inverno fino alli mesi d'Aprile e Maggio in fresca stanza colle fenestre esposte alla tramontana, spandendo i racemi e grappi sopra paglia d'orzo distesa, raccolti però in tempo sereno, ed in luna vecchia; si conserva eziandio l'uva colla diligenza di far entrar i grappoli, quando son piccoli, in vasi di vetro per il buco fatto a portata, e legandoli alla pianta della vite si lasciano così fin che i racemi ingrossino e maturino dentro, e poi si tagliano appresso al buco dei vasi, i quali turati si conservano in luogo fresco: chi si vuol servire poscia delle uve, rompe i vasi, perché altrimenti non possono sortire intieri i racemi, ed in questa maniera si trovano l'uve più fresche dell'altre, che sopra paglia si conservano. Simili operazioni possono farsi in paesi dove ci sono fabbriche di vetri.

Utilità.

Conservazione dell'uve.

L'uve ben mature rinfrescano e nutriscono, muovono il corpo, e giovano al petto, polmone e reni: sebbene quando

Virtù.

⁶² O *Luglio.*

⁶³ O *Scrivono.*

son fresche generano ventosità nel corpo, lasciandole pochi giorni appese perdono quel difetto. Le foglie secche della vite fatte in polvere grosso, ed applicate alle ferite di taglio di ferro hanno virtù di consolidare. L'altre utilità di questa eccelsa pianta si noteranno dopo d'aver trattato dei vini.

Capo VI

Della vindemmia, e del modo di fare e conservare il vino

Tempo di vendemmiare. La maggiore e più comune utilità, che liberale concede la vite, da i vini, figli del suo delicato frutto ne deriva, cambiandosi in liquore mediante la vindemmia. Il tempo della raccolta dell'uve si vede a portata, quando son divenute mature, la quale è più o meno anticipata, a cagione delli diversi climi e costellazioni, mentre in Sardegna si conosce maturar l'uve più presto nelli siti di marina, che nella terra a dentro; onde nelli luoghi vicini al mare di Cagliari, della Ogliastra, d'Alghero, di Sorso, e di Bosa etc. il tempo della vindemmia è il mese di Settembre; che però in molti dipartimenti di Sassari, Osilo, Anglona, Montagudo, Marghine, Orani, Fonni, ed altri luoghi di montagne fredde, è necessario differire la vindemmia fino alli mesi di Ottobre, e Novembre; e sempre che si può con comodità si raccoglieranno l'uve a Luna vecchia, a fine d'esser più durevole e perfetto il vino.

Ore di vendemmiare. L'osservazione della Luna in raccogliere l'uve, non è tanto necessaria come l'aver cura, che il tempo non sia piovoso, né troppo caldo; indi conoscendo, che nel mese di Settembre, ed Ottobre il sole riscalda, è meglio lasciar la vindemmia nelle ore di mezzo giorno in tempo sereno, perché mettendo uve calde nelle tine, facilmente acquistano cattiva qualità colla fermentazione cagionata dal soverchio calore, e pestandole, sortirà vino abbondante di feccia e quasi guasto. Si deve sospendere il raccogliere uve eziandio nelle mattine di rugiada, finché resti rasciugata col calore del sole, o con qualche soffio di vento, mentre per comun sentimento dei

periti, la rugiada è di peggior condizione della pioggia, in ordine a danneggiar il vino.

I vindemmiatori osserveranno l'ordine, e fili delle viti nel taglio dell'uve, affine di non lasciar piante in mezzo senza raccogliere. Colli notati avvertimenti i vettori useranno ceste, mastelli, catini e cavagne di sovero⁶⁴, per menare l'uve alle tine innanzi ben lavate, stagnate, e riparate; tutti i vindemmiatori avranno anche gran cura di separar dall'uve buone e mature le foglie ed i grappoli crudi, acerbi, secchi o marci, perché da questi sortirebbe aceto o vino cattivo, e mischiandoli eziandio in poca quantità con l'uve buone e mature danneggiano il vino. Ma i grani maturi, che cascano in terra nell'atto di tagliar i racemi e grappoli dolci, si raccoglieranno, e si mischieranno con essi.

Separar la foglia, e grappoli acerbi.

L'uve raccolte e condotte alle tine, si lasciano dentro, uno o due giorni senza pestare, poscia a fine di calpestarle entrerà un uomo nelle tine nudo di gambe e piedi, e pestata ben tutta l'uva (lasciando solo intatta una piccola parte di sopra il buco di esse tine, acciocché il mosto non abbia impedimento di scolare tirando il bastone che tura il buco) subito si tornino a gettare uve fresche nelle stesse tine, perché i vapori del mosto trattenendosi nelle vinacce sole, li rasciuga in tal foggia che prendono certa qualità acida con asprezza, la quale s'inoltra di poi nel vino.

Ripisar l'uvea.

Coprir l'uve calpestate con altre fresche.

Rispetto al tempo di lasciar bollire il mosto nella tina, è uopo distinguere il vino negro dal vino chiaretto o bianco, mentre per il negro non solo si richiede, che la maggior parte dell'uve siano negre, ma eziandio si deve lasciar bollire il mosto mischiato colle graspe⁶⁵ o vinacce giorni cinque, più o meno, a seconda della qualità dell'uve; poiché, se sono raccolte in tempo piovoso, o il terreno dove nascono fosse umido e vallivo, acciocché il mosto prenda color nero, si lascerà bollire colla graspe giorni di più, e si rivolgerà altra volta pestando le vinaccie, finché si conoscerà aver preso il colore. Per far vino chiaretto s'empierà la tina d'uve negre, o

Tempo di lasciar bollire il mosto nero.

⁶⁴ Sughero.

^a Qui, e nelle due successive occorrenze, **O vue**.

⁶⁵ Graspi, raspi.

*Tempo di
bollire il
chiaretto.*

la metà delle nere, e l'altra di bianche; e pestandole insieme bollirà il mosto colle vinaccie coperto d'uve fresche ore ventiquattro, e poscia si leverà dalla tina con premura per imbottarlo. Si noterà che nelli vini negri, o chiaretti l'uva chiamata *moristello*⁶⁶, si mischierà con altre uve nere, perché essendo di natura acida, da sé sola farebbe un vino, che tosto diverrebbe aceto.

*Modo
d'ordinar i
vini bianchi.*

Per il vino bianco, si getteranno nella tina uve bianche senza mischia di nere, e riposare due giorni, si pesteranno al solito; e qualora si volesse di color d'oro, si lascerà bollire colle vinaccie giorni due coperte d'uve fresche. Se però volessero fare vino bianco a guisa dell'acqua, quasi senza colore, non si lascerà bollire colle graspe, ma subito pestata e calpestate l'uva bianca, si scolerà il mosto della tina, e si menerà al bottale, ma le uve pria di metterle in tina, è uopo⁶⁷ che siano ben mature, dolci e riposare, perché altrimenti riuscirà cattivo il vino.

*Mischiar il
mosto
torcolato.*

Nelli modi sopra narrati di far bollire il mosto colle vinaccie e graspe, scolato il primo mosto della tina senza perder tempo, tornerà ad entrar il calpestatore nella tina, e finirà di pestare le vinaccie insieme con l'uve fresche, che si troveranno senza calpestare, trattenendosi travagliando, fin che ogni grano sia pestato, e cavando poi il restante del mosto dalla tina, si meneranno subito le vinaccie al torchio, e premendole, si mischierà questo vino scolato con l'altro levato prima dalla medesima tina, perché imbottando il mosto delle vinaccie sole in vaso a parte, resterà debole e di poco vigore, ma dividendolo tra l'altri vasi farà buona ed utile mischia.

*Modo di
postar^a uve in
cassa bucata.*

Un altro modo di far vino s'osserva in Sardegna, massime nella città d'Alghèro con l'ordine seguente. In tina grande ed alta col suo buco di sotto ben turato per di fuori, si mette sopra una cassa di tavole aperta, che sia di larghezza almeno piedi tre in quadro, ed un piede e mezzo d'altezza col fondo di listelli d'assi incrocicchianti, che formino tanti buchi spessi di tal larghezza, che possa entrarvi un dito, qual cassa sarà

⁶⁶ In precedenza *muristella*.

⁶⁷ O *vopo*.

^a O *potar*.

fortemente collocata con quattro travicelli sotto, mentre in essa si gettano l'uve, e va calpestandole un uomo, che a questo fine entra nella cassa, sostenendosi con una o due corde appese ad un trave della casa, dove si troverà l'indicata tina, tanto che tutto il mosto, che sorte dalle uve, che si pestano, scola da essa cassa graticolata nella tina; e quando la cassa s'empie di vinaccie, che rimangono dall'uve pestate, si van levando per menarle al torchio, e premendole, il mosto che sorte, si getterà nella tina medesima, onde parte de i vettori portano uve alla cassa, ed altri menano le vinaccie al torchio, fino a postar⁶⁸ tutte l'uve, che si vogliono pestare in quella cassa e tina. Poscia si leva la cassa di sopra la tina e conoscendo, che le minute vinaccie che scolano insieme con il mosto nella tina, fossero poche, si metteranno sopra il mosto altre vinaccie senza grappi, le quali a questo fine si scelgono pria di gettarle al torchio, in maniera che nelle tine grandi è uopo che le vinaccie senza grappi siano grosse piedi due sopra il mosto, e si lascia bollir giorni due per il vino chiaro, e giorni otto per riuscir negro.

Si separano le vinaccie dalle graspi, acciocché il mosto bollendo con esse tanti giorni continui non divenghi aspero ed acerbo: ma quando del vino in quella guisa ben bollito s'empiano le botti o vasi, s'avrà la cura di non mischiare il vino, che si spremerà da quelle vinaccie, che restano poi di molti giorni nella superficie del vino della tina, mentre questo si dovrà metter separato in qualche piccolo vaso, e servirà per aceto, o per beber faticanti nelli mesi di Novembre e Dicembre pria di venir forte⁶⁹. Nel modo sovra descritto, è vero che si fa vino generoso, ma s'osserva poco, perché si perde molto mosto, e per tanti differenti ordegni che si richiedono.

Per divenir durevole il vino di terreni umidi e vallivi, il rimedio migliore sarà mischiarci mosto cotto, qual operazione si fa nelli seguenti modi: dello⁷⁰ stesso mosto, che si

Separar i graspi dalle vinaccie, e non mischiar il mosto, che da esse si preme.

Mischiar mosto cotto nel vino.

⁶⁸ Porre in un luogo, collocare a posto.

⁶⁹ A coloro che lavoravano in agricoltura venivano riservati, come in questo caso, prodotti di più modesto valore rispetto a quelli migliori.

⁷⁰ O *Dello*.

caverà dalla tina per empier i bottali⁷¹, se ne bollirà una o più caldaje al fuoco, finché la terza parte consumi, e poscia raffreddato si mischierà col mosto gettato nelli vasi, e la quantità che si mischierà, sarà a seconda della grandezza di essi vasi, e questa sorte di vino si dimanda in lingua Sarda, *Isgrumadu*⁷². Altri con miglior riuscita fanno bollire al fuoco una o più caldaje di mosto dolce, s'intende subito calpestate l'uva⁷³, consumandolo in fino a rimaner la terza parte, e lasciandolo raffreddare, lo gettano nella botte, mischiandolo con l'altro mosto crudo; e quando per vasi grandi non bastasse una caldaja per ogn'uno, se ne bollirà di più; il qual modo di mischiar mosto cotto, non solo si deve praticare colle vigne di terreni umidi e vallivi, ma eziandio in altri terreni freddi massime se fosse piovoso il tempo della vendemmia. Il vino così mischiato con mosto cotto, benché sia durevole, non è delicato, come lasciandolo tutto crudo, anzi resta grosso e pesante proprio per faticanti.

Vini bianchi dolci. Per far vini dolci, massime dall'uve bianche, come sono: *Moscattelli*, *Arvudunis*⁷⁴, *Malvasia* ed altre, bisogna raccogliere ben mature in tempo sereno, e lasciarle in mucchj sopra il terreno alti solo mezzo piede, per cinque o sei giorni esposti al sole, ed in caso piovesse, si metteranno sotto coperto; se mai vi fosse inconveniente in lasciarle così nel terreno, sarà meglio tortigliare i racemi, e lasciarli appesi alle siepi per lo stesso tempo di giorni cinque o sei, e poscia si raccoglieranno quest'uve dagl'indicati mucchj e siepi, e menandole alla tina, si pesteranno; e coprendo il mosto e vinaccie con uve⁷⁵ fresche, si lascieran bollire ore ventiquattro, e torcolando le vinaccie subito cavato il mosto, si mischierà tutto. Si riprovano li costumi antichi, che ancora

⁷¹ In precedenza *botti*.

⁷² Il Wagner riporta "*isgrumare* log. 'schiumare, levare la feccia dal mosto' " (*DES*, I, 594). L'accezione proposta dal Manca Dell'Arca è evidentemente diversa.

⁷³ *O vua*.

⁷⁴ *Arvudunis* per *Avudunis*, come richiesto dall'*errata corrige*¹.

⁷⁵ Come per le note a margine che, dopo *uve*, hanno presentato *vue*, così accade qui e in altri pochi casi: abbiamo normalizzato secondo la grafia di gran lunga prevalente.

si mantengono in varj villaggi, di pestare l'uve in tine di pietra, che i Sardi dimandano *lacos*⁷⁶, o in sacchetti di tela grossa in luogo di torchio, perché la pietra porge cattiva qualità al mosto, tanto più se si lasciasse bollire dentro, ed usando sacchetti, oltre il soverchio trattenimento, si perde molta quantità di mosto.

*Costume^a
riprovato.*

Non si getta, né si mischia acqua quando si pestano l'uve, come in altri paesi, qualche volta si fa mezzo vino, ovvero acquato dalle vinaccie, il quale per esser buono, è uopo lasciar nella tina, doppio scolato il mosto, le vinaccie, senza passar nel torchio, e subito per non esalare i vapori, si mischierà l'acqua convenevole, conforme la quantità delle vinaccie; onde s'elleno empissero la cassa del torchio, basteranno due barrili d'acqua, di pinte trenta ogn'uno, senza perder tempo si calpesteranno le vinaccie, a fine di mischiarle coll'acqua, lasciandole poscia bollire insieme ore ventiquattro; trascorse quest'ore s'invaserà l'acquato, premendo le vinaccie nel torchio. Riempito il vaso destinato, e turato il suo buco, si bevè il mezzo vino dal mese di Novembre fin all'anno nuovo, perché lasciandolo di più, si perde insieme con il vaso; il quale per conservarlo, si laverà subito, gettandoci dentro dopo lavato, un poco di buon vino, turandolo bene, acciò non prenda odore di secco.

*Mezzo vino
o acquato.*

*Acquato
poco
durevole^b.*

Qualora si volesse mischiar acqua nel mosto all'uso d'altri paesi, quando si calpestano l'uve si getterà nella tina, d'acqua commune, la quarta parte, cioè: se nella tina, pestate l'uve, vi fossero barrili trenta di mosto, si mischieranno d'acqua barrili dieci, e si lascerà bollir tutto, giorni due o tre, invasandolo poi nella forma detta del mosto senz'acqua. Questa operazione di mischiar acqua si praticerebbe con qualche utilità negli anni d'Autunno secco e sterile di vino per correggere la forza e generosità di esso.

*Modo di
mischiar il
mosto con
acqua.*

Per venire in cognizione del vino, che contiene la misura chiamata in lingua Sarda *pinta*⁷⁷, bisogna notare, che aven-

*Misure di
vino.*

⁷⁶ “*lák(k)u* log. e camp. ‘pila, vasca da abbeverare’, ‘truogolo della fontana’ [...] = LACCUS” (DES, II, 4).

^a *Costume* per *Costumo*, come richiesto dall'*errata corrige*¹.

^b O *duravole*.

⁷⁷ “Mezzetta, misura di vino” (Spano, II, 280). La pinta, come dice il

do il medesimo nome in molte parti del Regno, è varia nella grandezza; la pinta però comunemente usata nella Città di Sassari, contiene libbre due e mezza di vino, e sessanta sei di queste pinte fanno una carica di barrili due: ma nella città di Cagliari si servono d'un'altra misura più grande appellata, *quarteri*⁷⁸.

Il vino per sua conservazione e bontà, tra tutti li frutti della terra, richiede più cura, travaglio, esperienza e fastidio; onde pria di principiar a vendemmiare, si deve attender per preliminar alla preparazione delle botti, ed altri vasi da conservar vino, ed al luogo a portata dove si metteranno, i quali si distinguono in questa maniera: o⁷⁹ sono bottali nuovi senza essere stati usati, o sono vasi, che gli anni antecedenti sono stati pieni di vino. I bottali nuovi di legno, (perché d'altra materia in Sardegna non si conoscono, e solo mi ricordo aver letto ed inteso dire, che nella Spagna ed altri paesi usano vasi di creta, o terraglia) con cerchi di ferro, sempre che si può, acciò siano durevoli e sicuri, non hanno bisogno di più prevenzione e fatica, che di lavarli con acqua calda e sale, ovvero con mosto, e lasciandolo dentro le botti ore ventiquattro, più o meno, si vuotano e rasciugano.

Il legname più usato in questi tempi per fabbricar botti, è il castagno; in caso però di farli d'altro legno, si proverà innanzi a fine di conoscere se fosse di mal odore e sapore, mentre il vino è pronto a prender qualunque di queste qualità. In tempi antichi usavano in molte parti del Regno bottali d'ulivo selvatico con cerchi grossi fatti dello stesso legname, siccome presentemente si fabbricano le tine da calpestar uve: non si dubita che erano botti di gran durata, ma troppo pesanti; il moro e la quercia hanno il medesimo difetto; ma sono di buon odore. In ordine alla grandezza son lode-

Manca Dell'Arca indica misure differenti nelle varie parti dell'isola. Nelle zone meridionali indica una capacità di circa l 1,120 pari a un quarto di quartiere cagliaritano.

⁷⁸ "Mer. quartiere, misura di liquidi" (Spano, II, 307). Equivale a circa cinque litri.

⁷⁹ O O.

voli quelle botti mediocri, perché quando son piccole non conservano la generosità e vigore del vino, il quale si sostiene più con l'unione di molto materiale, che porta seco maggior abbondanza di spiriti: se sono troppo grandi si teme di perder molto, quando si guastasse il vino di qualche botte, o si stentasse molto in venderla, poiché in tal caso il vaso grande trattiene più, e nel mentre il vino riceve danno, massime nella calda stagione; quindi quei vasi capaci di cariche dodeci son mediocri e comodi. Alle botti nuove s'attenderà sempre, per conservarle il buon odore, perché guastandosi una volta, difficilmente si rimettono, come in appresso si dirà.

Quelli vasi usati, che erano stati impiegati in vino l'anno immediato⁸⁰, bisogna nettarli giorni avanti di principiar la vendemmia, liberandoli dalla feccia, ed essendo di buon odore basterà lavarli, rivolgendo il vaso, acciocché l'acqua tocchi in ogni parte, e quando, per esser pesante, non si potesse muover, si metterà⁸¹ dentro un bastone con panno lino attaccato, e si rivolgerà l'acqua per ogni parte, cambiandola finché sortirà limpida dal vaso; e rasciugandolo collo stesso panno lino, s'accomoderà in cantina, o altra stanza fresca.

Qualora però i vasi usati fossero di cattivo odore, non si riempieranno di mosto pria di rimediarli, perché il vino è in tal foggia delicato e spiritoso, che riceve e prende dal legno qualunque cattivo odore o sapore; distinguendo dunque queste male qualità, si tratterà de i particolari rimedi. I sapori ed odori cattivi, che più frequentemente comunicano al vino le botti, sono quattro, cioè: *la muffa, il secco ed asciutto, il puzzolente, ed il forte o acido*. La muffa, che deriva da lasciarci dentro le botti acqua o mezzo vino per molto tempo, si guarisce con votarne tutto il mezzo vino ed acqua, e lavandole prima si butterà poi dentro mosto bollito con guscie di aranci, rosmarino, fenocchi ed altre erbe aromatiche, e rivolgendo la botte, e buttando fuori il mosto caldo pria di raffreddarsi, se persistesse il mal odore, si tornerà a

⁸⁰ Precedente.

⁸¹ O metterà.

fare la medesima operazione mediante altro mosto ed erbe aromatiche.

Il secco, o asciutto, è l'odore più difficile a sanarsi, e forse impossibile, il qual difetto proviene da governar male le botti, posciaché son votate del vino, e specialmente del mezzo vino, o acquato, che danneggia i vasi, lasciandoli aperti, o turando male i buchi con lana, carta straccio, o altra materia porrosa, oltre di sgocciolarli affatto, quando se ne cava il vino, poiché lasciandoli asciutti, il tempo e 'l calore fa divenir quel gran difetto del secco, onde quando le botti fossero piene di buon vino, non si sgoccioleranno tanto, anzi si deve lasciar dentro pinte tre o quattro di vino, e turarli ogni buco con legno, o sovero: ma in caso che il vino della botte che si vota, fosse cattivo, si leverà tutto, liberandola anche dalla feccia, e poscia si laverà, e rasciugandola si getteranno dentro poche pinte di buon vino, turando i buchi; sopra il turazzo di legno o sovero, si metterà gesso o cenere impastata, massime nel buco principale del cocchiume⁸², qual diligenza non solo si praticherà nelli vasi vuoti, ma eziandio con più ragione nelli pieni, acciocché i vapori del vino non traspirino, i quali perduti, resta guasto. Si deve però notare, che empiendo le botti, od altri vasi di mosto, non si tureranno i buchi, o cacchiume, anzi si lasceranno aperti, fin a tanto che cessi e finisca di bollire il mosto, che sarà nel termine di giorni dodeci, più o meno, a seconda della qualità del mosto e del tempo, perché stenterà più a bollire in calda stagione, che in tempo freddo; e mentre resterà bollendo, si riempiranno i vasi con mosto della stessa qualità ogni giorno, se con comodità si potesse; onde per tal effetto, e per vedere se i vasi bisognassero di qualche riparo, si visiteranno sovente.

Per il sopra accennato difetto del secco, si provano moltissimi rimedj ma quasi indarno, perché sempre resta nella botte residuo di quel maledetto odore identificato colle viscere del legno, indi molti levando i fondi al vaso guasto lo raschiano con ferro tagliente, e poi lo lavano con acqua bol-

⁸² Il cocchiume è il foro che si trova nella parte superiore della botte (e il tappo relativo). Poco più avanti il testo proporrà *cacchiume*.

lente, gettandoci foglie di vite e di salce, rosmarino, radici di finocchio, ed altre erbe aromatiche, e rivolgendo il vaso lo fan posare in diverse parti, acciocché resti tutto ben lavato, e buttano fuori l'acqua innanzi di raffreddarsi. Altri gettano dentro del vaso aceto bollente, e nella stessa guisa lo lavano con aceto, e lo buttano pria di raffreddarsi: altri⁸³ mischiano l'aceto con cenere di sarmenti di vite e calce viva, e lo lasciano dentro del vaso molti giorni, lavandolo poi con aceto solo e con mosto: altri levato un fondo del vaso, vi bruciano dentro sarmenti di vite, e tornando a metter il fondo, lo lavano con mosto. Tutte queste, e simili operazioni rimediano in parte le botti difettose pell'odore asciutto, ma non le guariscono in tutto.

L'odore puzzolente, che nasce dal vino rivolto⁸⁴ con feccia corrotta, lasciato molto tempo nella botte, si rimedia cavandone pria il vino e feccia che spuzza, e poscia lavandolo nello stesso modo, che sopra s'è ragionato pel difetto della muffa. Le botti che mantengono odore d'aceto in grado rimesso⁸⁵, son buone; ma sono cattive quando l'odore è vivo, forte e penetrante, qual difetto deriva dal lasciare molto aceto dentro i bottali, e se non vi si provvede levando un fondo della botte infetta in tempo fresco, per lasciar evaporare qualche tempo il forte odore, lavandola poscia con acqua e mosto, diventerà aceto qualunque mosto o vino, che si getterà dentro tal vaso; onde per preservare le botti, è il più sano consiglio, che nel mese di Dicembre o Novembre conoscendo che il vino di qualche botte si guasta, si deve vuotar subito a fine di non danneggiarla, vendendo il vino, allorché principia a farsi forte, e liberando il vaso dall'acerba e cattiva feccia, si lava, e qualora nello stesso tempo non si riempisse quella botte d'altro buon vino, se ne getterà dentro poche pinte per conservazione del vaso, colli buchi ben turati, nel modo sovra accennato. Non trascurò di notare, che il miglior preservativo e rimedio per guarir le botti di cattivo odore, è il levar alla botte difettosa un fondo al tempo della

⁸³ O *Altri*.

⁸⁴ Rivolgere "di vino, Guastarsi, Girare" (Zingarelli, 1381).

⁸⁵ Sono buone le botti che hanno un moderato odore di aceto.

vendemmia, e usarla in luogo di tina, calpestando l'uve dentro, e lasciandovi bollire il mosto colle vinaccie per prender il color nero, o chiaretto.

L'altra rilevante cura per la conservazione del vino, è la scelta del luogo, dove s'assesteranno i vasi, e presupponendo esser il caldo il contrario più forte del vino, non si dubita, che a fine di conservarlo l'estate, si richiede stanza fresca nelli appartamenti bassi e terreni della casa, colla fenestra e porta, che guardi al settentrione, o altri venti, a riserva⁸⁶ del mezzogiorno, qual condizione s'intenderà eziandio nelle cantine o caneve⁸⁷, e che non siano soverchiamente umide, a fine di non guastarsi il legname delle botti; onde è meglio coprir le caneve con volta, e non scavarle in modo, che la stessa pietra o rocca serva di tetto: oltre d'esser asciutta, dev'esser lontana da ogni altra officina calda o d'odor cattivo, cioè: cucina, latrina o cloaca; che non sia in sito esposto a romori: condizioni tutte, che difficilmente s'uniscono nelle cantine fatte in Città; perloché son lodevoli i paesi, che seguitano il costume di conservar il vino nelle casine dei fondi, dove i magazzini o caneve si possono disegnare a tutto comodo, oltre che l'aria rustica conserva più il vino.

I sopradetti avvertimenti per fare e conservare il vino, sono i rimedj e preservativi i più perfetti, che possono applicarsi, perché venendo guasto per aver trascurato di eseguire le cose prescritte, o per qualche impensato accidente, perfettamente mai non si risana, e si conosce quando è medicato; nulla di meno si descriveranno i rimedj e preservativi, parte de' quali son soliti usarsi in questo Regno, ed altri si trovano notati in diversi autori.

Giorni quaranta in circa dopo la vindemmia, cioè: nel mese di Dicembre, si spineranno⁸⁸ le botti, e provati i vini, si conosceranno quelli che patiscono qualche difetto o sia per causa intrinseca dello stesso vino, o per motivo del vaso,

⁸⁶ Ad eccezione.

⁸⁷ Cànova, cantina.

⁸⁸ *Spina* è il tubicino inserito nella botte, e dotato di rubinetto, utilizzato per spillare il vino. *Spinare* per il Manca Dell'Arca ha il significato di *spillare*.

come anche la sua durabilità, onde chi assaggia, dovrà esser perito, e che non sia digiuno, ma che non abbia mangiato roba dolce o salata, affinché sia sano e vivo il gusto. Per conoscer, e preveder che il vino buono sia durevole, oltre il divisare il sapore, che dev'esser un poco amaro, si fa un'altra prova nel medesimo tempo. Si tira da ogni vaso un bicchiere, o garrafina⁸⁹ di vino, e maneggiandolo col bicchiere, si lascia due giorni continui dentro del bicchiere, o garrafina, e se finito simile termine resta chiaro e di odore buono, e sapore, non ha bisogno di preservativo, anzi si giudica esser di bontà durevole, ma se restasse torbido e negro più del solito, facilmente si guasterà nelli primi caldi, se con qualche rimedio non si preserva.

Il fumo del solfo, è un gran preservativo del vino, e s'applica mediante certi rizzoli⁹⁰ di legno secco, o fili di cotone intinti in solfo bollente, che si dimandano in linguaggio Sardo, *lucheta*⁹¹, e l'operazione si fa nel modo seguente: il⁹² vino che ha bisogno di preservativo, si cambierà a luna vecchia in altro vaso ben lavato e di buon odore, nel quale dopoché sarà più di mezzo pieno, si metteranno dal buco di sopra i rizzoli, o fili intinti di solfo appesi con filo di ferro o rame, e dandogli fuoco, si lasceranno bruciare dentro il vuoto del vaso, sin tanto che il solfo si consumi, e levandone poscia il filo di ferro colli bruciati rizzoli si finirà di empier la botte, turando il cocchiume, acciocché non traspiri il fumo. Si preserva eziandio il vino, cambiandosi di vaso, e mischiandoci mezza libbera d'acqua vita⁹³ raffinata⁹⁴ in ogni carica di pinte sessantasei, ed oltre di preservarlo, lo invigorisce. Il vino torbido e rivolto⁹⁵, che si conosce non solo al colore e sapore, ma eziandio nel cader dalla garrafina

⁸⁹ Caraffina, in sardo *karrafina*, *garrafina*. "Le forme con *g-* possono anche corrispondere allo sp. *garrafa*, *garrafón*" (DES, I, 305).

⁹⁰ Riccioli, trucioli.

⁹¹ "*lukkètte*, m. log.; *lukkittu* camp. 'cordicella di bambagia inzolfata, per medicare le botti', = cat. *lluquet*" (DES, II, 41).

⁹² O II.

⁹³ Acquavite.

⁹⁴ Che è stata sottoposta a processo di raffinazione.

⁹⁵ O *riuolto*.

o altro vasetto come olio quieto, si rimedia con chiara d'ovo sbattuta, mischiandola con vino, o gettandoci rizzoli di nucioli, dolature⁹⁶ di legno, o frutti acerbi coll'avvertenza di gettar quelle cose nel vino rivolto, poscia d'averlo cambiato in altro vaso: ma si crede, che lasciando il vino torbido, o sia rivolto travasato per lo spazio di molti mesi, è probabile che da se medesimo si purgherà senz'altro medicamento, massime se fosse vino generoso e senza mischia di mosto cotto.

Per il vino, che d'estate patisce e diviene caldo, qual difetto accade molte volte per causa estrinseca, siccome per la qualità della stanza o cantina, quando è calda da sé⁹⁷, o entra il calore dalle fenestre, e porta, o per entrarci fumo da qualche vicinanza; il rimedio è facile, travasandolo in luogo libero da esse cause: ma quando il caldo viene per difetto intrinseco, il quale si conosce dal sapore e odore, internandosi vieppiù il patimento di forte e acerbo, allora oltre il provederci in travasarlo e cambiarlo di luogo, è uopo, gettar dentro del vino travasato uve secche dolci ammaccate⁹⁸, e un pezzo di lardo appeso nel cocchiere. Qualora però tali rimedj poco effetto producessero, in modo che il vino restasse forte e brusco, si metteranno dentro la botte per ogni carica di vino libbre due di cenere crivellata, e rivolgendola dentro, si lascerà riposare ore ventiquattro, e poscia si venderà, e beverà questo vino con fretta, perché tornerà a farsi forte lasciandolo nel vaso colla cenere, o separato da essa. Vogliono, che la cenere migliore per quest'operazione sia di tralci, e sarmenti di vite bruciati.

Si risana anche il vino brusco, o patito, nella futura vendemmia, mischiandolo colle graspe e vinaccie nella tina, e passandolo per il torchio si rinvaserà; ovvero incappellandolo⁹⁹, o sia mischiandolo con la quarta parte di mosto dolce. Per far questa operazione si leverà dal vaso di vino patito travasato, e netto di feccia la quarta parte, e si riempierà di

⁹⁶ *Dolare vale piallare.* Le dolature sono i residui della piallatura.

⁹⁷ *O se.*

⁹⁸ Intende: che siano state in precedenza schiacciate, pestate.

⁹⁹ Incappellare il vino, "Aggiungervi vino della stessa qualità per restituirlo al suo tipo" (Zingarelli, 739).

mosto dolce, e turando subito il cocchiume con sovero e cenere impastata, trascorsi giorni quindici si potrà esitare¹⁰⁰. L'anzidetto modo di incappellare, non solo s'osserva per risanare vino patito, ma ancor più per la durezza del vino, due e più anni nella forma seguente. Si cambierà il primo anno il vino buono in altro vaso, liberandolo dalla feccia, del quale al tempo de la ventura vindemmia se ne prenderà la parte quarta, e in suo luogo si riempierà il vaso con mosto del medesimo colore, e ripetendo ogni anno simile operazione sarà vino durevole per quattro o più anni, senza distinguere vini, mentre nello stesso modo s'incappella il vino bianco, come il negro e chiaretto.

I sapori e odori cattivi¹⁰¹, che comunicano al vino le botti, come il secco e puzzolente, over¹⁰² quelli che prendono l'origine dalla qualità dell'erbe, che nelle vigne nascono appresso le siepi, e specialmente l'erba chiamata in lingua Sarda *Cadone*¹⁰³, dalla quale il vino riceve sapore ingrato, si risanano in parte travasando i vini così guasti, e gettandoci nel vino travasato tre o quattro naranci¹⁰⁴ tagliati, e nespole acerbe o secche, pestate, mettendone più o meno a seconda della quantità del vino, che si pretende accomodare, e qualora non si risanasse, sarà meglio impiegarlo in distillare acquavita¹⁰⁵. Per dar buon sapore al vino, sono ottime le visciole, appellate in lingua Spagnuola e Sarda, *guindas*¹⁰⁶ ben mature e ammaccate insieme con i suoi noccioli si gettano dentro del vino travasato. Sono quasi infinite le utilità,

¹⁰⁰ Spacciare, vendere.

¹⁰¹ O cattivi.

¹⁰² O over.

¹⁰³ "Varie piante appartenenti alla famiglia delle Chenopodiacee, alcune delle quali esalano un odore particolarmente sgradevole e infestano campi, pascoli, ruderati e vigneti, hanno in log. e camp. il nome di *kadone*, -i: si tratta del farinaccio (*Chenopodium album* L.), del piede anserino (*Chenopodium murale* L.), della bieta grappolina (*Chenopodium polispermum* L.) e dell'erba puzzolana (*Chenopodium vulvaria* L.)" (G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., p. 374).

¹⁰⁴ Arance.

¹⁰⁵ In precedenza *acqua vita*.

¹⁰⁶ "ginda camp.; volg. *ginga* 'amarena, marasca', = sp. -cat. *guinda*" (DES, I, 579).

e benefizj, che porge il liquore del vino all'umano genere bevuto con moderazione, tanto più quando è di buon odore, colore, e sapore; quali prerogative, e segni di bontà si descrivono da Vincenzo Tanara nella sua opera d'agricoltura colli due seguenti vulgati versi.

*Si bona vina cupis haec tria observabis in cunctis.
Fortia, formosa, fragrantia veluti rosa.*¹⁰⁷

Questo soavissimo liquore genera sangue purissimo, fortifica il corpo e rallegra l'animo, ajuta la digestione, e presto si converte in alimento, vivifica gli spiriti ed il cuore, corrobora il calor naturale, e scaccia i flati¹⁰⁸, apre l'ostruzioni d'umor malanconico, rasciuga le distillazioni, umetta gli aridi, riscalda i vecchi, e vale per antidoto contra i veleni freddi, e contra la malanconia; ma l'eccesso nella bevanda del vino, oltre il cagionar molte malattie, e bruciar il fegato e intestini, leva la ragione, conturbando la mente, e confondendo le bestie con l'uomo, il quale divenendo ubbriaco, si cambia in furioso, cianciatore e bestiale: onde non dà luogo di dubitare, che il medesimo liquore usato con parca moderazione o senza misura, cagiona effetti tanto differenti, siccome con elegante brevità i seguenti decantati versi lo spiegano.

*Balnea, vina, venus corrumpunt corpora nostra,
Corpora sed servant balnea, vina, venus.*¹⁰⁹

Benché per non ubbriacarsi è rimedio provato mangiar, pria di bere, cavoli crudi, o mandorle amare; nulladimeno simili preservativi non impediscono altri danni e cattivi effetti, che può causare l'immoderato vino, qual vizio fu sempre detestato da tutte le nazioni, massime dagli Ateniesi,

¹⁰⁷ "Se desideri dei buoni vini farai attenzione a cercare in tutti queste tre caratteristiche: forza, bellezza e profumo come di rosa".

¹⁰⁸ Gas che si forma nello stomaco o negli intestini.

¹⁰⁹ "I bagni, il vino e il piacere corrompono i nostri corpi, ma d'altra parte li conservano". Gli stessi versi sono citati anche ne *L'economia del cittadino in villa* di Vincenzo Tanara (capitolo primo, *Il pane, e il vino*, p. 16).

dalla legge Mosaica e Romana, annoverando altresì tra i sette vizj capitali la nostra legge Evangelica alla intemperata crapola e gola.

Rispetto alle utilità del vino, non è poco riguardevole l'acquavite¹¹⁰, o spirito, che s'estrae lambiccandolo¹¹¹, il quale oltre esser gustoso liquore, specialmente raffinato, con sapori, e colori di droghe diverse, entra in varie composizioni di vernici, e opere meccaniche, e di medicina. Per la meccanica serve alle indorature, per imbiancar argento, per levar macchie da' panni, e per i fuochi artificiali. Le principali virtù medicinali sono il liberare gli apopletici, ed epilettici da i loro accessi, e di scacciare il veleno, risana le passioni fredde, fa morire i vermi, mitiga i dolori de' denti, e preserva il vino suo genitore di non guastarsi. Si conosce lo spirito di vino quando è perfetto senza flemma¹¹², ponendone un poco in un vasetto, ed accendendolo; se la fiamma lo consuma tutto, allora è puro, ma se restasse acqua senza accendere in fondo del vasetto, non è perfetto spirito: si conosce ancora gettando una goccia d'olio comune dentro un vaso pieno di spirito di vino, se calasse l'olio al fondo del vaso sarà puro spirito.

Per ravvisare se nel vino vi è acqua mischiata, si butterà una pietra di calce viva per mezzo del vino, se ella si dissolve vi sarà acqua; o versare un poco di vino in una pignatina, che vi sia olio bollente, se vi fosse acqua mischiata farà gran romore. Scrivono anche molti autori, che il vaso fatto di legno d'edera ha virtù di ritener solo il puro vino, scolando l'acqua mischiata; e per far abborrire il vino a' bevitori viziosi, si prenderà dell'acqua, che distilla la vite tagliata nel mese di Marzo, o Aprile, e si darà a beber segretamente al vizioso mischiata con vino, ovvero si faran morire immerse dentro del vino anguille tre, o quattro, e darcelo poi a bere. Che ne sia di codeste operazioni virtuose io non ho avuto opportunità di provarle. Per utilità della botanica si mischia il vino

¹¹⁰ O *acquavite*.

¹¹¹ Distillandolo con l'alambicco.

¹¹² Distillato di vino contenente alcol etilico, quindi suscettibile di ulteriore distillazione.

con varie erbe come sono:¹¹³ Assenzio, Marrubio, Aneto, Salvia, Timo, Betonica, etc.

Dal vino finalmente nasce l'aceto, e sebbene sia vizio del vino, è utile per la medicina, e per la comodità del viver umano, entra in molte composizioni di varie vivande, in adobbi di pesci e di carne, e in tutte le insalate. L'aceto è così denominato *ab acuitate*, qual acutezza nasce dalli spiriti grossi del vino, che si rimangono nell'aceto, tanto che dalli vini più generosi deriva l'aceto forte, il quale ha moltissime virtù medicinali, e specialmente¹¹⁴ si sperimentano in esso le due virtù contrarie di riscaldare e rinfrescare¹¹⁵; e sembra impossibile unirsi nello stesso soggetto due contrarie qualità; da chimici però si separa una qualità dall'altra: ha eziandio virtù stringente e disseccante, onde giova a flussi del corpo e alla lepra¹¹⁶, e ferma i denti, che si muovono: tiene anche l'aceto virtù singolare contra la peste e contro ogni veleno, massime di morsicatura di scorpioni, cani rabbiosi, e punture d'altri insetti, il suo ardente odore giova ad ogni deliquio, e levando la nausea rimette l'appetito, raffrena il singhiozzo e lo starnuto: lavandosi le gambe e piedi con aceto, e tuffandole dentro del vaso per bagnarle, riesce di molto giovamento alle doglie della gotta, e colla sua forza ha virtù di stemperare, e disfare le margarite¹¹⁷, e di romper i duri sassi.

Per molti accidentali patimenti il vino da se medesimo diviene aceto contro la volontà del padrone; ma quando per industria si volesse convertire il vino in aceto, perché avviene sovente che il vino cattivo non si può esitare altrimenti, se non se convertendolo in aceto, notarò i modi più facili per far aceto. Si bagneranno due o tre pagnotte in aceto forte, e seccandole al sole, e fatte in polvere si getteranno dentro d'un vaso di vino mezzo pieno, lasciandolo mal tura-

¹¹³ O ha un punto fermo che abbiamo sostituito coi due punti.

¹¹⁴ O *spèzialmente*.

¹¹⁵ Riscaldare e rinfrescare sono le due *virtù* dei cibi alle quali il Manca Dell'Arca è particolarmente attento, come vedremo nelle successive parti del trattato.

¹¹⁶ Lebbra.

¹¹⁷ Sciogliere le perle.

to, con stoppa, straccio, o altra materia porrosa in luogo caldo, ed essendo la stagione fredda si riscalderà con fuoco; lo stesso effetto, sicuro fa la feccia dell'aceto umida, o secca, la quale mischiandola con qualunque vino, mentre non sia svanito e privo di spirito, lo riduce prontamente in aceto.

Il vino patito e di poco vigore, per convertirlo in aceto si rinforzerà con vinacce e graspe asciutte, da pochi giorni cavate dal torchio, quali mischiate in una tina col vino patito, e lasciandole in infusione due o tre giorni, si rinvigorisce, e poscia imbottandolo in luogo caldo, diventerà aceto in breve tempo. Oltre i sopra indicati modi si fa aceto con facilità, versando vino buono, o patito in vaso, dove vi sia stato molto tempo aceto senza lavarło, e perché più tosto sortisca l'effetto, si getteranno dentro del vaso graspe d'agresta¹¹⁸ o cerase¹¹⁹ selvatiche pestate.

Prima di finire il presente trattato, si nota la proprietà in domesticare animali selvatici, massime volatili, che ritiene il vino, e la produzione del tartaro, onde quelle botti, che per lo spazio di molti anni sono state usate con vino, si radono per la parte di dentro con ferro tagliente, dopo che saranno vuote, levandone almeno un fondo; e quello che si raschia, è il tartaro, il quale ha varie virtù, e specialmente di purgar il corpo, mentre si compone delle parti salse e terree del vino, che s'attaccano al legno del vaso; quindi le parti più spiritose, che seco traggono il vino più generoso, restano in mezzo della botte.

¹¹⁸ Uva acerba.

¹¹⁹ Ciliegie.

PARTE III

*Degli alberi ed arbusti che si piantano, e
di quelli che naturalmente producono
i terreni di Sardegna*

Capo I

Della prima divisione degli alberi, ed arbusti

Cercando vieppiù Iddio Onnipotente gratificare l'uomo con la sua simile imagine formato, per goder come capo di tutti gli animali, delli vaghi e sì varj beneficj in questo mondo visibile creati, comandò alla terra, che non solo fruttificasse con tanti diversi grani, ma altresì con innumerabili e soavi frutti i legni germogliassero mediante la produzione di tanti alberi, macchie ed arbusti vegetanti, quali servissero non solo d'ornamento e bellezza de' campi, ma eziandio d'alimento e diletto a tutti gli animali, massime all'umana natura creata dall'Altissimo per aver il dominio di quelli; e vaglia il vero, siccome lo attestano varj autori, nell'antichità, quando l'arte dell'agricoltura non arrivava a segno di dar più delicato alimento al viver umano, si nudrivano tutti con frutti d'alberi, come ghiande, castagne, noci etc. la quale raccolta è più facile e più comoda di quella del frumento e di altri grani, che la terra rende con la industria e sudore dell'uomo. Gli alberi quando son piccoli, e mentre crescono hanno bisogno di gran cura, coltura e custodia; ma posciaché son divenuti adulti, con poca diligenza del padrone rendono i suoi frutti, come nellì versi seguenti con la sua solita proprietà lo cantò il Poeta.

Genes. cap. I.

*Poma quoque, ut primum truncos sensere valentes,
Et vires habuere suas ad sidera raptim
Vi propria nituntur, opisque haud indiga nostrae,
Nec minus interea foetu nemus omne gravescit¹.*

*Virg. Georg.
lib. 2.*

¹ "Poma quoque, ut primum truncos sensere valentis / et vires habuere suas, ad sidera raptim / vi propria nituntur opisque haud indiga nostrae. / nec minus

Molti agricoltori di diversi paesi, a questo trattato d'alberi ed arbusti riducono i fiori, che di cipollete, semi radici, e bulbi ne derivano, dandogli per titolo il giardino; io però delle tenere piante di fiori, che si conoscono in questo Regno, ragionerò nella parte quarta, dove si tratterà dell'orto, mentre non ardisco nominare giardino i pomarj, o alboreti di varj frutti.

*Divisione
deli alberi, ed
arbusti.*

Si dividono gli alberi, ed arbusti in fruttificanti, e sterili: i fruttificanti si suddividono in quei che rendono il frutto con osso, o nocciolo, e quei che fanno frutto con acini, o semi: parte di questi frutti si dimandano fugacci, perché maturano pria della canicola di Luglio, ed altri sono autunnali o cereali; gli alberi ed arbusti, che producono frutti autunnali e cereali, si suddividono in due ordini, perché molti di questi si piantano e coltivano nelle vigne e pomari; altri però come si dirà appresso, nascono, e crescono naturalmente senza coltura, né opera umana nelle spaziose selve e terreni incolti di Sardegna.

La medesima suddivisione conviene agli alberi ed arbusti sterili di frutto per natura; poiché molti di questi si piantano, altri però son totalmente selvatici, e nascono senza industria umana nelle boscaglie spinose e terreni incolti. Descritte le divisioni e le suddivisioni generiche, si vedranno le specifiche e individuali nelli rispettivi capitoli del presente trattato.

Capo II

Degli alberi, che fanno frutto con osso, o nocciolo

Il ceraso.

La Cerasa così chiamata, per esser venuta da una Città di Ponto, nominata Cerasonte, è il primo frutto di nocciolo,

interea fetu nemus omne gravescit (Anche gli alberi da frutto, come sentono vigore nei tronchi e hanno acquistato le loro giuste forze, salgono con sforzo proprio alle stelle, velocemente, e non gli serve il nostro appoggio. Non meno di loro, intanto, tutto il bosco si carica di prodotti) (*Virgilio, Georgiche*, II, vv. 426 sgg., la traduzione è di Alessandro Barchiesi).

che si mostra; e benché non germogli pria d'altri frutti, matura il suo innanzi di tutti; onde nelli luoghi più temperati di Sardegna si vedono ceraso mature da i primi giorni di Maggio. Si divide il ceraso per la differenza del suo frutto e legno, in selvatico, domestico, e visciole, da noi chiamate *quindas*². Il selvatico resta sempre agro: il ceraso dolce e domestico, è di varie specie, perché si trova il primitivo, il garrofaie³, e il barracoquino⁴ etc. e un'altra specie tardiva, che non matura fino al fine di Luglio. *Delle visciole* si conoscono le negre, le rosse chiamate *quindas di Spagna*, le amarene, le dolci piccole, e più grandi.

Divisione del ceraso, e visciole.

Ogni sorte di ceraso ama terreni freddi o temperati, più magri che grassi, mentre non siano di poca terra, poiché nelli paesi freddi dove altri frutti non prosperano, alligna il ceraso. Si moltiplica coi germogli, che caccia vicini al piede, più facilmente, che seminando i noccioli, perché oltre la difficoltà in farli nascere, ci vorrebbe più di anni sei per divenire la pianta nata dal nocciolo alla grandezza di detti germogli, i quali grossi almeno come un dito si cavano colle radici, e si trapiantano nelli viali delle vigne, o in quadri separati, preparando fossi di piedi due d'altezza, e simile larghezza con distanza di piedi venti.

Aria, sito e coltura.

S'innesta⁵ il ceraso sopra se stesso a bietta con sorcoli⁶ nella luna vecchia di Novembre, meglio che in Febbrajo, sebbene in questo mese si può incalmare anche a corona⁷, sempre con la cura d'innestarlo appresso al piede

Insizione.

² Cfr. n. 106, Parte seconda.

³ *Garrofaie* "calidade de cariasa barracochina, madura meda" (Puddu, 746).

⁴ *Barracochinu*, agg. "cariasas b. = cerésia barracoca, madura" (Puddu, 302). *Bar(r)akòkko* (da cui prende il nome la varietà di ciliegia) è l'albicocco.

⁵ O *S'intesta*.

⁶ *Sorcolo* equivale a *marza*, ramoscello con due o tre gemme tagliato da una pianta per innestarlo su un'altra.

⁷ Gli innesti per mezzo di marza si effettuano in modi diversi: *a spacco*, *a corona*, *a intarsio*. Nel tipo detto *a corona*, dopo aver tagliato l'albero che si deve innestare, si inseriscono le marze sotto la corteccia che in precedenza sia stata leggermente scostata dal tronco. Il Manca Dell'Arca spiegherà, comunque, le tecniche dell'innesto nel capitolo settimo (*Dell'insizione*) della terza parte.

per coprir le calme⁸ di terra, lasciando solo fuori le cime dei sorcoli.

S'innesta altresì il ceraso a scudetto⁹, o gemma nel tempo di diminuzione di sugo, che principia dal mese d'Agosto, e finisce a mezzo Settembre, e nelle stesse maniere accennate s'incalmano le visciole.

Il ceraso e visciole non bisognano d'altra coltura, che di lavorarle con aratro, o zappa di prima e seconda mano, o almeno una volta nel mese d'Aprile, o Marzo. Nell'Autunno se gli taglierà ogni seccume, e si roncheranno i getti e germogli, che sortono dal piede, perché tolgono la sostanza in ogni sorte d'albero, riservando solo quelli, che serviranno per trapiantare, la qual operazione si fa per tutto l'Inverno, ma più felicemente nel fine dell'Autunno. Mentre il frutto del ceraso è il primo che si vede, è sottoposto ad essere danneggiato da molti animali, massime dalla volpe, cane, martora e donnola; per questi si provvede in parte, allevando gli alberi con fuso¹⁰, o tronco lungo, tagliandogli ogn'anno le branche, che sortono vicine a terra, e per quest'effetto dovranno essere di tal altezza col tronco liscio, che gl'indicati animali con difficoltà possano salire sopra degli alberi.

Più difficilmente si provvede contra gli uccelli e mosche danneggianti; e benché si mettano sopra gli alberi stracci neri per spaventarli, tutto è indarno, se il custode non assiste tutto il giorno gridando e battendo gli alberi con verghe.

Le Cerase dolci mangiate con moderazione purgano il corpo, ma sono dannose mangiandole fino a saziarsi, qual cattiva qualità non si sperimenta tanto nelle visciole. In molti paesi abbondanti di cerase, ne spremono vino ed aceto, ma la Sardegna, che possiede tante buone vigne, non ha bisogno di tal cattivo liquore. Le visciole s'impiegano in accomodar vino, come in suo luogo s'è narrato: si fa di que-

*Rimedio per
gli animali
danneggianti.*

*Utilità, ed
uso.*

⁸ Calmo, pollone, tralcio.

⁹ Nell'innesto a scudetto (o a occhio, o a gemma) la parte da innestare è costituita da una piccola area di un ramoscello dove sia una sola gemma. La corteccia del portainnesto viene leggermente staccata (in genere con un taglio a T) per consentire l'inserimento dello scudetto.

¹⁰ Fusto.

ste, e delle cerase salvatiche ottima conserva cotte con zucchero, o miele.

Il prugno, nome derivato dal vocabolo latino *pruina*, perché il suo frutto pare sempre coperto di brina, è di tante razze e colori, che di molte non se ne sa il nome; nulladimeno noterò quelle che nella Città di Sassari e terre vicine si conoscono co' nomi proprj del paese.

Prugno^a, e sua varietà.

<i>Primarinca bianca</i>	<i>Sighera</i>	<i>Boton di Gallo</i>
<i>Primarinca ruja</i>	<i>Brugnola</i>	<i>Otognale bianca</i>
<i>Pinta</i>	<i>Magliorchina</i>	<i>Pessigue, o barracochina</i>
<i>Barrabasca</i>	<i>Perdigona</i>	Certa specie di piccoline nere etc. oltre le salvatiche.
<i>Colombina</i>	<i>Fraila</i>	
<i>Limonenca</i>	<i>Francesa</i>	
<i>Verdaccia</i>	<i>Dè santu Giagu</i>	
<i>Vera</i>	<i>Corbula</i>	

Si può moltiplicare il prugno, seminando i suoi noccioli in un semenzaio di terra facile e ben zappata nelli mesi di Gennajo e Febbrajo, coperti con quattro dita di terra, ma più presto e con più comodità si propaga co' i moltiplici getti, che caccia dalle radici in tanta copia, massime quando gli alberi principiano a esser vecchi, che si dice per proverbio: *Ceraso e prugno piantane uno*. Questi getti si svellono con radici, e si piantano in fossi preparati piedi due alti, e due di larghezza in forma rotonda, o quadra: se questi getti sono di prugne d'inferior qualità, come le pinte, e simili, è meglio incalmarli un anno prima di trapiantarli, perché altrimenti fa d'uopo lasciar passare anni tre dopo trapiantati per innestarli; e dagl'innesti trapiantati si ottiene di più il beneficio di radicare lo stesso innesto, avendo cura nell'atto di piantarli di far¹¹ qualche offesa nella scorza de' sorcoli, e

Propagazione.

^a *Prugno* per *Prugnu*, come richiesto dall'*errata corrige*¹.

¹¹ *far* per *non far*, come richiesto dall'*errata corrige*². Abbiamo operato la sostituzione, e tuttavia ci appare più ragionevole la formulazione precedente.

ordinando i fossi così alti che restino essi sorcoli coperti di terra; e dopo due o tre anni discalzando gl'innesti trapiantati, e trovarli con radichette capillari, si tagli un sorcolo con radici, e trapiantandolo in altro fosso, farà una pianta naturale di quella specie di prugne, che si desiderava.

Terra, e sito. L'operazione di piantare e trapiantare prugni, si può principiare dal mese di Novembre fino al mese di Marzo, con la distanza di piedi venti, e se fossero delle brugnoles, perdigone, e francesi, basterebbe la distanza di piedi dodici, specialmente piantandole in terreno secco, perché sono arbusti che poco s'elevano, ma di frutto delicato.

Insizione. Non ricusa il prugno terra, aria, né sito, rende però più in terreni grossi ed umidi, s'incalma a bietta meglio, che a corona nella Luna scemante di Novembre sopra lui medesimo, difficilmente però s'appiglia sopra il selvatico, e sopra il mandorlo: e molti Scrittori vogliono, che s'appigli sopra il cotogno, e sopra lo spino bianco, da noi chiamato *Calarigugue*¹²; ma oltre la poca utilità, che ne risulterebbe di provarlo, son persuaso, che innestandolo sopra il cotogno¹³ e spino, benché¹⁴ s'appigli non alligna. Le prugne che più facilmente ricevono innesti, son le pinte, quali abbondano più dell'altre in moltiplici¹⁵, in modo tale che se ogni anno non si levano di mezzo, in poco tempo divengono spessa¹⁶ boscaglia. Riesce più facilmente nel Regno incalmar il prugno nel mese di Novembre, che in Febbrajo, essendo ciò comune in tutti i frutti di nocciolo, poiché oltre d'esser l'Autunno più soave e temperato del Febbrajo, questa specie d'alberi sono in amore in quel tempo, e portano sugo sufficiente per appigliarsi gl'innesti, indi germogliano più antici-

te, secondo la quale si deve prestare attenzione per *non* danneggiare la cortecchia dei sorcoli.

¹² *kalarige*, 'biancospino' (*Crataegus oxyacantha* L.).

¹³ **O** *cotogno* che compare un'unica volta, per cui è apparso preferibile normalizzare secondo l'uso prevalente.

¹⁴ **O** *benche*.

¹⁵ *moltiplici* per *moltiplico*, come richiesto dall'*errata corrige*². I *moltiplici* sono germogli, getti. Vedi più avanti e, in particolare, nella trattazione del mandorlo: "i moltiplici getti".

¹⁶ *spessa* per *spesso*, come richiesto dall'*errata corrige*².

pati. S'incalma altresì a gemma nel mese d'Agosto fin a mezzo Settembre.

Non ha bisogno il prugno d'altra coltivazione che di zap-
parlo almeno una volta ogn'anno nel mese d'Aprile, taglian-
do ogni seccume e tutti i germogli, che caccia dal piede e
radici, conservando solo quelli da incalmare e trapiantare.
Quando sono piccoli, s'allevano in modo che divenghino
arbori, e non macchie; onde si roncheranno quei rami, che
sortono storti vicino a terra nell'Autunno o nel mese di
Marzo, qual diligenza è comune per allevare ogni sorte d'ar-
bori ed arbusti.

Coltura.

Le prugne ben mature sciolgono il corpo, massime le
damaschine, e le pinte, ed hanno peculiar virtù d'estinguer
la sete. Si conservano secche al Sole con nocciolo e senza
nocciolo anni due o tre, e delle secche senza levar il noccio-
lo, le damaschine sono più dolci. Le brugnole e perdigone
seccate senza scorza e nocciolo, sono di più stima, poiché¹⁷
di Francia si portano a vender per il mondo dentro di scato-
le in guisa di confetture.

*Utilità,
ed uso.*

Per ordinario i frutti prendono il nome dal luogo da dove
pria vengono, quindi l'armeniche furono così appellate per
averle portate dall'Armenia, benché in questi tempi si cono-
scono più col nome di *albericcoche* simile alla voce *baracco-*
*co*¹⁸ usata da' nostri. Si conoscono in Sardegna tre specie
d'albericocchi, il primitivo piccolo con gariglio¹⁹ dolce,
quello che si dimanda del *Carmin*e con nocciolo dolce, per-
ché matura nel mese di Luglio appresso alla festa della Beata
Vergine del *Carmin*e. L'altra specie di nocciolo amaro matu-
ra più tardi, e non è tanto delicato, e se ne trova di frutto
grosso e piccolo. Tutte tre sorte vogliono esser piantati in ter-
reno leggiero e sabbioso, esposto al Levante o Mezzo giorno,

*Meliaco,
Armeniaco e
albericcoche.*

Aria, e terra.

¹⁷ O *poiche*.

¹⁸ Cfr. la precedente n. 4.

¹⁹ Parte edule, gheriglio = CARILIU. "CARILIU è attestato nella bassa latinità ed è rappresentato in romanzo da molte forme più o meno sicure; in log. designa anche il garzuolo o grumolo della lattuga" (DES, I, 383). A tale etimo e al significato di *parte edule* sembra legato *gariglio*. *Gheriglio* è la *parte che si mangia della noce*.

affinché da' venti freddi non siano danneggiati, specialmente quelli di gariglio dolce, che allignano, e rendono più in siti australi e maritimi.

Propagazione. Si propagano seminando i suoi noccioli in terra soffice ben zappata e in sito solivo quattro dita sotto terra nel mese di Gennajo o Febbrajo, e perché molte volte variano in peggio: in tal caso s'innesteranno a bietta nella Luna vecchia di Novembre con sorcoli della desiderata qualità; ma per non perdere tanto tempo in seminar noccioli ed allevarli, si moltiplicano incalmando a bietta nello stesso mese di Novembre
Insizione, e coltura. i getti, che cacciano le prugne, massime le pinte che abbondano di moltiplici, innestandoli quando sono della grossezza d'un dito e mezzo di diametro in circa, perché nel tronco grosso difficilmente s'appiglia l'innesto a bietta, come si dirà abbasso, trattando degli innesti in genere, siccome eziandio questi moltiplici e piante nate da garigli si possono incalmare a scudetto nel mese di Agosto fino al mezzo Settembre. Si trapianteranno gl'innesti appigliati in quel sito destinato nel pomaro²⁰ dal mese di Novembre fino a tutto il mese di Febbrajo colla medesima distanza delli prugni; s'appigliano altresì le calme d'albericocchi sopra il persico²¹ e mandorlo; ma oltre la difficoltà d'appigliarsi sono di poca durata. Vogliono alcuni Scrittori che si possono incalmare sopra il cotogno e avellano²²; ma non si è veduto né provato in questi paesi.

In quanto alla coltura, gli albericocchi richiedono la medesima delli prugni, cioè: zapparli a suo tempo, allevarli quando son piccoli, legandoli con pali per farli venir diritti, perché molte fiato se non si provvede crescono come macchie, e tagliandoli poscia ogni seccume, si svelleranno e roncheranno i moltiplici del piede, perché levano il sugo necessario all'albero. Il frutto degli albericocchi è bello e di buon gusto; ma chi vuol viver sano non ne mangierà in molta copia: dicono, che mangiato il gariglio poi del frutto, corregge in parte la sua cattiva qualità, quale è di cagionare flus-

²⁰ Dal lat. POMARIUS, 'frutteto'.

²¹ L'albero e il frutto del pesco (*Prunus persica* Stokes). In sardo centr. *pés-sike*, log. *péssige*.

²² Nocciolo (*Corylus avellana*).

si di corpo, e generare cattivo sangue; che però simili cattive qualità non si conoscono in questo medesimo frutto quando è accomodato in conserva con zucchero.

Non trattenendomi nella comune tradizione, che il persico era tenuto per veleno in Persia, dal qual paese essendo stato portato in Egitto, si risanò: falsa o vera che sia tal tradizione, non si dubita nel tempo presente, che sia frutto dei più gustosi, e meno dannosi che si trovano. Il persico è un arbusto, che siccome facilmente si propaga, presto cresce e dà frutto, nella stessa maniera è di poca vita, e in pochi anni diviene vecchio. Si moltiplica seminando i suoi noccioli in semenzajo di terra facile, alquanto umida e grossa per tutto l'Inverno fino al mese di Marzo, e vogliono molti Agricoltori, che deve lasciarsi qualche poco di polpa attaccata a' noccioli del persico destinati per seminare, acciocché i frutti divenghino grossi, e di miglior sapore.

Persico.

Propagazione.

Quando sono di anni due si trapiantano dal semenzaio al luogo destinato nel mese di Novembre, tagliandogli i piccoli rami, e lasciandone solo uno, il più dritto, e non sortirà sopra terra più di tre o quattro dita. Eziandio senza far semenzajo, è più utile seminar i noccioli in fossetti, che s'apriranno²³ nelli siti destinati, e crescendo si rinalzano colla medesima terra cavata dai piccoli fossi, affinché profundino le radici, ed in ogni fossetto si semineranno quattro o cinque noccioli, lasciando nel secondo anno delli nati il più grande e prosperoso, e si potranno trapiantare gli altri che si sveltono. I noccioli del persico seminati non tradiscono²⁴ tanto la sua razza come altri semi e noccioli: se variano qualche volta, sortono piuttosto di migliore, che d'inferior qualità. Si divide il persico in due specie principali, una che porta²⁵ il nocciolo distaccato dalla polpa, appellato in lingua Sarda *fattittu*²⁶, e l'altra porta tutta la polpa congiunta al nocciolo; dell'una e dell'altra specie vi sono quelli più lucidi di guscio

Coltivazione.

²³ *s'apriranno* per *superano*, come richiesto dall'*errata corrige*².

²⁴ *tradiscono* per *tardiscono*, come richiesto dall'*errata corrige*².

²⁵ *O porto*.

²⁶ Il Wagner spiega *fattittu* come “‘marcio, fradicio’ (di frutta, di formaggio)” (*DES*, I, 506). Il Puddu (alla voce *fattittu*) propone: “*nâu de unus canus frutus, chi sa prupa spicigat bèni de sossu*” (675).

nominati *melapersiche*, e altri di polpa rossa chiamati *sanghignu*²⁷, primitivi e tardivi. Di quelli della polpa congiunta col l'osso vi sono l'*albergies* primitivi e tardivi col nocciolo rosso, e vi sono anche i chiamati *bariasi* di color verde e giallo, che divengono più grossi degli altri, ma poco dolci.

Terra, e sito. Ogni sorte di persico ama terreno basso guardato da vento umido e grosso, e per dar più grossi ed abbondanti frutti, richiede due o tre zappature ogni anno, perché l'erbe non prendano i sali e olj della terra. Mentre il persico seminato con suo nocciolo non degenera non è uopo incalmarlo, ma qualora si volesse innestare, s'incalmerà sopra se medesimo a bietta nella luna vecchia di Novembre in pianta giovine, perché principando ad esser vecchia è meglio tagliarla in tutto,

Insizione. e seminarne o trapiantarne un'altra. Incalmando il persico sopra al prugno nello stesso mese di Novembre sarà più durevole; vogliono eziandio, che per il medesimo vantaggio si deve innestar sopra il mandorlo: io ho fatto la prova solo sopra il prugno, e non riesce male. Se le branche del persico principiano a seccarsi per vecchiezza, o altrimenti, si reciderà il tronco a pian di terra, perché torni a rippullulare, e in ogni modo per rinnovar questa pianta, bisogna tornar frequentemente a seminar i suoi noccioli, tanto che vicino alle vecchie nascano sempre delle nuove.

Mentre crescono s'alleveranno, come gli altri alberi, roncando i rami che caceranno vicini a terra: ma il persico essendo arbusto il di lui tronco deve allevarsi corto, e la distanza in piantarlo sarà proporzionata, non eccedendo di piedi dieci o dodici, e come darà poca ombra, con comodità si planterà negli viali dell'orto, dove possa godere del beneficio d'esser inaffiato: quando sarà adulto, si taglierà di esso ogni seccume, e si avrà cura di sostener i rami carichi di frutti con pali forcati acciò non cadano.

Virtù, ed uso. Il gariglio del persico ha la medesima virtù delle mandorle amare, e le sue foglie peste ed applicate al ventre dei bambini, ammazzano i vermi: i suoi fiori mangiati a digiuno purgano il corpo, e giovano contra i lombrici. Il frutto del persico maturo è più sano mangiandolo avanti pasto, o

²⁷ *sanghignu*, sanguigno.

tagliato in fette mischiato con vino, e si conserva levandone la cortecchia, e nocciolo seccando la polpa o bollendolo con zucchero a guisa degli altri frutti.

Il nespolo, che ama la stess'aria, terreno e sito del persico, cioè: luogo umido, alquanto grasso e riparato da' venti, si moltiplica per via dell'insizione, incalmandolo nel mese di Novembre in Luna scemante più a bietta, che a corona sopra lo spino bianco, denominato in lingua Sarda *Calarigue*, onde nelli siti del pomaro destinati per nespoli, si planteranno spini bianchi grossi un poco più d'un dito, colle sue radici, aprendo i fossi piedi due alti, e due larghi, si planteranno nel mese di Novembre, e per tutto l'inverno colla distanza di piedi venti, e al terzo o quarto anno che saranno piantati, s'incalmeranno con sorcoli di buona specie di nespolo. Vogliono, che s'appiglino sopra il cotogno e pero; ma quì non l'ho veduto praticare.

Nespole; terra, e sito.

Si moltiplica altresì il nespolo, seminando i suoi noccioli, ma tra noi altri Sardi non si prova, né s'osserva, mentre abbondano le foreste di spini bianchi. Due specie di nespolo si conoscono nel Regno, una di frutto grosso colla corona aperta: l'altra di frutto mediocre colla corona quasi affatto chiusa. In sua minor età s'alleverà, come gli altri alberi, e mentre diviene frondoso, non si lascerà il tronco tant'alto per la facilità di raccogliere i frutti. Si coltiverà due volte ogn'anno con aratro, o zappa come gli altri alberi. Le nespole si raccoglieranno nella Luna vecchia d'Ottobre, avvertendo, che se la Luna piena venisse nel principio d'Ottobre, s'attenderà la seguente Luna scemante, sebbene venisse in Novembre, massime nelli luoghi freddi. Si leverà ogni secume dagli alberi, e tutti li rampolli che in mezzo sortiranno, quali oltre il togliere il sugo alle principali branche, impediscono il salire sopra per raccogliere i frutti, perché è uopo raccoglierli con mani, e con tal cura, quale si desidera, per non cascare in terra i frutti, che offendendosi co' colpi, verranno piuttosto marci che maturi.

Propagazione.

Coltura, e raccolta.

Poscia che saranno raccolti si conservano in mucchio, e in stanza non molto sotterranea, né umida, che abbia la finestra alla parte settentrionale, lasciandoli così in mucchio, finché si vedrà, che principiano a farsi morbidi, e scegliendoli si separano dagli altri ancor duri. Le nespole mature son

Conservazione.

Virtù, ed uso.

frutto sano, e purgano li reni, e la vessica massime delli calcoli, avendo la stessa virtù i suoi ossi polverizzati²⁸: quando è acerbo ritiene i flussi del corpo per aver virtù stringente. L'acqua bollita con nespole mature conforta lo stomaco.

Azarolo. Il gran Naturalista Dioscoride, descrivendo le qualità e virtù delle piante, scrive che l'azarolo²⁹ è una spezie di nespolo, ma io non trovo similitudine in questi arbori, né nelli suoi frutti, perché l'azarolo oltre il portar le foglie simili allo spino bianco, il suo frutto è come un piccolo pomo rosso, o bianco: le nespole però non hanno forma né colore di pomo, convengono solo nel modo di moltiplicarsi, perché l'uno e l'altro s'incalmano a bietta sopra lo spino bianco, e sopra se medesimi nella Luna vecchia di Novembre. Si conoscono le azarole di due qualità, una che rende frutti rossi, e l'altra bianchi, essendo questi un poco più dolci delli rossi; ma tutti maturano dagli ultimi giorni d'Agosto per tutto il mese di Settembre, e negli anni d'Autunno freddo le azarole bianche stentano a maturare sino alla metà d'Ottobre.

Terra, e sito. L'azarolo ama terreni umidi e guardati da' venti, ma è più durevole in luoghi sassosi. Rispetto alla coltura, si governa al medesimo modo del nespolo, e altri frutti, ma non li porge in minor età come il nespolo, che li rende al secondo anno dopo innestato. Delle azarole si fa conserva con zucchero di molta stima; hanno virtù contra la nausea; onde sono gradite dalle donne gravide.

Uso.

Giugiol. Il giugiol, chiamato da' Sardi *Zinzola*³⁰, è un arbore vago e di belli frutti purpurei, benché piccolini. Si moltiplica seminando i suoi noccioli, ma più facilmente co' getti che caccia dal piede, e dalle radici come il prugno, quali grossi per lo meno come un dito si trapiantano con radiche dal mese di Dicembre fino al Marzo; ed essendo getti della stes-

Propagazione.

²⁸ Ridotti in polvere.

²⁹ "Strettamente affine al biancospino è l'azzurlo (*Crataegus azarolus* L.), un piccolo albero dai rami contorti, detto *laddzaròla*" (G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante in Sardegna*, cit., pp. 366-367). Bisogna notare come il Manca Dell'Arca metta in discussione il principio d'autorità (in questo caso le parole di Dioscoride) quando la sua esperienza gli fornisce dati differenti.

³⁰ *Tsintsulu*, -a, 'giugiol, giuggiola'.

sa razza, non è uopo innestarli. Richiede il giugiolò aria calda, e terreno alquanto grasso; perloch  gli Antichi lo piantavano appresso alle casine delle vigne.

Aria, e sito.

Il frutto del giugiolò   pettorale, onde giova alle destillazioni del petto, e mitiga il dolor della vessica e reni. Il suo legno per esser forte, e di bel color rosso,   buono per operare.

Utilit .

Il nocciolo, o avellano   tanto abbondante di moltiplici, che sortono dal piede, che per propagarlo non   uopo seminarlo, mentre svellendo con vive radici questi getti, si trapiantano colla distanza di piedi venti nel mese di Novembre, o di Marzo; n  siamo in obbligo d'incalmarli, perch  cos  piantati in fossi alti e larghi piedi due non degenerano. Si vede l'avellano in Sardegna di due spezie, che sono il Napolitano, il di cui frutto   rotondo, e il nostrano pi  piccolo e prolungato: tanto dell'uno come dell'altro se ne pianter  solo in luoghi vallivi ed umidi, ovvero nelle sponde di qualche fiume o sorgente, da' quali restino irrigati, o in sito, che con arte si possano inacquare, perch  piantandone in terreno secco senza la comodit  d'inaffiarli, oltre di render pochissimo, sono di poca durata.

Avellano.

Propagazione.

Variet .

Sito.

L'avellano si zappa due volte all'anno, e nel mese d'Aprile se gli roncheranno parte de' getti pi  sottili del piede, perch  spogliandolo totalmente de' suoi figli, d  poco frutto, onde si deve allevar basso in forma di macchia. I rami dell'avellano scacciano i serpi ed altri animali velenosi. Varj autori vogliono che questo frutto cagioni dolor di testa, e che seccato nel forno giova molto per la tosse e catarro grosso, perch    caldo³¹ come la noce.

Coltura.

Utilit .

Non sembra proprio di questo luogo trattar del castagno, poich  molti Autori l'annoverano tra gli arbori grandiferi³² e

Castagna.

³¹ Caldo. Produce calore, secondo la distinzione che abbiamo gi  trovato, e vedremo meglio pi  avanti, fra cibi che riscaldano o rinfrescano l'organismo. Cfr. n. 136, Parte prima.

³² Pi  avanti: *glandiferi* (lat. GLANDIFER: GLANS, GLANDIS, ghianda; FERRO, porto), ghiandifero. La noce non   una ghianda, ma in certa misura ne ricorda la forma. Anche in seguito, comunque, il Manca Dell'Arca impiegher  il termine in maniera generica, parlando di "quercia e altri glandiferi".

selvatici; che però come in Sardegna si pianta a bello studio, e in pochi luoghi nasce da sé³³, ho voluto descriverlo, per esser simile a quelli, che fanno frutto di nocciolo colla differenza di portar sopra i frutti certi rizzoli spinosi attaccati alla prima scorza, che lo distinguono da ogn'altro frutto. Si moltiplica il castagno trapiantando i getti che sortono dalle radici, ma per averne in più quantità, è meglio seminar il frutto maturo in terreno ben zappato e netto d'ogni erba. E perché l'operazione di seminar castagne deve farsi nel mese di Marzo, nel qual tempo sono raccolte quattro mesi avanti, per non seccarsi affatto, si conservano in stanza fresca coperte di sabbia; venendo poscia il mese di Marzo, si sceglieranno le più grosse e vive, seminandole nel preparato semenzajo colla distanza d'un piede, e si lasceranno crescer anni tre o quattro, zappandole ogni anno fino a tanto che si trapianteranno nelli luoghi destinati colla distanza di piedi trenta.

Propagazione.

Aria e sito. Ama il castagno terreni montuosi, freddi, umidi e sabbiosi, tanto che in moltissimi luoghi di Sardegna, per esser d'aria calda e di terra ferace, non aligna, anzi seminandolo o trapiantandolo nel secondo o terzo anno si secca. S'incalma nella Luna vecchia di Marzo a corona sopra se medesimo, e benché scrivono varj Autori, che s'appiglia sopra il salce, non riesce in questo paese, perché fatta la pruova d'incalmarlo sopra il salce, e sopra altri arbori di legno e scorza simile al castagno, si seccano i sorcoli senza germogliare.

Insizione.

Conservazione, uso.

Sono le castagne di nutrimento forte, e di qualità stringente, e cagionano ventosità nel corpo: per conservarle, e farne farina in tempo di carestia di grano, si seccano dentro di canestri appesi al fumo, e poscia si battono per separarle dalle guscie. Il suo legno è ottimo per lavorare, e specialmente per fabbricar botti da conservar vino.

Pino.

Il Pino è uno degli alberi più vaghi, e belli, che la madre terra produce, perché restando tutto l'anno vestito d'un verde smeraldino, il tronco cresce diritto, disponendo naturalmente i suoi rami in forma orbicolare³⁴, e dispensando sempre aria salubre nelli siti dove soggiorna. Ama terreni

³³ O se.

³⁴ Che ha forma di cerchio: la classica forma del pino a ombrello.

montuosi, sassosi, ed esposti a tutti li venti, e non caccia il pino getti dal piede, né dalle radici: anzi una volta tagliato, o bruciato più non pullula; quindi si moltiplica il pino solo seminando i pignuoli in due modi: primo aprendo un fosso alto piedi tre, e due largo, e tornato a empier di terra, ivi si semineranno quattro, o cinque pignuoli nel mese di Febbrajo, ovvero nelle prime acque d'Autunno, due o tre dita sotterra, i quali se tutti nascessero, poi d'anni tre si lascerà il più grande e prosperoso svellendo gli altri. In secondo modo si semineranno i pignuoli con pignata³⁵ o vaso di terra nello stesso tempo sopra indicato, e lasciandone solo delli nati di tre anni il più grande, s'aprirà un fosso nel luogo destinato da piantar il pino, e si metterà ivi il vaso, rompendo il quale si copre di terra in guisa, che la pianta del pino resti solo scoperta nella cima. Questa operazione di seppellire il vaso si fa più felicemente nel principio dell'Inverno, essendo tal tempo a portata per tutte le piante difficili d'appigliarsi.

Propagazione.

Tanta cura ed arte s'adopra in seminar i pignuoli, perché trapiantati, difficilmente s'appigliano, e qualora si trapiantassero di quelle d'anni tre, che si stirpano, si trapianteranno nel mese di Novembre senza offender la radichetta, con la cura d'inaffiarli d'Estate nella sua minor età, poiché allora le radici son sì sottili e piccole, che dalla terra secca non possono tirare il necessario nutrimento. Le pigne che serviranno per cavar pignuoli da seminare, non s'apriranno nel fuoco, solo sì con ferro tagliente, ovvero al Sole caldo d'Estate, perché aprendoli con fuoco, non nascono, trovandosi cotti ed induriti. I Naturalisti descrivono altre diverse specie di pino, come sono: il Sappino, Piccea, e Larice etc. ma in Sardegna si conosce solo d'una qualità, benché non è difficile che in qualche montagna di Sardegna, massime nelli dipartimenti della Città d'Iglesias, se ne trovi di razza selvatica, quelli che nascono di pignuoli buoni, non è uopo innestarli, perché non degenerano.

Il pino è albero di molta utilità, perché da esso sorte la resina, e la sua goma³⁶ serve per incenso: i pignuoli, oltre

Virtù, ed uso.

³⁵ Pignatta, pentola.

³⁶ Gomma.

esser grati al gusto, son pettorali, e giovano alla tosse per esser caldi ed a' flussi del corpo essendo stringenti, e la medesima virtù ha la scorza del tronco. Le pigne, dopo cavati i pignuoli, sono ottime per abbruciare: il suo legno cresce così diritto, che s'impiega in antenne di bastimenti, in travi, tavole, ed altri usi. Si pianterà il pino con distanza di piedi trenta, e per la sua procerità³⁷, e perché sterilisce il terreno di sotto, si deve piantare in luoghi difficili per coltura, e appresso de' termini³⁸, spalliere, e muri delle tanche³⁹, e possessi, e per elevar gli alberi del pino più alti si taglieranno del tronco i bassi rami.

Utilità.

Palma. Si vedono in Sardegna due spezie di palma, selvatica una, quale cresce in forma di macchia senza piantarla in molte parti del Regno, l'altra domestica, comunemente chiamata *palma vera*, la quale s'eleva in alto come arbore, e quanto è più vecchia tanto più s'innalza il tronco spogliato di rami e foglie. Ama terra umida e sabbiosa in aria calda, sicché in molti luoghi non produce frutti, in altri però più caldi li produce, ma non vengono maturi come i datteri, che portano d'Affrica.

Aria, e sito.

Propagazione.

Si moltiplica la palma domestica seminando i noccioli dei datteri maturi in terra coltivata nel mese di febbrajo tre o quattro dita sotterra, mettendo due o tre noccioli congiunti insieme colle punte in su, perché in tal foggia maritati più prosperano, massime incontrandosi maschio e femmina, onde vogliono, che sia meglio seminar due o tre noccioli cuciti con tela, o legati per nascer congiunti, in ogni modo i primi due o tre⁴⁰ anni quando son piccoli, nell'Estate s'innacqueranno acciò non si secchino: dopo che a gran pena e fatica di coltivarli per lo spazio di molti anni diverranno grandi, si legheranno ogn'anno nell'Autunno i rami tutti uniti con una corda che li copra strettamente, acciocché le palme nuove col riparo delle corde e rami sortano bianche fasciate eziandio con erbe secche.

Coltura.

³⁷ È il latino PROCERITAS, 'alta statura, forma slanciata, grandezza, altezza'.

³⁸ Confini della proprietà.

³⁹ Cfr. n. 17, Parte prima.

⁴⁰ *o tre per tre o*, come richiesto dall'*errata corrige*².

I rampolli nuovi che sortono dal tronco in mezzo a' rami nella palma selvatica, e vera, tagliati e cavati d'Inverno morbidi, son dolci, e si mangiano, i quali da' Sardi son denominati *palmizu*⁴¹: le foglie secche della palma selvatica s'impiegano in fare ogni sorte di scope per levar polvere e telaragne⁴², per scopare, e ramassare. Si filano della palma secca gran quantità di corde sottili e grosse. La palma si è conosciuta sempre per segno e simbolo di vittoria, perché i suoi rami diritti piegandoli tornano subito a farsi più diritti come la lama di spada. Benché i datteri son mal sani, giovano a' flussi del corpo per aver virtù stringente, e i suoi noccioli polverizzati e bevuti con acqua d'acciajo⁴³, ristagnano i flus-
si del sangue, e bevuti con vino, confortano lo stomaco e son cordiali.

Utilità,
ed uso.

Virtù.

Capo III

Della noce, mandorlo, e ulivo.

Con capitolo particolare scrivo di questi tre alberi, perché tra tutti i fruttiferi portano più utilità alla Sardegna, e ne porgerebbero con più vantaggio, se non si trascurasse di piantarne in abbondanza, per aver copia di frutti non solo per provvedere il Regno, ma eziandio per imbarcarli, siccome al presente l'olio d'ulivo è la maggior rendita della città

⁴¹ "L'unica palma che vegeti spontaneamente in Sardegna è, come si sa, la palma nana (*Chamaerops humilis* L.), nota con i nomi log. e camp. *pálma*, *prámma* < PALMA [...] Questa pianta, le cui foglie servono per confezionare granate, cappelli, stuoie e, ridotte in fili, per impagliare sedie, far reti, funi, etc., è ricercata dai ragazzi, che ne mangiano le gemme, di sapore dolce, poste sulla sommità del fusto, cui in log. gen. si dà il nome di *palmítu* < PALMICIUS (*DES*, II, 208)" (G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante in Sardegna*, cit., p. 373).

⁴² Ragnatele.

⁴³ Acqua acciajata, "acqua che da ferro o acciaio lasciatovi immerso per un certo tempo ha acquistato proprietà terapeutiche, proprie delle acque ferruginose" (S. BATTAGLIA, *Grande dizionario della lingua italiana*, cit., ad *vocem*).

di Sassari, per aver piantato i moderni da cento e più anni in qua⁴⁴ molti oliveti. Degli altri frutti poco durevoli, se ne devono piantar tanti, quanti bisognano per provveder il medesimo paese, perché in anni d'abbondanza non possono venderli anche a vil prezzo; ma l'olio, noci, e mandorle non son sottoposti a quelle vicende, mentre si estraggono fuori del Regno negli anni che sovrabbondano.

Noce. Non mi rassembra tanto propria l'etimologia del nome della noce dedotta a *nocendo*⁴⁵, perché l'ombra di questo albero non è di più nocumento di quello che cagiona l'ombra d'altri alberi frondosi, come sono il fico, il melo, il pino etc. e nulladimeno non son denominati con termini simili a *nocendo*; tanto più che la noce è albero di tanta utilità, come si dirà a basso. Si moltiplica la noce felicemente, seminando

Propagazione.

il suo proprio frutto nel mese di Febbrajo, o Marzo in semenzajo di terra facile, ed alquanto umida con distanza d'un piede: quando sono di tre o quattro anni si trapiantano nelli luoghi destinati, svellendo le piante con radici, potendosi ciò adoperare dal mese di Novembre fino a tutto il mese di Marzo a seconda della qualità de' siti e terreni. Il fosso che si farà nel trapiantare, sarà proporzionato in modo che restino solo sopra terra due o tre occhi della pianta, mettendo un pallino in ogn'una per segno: la distanza in piantarla sarà di piedi quaranta, perché in terreni umidi cresce molto. Per levarsi l'incomodo e stento di trapiantar la noce nelli luoghi destinati, si seminerà in essi due o tre noci mezzo piede sotterra, e dopo che avranno due o tre anni, si lascerà solo quella più prosperosa, e allevandola roncando i piccoli rampolli, che sortono nel gambo vicini a terra, si disporrà in modo, che abbia un fuso di proporzionata altezza, e la stessa diligenza si praticherà nelle trapiantate.

⁴⁴ O quà.

⁴⁵ Il Manca Dell'Arca, che alle volte sbaglia nel ricostruire l'etimologia dei termini usati (ma siamo nel Settecento, e dovrà passare ancora molto tempo prima che gli studi etimologici si sviluppino in maniera rigorosa), in questo caso ha ragione. Noce (NUX) è "voce indoeuropea occid. imparentata coll'irl. *cnu* (da un celt. **knoua*) e anche col tedesco *Nuss*, ingl. *nut*. Il signif. originale della base deve essere stato quello di *frutto rotondo, palla*" (DEI, IV, 2592).

Non richiede la noce più coltura delli altri frutti; si dovrebbe innestare nel mese di Febbrajo o Marzo, ma non siamo nel caso d'incalmarla, mentre quando si semina, si scelgono noci di buona razza di quelle grosse prolungate, o rotonde di scorza sottile, e gariglio⁴⁶ grande disguggiato⁴⁷ dal guscio, perché son di cattiva qualità quelle che portano il gariglio quasi identificato con la scorza, e con difficoltà si separa. La noce non ricusa aria, mentre sia piantata in terra grossa ferace ed umida; quindi in siti vallivi, al piede de' monti viene più grande, e rende frutti più copiosi. Si attenderà il tempo della sua raccolta nel mese di Settembre, quando la prima veste o scorza verde apre, e senza perder tempo si batteranno gli alberi con bastoni lunghi, e cadendo i frutti si raccogliono, e si separano dall'accennata prima scorza.

*Coltivazione.**Terra, e sito.**Raccolta e conservazione.*

Per conservarli, si seccano lasciandoli pochi giorni al Sole, e poscia spargendoli per un poco di tempo dentro di qualche stanza, si mettono in luoghi riparati da' topi. La prima scorza verde ha virtù stringente, e serve per tinta dello stesso colore del legno della noce, e il sugo di essa scorza bollito con un poco di miele guarisce l'infiammazioni della gola e bocca, gargarizzando con tal liquore. Le noci sono di natura calide⁴⁸, onde mangiate fresche e secche giovano agli stomachi deboli, massime dopo d'aver mangiato cibi umidi, come sono pesci, anguille etc. e sciolgono alquanto il corpo. L'acqua stillata delle noci immature raccolte in fine del mese di Giugno, giova contro le febbri terzane. Pestando una noce vecchia, s'intende il gariglio, e applicato sopra la morsicatura di cane, per un poco d'ora, e levato poi, e dato a mangiare a qualche pollo, se quello morisse mostra che la morsicatura era di cane arrabbiato, indi si provvederà con contraveleni.

Virtù.

Dalle noci secche si sprema olio per dipingere, e per altre mecaniche composizioni, e per ardere: siccome le scorze secche si bruciano nella cucina e fornelli. I garigli delle noci

Utilità.

⁴⁶ Gheriglio.

⁴⁷ Liberato.

⁴⁸ Calde, generano calore nell'organismo umano.

pesti⁴⁹ entrano in diversi cibi: il suo legno è ottimo per operare in varie e belle manifatture, come a tutti è noto.

*Mandorlo;
sito e terra.*

Mi dispiace non aver espressioni bastevoli la mia penna di persuader a quelli, che in Sardegna possiedono terreni situati in faccia al Levante o Mezzo giorno, montuosi o piani, acciocché piantino mandorli in quantità, tanto più essendo quest'albero di poco nocumento a cagione della sua minuta e poca foglia: onde con distanza di venti piedi si possono piantare in mezzo di oliveti, e in giro di essi e delle vigne, quando non vi fosse comodità di piantarli in terreno separato. Fiorisce il mandorlo nel rigore dell'Inverno; quindi ama terreni feraci e secchi, guardati da venti freddi.

Propagazione.

Si moltiplica facilmente in due maniere, o trapiantando i moltiplici getti, che caccia dalle radici, in fossi alti e larghi piedi due nel mese di Novembre, ovvero seminando mandorle di buona razza, e di quelle, che si vedono prosperare e render copia di frutti; quelle di gariglio grosso e di scorza sottile sono buone, benché se la scaglia è tanto morbida, che si rompe colli denti non son mandorle da conservar molto tempo. Per crescer più presto si semineranno nello stesso luogo destinato tre o quattro mandorle, quattro dita sotterra nelli mese d'Ottobre e Novembre in terreni caldi; negli altri temperati o freddi, nel mese di Gennajo, per esser frutto anticipato in germogliare. Passati anni tre, delle nate si lascia la più grande e prosperosa, e l'altre si svellono, le quali in guisa delle svelte nel semenzajo⁵⁰ si possono trapiantare nelli siti vacui come sovra si è ragionato, trattando delle noci, e di altri alberi di nocciolo.

*Insizione e
coltivazione.*

Delle mandorle dolci seminate, qualcheduna degenera in amara, queste o altre di mala razza, se fosse necessario, s'incalmerranno a corona nella Luna vecchia di Marzo, o più tosto s'appiglieranno⁵¹ anche a bietta nel mese di Novembre, perché anche in questo tempo si trovano così in amore, che ricevono i sorcoli a bietta, o a corona tra la scorza, ed il legno. Si alleva il mandorlo nella minor età come gli altri

⁴⁹ Schiacciati, tritati.

⁵⁰ Come quelle che sono state tolte dal semenzajo.

⁵¹ Appigliarsi detto di pianta o innesto 'attecchire'. Ma qui ha, più probabilmente, il significato di *innestare*.

alberi, e poi fatto grande si deve zappare, o lavorare tagliandogli ogni seccume e branche superflue. I suoi frutti si raccolgono con facilità battendo gli alberi con pertiche quando si apre la prima scorza verde, levata la quale, seccate poi al Sole si conservano in mucchio, o in casse, e ceste per molti anni, e senza paragone è più durevole della noce, la quale più d'un anno non si conserva perfetta; i garigli però delle mandorle senza la scaglia non son di tanta durata, perloché si separano solo dalla scaglia per la facilità e meno spesa della conduzione.

*Raccolta, e
conservazione.*

Son di buon gusto le mandorle, e di gran nutrimento fresche e secche, entrano in composizioni di moltissimi cibi, nelle salze per condire in luogo di latte ogni menestra, e specialmente per servizio di credenza, e delle fresche si fanno sorbette rinfrescanti. Le mandorle dolci sono mollificative⁵² e purgano il corpo dalli umori grossi, e giovano contra le opilazioni⁵³ della milza, fegato e vene: il suo olio scioglie il corpo mirabilmente, e giova molto a guarire il dolor laterale⁵⁴, e de' reni. Diviene quest'olio aromatico con la frequente mischia di gelzomini o altri fiori di grato odore. Le mandorle amare mangiate avanti pasto, ammazzano i vermi o lombrici, e prese innanzi di bere, son preservative contra l'ebrietà: ammaccate⁵⁵, e mischiate con aceto, applicandole alle tempie, sanano il dolor di testa: mischiate con vino, giovano alle corrosive piaghe, e mangiate a digiuno, guariscono i dolori di stomaco e intestini. La gomma del mandorlo ferma lo sputo del sangue, e la scorza del tronco serve a preparar acqua da tingere con altre droghe mischiata.

*Utilità,
ed uso.*

Virtù.

Benché di molti altri frutti si sprema olio, nulladimeno come dalle olive ne sorte in più abbondanza, ha preso l'ulivo tal denominazione, e vera etimologia dall'olio. Variano gli autori trattando dell'origine di quest'albero, ovvero della sua

Ulivo.

⁵² Emollienti. Il lettore dovrà tener conto delle conoscenze mediche possedute nel corso del Settecento, di una certa approssimazione della nomenclatura relativa e, naturalmente, del fatto che il Manca Dell'Arca non è uno specialista della materia.

⁵³ Oppilazione, occlusione di un canale anatomico o di un organo cavo.

⁵⁴ Il dolore laterale potrebbe essere proprio quello prodotto dai reni.

⁵⁵ Schiacciate, sminuzzate.

coltivazione, perché alcuni dicono, che ne fu inventore Aristoteo, altri lodano a Minerva⁵⁶ per inventrice, a cui lo dedicano per simbolo di pace, e che parimente quella Dea introdusse la coltura di tal utilissimo albero in beneficio della Città e Repubblica di Attene, di cui si pregiava esser protettrice; ma lasciando alle invenzioni poetiche simili favolose storie, dalle sacre pagine si rileva, che pria dell'universal diluvio si trovava l'ulivo, mentre la colomba ne portò un ramo all'Arca in segno della soppressa innondazione.

Propagazione.

In quattro modi si moltiplica l'ulivo, seminando i noccioli del suo frutto, piantandolo di ramo, trapiantando getti con radichette, e incalmando sopra l'olivastro. Non è tra noi altri pratichevole il propagar a bello studio l'ulivo, seminando i noccioli, tanto per la difficoltà di nascere e crescere, perché avendo una scaglia durissima, uopo sarebbe romperli pria di seminarli, siccome perché nascendo variano in peggio, onde bisognerebbe innestarli dopo la perdita di molto tempo.

Si pianta di ramo, tagliandoli nuovi, grossi almeno un dito di diametro, e piantandoli nel mese di Marzo in fossi aperti, uno o due mesi avanti, piedi tre alti, e piedi due larghi, lasciando solo del ramo dita quattro sopratterra: ma si noterà che questi rami è uopo piantarli in terra ben zappata profondamente, e nelli primi due o tre anni coltivarli tre o quattro volte l'anno, perché altrimenti non si appigliano, e in ogni modo tardano a radicare; onde sarebbe buono piantarli nelli nuovi maglioli, mentre questi si zappano sovente, e con la forza di tanta terra nuova rivolta, è più facile appigliarsi e radicare.

Il trapiantare getti, o germogli radicati, è un ottimo modo di moltiplicar l'ulivo, svellendoli dal piede degli alberi vecchi, grossi almeno come un dito con sue radici, e piantandoli in fossi fatti uno o due mesi prima: che però questa maniera di piantare si osserva poco in Sardegna per mancanza di getti e germogli di buona specie, poiché gli ulivi che frequentemente si trovano, sono incalmati sopra olivastri, quindi son selvatici i getti che dal piede producono.

⁵⁶ Costrutto alla sarda per altri lodano Minerva.

Il quarto modo di moltiplicar l'ulivo per via dell'insizione, è il più usato e facile in questo Regno, mentre da per tutto si vedono ulivi selvatici, ovvero olivastri in forma di macchie, da cui si svellono quanti piantoni si vuole nuovi, e lisci colle sue radici, lunghi almeno palmi⁵⁷, o piedi tre, e si trapiantano nelli luoghi destinati nel mese di Febbrajo e Marzo, ed eziandio nel mese di Novembre in fossi alti piedi tre, e piedi due larghi in maniera che restino solo due o tre dita sopra terra colla distanza di piedi trenta in terreni alti, ventosi e sottili, ma nelli feraci e grossi si pianteranno colla distanza di piedi quaranta o cinquanta, perché oltre il crescer di più quando l'ulivo s'allontana uno dall'altro, rende con più abbondanza i suoi frutti; e la cagione di questo si è⁵⁸ il fiorire, e produrre il frutto in tempo caldo; quindi ama siti spaziosi, e che da un albero all'altro spiri l'aria fresca. La grossezza degli accennati piantoni sarà poco più o meno un dito e mezzo di diametro.

Modo più usato di moltiplicar ulivi.

Poscia del termine d'anni tre o quattro che gli olivastri saranno già trapiantati, s'incalmeranno a pian di terra nel mese d'Aprile, e nel principio di Maggio nelli siti freddi, attendendo sempre che i piantoni siano in amore affinché rendano con facilità la scorza, mentre l'ulivo s'innesta con sorcoli a corona, e se fosse agevole, è meglio tagliarli il medesimo giorno, che s'incalma. Se s'innestassero olivastri alti e grossi, si dovranno incalmare nelle branche e rami alti almeno piedi sette o otto da terra, per non essere danneggiati da buoi e capre, o calpestati, massime in terreni che si coltivano con aratro, e per meglio appigliarsi.

Insizione.

Si conoscono in Sardegna, massime nelli dipartimenti della Città di Sassari, tre specie di buoni ulivi, che sono: *i Sevigliani*, di frutto grosso, (che s'accomodano levandogli l'amarrezza, e conservandole per mangiare in tutto l'anno) *Ulivi Sevigliani, o Majorchini*, di frutto più piccolo, e *Ulivi Genovesi* più tardivi de i Sevigliani, ma rendono più abbondanti frutti, perché vengono gli alberi assai frondosi, stentando però a maturar il frutto, sono esposti ad esser dan-

Varietà.

⁵⁷ Manca il numero dei palmi che dovrebbero essere sei.

⁵⁸ O e.

neggiati da i tordi, merli, corvi, e altri uccelli, che d'inverno fanno il suo passaggio, al qual danneggiamento, maturando le olive Sevigliane nell'Autunno non son tanto sottoposte. Si vedono altre due specie d'ulivi, che producono poco e cattivo frutto, chiamati da' Sassaresi *Corruddi e Colombini*.

Coltura. Si coltivano gli ulivi con zappa, o aratro due volte l'anno, la prima nel mese di Novembre o Dicembre pria di maturar l'olive, affinché il terreno sia mondo e netto d'ogn'erba per la facilità di raccogliarle; ma si noterà, che quando l'oliveto fosse di poca età, e piccoli alberi, con molta difficoltà s'ara il terreno senza danneggiarli, o con l'aratro, o co' buoi, onde è quasi necessario coltivarli con zappa, la quale richiede molta spesa con poco frutto, attesa la minor età degl'alberi; quindi principiandosi a piantar un oliveto si suole piantar vigna nel medesimo terreno, allevandola bassa alla Catalana, e in tanto che l'ulivi crescono, dalla rendita della vigna si rimborsa la spesa che si richiede per la coltura dell'oliveto e viti, perché altrimenti sarebbe insopportabile l'indicata spesa d'allevar oliveti, e crescerebbero più tardi, poiché la terra che si rivolge, coltivando il magliolo, giova molto a far crescer gli ulivi, come anche la simpatia di queste due piante; benché la vigna è solo durevole nella minor età degli ulivi, mentre essendo adulti, s'estingue la simpatia in tal maniera, che scambievolmente si danneggiano, indi è uopo levare e sveler la vite di mezzo l'oliveto adulto⁵⁹.

Aria, e sito. In tutto il tempo della minor età degli ulivi piantati con vigne, verso gli ultimi giorni di Giugno si castreranno i getti e palmiti teneri delle siepi vicine agli ulivi, perché sopra di essi rampicandosi danneggiano. Ama l'ulivo aria temperata, riparato, e riservato dall'aria salsa che spira dal mare, i cui lidi dovranno esser lontani dagli oliveti miglia⁶⁰ tre o quattro Italiane, o almeno che siano difesi dalli venti maestri e gregali⁶¹, e dall'aria salsa mediante qualche altezza di monte.

⁵⁹ Suggestisce sempre *sinergie* che hanno una giustificazione tecnica ma sono dettate da ragioni economiche: non sfugga, comunque, a chi legge l'immane fatica che questo lavoro richiede e lo scarso ricavo che ne deriva.

⁶⁰ Il miglio varia nel tempo e nelle diverse zone: quello romano era di 1460 m, il sardo di 2520 m, il piemontese di 2466 m.

⁶¹ Grecale.

Rispetto al terreno, aligna tanto in luoghi montuosi, come in pianure e valli, ma che non siano profonde e acquose, più tosto aperte, affinché l'aria scorra; in ogni modo rende più in terreni grassi, che nelli magri; in questi però l'olio sorte di miglior qualità. L'oliveti piantati in siti montuosi, aperti e scoscesi son di più spesa, perché non potendosi coltivar col l'aratro è uopo a forza di braccia servirsi della zappa.

In ordine al tempo di raccogliere l'olive, è la miglior regola aspettare, che caschino in terra da sé⁶², perché oltre la meno spesa che richiedesi in raccoglierele, rendono più olio per la compiuta maturità; ma qualora prontamente, e tutte in una volta si volessero raccogliere, forse per timore di non esser l'olive danneggiate dagli animali volatili, si farà l'operazione nelli mesi di Febbrajo e Marzo in tempo sereno, montando sopra gli alberi per raccoglierele con mani, lasciando cader l'olive svelte⁶³ in terra, e usando scale alte di legno leggiero, per raccogliere in quelle branche, che non si posson sormontare⁶⁴, e non arrivandoci colle mani si fanno cascar l'olive, battendole a bello studio con canne, e leggiermente, per non romper i teneri germogli, che l'anno a venire darebbero il frutto. Non si debbe far merito, né attendersi il sentimento⁶⁵ di certi autori forestieri che marciano il mese di Novembre o Dicembre per raccogliere l'olive, supponendo eglino che da questi mesi più non maturano per l'effetto di spremere da esse più olio, perché li comuni sperimenti c'insegnano che dal mese di Dicembre fino al Marzo, restando l'olive negli alberi, maturano in tal foggia, massime quelle della razza Genovesa, che rendono un terzo più d'olio chiaro e netto di feccia: non si niega però che è migliore, e di qualità suprema quello che si fa d'olive verdi non mature; ma a bello studio s'osserva poco da' Sardi in faticarsi per quest'olio verde, mentre il prezzo in tutta l'Isola è quasi il medesimo del comune buono.

Gli alberi liberi dell'olive già raccolte, si poteranno ogn'anni dieci una volta nel mese di Marzo in luoghi e siti

Raccolta.

Quando si faran cascare dagli alberi l'olive.

Tempo di poter l'ulivo.

⁶² O se.

⁶³ Staccate.

⁶⁴ Sulle quali non è possibile salire.

⁶⁵ Non si deve dar credito, né seguire l'opinione.

*Regole per
potare.*

più caldi, e nelli freddi si può prolungare fino alli mesi d'Aprile e Maggio, e poscia nelli mesi di Ottobre e Novembre del medesimo anno si visiteranno l'ulivi potati, e si roncheranno tutti quei germoglietti, che accanto alle branche tagliate tornano a pullulare, perché trascurando, o omettendo questa operazione, in due o tre anni tornano l'alberi al medesimo stato in cui erano pria di potarli. Tra tutti gli alberi fruttiferi gli ulivi amano più il taglio, onde si dice nel decantato proverbio, che arando e ingrassando un oliveto si prega a dar frutti, ma potandolo s'obbliga e costringe a porgerli in copia e qualità migliore, mentre gli alberi potati producono olive più grosse, benché l'anno immediato dopo d'esser potati non rendono tanto siccome il secondo e terzo; ma bisogna aver cura, che il potatore sia perito in conoscere i rami e branche che si debbon recidere, né si lascerà l'albero povero di rami, perché si taglieranno quelli solo, che sorton in mezzo delle principali branche inviluppati⁶⁶ in guisa che impediscono dell'aria il corso nelle branche maestre, e si reciderà il seccume di qualunque parte dell'albero, e qualora l'ulivo fosse vecchio assai, si rinnoverà, tagliandogli tutte le branche alte, e lasciando solo i nuovi rampolli.

La più comune e propria regola per potar ogn'albero, è il recider tutte le branche e rami, che o per la sua situazione, o per la sua lunghezza, o per la moltitudine, o per la sua vecchiezza e seccume incomodano e impediscono la fecondità. Ogni potatore userà stromenti ben taglienti per rader appresso al tronco e branche i rami e rampolli che recide; poiché quando risalta qualche pezzo de i rami recisi, oltre non coprirsì mai di scorza l'incisione, il legno che risalta si va seccando, e danneggia la branca, o tronco a cui si trova attaccato; quindi il potatore si provvederà di ronche e falcelli di manico corto e lungo, e scure tagliente e leggiera, piccola e grande.

Negli oliveti, che si coltivano con aratro si recideranno le branche, e rami bassi, che impediscono al bifolco il passar sotto co' bovi, allevando i tronchi o fusi degli alberi lunghi quanto è necessario per passar l'aratro; che però s'alleveran-

⁶⁶ Inviluppati.

no più bassi l'oliveti, che si coltivano con zappa, ma in tal foggia, che i rami siano elevati dal terreno piedi quattro o cinque, affinché i zappatori travaglino senza tanta fatica in elevar da terra i rami, i quali essendo mediocrementemente alti rendono più abbondante e miglior frutto. Le indicate regole di potare non solo s'osserveranno negli ulivi, ma eziandio negli altri alberi, che richiedono esser potati. Rispetto all'arte di potar ed allevare alberi nati di qualunque sorte e frutto, allevare e ligare arbusti di spalliera, ed altri ottimi avvertimenti per ordinare e coltivar giardini, rimetto il Lettore all'istruzione per i giardini, ed orti, scritta in idioma Francese da Monsieur della Quintinye⁶⁷.

Qualora gli ulivi piantati fossero in terreni poco feraci, anzi magri, è buono ingrassarli con ogni sorte di letame riposato, lasciandolo a quest'effetto ammucchiato in un gran fosso sei mesi almeno, e poscia si distribuirà gettandolo attorno de' tronchi degli ulivi, e spargendolo; qual operazione si dovrà effettuare nell'Autunno, affinché colle piogge i sali e olj dello stabbio penetrino fino alle radici, e poi lavorando e zappando si rivolgerà e mischierà colla terra umida. Si possono anche letamare gli ulivi, discalzandoli più d'un piede sotterra, e gettar il concime nella fossa fatta attorno degli alberi, e coprirlo colla stessa terra cavata; ma è necessario, che lo stabbio sia riposato in guisa, che perda il soverchio calore, altrimenti riscaldando le radici, potrà danneggiar gli alberi nella Sardegna, dove i terreni non son freddi, siccome nel Genovesato e altri paesi: i pezzi di pelli e stracci di lana etc. sono migliori per non esser tanto caldi. Molti accostumano discalzar gli ulivi nell'Autunno non, a fine di letamarli, sì solo per ingugiare⁶⁸ d'inverno le piogge, e poi

*Ingrassar
terreni magri.*

⁶⁷ Jean La Quintinie (1626-1688) creatore dei giardini di Versailles, è autore dell'opera *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers* (Parigi, 1690) che ebbe larga fortuna e numerose traduzioni anche in Italia dove, per altro, nel 1697 era stato pubblicato il *Trattato de gl'alberi fruttiferi*, traduzione (parziale) di un'altra opera dello stesso autore, il *Traité des arbores fruitiers* (1683). Le *Instructions* si segnalano "per l'attenzione dedicata all'anatomia e alla fisiologia vegetale" e costituiscono "un solido lavoro scientifico: il primo dei grandi trattati agronomici moderni" (P. SANNA, *La vite e il vino nella cultura agronomica del Settecento*, cit., p. 165).

⁶⁸ Raccogliere, *incuyàre, incungiai, incunzàre* (Puddu, 863).

*Si ripruova il
discalzar ulivi
in Autunno e
tornarli a
coprire di
Maggio.*

nel mese di Maggio tornano a coprirli, ammucchiando terra a piè degli alberi: io mi persuado, che simile spesa si fa indarno, anzi con questa operazione negli Inverni freddi e di frequenti brine, è probabile che gli alberi patiranno a cagione di quelle radiche, che si scuoprono discalzando, e nel fine della Primavera per coprir il piede degli alberi scoprono le radici in giro, le quali sentiranno qualche nocumento, penetrando il Sole caldo d'Estate, onde credo più vantaggioso visitar gli oliveti nel mese di Luglio e di Agosto, per recider con picconi o marroni alla Sarda tutti quei germogli d'olivastri, che cacciano dal piede gli alberi, per non diminuirli il sugo, recidendo e svellendo qualunque radice di macchia, erba o arbusto selvatico, che pullullasse per mezzo degli ulivi, i quali non convengono con altre vicine piante selvatiche, con cui nutrono antipatia, massime colla quercia e altri glandiferi⁶⁹.

*Legar a pali
gli innesti,
con altri
avvertimenti.*

Trascorsi anni due o tre, dopo incalmati l'olivastri si potranno gl'innesti per allevarli, e si ficcherà un palo in ogn'uno per legarli e sostenerli diritti, e prender abitudine, e se qualche innesto, o altro albero d'ulivo patirà in tal guisa, che cambiasse in pallido il color delle sue foglie, si provvederà senza indugio, recidendogli con ferro tagliente tutti i rami per risanarli, tornando a produrre getti nuovi. S'avrà altresì gran cura di non lasciar l'oliveti senza coltivarli con aratro o zappa almeno di seconda mano nel mese di Maggio o Aprile, perché altrimenti seccandosi affatto l'erba, nella calda stagione basterà una scintilla di fuoco per incendiarli⁷⁰, mentre l'olive e 'l suo legno e foglie tanto verdi come secche, nodriscono quell'elemento a meraviglia, per la sua oleosa materia.

Supponendo, siccome sopra accennai, che l'ulivo porge frutti più copiosi piantandolo lontano uno dall'altro, sarebbe vantaggioso piantarlo in Sardegna nelli terreni chiusi, chiamati da' Sardi *tanche* di terra arativa, le quali frequente-

⁶⁹ Cfr. la precedente n. 32.

⁷⁰ Tra le difficoltà che si oppongono all'agricoltore compare il problema degli incendi. La provvidenza che il Manca Dell'Arca suggerisce per scongiurare il pericolo è, come al solito, ricca di buon senso.

mente sono spaziose e di molta estensione, con ordine de' fili discosti uno dall'altro piedi cento, colla qual distanza non s'impedisce il seminar lo stesso terreno, ricevendo da esso doppio frutto con una coltivazione, mentre al principio si procurasse di non danneggiar co' buoi, o altri animali le calme degli ulivi nella sua minor età, qual inconveniente si potrebbe riparare, lasciando crescer gli olivastri, e allevandoli a segno, che incalmandoli nelle branche alte da terra almeno piedi sette, non arrivassero i bovi, né altro bestiame a danneggiarli; o piuttosto ad ogn'innesto basso fargli una picciola chiusura di spine per tutto il tempo della sua minor età, mentre le calme basse riescono e prosperano meglio, perché i tronchi degli olivastri innestati in alto, patiscono molto, mentre restano spogliati di foglie.

Altro ordine di piantar ulivi.

Con l'accennato modo e ordine di piantar ulivi, renderebbero più cent'alberi piantati con tal distanza, che duecento in altra guisa; e della stessa maniera sarebbe a portata piantare alberi di gelze per nodrir vermi di seta, senza danneggiare le biade, né cagionar spesa veruna di coltura. In quelle medesime sopra indicate tanche si potrebbero stabilire le casine⁷¹ più comode, e di rendita considerevole per Sardegna, e che taluno che non avesse tanche sì fatte, si chiuderebbe di nuovo, con muro, siepe, o in altro modo un gran tratto di terreno, la di cui bontà si conoscerebbe nella maniera suddetta, trattando della qualità delle terre, nel quale la metà, o alquanto di più si pianterebbe di olivastri coll'accennata distanza di piedi cento, affinché lo stesso terreno si potesse seminare con frumento, orzo e altri grani, ordinando dell'altra varie divisioni, cioè due quadri nel sito

Ordine di far casine.

⁷¹ Il riferimento ai "vermi da seta" e questo auspicio riguardante la realizzazione delle "casine", (o "casini", cioè cascine), mostra un comune sentire fra il Manca Dell'Arca e Antonio Purqueddu che, come è noto, vedeva legato alle innovazioni agrarie quel progresso sociale cui guardava con interesse. "Ed oh! volesse il cielo, che ad esempio del marchese Cuggia in Sassari, del cavalier Tiesi in Orri, dove si fa la raccolta del fieno, di don Giuseppe Oliver in san Rocco, di don Agostino Grondona in Pula, di don Bartolomeo Simon in Alghero, ed alcuni altri che han fatto fabbriche facili da ridurre ad uso di casine, s'introducesse in Sardegna l'uso delle medesime!" (A. PURQUEDDU, *De su tesoru de sa Sardigna*, cit., p. 236).

più basso ed umido, con qualche sorgente d'acqua, se fosse possibile, e riparato da venti freddi, uno de' quali per piantarvi un pomaro, o frutteto, e l'altro più piccolo per orto di varie erbe e fiori.

Oltre gl'indicati quadri, se ne assegnerebbe un altro nel terreno più abile per piantar vigna, e un altro più grande per prato comodo da pascolar bestiame, separato con chiusura dagli altri quadri. Per scegliere il terreno si deve guardare attentamente a tutto quello che produce, selvatico o sia domestico; se in esso crescono, e prosperano i grani e altre piante che si dovranno seminare e piantare: e se il sito fosse in costa, non dovrà esser tanto rapida⁷², o pendente, esposta piuttosto al Levante, o Mezzogiorno, che a Ponente e Tramontana, acciocché gli alberi di frutto, e piante non restino danneggiati da' cattivi venti, siccome per i giardini, ed orti ne ragiona abbondantemente Monsieur de la Quintinye Autore sopracitato.

Il casino per la ordinata villa si fabbricherebbe con comodità dentro del prato, per aver passo libero il bestiame, che s'alloggia, in sito di buona aria, che guardi il Sole quando si leva in tempo d'Equinozio, dalle cui fenestre, se fosse casa alta, si veda tutto, o la più parte del terreno della villa, e vicina al casino si farà un'aja per batter spighe e silique, e un cortile per galline, polli, gallinaccio, e altri animali domestici, siccome stalle per vacche, bovi, cavalli etc. e con buon ordine si fabbricheranno i magazzini necessarj per la conservazione de' grani, fieni e altri frutti, appartamenti per padroni e servidori, e un'altra stanza capace a pian di terra, per accomodarvi un molendino⁷³, torchio e caldaja per pestare olive, e spremere olio, qualora i supposti fili d'olivi fossero pervenuti all'età di dar frutti copiosi, tantoché il padrone d'una villa e casino così fatto, impiegherebbe l'anno quasi intiero nella raccolta de' frutti, come sono: grani, vino, formaggio, butiro⁷⁴, e altri lavori, e similmente nella seminatura de' ter-

⁷² Ripida.

⁷³ Forse mai l'asino è stato definito con un termine tanto gentile ed elegante. *Molendino* è italianizzazione di *molènte*, *molenti*, 'asino' (da MÒLÈRE, 'macinare').

⁷⁴ Burro. Lat. medioev. BUTIRUM.

reni e sua coltivazione, siccome per la lunga raccolta dell'olio ed olive, della quale si seguita a ragionare.

L'olive raccolte nella maniera sopra spiegata si pesteranno e romperanno nella mola quanto più presto, per far olio mercantibile chiaro, senza odore, né sapore cattivo; nulladimeno come i ministri⁷⁵ le più volte in brevità macinare e premere non possono tutte l'olive raccolte, si lasciano riposare in mucchio alto piedi due, ed in stanza asciutta, essendo il luogo più atto un solaro, o soffitto di tavole disposto con pendio, acciocché l'umidità dell'olive possa scolare fuori del mucchio. Sotto una mola comune, che possa girar un cavallo, si metteranno ogni volta misure sette d'olive, colmate della stessa comune misura di Sardegna, chiamata *mesu starellu*⁷⁶, quali fanno un sacco, o *rasero*⁷⁷, e si lasceranno macinare fin che il nocciuolo dell'olive sia rotto; e cavandole poi dalla mola fatte in pasta, della quale s'empieranno i pressori⁷⁸, chiamati da noi *sportini*⁷⁹, e assettandogli uno sopra l'altro dentro il torchio, e bagnandoli prima con acqua calda, quando la stagione è assai fredda; si premerà l'accennata pasta con ogni forza possibile, e similmente se l'olive fossero secche si getterà eziandio acqua calda dentro la *pila*⁸⁰, dove gira la mola, onde resta sempre preparato sopra un fornello acceso un gran caldajo con acqua, sopra del qual fornello si deve far un camino, acciocché il fumo non si trattenga nella stanza della mola e torchio.

Fatta la prima pressione, si raccoglie l'olio riposato, separandolo dall'acqua nera e feccia, e quelle guscie e noccioli rotti, che restano dentro i pressori, chiamati in lingua Sarda *sanzu*⁸¹, si buttano un'altra volta sotto la mola, e si pestano

*Modo di far
l'oglio.*

⁷⁵ Gli addetti alla molitura.

⁷⁶ Mezzo starello (per l'equivalenza di peso: mezzo starello di grano = 20 kg).

⁷⁷ Cfr. n. 35, Parte prima.

⁷⁸ Le presse.

⁷⁹ Il Puddu riporta *isportinu*, “*zenia de isterzu tundhu e ladu a duos pizos, abbertu in mesu, fatu de crinu pro ponner s'olia maghinada a la supressare*” (1003).

⁸⁰ Vasca. Non si capisce per quale motivo sia scritto in corsivo.

⁸¹ “*s'ossigbedhe cun totu su chi abbarrat de s'olia maghinada apustis supressada*” (Puddu, 1455).

di nuovo umettandoli con acqua calda, e tornandoli a metter poi dentro i pressori nel modo sopra indicato, si premono; ma l'olio che sorte da questa seconda pressione, è d'infior qualità, e non deve mischiarsi con l'altro, siccome con più ragione non si mischierà quello che si raccoglie dall'ultima feccia, e acqua nera che scola da i pressori insieme con l'olio, qual' acqua e feccia si suole metter in tina, o serbatojo grande, da' Sardi appellato *balza*⁸², col suo buco appresso al fondo per far scolare l'acque superflue; questo recipiente, o serbatojo chiuso sopra con graticola d'assi di legno, resta sempre nella medesima stanza del torchio e mola. Passato il tempo della macina, e finita la raccolta, s'apre il serbatojo, e separando e raccogliendo l'olio e feccia grassa, che si ritrova sopra dell'acqua nera, si purifica bollendo nella caldaja.

Raccolto l'olio, che scola per forza dal torchio, si lascia giorni uno o due riposare in qualche tina o mastello, e misurandolo con barili, si conserva libero da feccia in vasi di terraglia con vernice dentro, e in stanza fresca per molti anni. Ne' luoghi abbondanti d'olio, è buono e convenevole aprir cisterne per conservarlo, appellate in lingua Sarda *trogliu*⁸³; ma è uopo foderarle dentro di pietre baine⁸⁴ unite con bitume, perché la calce, né altra sorte di pietra non resiste alla forza mollificativa dell'olio. Qualora l'olio non si separi facilmente dalla feccia, qual difetto avviene dalla qualità delle olive, si rischiarà e purga col calore del Sole, o gettandovi acqua bollente al sortir dal torchio. Se l'olio avesse cattivo odore, si risana in parte, rivolgendolo e buttandovi dentro olive verdi pestate, e senza noccioli: ma per il mal sapore e sporchezza, oltre di cambiar l'olio in altro vaso, giova il gettarci sale; i vasi però nettandoli dalla feccia, è uopo lavarli con liscia⁸⁵ calda. La miglior qualità d'olio, è quello, che scola da i pressori, o *sportini* pria di stringergli col torchio, massime quando l'olive pestate sono raccolte giorni avanti

Conservazione.

Modo di rischiarir l'oglio e risanarlo.

⁸² *Báltsa, bártsa*, vasca.

⁸³ *Tról'u*, polla, sorgente, truogolo, vasca.

⁸⁴ Italianizzazione di *báina*. *Pedra báina* in logudorese è l'ardesia (DES, I, 167).

⁸⁵ "*Léssia, liscia, lissa, lissia, lissiba, abba, budhida cun chisina pro samunare robba*" (Puddu, 1068). Liscivia.

senza lasciarle riposare, il quale comunemente s'appella *olio vergine*, ed avendo cura di raccogliarlo, non si mischierà col l'altro, che scola colla premitura del torchio. Della stessa qualità dell'olio vergine, ed anche meglio è quell'altro, che si raccoglie dalle olive verdi, e non ancora mature, e benché di rado si scuotono a bello studio, accade il gettarnele dagli arbori la tempesta.

Olio di miglior qualità.

È tanto notoria l'utilità dell'olio, che solo per maggior ricordo si può ragionar di essa, perché oltre l'impiegarsi in moltissimi cibi, porge il lume nell'oscurità della notte, e mollifica le lane per la fabbrica de' panni: ha virtù balsamica, onde molte cose si conservano con la sua infusione e linimento; preso per bevanda, o per via di clisteri, purga ed ammolisce il corpo, ebera⁸⁶ la malignità de' veleni, e fa vomitarli subito, bevuto a tempo. L'olio esteriormente applicato guarisce l'ulcere cagionate da qualche caustico velenoso: con suo linimento si ripara il corpo dal soverchio freddo, e fa mitigar i dolori causati da qualche tumore, o di nervi mal affetti⁸⁷; finalmente si mischia l'olio, e si cuoce con varie droghe per far diversi linimenti, ed altre medicinali composizioni.

Utilità, uso, e virtù.

La feccia di quest'olio, serve per ingrassar pelli, risana le bestie dalla rogna, e li preserva: il suo linimento scaccia le tignole e cimici, e s'impiega nella fabbrica del sapone. La scorza, o guscie dell'olive mischiate coi noccioli ammaccati, denominate *sanzu*, o *sanza*, serve per accender forni, per fuoco da riscaldare durevole, in guisa che si mantiene vivo sotto la sua cenere ore ventiquattro. Della *sanza* che resta dalla seconda pressione, si tira eziandio olio, lavandola in molti serbatoj, o recipienti d'acqua uno appresso all'altro, con varie macchine ed ordigni. Un Impressario d'Oneglia ha fatto fabbricare un lavatojo di questi ne' dipartimenti della Città di Sassari: si lamenta però, che rende poco in paragone a' lavatoj d'altri paesi, e forse ne sarà la cagione qualche difetto negli ordigni della macchina, ovvero la differenza della *sanza*, mentre i torchj di Sassari sono in tal foggia ben

Utilità della feccia.

Si tira olio dalla sanza.

⁸⁶ Ebére (lat. HEBERE) significa essere ottuso, indebolirsi (di mente), venir meno. Nel nostro caso significa che riduce l'effetto dei veleni.

⁸⁷ Colpiti, attaccati, malati.

condizionati, che dall'anzidetta seconda pressione sorte la senza smunta, e quasi secca.

*Varj modi
d'accomodar
olive, e
conservarle.*

L'olive verdi, ed anche le mature si confettano, ed accomodano di varie sorti; ma il più buono d'accomodar le verdi, si fa con cenere crivellata⁸⁸, mischiandola colla metà di calce viva, la quale insieme colla cenere si butta dentro del vaso, dove l'olive saranno coperte d'acqua, e si mischiano così nello spazio d'ore dieci, e provandole, per conoscer se la polpa si distacca dal nocciolo, (poiché distaccandosi, è segno che sono acconcie, altrimenti si lasciano ore di più) si lavano poscia con acqua, e mondandole dalla cenere e calce, si conservano in qualche vaso con salmorra⁸⁹, gettandovi dentro fiori di finocchio, timo, serpillio e majorana; per accomodarli in questa maniera si sceglieranno l'olive Sivigliane grosse, libere da' buchi, e vermi.

L'olive nere e mature, si confettano lasciandole in infusione d'acqua comune per lo spazio di giorni venti, cambiando l'acqua fino a tanto che perdono l'amarrezza, conservandole poi nel modo accennato con salmorra, ed altre erbe aromatiche. Le sopradette Sevigliane grosse s'accomodano altresì senza cenere, né calce, incidendole con coltello in due, o tre parti, d'ogni coccola⁹⁰, e lasciandole in acqua per lo spazio di dieci o dodici giorni, si conservano poscia con salmorra come l'altre.

Capo IV

Degli alberi che si piantano, e producono frutti d'acini

*Pero, e sua
varietà.*

La soverchia varietà del pero cagiona il non poter stabilire genericamente il sito, terra, ed aria che ama, anzi come si distinguono in qualità, richiedono sito, e terra differente, onde è uopo divider innanzi il pero in tutte le specie, di cui

⁸⁸ Passata al crivello, setacciata.

⁸⁹ Salamoia. "ant. *salamora, salmoia*" (DEI, V, 3314). Logudorese *salamùrdza*.

⁹⁰ Uliva.

avrò cognizione, primitive, o tardive, ovvero invernali nel modo seguente, descrivendo i suoi nomi in linguaggio Sardo, per le facilità di conoscerle e trovarle, e si distinguono altresì molte pere con il diminutivo di *pirastu*⁹¹.

PERE PRIMITIVE	AUGUSTANE PIÙ GROSSE	AUTUNNALI E INVERNALI
<i>Pirastu Mele</i>	<i>Pira Saina</i>	<i>Pira spadona</i>
<i>Pirinzinu</i>	<i>Bargamotta Sarda</i>	<i>De su Ducca</i>
<i>Farrosu</i>	<i>Buon Cristiani</i>	<i>De Antonio Salis</i>
<i>Orzale</i>	<i>Francesa</i>	<i>Spina</i>
<i>Pira Camusina</i> ⁹²	<i>Di Monte agnese</i>	<i>Turca</i>
<i>De santa Lisabetta</i>	<i>Muntó</i>	<i>Bargamota Genovesa</i>
<i>Pira licarda</i> ⁹³	<i>Riginale</i>	<i>Camusina de Invernu</i>
<i>Pere Augustane</i>	<i>Ruspa</i>	<i>Sabina</i>
<i>Pirastu Zuchinu</i>	<i>Brutta e bona</i>	<i>Agelica:</i>
<i>Pilu</i>	<i>Arva</i>	<i>Licardona</i>
<i>Capucinu</i>	<i>Madura</i>	<i>Bargamota de Ottognu</i>
<i>Principe</i>	<i>De santa Maria</i>	<i>Butiro bianca</i>
<i>Cordagnatu</i>	<i>De santu Giagu</i>	<i>Butiro niedda:</i> <i>o brunzu</i>
<i>Nieddu</i>	<i>Piana</i>	<i>Quatrucentu</i>
<i>Suchiasu</i>	<i>Cara bella</i>	<i>Pirastu de Cabi</i> <i>dannu</i>
<i>Camusinu</i>	<i>Aguedu</i>	
<i>Muscadellu</i>	<i>Coxa de Donna</i>	
<i>Angelica de Austu</i>	<i>Bula</i>	
<i>Pirastu biancu</i>	<i>Morru</i>	
	<i>Muscada</i> ⁹⁴	

⁹¹ Il Manca Dell'Arca lo definisce diminutivo di *píra*, ma in genere *pirastu* vale 'pero selvatico' (mentre il dim. è *pirindzínnu*).

⁹² *Camusina* per *Carmusina*, come richiesto dall'*errata corrige*¹; correggiamo inoltre, anche se non segnalato dall'*errata corrige*, *camusinu*, che in origine era *carmusinu* e la *Camusina de Invernu* che compare nella terza colonna.

⁹³ *licarda* per *di carda*, come richiesto dall'*errata corrige*².

⁹⁴ Per uniformità mettiamo in corsivo *Pere Augustane*, *Coxa de Donna*, *Bula*, *Morru* e *Muscada* che in O sono in tondo, a differenza di tutti gli altri nomi dell'elenco.

*Aria terra,
e sito.*

Delle indicate specie di pere, le primitive amano aria calda e soave, sito riparato da' venti freddi, e terra secca alquanto sabbiosa. Delle Augustane molte non sono tanto delicate, cioè: le Francesi, Ruspe, Bargamotte, Sarde, Pirastu pilu, Nieddu etc. i quali rendono abbondanti frutti, eziandio in luoghi freddi, vallivi e montuosi; gl'invernali però amano terreni umidi, e siti coperti guardati da venti freddi, più vallivi, che montuosi; mentre questi alberi bisognano di copioso alimento per portar i frutti pendenti tutta l'estate, e la più parte dell'Autunno; quindi in luoghi aridi non allignano.

Propagazione.

Non credo che derivi d'altra cagione tanta varietà di pere se non se, perché i suoi semi o acini seminati, o nascendo da sé⁹⁵ mediante i frutti, che cascano da' suoi alberi, divenendo adulte le nuove piante, o innestando qualche germoglio nato dal seme sopra altro pero, producono frutti cambiati, variando in migliore, o inferiore qualità; onde il pero si moltiplica seminando i suoi acini nel mese di Febbrajo o Marzo in semenzajo di terra zappata, soffice, ed alquanto grassa, ma perché i germogli nati dagli acini tardano molto a crescere, si accostuma moltiplicarlo trapiantando i molteplici getti, che cacciano gli alberi vecchi dalle radici, o con piantoni di peri selvatici mediocrement grossi. Questi molteplici, o piantoni giovani con vive radici, e tagliandoli i rami e cima per l'antico proverbio: *L'albero piantato colla veta*⁹⁶ *è meraviglia se non si secca*, si piantano in fossi piedi tre profondi, e due larghi nelli mesi di Novembre e Dicembre in terreni aridi e caldi, ma in luoghi freddi, umidi e vallivi nelli mesi di Marzo e Aprile in distanza di piedi venticinque, procurando d'aprire i fossi un mese o due anticipati; che però in siti umidi e vallivi non si apriranno così profondi, e basterà l'altezza di piedi due, o alquanto meno per meglio appigliarsi. I piantoni⁹⁷ d'armella, o domestici sono migliori dei selvatici spinosi, tanto perché in questi si sperimenta gran difficoltà in appigliarsi, come perché incalmando domestico sopra domestico, i frutti si crede che riescano più grossi.

*Modo e tempo
di piantarlo.*

⁹⁵ O se.

⁹⁶ *veta* per *vita*, come richiesto dall'*errata corrige*². *Veta* sta per *vetta*.

⁹⁷ Polloni.

Nell'atto di piantare si calpesterà la terra fresca, che coprirà le radici de' piantoni, lasciando solo mezzo piede, o meno di tronco sopra terra, qual diligenza è generica per tutti gli alberi e palmiti di vite, che si piantano. S'incalmano sopra se stessi i peri a bietta nella Luna vecchia di Novembre, e di Febbrajo; a corona però, cioè, tra la scorza, ed il legno nella Luna scemante di Marzo, ed in questa seconda maniera son più sicuri gl'innesti, massime incalmandosi albero grande, il quale debba innestarsi nelle branche vicine al tronco. I piantoni trapiantati non s'innesteranno finché avranno radicato nello spazio di anni tre o quattro. Nelli nuovi getti s'incalma il pero felicemente ad occhio o gemma nel mese di Giugno e Luglio in Luna vecchia, se comodamente si può. Scrivono molti Agricoltori forestieri, che il pero s'incalma sopra il cotogno, il mandorlo, il moro, e spino bianco da' Sardi chiamato *Calarigue*⁹⁸. Io ho fatto la prova sopra lo spino bianco e cotogno; e benché gl'innesti s'appigliano, il piede straniero non li nodrisce; anzi li butta fuori dopo d'anni due o tre.

Insizione.

Questi alberi al tempo della minor età s'allevano nel modo indicato degli altri fruttiferi, potandoli, e sostenendoli con palo quando bisognassero appoggio gl'innesti, e si coltiveranno due volte ogn'anno, d'Inverno la prima volta, e la seconda nelli mesi d'Aprile e Maggio; quando saranno adulti, similmente si coltiveranno due volte, solo colla differenza, che nel tempo della minor età, è quasi necessario coltivarli con zappa, perché non siano danneggiati dall'aratro. Nel mese di Novembre o Febbrajo si poteranno una volta nello spazio di anni otto o dieci, recidendo i rami secchi e superflui, quelli che si rivolgono all'ingiù, e quelli, che s'inviluppano⁹⁹ in mezzo dell'arbore, procurando sempre di rasare il tronco, e branche dei pezzi verdi e secchi rimanenti da i rami recisi, acciocché crescendo la scorza, possa coprire il taglio. Raccolti i frutti, si visiteranno gli arbori per recidergli ogni seccume, e gli gioverà ingrassarli con stabbio, o polveracci raccolti nelle strade battute.

*Raccolta, e
conservazione.*

⁹⁸ Cfr. la precedente n. 12.

⁹⁹ In precedenza: *inviluppati*.

La raccolta delle pere invernali si deve fare in tempo sereno nella Luna vecchia di Settembre, o d'Ottobre a seconda de i siti più o meno freddi, con la cura di non lasciarle cascare in terra, perché essendo battute, vengono subito marcie. Le pere intiere e sane, spiccate dagli alberi con mani, o con gabiola¹⁰⁰, si conservano distese, o in mucchio basso, e in stanza fresca e asciutta, finché vengano mature di color giallo, qual maturità si ravvisa dal colore e dalla morbidezza.

Uso. Le pere che cascano senza maturare nel mese d'Agosto o Settembre, s'impiegano in conserve e confetture con miele e zucchero, o si mangiano cotte nel fuoco. Sono le pere di cattiva digestione, tanto più quelle acerbe, e con granelli dentro, nulladimeno essendo di buona pasta e sapore sono in molta stima. Le Augustane mature aperte per mezzo, e seccate al sole si conservano pel venturo Inverno: ogni sorte di pera ha virtù stringente, il suo arbore vive molto, quasi come l'ulivo, noce etc. e 'l suo legno è buono per operare.

Pomo, o melo.

Il pomo denominato *Malum* in lingua latina, (mentre la voce *pomum* è generica per tutti i frutti di tenera scorza, siccome è incerta la specie del pomo d'Adamo, e del pomo della discordia delle tre dive) è vario come il pero nel colore, odore e sapore; onde similmente si noteranno tutte la specie che si trovano in varj luoghi del Regno, massime nella Città di Sassari¹⁰¹, individuandole con suoi propri nomi, mentre il nome di *mela* in idioma Sardo, dinota tutta la specie, non già gl'individui, e non si dubita che deriva dall'accennato termine latino *malum*¹⁰², come altri, che il linguaggio Sardo corrompe.

¹⁰⁰ Più avanti *gabiola*. È uno strumento rustico adoperato per cogliere i frutti nei rami alti degli alberi. Nella forma più semplice consiste in una canna la cui estremità sia stata aperta e mantenuta divaricata con l'introduzione di un pezzo di sughero o di legno: si forma così una *gabiola* nella quale, manovrando la canna, è possibile far inserire i frutti per poi staccarli delicatamente dai rami.

¹⁰¹ È costante, non di segno municipale ma piuttosto come prova di un'esperienza compiuta, il richiamo alla propria città.

¹⁰² "mèla log. e camp. 'mela' (frutto) e 'melo' (albero) [...] = MELA, pl. di MELUM" (*DES*, II, 100).

Pomi primitivi. Pomi tardivi o invernali. *Petus de dame*

<i>Mela puzonina</i>	<i>Mela apiu, o agiazada</i>	<i>Guvernadora</i>
<i>De Santu Juanne</i> ¹⁰³	<i>Rosa ordinaria</i>	<i>Azarola</i>
<i>Nana</i>	<i>Rosa romana</i>	<i>Sonajola</i>
<i>Farinata agra</i>	<i>De invernu</i>	<i>Chidru</i>
<i>Farinata dulce</i>	<i>Appiona</i>	<i>Ladina</i>
<i>Piberia de Austu</i>	<i>Puppina</i>	<i>Piberia</i>
		<i>de invernu</i>
<i>De Santu Giagu</i>	<i>Brutta e bona</i>	<i>Briona</i>
<i>Arrigada dulce</i>	<i>Pira bianca</i>	<i>Pipia etc.</i>
<i>O paradisu</i>	<i>Napolitana</i>	
<i>Camosa</i>	<i>De dama</i>	

Di tutte le indicate sorte di pomi, molti sono dolci, li quali sono di qualità migliore pel gusto e per la sanità, altri però eziandio maturi persistono in esser acidi. Ogni qualità di pomo ama terreno umido, e quando vi fosse comodità d'inacquarelo, sarebbe meglio, nulladimeno i primitivi allignano anche in terreni secchi, ma non vengono grossi come in siti umidi e vallivi. Si moltiplica trapiantando i getti, che caccia dal piede, e dalle radici, per non perder tempo in seminar i suoi acini, che nascono felicemente nello stesso modo e tempo accennato sopra trattando del pero, come anche facilmente si trovano nelle foreste piantoni di melo selvatico, e si trapiantano per innestarli.

Terra, e sito.

Propagazione.

Nel tempo medesimo, e colla stessa distanza, profondità e larghezza dei fossi sopra narrata del pero, aprendo fossi più alti in terreno piano, che in valle, si trapiantano i getti e piantoni del melo. S'incalmano poi degli anni tre o quattro, che saranno trapiantati a tronco fesso¹⁰⁴, a bietta nella Luna vecchia di Novembre, o di Febbrajo, e nella Luna di Marzo s'incalmano a bietta e a corona, ma son più sicuri a corona; massime se li piantoni sono grossi. S'innesta eziandio il melo sopra se medesimo selvatico, o domestico come il pero, e similmente si appiglia con difficoltà sopra il pero, sopra lo

Insizione.

¹⁰³ *Juane* per *Juannu*, come richiesto dall'errata corrige¹.

¹⁰⁴ A spacco.

spino bianco, e sopra il cotogno, ma oltre il prosperar poco, buttano fuori l'innesto in poco tempo.

*Cura in
trapiantare,
ed ammazzar
vermi.*

Tanto gl'innesti piccoli, come i piantoni ed alberi adulti de' pomi, trapiantandoli in fossi proporzionati, si appigliano come l'ulivo, noce, ed ogni sorte d'agrumi, ma sempre allignano meglio, e sono di più durata gli alberi piantati piccoli della grossezza d'un dito e mezzo. Si alleva il pomo quando è piccolo nella maniera degli altri alberi di frutto, benché si attenderà sempre a visitarlo nel tronco e branche, e se forse si vedesse in terra polvere di legno a guisa di brenno¹⁰⁵, senza dubbio quell'albero è mangiato da' vermi, i quali se non si provvede, vanno in giro rosicando il legno dentro della corteccia; onde divisando in essa uno o più buchi, si mette in essi un ferro sottile in forma d'una spilla grande, e in sua mancanza un rampollo di legno sottile e accuminato, e con forza si farà entrare dentro de' buchi fino a tanto che i vermi resteranno trafitti e disfatti. Qualora però non potessero così distruggersi i vermi di qualche tronco o branca, si fenderà la scorza del tronco appresso a' buchi per cercarli di nuovo e ammazzarli¹⁰⁶.

*Liberarlo
dalla ruga.*

A simili insetti sono sottoposti tutti gli alberi di legno dolce, ma il melo più degli altri si secca, e vive poco per questa malattia. Oltre il danneggiamento del legno, un'altra specie di vermi rode le tenere foglie di varj alberi, tra i quali è il pomo nelli mesi di Maggio e Giugno. Contra quest'insetto, chiamato da' Sardi colla medesima voce Italiana di *ruga*, o *barruga*¹⁰⁷, non trovasi altro riparo se non ammazzarlo, montando gente sopra gli alberi, e per preservazione giova assai scuoterne d'Inverno le foglie secche degli alberi, perché in esse gettano le farfalle il seme, che genera la ruga: se in guarir questa peste seriamente non si provvede, si dà luogo a perdere il frutto d'anni due, mentre tornandosi a vestir di

¹⁰⁵ *brénna* f., ant., (Boccaccio); crusca; cfr. corso *brenna*, it. merid. *vrenna* [...] probabilm. relitto del sostrato mediterraneo" (*DEI*, I, 595).

¹⁰⁶ Viene da sorridere, pensando alle attuali irrazioni con prodotti chimici.

¹⁰⁷ Ruca, bruco; "*rùka* centr. (Bitti, Nuoro, Orosei), *riúxa* (*Dorgali*); *errùka* (*Désulo*) [...] *berriúha* (*Urzulei*) [...] 'bruco' = ERUCA" (*DES*, II, 364).

foglie gli alberi danneggiati nelli mesi di Luglio e Agosto consumano il sugo da nodrir i frutti, e tardano a ristabilirsi.

Allorché si coltiva il pero ed altri alberi, è uopo parimente zappare, o arare due volte ogn'anno i pomi, e reciderli con ferro tagliente ogni seccume, e rade volte potarli, perché si risentono del taglio, ma si svelleranno i moltiplici, che producono dal piede e dalle radici.

Coltivazione.

La raccolta de' pomi Invernali si eseguisce nella Luna vecchia di Ottobre, che in certi anni si estende fino alla metà di Novembre, con mani, o gabbiola¹⁰⁸, per non farli cascare in terra, mentre cadendo si offendono in guisa che in pochi giorni marciscono, anzi quelli che casualmente cascano, non si mischieranno con altri; sicché i raccolti con mani, o con altri stromenti, che li preservano da non cascare, si conservano in mucchio dentro di stanza asciutta colle fenestre alla parte Settentrionale, o al Ponente. L'utilità che porgono i pomi specialmente quelli Invernali, che durano fino alla Primavera, si conosce dalla vaghezza, colla quale ornano le mense in tempi, che non si trovano altri frutti freschi. I pomi dolci sono di più buon gusto, e più sani delli garbi¹⁰⁹ o acidi; tutti però mangiati crudi e cotti, cagionano ventosità nel corpo: le scorze de' pomi bruciati nel fuoco, scacciano il mal odore e quello fumo soave, che dalli pomi crudi sempre spira, conforta il cervello.

Raccolta, e conservazione.

Utilità, ed uso.

Il cotogno ama la medesima terra e sito del pomo, e si distingue il selvatico dal domestico per la diversità de' frutti, poiché il selvatico produce piccioli frutti, e più acerbi. Si moltiplica co' getti che nascono dal piede, e dalle radici trapiantandoli colla medesima distanza sovra accennata trattando del melo: si pianta eziandio di ramo, ma più tosto diviene grande e fruttifica piantato con radici, e si alleva e coltiva come gli altri alberi di frutto. S'incalma il cotogno sopra se medesimo selvatico o domestico, a corona nella Luna vecchia di Marzo, e a bietta nella Luna di Febbrajo: ma la raccolta de' suoi frutti si deve fare nella Luna vecchia di Settembre, perché lasciandoli più tempo, parte di essi ven-

Cotogno: terra e sito.

Propagazione.

Insizione.

Raccolta.

¹⁰⁸ Cfr. la precedente n. 100.

¹⁰⁹ Agri.

gono marci nelli stessi alberi, ed il resto casca in terra, e in ogni modo non è frutto da conservar crudo.

Utilità. I cotogni sono acerbi e garbi, ma sono ottimi per la conserva, chiamata cotognato, in varj modi cotta con zucchero, miele, o mosto, e di quella che cuocesi con zucchero, se ne fa spremuta, o pestata, e di essa si travagliano molte galanterie¹¹⁰, e figurine per servizio di credenza. Il cotogno ha virtù

Uso, e virtù.

stringente, e il suo odore grato è contrario al veleno, conforta lo stomaco, e mangiato anche in poca quantità, cagiona buon fiato, massime a quelli, che per varie cause respirano cattivo alito. Vogliono varj autori, che mangiando sovente di questo frutto le donne gravide di primi mesi, (perché se son vicine a infantare¹¹¹ non conviene mangiarlo per esser stringente) partoriranno belli figliuoli. Scrivono gli stessi Autori, che sopra il cotogno s'innesta il pero, il melo, ed altri alberi di frutto: ma siccome si è narrato sopra, in questo paese non riesce bene, forse perché i cotogni nostrali son di razza diversa da quelli di altri paesi.

Granato. La natura provvida concesse al frutto del granato¹¹² la corona, quasi acclamandolo Re de' frutti, e oltre esser coronato, resta il bel vermiglio de' suoi grani in tal guisa coperto, e governato di toniche, ovver membrane con geometrica e maravigliosa proporzione disposto, che levata la prima scorza e membrane, sembra il più pregiato gioiello di rubini. Si dimanda in latino idioma *malum punicum*¹¹³, perché gli antichi Cartaginesi lo menarono dall'Affrica ad altri paesi che non lo conoscevano, e benché in quella parte del Mondo

Aria, terra, e sito.

viene più abbondante e bello, la Sardegna è di quelli paesi dove alligna e prospera, massime nelli siti più caldi e umidi; onde il granato ama terreno umido ed alquanto grasso, aria temperata o calda, sito aprico e riparato da venti freddi, benché fosse un poco ombroso e viene più grosso, ed abbondante inaffiandolo l'estate, siccome gli giova per non aprir in

¹¹⁰ Avevamo già trovato questa esigenza di *galanteria*, di eleganza, fors'anche un po' frivola, che il Manca Dell'Arca considera auspicabile anche per i sardi (cfr. n. 98, Parte prima).

¹¹¹ Partorire.

¹¹² Melograno.

¹¹³ *Punica granatum* L. (la pianta); *malum granatum* o *punicum* (il frutto).

tanta copia il frutto pria di maturare, mentre le più volte la scorza e membrana rompe per mancanza di sugo.

Si moltiplica il granato trapiantando i moltiplici che s'ortono dal piede, svelti¹¹⁴ con sue radichette o con ramo giovine senza radici: ma in questo secondo modo tardano a radicare e crescere; i getti con radici, e i rami si pianteranno in fossi profondi piedi due colla distanza di piedi sedici. Il tempo di piantarli sarà nel mese di Novembre, Febbrajo e Marzo, e quando i getti son lunghi, si recidono in modo, che restino solo mezzo piede sopra terra. Il frutto è di tre qualità cioè: *dolce, acido o garbo, e di mezzo sapore o albaro*¹¹⁵; di tutte tre sorte si trovano di grani piccoli e più grossi. Benché molte volte un medesimo albero ne produce di grani minuti e grossi, nulladimeno le razze son differenti, malgrado quel divario, che solo avviene in certi anni che gli alberi patiscono nel tempo che spargono i fiori per le vicende del tempo, onde quando si piantano¹¹⁶, si prenderanno i getti dagli alberi, che frequentemente producono frutto di grossi grani, e acini morbidi a riserva delli garbi o acidi, che sempre si vedono in piccioli grani. Si noterà che in tutti gli alberi che si piantano a ramo, la parte grossa deve seppellirsi sotto terra, e la sottile sopra, imitando così l'ordine naturale, perché piantandoli alla rovescia difficilmente si applicano¹¹⁷, e nel caso di prendere non crescono; quindi si ripruova¹¹⁸ l'errore di certi contadini di poca esperienza.

S'incalma il granato sopra se medesimo nella Luna di Marzo o Aprile più a corona, che a bietta, ma in ogni modo innestato è difficile d'appigliarsi, per esser legno di poco sugo, perloché deve piantarsi di buona spezie, per non esser nella dura necessità d'incalmarlo. S'alleva, quando è piccolo, come gli altri alberi, zappandolo due volte ogn'anno; potandolo e roncandogli ogni seccume nel mese di Marzo, come anche si visiterà d'Estate; e vedendo che le foglie vengono bianche o gialle, sarà segno, che porta verme nelle branche o

Propagazione.

Divisione.

Insiame.

Coltivazione.

¹¹⁴ Da *svellere*.

¹¹⁵ Bianchiccio (ALBULUS).

¹¹⁶ *piantano* per *spiantano*, come richiesto dall'*errata corrige*².

¹¹⁷ Attecchiscono.

¹¹⁸ Disapprova.

tronco, il quale si deve uccidere nel modo descritto trattando del pomo.

Raccolta. Le Melogranate intiere senz'aprire o rompere, si raccolgono nel mese di Novembre, quelle però rotte e aperte, maturano più anticipate; le garbe, e di mezzo sapore, quanto più restano negli alberi, tanto più perdono l'acido; onde non di rado si lasciano senza raccogliere tutto il mese di Dicembre, coprendole di pelli e stracci, per riparargli da' rigori del cattivo tempo. Raccogliendo le Melogranate con il gambo attaccato, e coprendole con creta impastata, si conservano appese in luogo fresco e asciutto fino all'Estate, ovvero coperte di sabbia; ma il tempo più comodo per mangiarle, è il mese di Novembre e Dicembre, perché divenendo poscia la scorza secca; malgrado si distaccano dalle sue toniche i grani.

Utilità, ed uso. Dalle Melogranate dolci nelli paesi abbondanti di questo frutto si sprema vino come dall'uve: quelle di mezzo sapore, o albare estinguono la sete, e non danneggiano, mangiandole gli ammalati, e fermano i vomiti e flussi. La scorza delle Melogranate posta in infusione con acqua o vino, lo prepara per far tinta negra, o inchiostro: il sugo delle garbe è ottimo per le insalate in luogo d'aceto, e per le fricassate di pesci, per rosti¹¹⁹ e altri cibi.

Fico: Terra, aria, e sito. Terreni casalinghi alquanto umidi e aria temperata, sono a proposito per il fico, e benché alligna in ogni aria e sito, non rende ugualmente in ogni luogo. I frutti del fico che si seccano, ricevono gran vantaggio dall'aria e sito, mentre ne' luoghi che maturano presto, sono più perfetti, onde quanto più anticipata è la sua maturità, il Sole ha maggior vigore per seccarli. Questo frutto è vario nel colore, forma, e nel tempo che si mostra, una o due volte ogni anno. Nel colore, perché li fichi si trovano neri: berretini¹²⁰, bianchi, e verdi. È vario nella forma, poiché si vedono grossi, piccoli, di forma rotonda, siccome sono quelli chiamati *Burdassotte*¹²¹, altri prolun-

Varietà.

¹¹⁹ Arrosti.

¹²⁰ Grigi.

¹²¹ *Figu burdažotta* "specie di fico nero, brogiotto, = cat. *bordissot*" (DES, I, 242). Brogiotto, varietà di fichi molto grossi e con buccia spessa, verde o rossa. Dal nome della città di *Burjazot*, presso Valencia.

gati: sono varj nel tempo di mostrarsi perché molti si mostrano nel mese di Luglio e Giugno, e maturano in Settembre e Ottobre, e altri si mostrano in Aprile e Maggio, maturando nelli mesi di Luglio e Agosto; e in questo tempo i medesimi alberi mostrano il frutto, che matura nelli mesi di Settembre e Ottobre; colla differenza, che i primi frutti vengono più grossi, ma non sono a portata per seccare, sono sì di ottimo gusto per mangiare freschi, come frutti fugaci; e benché i secondi autunnali sono più piccoli; ma e freschi, e secchi sono di miglior qualità. De' fichi che maturano il frutto due volte ogn'anno, i migliori che si conoscono sono i seguenti: *Di Monteleone*, i negri prolungati chiamati da' Sardi *de duas vias*, *Gentile*, *Macca*, *Butada*, *Matalone*, etc. I fichi che rendono solo frutti autunnali, sono gli appellati in idioma Sardo: *Marraga*, *Cana*, *Murena burdassotta bianca*, e *niedda*, *Cana*, *nasturta*, *boina Genovesa* etc.

Si propaga il fico, seminando i suoi acini, de' quali nascono fichi di varie qualità, la maggior parte selvatiche. Che però facilmente si moltiplica piantandolo di ramo in tutto l'inverno fino al mese d'Aprile, col riguardo di distinguere la qualità del terreno e sito, per anticipare, o posporre l'operazione, colla distanza di piedi trenta, essendo albero di molta e cattiva ombra, onde per simil motivo si pianta attorno delle vigne appresso alle chiusure, o spalliere. S'innesta il fico a scudetto, e a cannello¹²² sopra se stesso, e sopra il selvatico, che si dice da' Sardi *Crabu figu*¹²³, nella Luna vecchia, sempre che comodamente si può, delli mesi di Maggio, Giugno e Luglio. S'alleva, e si coltiva nella stessa maniera degli altri alberi di frutto; sebbene negli anni di poche piogge e nevi rende poco, e le soverchie autunnali lo danneggiano; oltreché è sottoposto alla rognà, al qual difetto si provvede, menando attorno

Propagazione.

Insizione.

¹²² Il Manca Dell'Arca spiegherà che cosa intende nel capitolo *Dell'insizione*. Dalla sua descrizione l'innesto a *cannello* sembra essere quello oggi definito a *zufolo* e che consiste nel togliere un anello di corteccia al portainnesto, per sostituirlo con un analogo anello di corteccia, contenente la gemma da innestare, tolto dalla pianta dotata delle caratteristiche che si vogliono riprodurre.

¹²³ "*krabufiku* centr.; *krabuvigu* log. [...] 'caprifico, fico selvatico' [...] = CAPRIFICUS" (*DES*, I, 396).

degli alberi nelli mesi di Novembre e Decembre ogni sorte di letame e stabbio, e anche potandoli.

Fico indiano, o morisco. Si pianta altresì in Sardegna un'altra spezie diversa di fico, il quale è denominato *Fico d'India*. Questi in luogo di rami porta certe foglie grosse spinose, e similmente produce il frutto coperto di scorza grossa e spinosa nella cima, e in mezzo delle foglie, alle quali resta attaccato. Si pianta nella *Propagazione, ed uso.* Primavera e Autunno, coprendo di terra la metà delle sue foglie. Ama sito caldo, e terreno grasso: sopra i suoi frutti maturi, che d'inverno s'aprono, pascolano l'api, per esser estremamente dolci, ma non sono di molta stima tra la gente civile, e meno sono a portata¹²⁴ per seccare. Li fichi nostrani, che maturano nelli mesi di Settembre e Ottobre, si possono tutti seccare, ma gli ottimi sono li sopra accennati: *De duas vias, cana, nasturta, buttada, Cana, Marraga, Macca, burdassotta bianca, matalona, genovesa*¹²⁵ etc. si conservano ben secchi, sciolti, o in fili dentro di cassa chiusa per i topi, e mischiati con foglie di lauro. Qualora il sole non fosse tanto vigoroso per seccarli, si finiscono di seccare nel forno caldo, procurando di non bruciarli. Li primitivi matureranno più presto, stercorando l'albero con colombina¹²⁶, e ungendo i frutti che principiano a esser gonfi con olio mischiato di sugo di cipolla e pepe, ma io non ho provato tal segreto.

Diligenze per maturar presto. Ogni sorte di fichi nostrani ha virtù di sciogliere il corpo¹²⁷, e nettar le reni; i¹²⁸ primitivi come frutti fugaci, sono di peggior qualità, e subito mangiati si corrompono, onde si debbono prendere innanzi pasto e poi beber acqua. Vogliono alcuni scrittori, che si conservino molto tempo freschi dentro di un vaso di miele, ovvero aprir molte zucche, e metter in ognuna delli fichi maturi, e tornandole a turare, si conserveranno appese in luogo fresco. I fichi secchi arrostiti, e presi caldi la mattina son ottimo rimedio per il catarro grosso e tosse. Legato un toro indomito ad un albero di

¹²⁴ Non sono adatti.

¹²⁵ In tondo in O.

¹²⁶ Concime di escrementi di colombo.

¹²⁷ I fichi hanno virtù lassative.

¹²⁸ O I.

fico, diviene mansueto, e appendendo a' suoi rami carne cruda, la fa frollare e l'intenerisce. Il sugo che sorte dalla scorza di quest'albero fa coagulare il latte di qualunque animale, e guarisce le morsicature delle pecchie¹²⁹ e vespi.

Trenta e più anni innanzi di scriver questo volume, si facevano gente nobile e civile di Sassari, piantando mori neri e bianchi a fine di nudrir vermi da far seta, e principiavano a farla ottima, ma contando la spesa, era poco o niente il guadagno, a cagione della poca cura, mentre morivano la più parte de' vermi pria di travagliar la seta, onde o per simile causa, o più tosto perché i nostri contadini son tenaci e renitenti in apprendere nuovi arbitrij, han sospeso la piantagione, e si son recisi gli alberi che trovavansi piantati, a riserva di quelli alberi di gelze nere di buona razza per mangiare; ma non può negarsi, che tal recisione s'esequì con gran disvantaggio della pubblica utilità in una pianta così nobile.

Ama il moro aria temperata in terreno grasso ed umido, benché il suo frutto viene più dolce e di qualità migliore in terreno secco e ferace. Si moltiplica, piantandolo di ramo, come il fico; è difficile però d'appigliarsi massime il nero; onde quelli che amano piantar mori in abbondanza, è uopo seminar i suoi acini nel modo seguente: si¹³⁰ getteranno le gelze nere o bianche mature dentro d'un vaso con acqua, e si romperanno talmente colle mani che gli acini, o semenza, vadino al fondo del vaso, e il resto delle more rotte, e premute resterà in sù, i quali acini separati si mettono a seccare sopra assi, conservandoli fino al mese di Marzo; allora si semineranno tramezzati¹³¹ con sabbia in semenzajo a quest'effetto preparato di terra umida soffice, e grassa esposta al levante, o mezzo giorno, zappata, e netta d'ogni erba. Se nascessero troppo popolati, si castreranno a segno che possano crescer e ingrossare almeno, come un dito recidendoli appresso a terra il primo e secondo anno, a fine di venir grossi per trapiantarli in fossi larghi e cupi¹³² piedi due nel mese di Febbrajo o Marzo, recidendogli le cime de i piccoli

Moro.

Terra, e aria.

Propagazione.

¹²⁹ Api.

¹³⁰ O Sì.

¹³¹ Inframezzati.

¹³² Profondi.

rami, siccome si deve osservare in tutti gli alberi, che si trapiantano; e perché il moro diviene grande e frondoso, la distanza d'uno all'altro sarà di piedi trenta.

Altro modo di propagar il moro. In altra maniera si moltiplica il moro, gettando propagini di rami nuovi in fossi aperti appresso agli alberi bassi, o a questo fine recisi; essi alberi due anni innanzi per cacciar getti nuovi da coricare in propagini, e poi radicati si trapianteranno in guisa delli seminati, col vantaggio che i propaginati non è uopo incalmarli, mentre la madre sia di buona specie, ma i seminati frequentemente degenerano in peggio; indi è necessario innestarli a scudetto, o a cannello

Insizione, e coltivazione. come il fico, ovvero se fossero grossi si possono incalmare a corona nel mese di Marzo. Nella minor età è uopo allevarli e zapparli due volte l'anno, ma poscia che son venuti adulti, si contentano con poca coltura, essendo il moro albero di molta resistenza e di lunga vita.

Le gelze, frutto di quest'albore per l'antica e favolosa storia, si cambiarono di bianche in rosse, come immerse nel sangue di Piramo e Tisbe, e poi assunsero la denominazione di mora per la tardanza del suo germogliare, (quindi è opinato per arbore sapiente) eseguendolo in tempo che il freddo e brina non possono danneggiarlo. Avanza quasi tutti gli altri alberi l'utilità, che porge il moro, mentre le sue foglie son l'unico alimento degli artefici della seta, tanto pregiata nel mondo, e mentre l'albero sia verde, è sicuro il frutto, perché necessariamente germoglierà, e crescono le sue foglie con tanto beneficio delli paesi, che sono accorti in approfittarsi della fatica di tali insetti. Il sugo delle foglie del moro di frutti rossi leva le macchie dell'olio, e le foglie applicate risanano le scottature e morsicature d'animali velenosi. Si loda il costume di mangiar le more nere mature avanti pasto, per esser facile a digerire, e purgano il corpo bevendo dell'acqua appresso.

Utilità, e uso.

Sorbo. Il sorbo, così detto, perché i suoi frutti essendo maturi si sorbiscono: ama terreno ferace e grasso, e non ricusa aria, né

Terra e sito. sito. Si propaga co' i getti che produce dal piede e radici, come il pomo e altri alberi; se ne trova di razza che fa frutti grossi di forma rotonda, e prolungati, e di altra qualità, che rende frutti più piccoli, i quali si confondono colli selvatici, che non sono d'inferior gusto, ma volendoli cambiar in

Insizione.

miglior razza, s'incalmano a bietta, e a corona nella luna di Marzo.

Le sorbe si raccolgono nel mese di Settembre, quelle che si vogliono conservare lungo tempo, s'aprono con coltello, e si seccano al sole, ma le destinate per mangiar fresche, si lasciano in mucchio come le nespole fino a divenir morbide, e mature; hanno eziandio la stessa virtù del nespolo di stringer il corpo più le secche e acerbe, che le mature: sono stomacali¹³³, e contra la nausea e vomito. Il suo legno è di durevole forza, mentre s'impiega in varj usi, e specialmente in fusi¹³⁴ d'ogni qualità di torchj, e altri ordegni di molini d'olio.

Il mirto, per la sua vaghezza e odore, e per i suoi fiori bianchi sacro a Venere, con li di cui rami fu da Paride coronata, ama siti caldi o temperati, alquanto umidi e vicini al mare, onde il selvatico nasce da sé¹³⁵ appresso a' suoi lidi, ma il domestico nero e bianco, appellato di *Magliorca*, si moltiplica seminando i suoi acini, o propaginando rami, coprendoli di terra fino a radicare, e poi radicati si trapiantano nel mese di Novembre, e si coltivano sovente per appigliarsi. Il mirto, tanto della specie di frutti bianchi, come di frutti neri, è fecondissimo, perché fiorisce d'està, e non è tanto esposto alle vicende del tempo: si può allevare come arbusto, o in forma di macchia, perché avendo i rami flessibili, e le fronde folte e verdi, di ogni tempo è a portata per rappresentare con arte ogni figura, onde è arbusto proprio per ornare giardini di comparsa¹³⁶. La decozione degli acini del suo frutto fa divenir neri i capelli, e impedisce il caderne: la decozione delle fronde consolida le giunture, e le foglie raccolte in molta copia e seccate, s'adoprano nelle concie dei corami: il suo frutto mangiato ha virtù stringente, e fa cessare ogni flusso.

Raccolta.

Uso, e virtù.

Mortello, o Mirto.

Aria, e sito.

Propagazione.

Coltura.

Uso, e virtù.

¹³³ Grate allo stomaco, digestive.

¹³⁴ "Fuso chiamasi da' torniai un pezzo di legno del tornio che passa nell'occhio se è intero, e per lunette se è diviso" (N. TOMMASEO-B. BELLINI, *Dizionario della lingua italiana*, cit., vol. IX, p. 62).

¹³⁵ O se.

¹³⁶ Intende dire che fa bella mostra di sé nei giardini.

Cipresso. Fu il cipresso consacrato a Plutone, Dio dell'inferno, e si servivan gli antichi di quello per bruciar le pire de' defunti¹³⁷, e i suoi rami dimostravano, e marcavano i morti nelle case; riputato per albero così funesto, perché reciso il suo

Propagazione. tronco una volta, non torna più a pullulare. Si moltiplica il cipresso seminando i suoi acini, che porta dentro del nocciolo nel mese di Marzo, o nell'Autunno, in semenzajo solifero, di terra alquanto grassa ed umida, zappata, e netta d'ogni erba, i quali acini saranno maturi, che si conosce quando aprono da sé¹³⁸ i noccioli. Poscia che sono d'anni due o tre di età, si trapiantano, sveltati dal semenzajo colle radici, in poca distanza, perché crescono alti e diritti in forma piramidale; nella minor età è meglio inaccuarli d'Estate, non solo per appigliarsi, ma per crescer più presto: il tempo di trapiantarli sarà il mese di Novembre, o di Marzo.

Aria, e sito. Ama il cipresso aria temperata, e siti montuosi, ma aprichi, e benché aligna anche in luoghi alti e ventosi, non cresce in tanta procerità¹³⁹, come in terreni riparati da venti

Coltura, uso e virtù. freddi; quando è piccolo richiede esser più coltivato, che sendo adulto. La natura ha negato utilità de' frutti al cipresso, per ricompensarlo, dandogli il più gentil legno, perloché i Pagani antichi formavano con esse i simulacri degl'Idoli, e per la sua vaghezza e per la sua incorruttibilità, mentre non è sottoposto ad esser da vermi né tarla rosicato, anzi nelle lettiere di legno di cipresso non si generano cimici, siccome le casse e cantarani fabbricati dello stesso legno sono aromatici, e preservativi di tarle e simili insetti. S'impiega altresì il legno del cipresso per gli stromenti di musica; perché è sonoro di sua natura.

Il fumo del legno e noccioli del cipresso scaccia le zanzale o moscherini: le sue foglie trite, applicate su lo stomaco, lo corroborano: le medesime foglie pestate, e applicate sopra le ferite, le guariscono ristagnando il sangue.

Uva spina. L'uva spina ama sito solifero: si moltiplica, piantandola di ramo svelto con radici: il suo frutto tiene particolar virtù

¹³⁷ O defonti.

¹³⁸ O se.

¹³⁹ Confronta la precedente n. 37.

contra la sete, e serve nelle vivande in luogo d'agresta¹⁴⁰. Simile a questa pianta si trova in Sardegna un'altra di frutto rotondo e giallo, quando viene maturo, e le frondi colle branche in forma di macchia spinosa la quale si descrive da naturalisti per una specie di solatro, o solano di cattive virtù¹⁴¹.

*Solatro di
frutto giallo.*

Capo V

Degli agrumi

Si tratta in questo luogo degli agrumi per esser in ogni sua specie frutti d'acini tutte le sue produzioni, ed oltre d'essere i più nobili e d'impareggiabile utilità, sono sì belli e dilettevoli, che molti autori con molta ragione han dubitato, che fosse del genere degli agrumi il frutto vietato ad Adamo nel terrestre Paradiso; tanto più che gli antichi nominavano uno di quelli, Pomo di Paradiso, o d'Adamo, il quale al presente non si sa qual sia in tanta varietà d'agrumi. Scrive il gran Filosofo Democrito, che questi alberi e frutti furono pria portati in Europa dalla Media, provincia Asiatica, onde in idioma latino si chiamano *Mala media o medica*. Godendo la Sardegna aria temperata non siamo nella dura necessità di piantar l'agrumi in vasi portatili, per liberarli dal freddo e brina d'Inverno, come s'osserva in molti paesi d'Europa, anzi piantandoli in terra aperta a guisa d'altri frutti in sito solifero e riparato da venti, alignano, prosperano e rendono copiosi frutti; e benché in anni irregolari di freddo e cattivo Inverno patiscono in tal modo che molti rami si seccano, massime degli limoni, cedri e derivanti da essi, difficilmente però arriva il freddo a seccargli la radice.

Agrumi.

A' due contrarj degli agrumi, che sono: il freddo e 'l secco, si provvede d'Estate inaffiandoli almeno due volte o tre ogni

*Inaffiare, e
potare gli
Agrumi.*

¹⁴⁰ Agresto, varietà di uva che non matura compiutamente = AGRESTIS.

¹⁴¹ Si tratta del *Solanum sodomaeum* L., Pomo di Sodoma, noto in sardo come *tomata arèste* o *tomata búrda* il cui frutto, un piccolo pomodoro di colore giallo, è tossico in quanto contiene la solanina.

settimana; quindi il sito, dove si piantano agrumi, avrà comodità di qualche fontana¹⁴² o sorgente perenne, fiume, rio, o pozzo d'acqua dolce e perfetta, perché avendo del salmastro, danneggia gli agrumi.

*Rimedio
per il freddo.*

Il freddo e brina si rimedia in parte, inacquandoli la mattina, e al mezzo giorno, e ponendo attorno degli alberi colombina, o altro sterco caldo senza riposare, in maniera che non tocchi il gambo o tronco, né le radici degli arbusti: giova anco accender fuoco appresso gli alberi in quelli freddi sì crudeli, che diseccano il frutto e le viscere del legno.

Ama ogni sorte d'agrumi terra alquanto grassa, negra o mischiata, soffice, o facile; l'argilla rossa o creta, è la terra più trista, perché viene così dura, che le radici degli agrumi non possono facilmente godere il beneficio dell'inaffiamento e della rugiada: ne meno si sceglierà per piantar agrumi terra troppo calda, la quale derivi da letame e stabbio di qualche sterquilinio¹⁴³, perché il calore di simil terra brucia le radici; quindi se fosse terra magra, si deve letamare nella superficie attorno degli alberi nel principio dell'Inverno.

Tutti gli agrumi si dividono in aranci, limoni e cedri colle razze, che da questi ne derivano; e benché in Sardegna non si trovano tutte, si noteranno quelle da noi altri conosciute nella forma seguente.

Aranci comuni agri, o forti

Di Genova

Cornuti

Dolci

*Della Cina, o Portogallo di
sugo giallo, e rosso*

*Mezzo arancio, e mezzo
limone*

Aranci acidi senza osso

Pompie¹⁴⁴

Arancini

Limoni ordinarij

Di San Girolamo

Di Cabigiù

Di spada

Limoncello di carne

Lima di Magliorca

Lima dolce di Valenza

Bargamoto

¹⁴² *Funtana*, in sardo, oltre che 'fontana' significa anche 'sorgente', 'pozzo'.

¹⁴³ Letamaio.

¹⁴⁴ Pompelmi "nuor. *pompia*, camp. *spompia*, nome che si dà localmente

De' cedri se ne conosce solo una specie o razza nella Città *Cedro.* di Sassari, e mi persuado che in altri luoghi del Regno, dove abbondano gli agrumi, come il villaggio di Milis, si troverà la stessa sola specie, perché altrimenti i Sassaresi, che girano per tutto, avrebbero portato in Sassari almeno sorcoli d'altre razze per innestarle: che che ne sia a tutti è noto, che il cedro mentovato nelle sacre pagine, e altre storie antiche, non è il presente, di cui si ragiona, mentre quei cedri crescono così alti, che la sua maggiore eccellenza consiste nel legno che s'impiega nelle sublimi fabbriche; e in fatti di questo pregiato legno s'edificò il meraviglioso Tempio del Re Salomone, e di Diana in Effeso: e altresì per la sua vaghezza e durevolezza si fabbricò del medesimo legname l'Arca del vecchio testamento. Il cedro, del quale in questo luogo si tratta, è un arbusto di agrume, che produce i suoi frutti in forma di grosso limone, onde e per la procerità e per i frutti e fronde, è di specie diversa dall'altro cedro: di questo scrive Plinio, che porta le fronde simili al ginepro, e non produce frutti, se pria non sia stato reciso, i quali sono piccoli e rossi, ed anche produce balsamo chiamato, ragia cedrina, che ha singular virtù di conservare i cadaveri senza corromperli.

Si moltiplica ogni agrume seminando i suoi acini maturi in un semenzajo solifero e libero da' venti, di terra soffice e ferace, nel mese di Marzo o Aprile, inacquandoli l'Estate, e levandone ogn'erba, se nascessero folti, non si castreranno fino all'età d'anni due o tre; allora si svelleranno di mezzo molti, a fine di lasciarli rari, i quali si trapianteranno in altro sito, acciocché gli uni e gli altri venghino grossi almeno come un dito, e di gambo liscio per innestarli a scudetto nelli mesi di Maggio, Giugno e Luglio, a seconda de' siti più o meno freddi, poichè senza innestarli tardano a dar frutto, e variano in peggior razza. Dopo un anno o due, che gl'innesti saranno appigliati, si trapianteranno nel luogo destinato, in fossi cupi e larghi piedi due, con la distanza di piedi venti. Il tempo più a portata di trapiantar agrumi, è il mese di Marzo fino a mezzo Aprile, procurando di svellere in tal guisa le piante, che le radici non si rompino, e qualora si

*Modo di
trapiantar
agrumi.*

anche al cedro = ital. *pompa di Genova*" (G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., p. 228).

portassero a luogo lontano, è uopo coprirle con terra umida in cassa, o involte con stracci e foglie, e se il viaggio fosse lungo, si tornerà a rinfrescar la terra con acqua. Nell'Autunno ancora si possono trapiantare gli agrumi, ma patiranno pel vicino inverno, specialmente se fosse freddo assai. S'appigliano eziandio gli agrumi, trapiantandoli adulti, ma non vecchi, e recidendogli quasi tutti i rami, ma è meglio tramutarli¹⁴⁵ piccoli, perché vengono così più prosperosi.

Altro modo di far radicare agrumi.

Le razze de' limoni, lime e cedri, oltre il seminar i suoi acini, si moltiplicano piantandoli di ramo giovane, o più facilmente propaginando i rami vicini a terra, e poi radicati si trapiantano. Qualora non vi fossero rami comodi da propaginare, si può far radicare qualunque ramo giovane, mettendolo dentro un pignattino, piede uno lungo, aperto sù e ingiù a fine che v'entri il ramo, e legato il vaso, s'empie di terra, e fatte due, o tre piccole offese alla verga o rampollo, che resterà dentro la terra del pignattino, in uno o due mesi farà radici capillari, mediante il beneficio d'inacquare con stillicidio la terra del pignattino, ovvero si raderà dall'accennato rampollo la scorza alla misura d'un dito, e si coprirà l'offesa con un pezzo di pelle cucita, e della stessa maniera mettendolo in pignata aperta con terra, radicherà; poscia nel mese di Marzo si taglierà il ramo, e levandolo dal pignattino, o più tosto senza svellerlo, si trapianterà tutto insieme, essendo comune per ogn'albero d'agrumi, o altri frutti simile arte di far radicare. In mancanza¹⁴⁶ di pignattine così aperte, s'usano piccole arnie di sovero.

Insizione. Siccome sovra s'è accennato s'incalmano a scudetto gli agrumi sopra agrumi nelli mesi di Maggio, Giugno e Luglio, ma innestando aranci sopra limoni, i frutti restano acidi, e vengono migliori quando s'incalmano aranci sopra aranci, limoni sopra limoni, e lime sopra cedri, e in mancanza di questi sopra limoni, e nella stessa foggia i cedri. Si coltivano gli agrumi zappandoli due o tre volte ogni anno, disponendo la terra d'ogni filo d'alberi in modo che si possa comodamente d'ogni tempo inaffiare, cioè: l'Estate, Autunno, e Primavera, per liberar gli agrumi dalla siccità, dando l'acqua

Inaffiare, e potare gli Agrumi.

¹⁴⁵ Trapiantarli.

¹⁴⁶ O mancanze.

la sera dopo tramontato il sole, e nell'Inverno per liberarli dalla brina e freddo, si darà l'acqua la mattina, levato il sole. Si potano gli agrumi nelli mesi d'Aprile e Maggio, recidendo con ferro ogni seccume e tutti gli rametti, che folti nascono in mezzo degli alberi e nel tronco, e con tenagliola si rompono i fuscelli secchi, e qualora il potatore fosse curioso, potrebbe accomodar gli agrumi, massime gli aranci, in maniera che rappresentassero qualunque dilettevol figura, come cavalli, elefanti, castelli etc. e de' limoni si può ordinare una bella e folta siepe, ornando eziandio un muro esposto a mezzo giorno con vaga e sempre verde spalliera.

Se gli agrumi fossero piantati in vasi, si deve usar la diligenza di levar l'arbusto da essi vasi per recidergli le radici superflue da tre in tre anni, tornando subito a piantar nel vaso lo stesso arbusto, cambiandogli la terra, mentre trascurando di fare questa operazione, si empie il vaso di tante radici, che sortono fuori, e levano il sugo all'arbusto, in guisa che impallidisce le fronde: questa diligenza non sarà fuori di proposito farla qualche volta negli alberi vecchi piantati in terra aperta, ma non si svellono affatto, solo si discalzano attorno del tronco, e si recidono molte delle radici, tornando poscia a coprire di terra ferace e ingrassata. Il tempo di cambiar la terra de' vasi, e liberarli dalle radici superflue, è il mese di Ottobre o Novembre, perché in altra stagione patiscono molto gli arbusti.

Con rilevante motivo si dice, che non solo in utilità, ma in bellezza sopravanzano con vantaggio gli agrumi gli altri alberi, poichè gli aranci allo stesso tempo sono ornati di margarite per fiori, di pomi d'oro per frutti, di smeraldi per foglie, e di fino acciaio per tronco, spirando aromati non solo i fiori, ma eziandio i frutti e legno. Maturano i suoi frutti gli agrumi nella Primavera: la raccolta però si deve fare pria di fiorire, perché mentre spargono il fiore perdono il sugo i frutti, e cambiano il color d'oro in verde, e poscia che i fiori cadono, tornano a rimettersi, anzi restando un'altr'anno nell'albero acquistano più maturità e delicatezza.

La raccolta degli agrumi non si eseguisce tutta in una volta, perché non maturano tutti allo stesso tempo, e perché non è frutto durevole, distaccato che sia dagli alberi, si perde: onde quelli raccolti si esiteranno e venderanno quan-

*Utilità, e
bellezza.*

Raccolta.

Virtù, ed uso.

to più presto, rinfrescandoli con acqua, e quando si volessero conservare per un mese, o poco più, si metteranno in mezzo di sabbia, e in fresca stanza. I fiori degli aranci son belli ed aromatici, e di essi si fa olio odorifero, e si distilla acqua di grato odore di virtù medicinale. Tutti gli agrumi, e specialmente le lime e melaranci di Portogallo sono il comun regalo della Primavera, e mangiati la mattina avanti pasto rinfrescano il sangue. Del sugo de' cedri e limoni, o sia del suo acido ventre, si fa con zucchero la conserva di virtù rinfrescante, chiamata agro di cedro. S'impiega eziandio il sugo de' limoni per lustrare i corami¹⁴⁷, e per i colori delle robe di seta e lana, siccome lo stesso sugo intenerisce e risolve le margarite¹⁴⁸.

Delle scorza di aranci e cedri si preparano ottime confetture con zucchero candito, o senza candire. In Sardegna si costuma farle con miele o mosto cotto, pestando la scorza degli aranci, o tagliandola in fette, dopo levata la sua amarezza con infusioni d'acqua. Lambiccando le scorze fresche d'ogni sorte di aranci, si estrae acqua spiritosa¹⁴⁹, colla quale si sbruffa¹⁵⁰ il salnitro e solfo per fabbricar polvere da fuoco velocissima in accendere. Il sugo degli aranci agri dà buon gusto alli pesci fricassati, e il sugo dei limoni agli arrostiti di carne. Coll'infusione della scorza de' limoni, mischiandoci un poco del suo sugo, si fanno delicate sorbette, ed il medesimo sugo è gran preservativo per la rogna, mischiandolo coll'acqua da lavar le mani. La scorza de' limoni e cedri conserva le robe di lana, acciò non siano rosicate dalla tarla, e bruciandola nella stanza scaccia le serpi e il mal odore. Degli acini degli agrumi pesti in mortajo senza scorza e mondi, si prepara emulsione medicinale contra veleni e febbri pestilenziali. La corteccia del bergamotto o il suo spirito distillato, dà ottimo odore al tabacco, e sarebbe far un gran volume, se si raccontassero tutte le virtù degli agrumi.

¹⁴⁷ Cuoio.

¹⁴⁸ Scioglie le perle.

¹⁴⁹ Con la distillazione si ottiene acqua contenente una certa quantità di alcol.

¹⁵⁰ Spruzza.

Capo VI

*Degli alberi ed arbusti che naturalmente producono
i terreni di Sardegna*

Tanta quantità di monti e piani deserti per carestia di gente, son cagione, che la Sardegna abbonda di boscaglie, le di cui macchie, alberi ed arbusti nascono da sé¹⁵¹ col beneficio solo della natura senza piantarli, né industria di coltivazione, e divengono adulti conforme lo richiede la sua specie, malgrado il continuo danneggiamento degli armenti, che girano per tutto, e si descrivono brevemente.

Il pioppo, o albero chiamato in volgar Sardo *fustiarbu*¹⁵², e *Albera, o pioppo.* in idioma latino *Populus*, perché recidendone uno, tutte le sue radici pullulano tanti getti a guisa d'un popolo, nasce in luoghi vallivi ed umidi, quali solo ama, in modo che vengono più grandi e prosperosi quando sono vicini a' fiumi o sorgenti, tanto che sarebbe per la Sardegna un grosso vantaggio, se piantassero de' pioppi alle ripe de' fiumi, perché al sicuro si provvederebbe di legname il Regno, per le fabbriche del quale vi è carestia. Trovansi due specie di pioppi, uno nero e 'l più comune in Sardegna, il cui nome di *fustiarbu*¹⁵³ si notò sopra; l'altro però bianco da' Sardi chiamato *ciuppu*¹⁵⁴, o *puppulione*¹⁵⁵, non nasce da sé¹⁵⁶, onde per la prima volta si pianta, ma poi piantato torna a pullulare dalle radici più del pruno. Il nero anche si pianta nelli luoghi dove da

¹⁵¹ O se.

¹⁵² *Fustiárbu*. "formato da *fúste* 'tronco d'albero' < FUSTIS e *árbu* 'bianco' < ALBUS" (G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., p. 435).

¹⁵³ Il Manca Dell'Arca inverte i nomi dei pioppi e attribuisce al *fustiarbu* il valore di *pioppo nero*, la qual cosa contrasta con l'etimologia.

¹⁵⁴ "*ciúpu*, nm; *una zenia de fustialvu, su niedhu, o puglielma puntuda; poboria, puglielma, pupulione; populus nigra; piòppo néro*" (Puddu, 497).

¹⁵⁵ Con *pupulione* si indica il pioppo nero (cfr. I. CAMARDA, F. VALSECCHI, *Alberi e arbusti spontanei della Sardegna*, Sassari, Gallizzi, 1983, p. 107 e M. CHIAPPINI, *Guida alla flora pratica della Sardegna*, Sassari, Delfino, 1985, p. 414; cfr. inoltre P. CONGIA, *Dizionario botanico sardo*, Cagliari, Edisar, 1989, p. 54).

¹⁵⁶ O se.

se¹⁵⁷ non nasce, e sono entrambe queste razze della medesima qualità in quanto a pullulare, e rispetto al modo di piantarsi, mentre l'uno e l'altro si appiglia di ramo, e colli multipli radicati; benché piantandolo di ramo, non è uopo aprir fosso, solo si acuminerà un poco il ramo, che dovrà esser giovine, e ficcarlo in terra nel mese di Febbrajo o Marzo.

I piopi neri e bianchi non producono frutti, ma oltre aver un'ombra grata, sana e piacevole, venendo così alti e dritti, le sue foglie d'estate con un ricreante sussurro danno sicuro segno del soffio di qualunque poco di vento. Per ingrossar
Uso. viepiù i tronchi, e per dar poca ombra, si potano recidendo tutti i rami, lasciandone uno solo nella cima: dopo che saranno grossi, si taglieranno nella luna scemante di Genajo per ridurli in tavole e travicelli, o lasciarli intieri per travi; i bianchi detti *populioni*, sono più leggieri e più atti per opere d'intaglio; che però né il bianco, né il nero si adopreranno in luoghi umidi, perché non è legname che resiste all'acqua, facilmente non si apre, né si spacca: quindi il bianco è ottimo per far palette da giocar alla palla, perché non si apre a' colpi, come anche per la sua leggerezza.

Olmo.
Sito e
propagazione.

L'olmo nasce ed alligna in ogni terra e sito, ma cresce e prospera più in luoghi umidi, il quale si appella in idioma latino *ulmus*, perché si diletta in terreni uliginosi¹⁵⁸. Si propaga col suo seme, che gettano in terra nella Primavera i rami innanzi di cacciar le foglie, singolar proprietà dell'olmo che produce seme senza frutti: e in quei paesi che maritano le viti agli olmi, scrivono gli Agricoltori forestieri, che li moltiplicano col seme, trapiantandoli in fili¹⁵⁹ colle viti, dopoché son grandicelli; ma tra noi altri, quando si vuol piantar olmi, si svellono i piantoni dalle foreste con radici vive, e si piantano nelli siti destinati, in fossi larghi e cupi piedi tre, tagliandogli la vetta, acciò non siano mossi da vento, e qualora si piantassero in terra secca, per meglio appigliarsi, s'innaffieranno il primo anno di Estate.

Utilità. Il legno dell'olmo è forte e tenace, ed è a portata per fabricar ruote di carrozze, carri e molini, fusi di torchio, ara-

¹⁵⁷ O se.

¹⁵⁸ Umidi.

¹⁵⁹ Qui, come altrove, 'filari'.

tri, ed altri rustici stromenti. Le bestie mangiano volentieri le foglie di quest'albero, le quali mischiate colla corteccia ammaccate ed applicate consolidano le ferite, e bollite con aceto sanano la rognà. Il liquore che si ritrova nelle vessiche dell'olmo, guarisce le rotture intestinali de' fanciulli, e raccolto esso liquore in un vaso di vetro, e mettendolo chiuso sotto un mucchio di sale per lo spazio di giorni venticinque, e poi applicato, guarisce le ferite.

Virtù.

Tra gli alberi silvestri si ritrovano in Sardegna tre specie di ghiandiferi, cioè: la quercia, il leccio, o elice, ed il sovero: la quercia si distingue dall'elice nelle foglie, nel tronco e nel frutto: nelle foglie, perché la quercia le produce più morbide, e d'inverno si spoglia di esse, ma quelle del leccio non cadono in tutto l'anno, e restano di più scuro verde: si distingue nel legno, perché quello della quercia è di più bianca scorza, e più facile a lavorarsi, indi il leccio per la sua durezza è simbolo della fermezza: si distingue nel frutto, poiché oltre la produzione di ghiande più grosse, dalla quercia deriva la galla¹⁶⁰; il leccio però produce ghiande più piccole e tardive, ma di più nutrimento. Il sovero sempre verde come l'elice produce ghiande grosse, ma si distingue da quello, e dalla quercia per la corteccia del suo legno, la quale è tanto grossa, che si taglia e svelle in giro del tronco, essendo a tutti nota la sua utilità, specialmente per turar le botti ed ogni sorte di vaso, come anche per fabbricar casette alle api, ed altri rustici utensili.

Diversità de' ghiandiferi.

Quercia, leccio, o elice.

Sovero.

Tutte le selve e boscaglie del Regno son popolate dalle tre indicate specie di ghiandiferi, i quali amano terreni montuosi, e valli aspere; si propagano dagli getti, che cacciano nelle radici, e più dalli suoi semi, che sono le ghiande, che nascono cascando dagli alberi, i quali senza coltivazione vengono tanto grandi, che spaventano i viatori, non trovandosi quasi altra sorte d'arbori, a cui paragonarsi nella loro procerità: sono altresì di gran durata, e perenni sarebbero, se non si tagliassero, o gli spiantassero qualche fulmine o fuoco¹⁶¹: profundano tanto le radici, quanto si elevano in aria, non

Sito, e propagazione.

¹⁶⁰ Ghianda.

¹⁶¹ Ricorre la considerazione relativa ai danni derivanti dal fuoco.

trovando impedimento nel sito, siccome della quercia lo asserì il Poeta nelli seguenti versi.

*Quae quantum vertice ad auras
Ethereas, tantum radice ad tartara tendit*¹⁶².

Utilità. Consacravano gli antichi la quercia a Giove, mentre dalle selve abbondanti di arbori simili rispondevano gli oracoli. Le ghiande porgevano l'alimento all'uman genere, quando la terra incolta non produceva grani in copia. L'utilità che portano alla Sardegna tali alberi ghiandiferi, è inesplicabile, perché oltre l'alimento che danno d'inverno a molti armenti, che in mancanza d'altre pasture vivono con ghiande, sono esse il principal nutrimento de i porci; mentre altro frutto non si conosce, che ingrassi di più il porco, onde negli anni abbondanti di ghiande si provvede di lardo, e di altri salami tutto il Regno, e s'imbarca eziandio di tal genere quantità considerabile per altri paesi.

Uso, e tempo di tagliar legnami^d. Il legno del leccio e della quercia s'impiega in far aratri, carri, tine, etc. e per esser vieppiù durevole, si taglierà in luna scemante appresso al plenilunio, poiché derivando la corruzione dalla soverchia umidità, nelli ultimi giorni della luna gli alberi tutti e piante si rasciugano, e diminuiscono di sugo, indi tagliati in tal tempo non producono vermi e tarli.

Virtù. Dalle radici della quercia nasce un'altra radichetta, chiamata polipodio¹⁶³, che purga mirabilmente. Per esser la quercia di virtù stringente, il decotto della sua cortecchia e membrana interiore guarisce ogni flusso: l'acqua distillata di ghiande mischiate con foglie di quercia, giova contra il dolore d'intestini, e lo stesso effetto fanno le medesime foglie trite,

¹⁶² "*quae quantum vertice ad auras / aetherias, tantum radice in Tartara tendit*" (che, quanto si sporge con la cima all'aria dell'etere, tanto si protende con la radice al Tartaro) (*Virgilio, Georgiche*, II, vv. 291 sgg., la traduzione è di Alessandro Barchiesi). "In caso poi di voler far legna per uso di Casa, questi arbori si devono cavare, perché quello, che è sotterra, mai non si stima, ò considera, perché tanto profonda le radici, quanto s'alza, come da Virgilio fù descritto. *Quae quantum vertice ad auras / Aethereas, tantum radice in tartara tendit*" (V. TANARA, *L'economia del cittadino in villa*, cit., p. 449).

¹⁶³ Felce del genere Polipodio.

^a *Legnami* per *legumi*, come richiesto dall'*errata corrige*¹.

cotte in vino rosso, e applicate al ventre, siccome sono di gran sollievo a quelli, che non possono ritener l'orina. Scrivono i naturalisti, che sopra la quercia nasce la pianta denominata visco quercino¹⁶⁴, la quale avendo virtù medicinali, si fa venire da terra ferma¹⁶⁵ per provvedere le botteghe degli speziali, maravigliandosi il pubblico, che nel Regno non nasca tal pianta in tanta abbondanza di quercie, che allignano nelle selve, e la cagione di non ritrovarla, sarà forse il non conoscerla i paesani.

Non è così comune il ginepro nelle foreste di Sardegna, come vi sono i ghiandiferi, ma lo producono varie montagne: si moltiplica col suo seme, che porta nelli frutti, o bacche, le quali certi arbori le portano nere, e gli altri rosse, e co' getti che cacciano le radici. Tutto l'anno resta verde colle fronde simili al cipresso. Il suo legno benché nodoso, è di molta durezza per le fabbriche, tanto che i travicelli di questo legno son quasi perpetui, e non si tarlano: le bacche col suo veemente odore mischiate con frammenti di esso legno, posti in infusione con aceto, preservano dalla peste e contagio: il medesimo legno è ottimo per bruciare, perché mantiene molto il fuoco, e perché il suo fumo odorifero è contro la corruzione, massime bruciando le bacche insieme con il legno, e perfumando il letto e le stanze. Delle indicate bacche si fa conserva di molta virtù; ed olio, che giova al male di denti cagionato da umori freddi, effettuando lo stesso la decozione de i frutti. Descrivendo Dioscoride il ginepro, nota, che produce il frutto di color turchino, qual divario di colore può derivare dalla differenza de' climi, o da sbagliarsi in quelle bacche di color nero, il qual colore se non è oscuro, si confonde col turchino bruno.

Ginepro.

*Utilità,
ed usat.*

¹⁶⁴ Non si tratta, propriamente, di vischioma del *Loranthus europaeus*: “Esistono in Europa due specie di *Viscum*, il *Viscum album* L. [...] e il *V. cruciatum* Sieber [...] Vicino al *Viscum*, il *Loranthus europaeus* Jaquin, parassitizza, contrariamente al Vischio, gli alberi della famiglia delle Fagacee (Querce, Faggi, Castagni) in tutta l'Europa sud-orientale fino in Italia e nella Germania orientale” (P. LIEUTAGHI, *Il libro degli alberi e degli arbusti*, Milano, Rizzoli, 1981, vol. II, p. 849).

¹⁶⁵ Era definizione comune in Sardegna per indicare la penisola italiana.

^a O use.

Tasso e suo uso. Il tasso, ovvero nasso¹⁶⁶, ama siti montuosi, e le sue fronde son simili al ginepro, ma è più raro, e solo nasce in poche montagne del Regno: nella fortezza e peso non è dissimile il suo legno da quello del ginepro, ma è di miglior qualità per torneggiare¹⁶⁷, e per altri lavori, mentre non è nodoso come il ginepro. Vogliono gli Autori, che lo descrivono, esser velenose le fronde e frutti dell'accennato tasso.

Tamarice. Il tamarice produce eziandio le fronde simili al ginepro, e nasce appresso a' torrenti fiumi e laghi, tiene virtù contra gli effetti cattivi della milza, onde del suo legno se ne lavorano vasi, perché versando vino in quelli vasi, e bevendolo, guarisce tal malattia della milza.

Erica. L'Erica, chiamata in Sardo dialeto, *castagnarza*¹⁶⁸, porta le fronde simili al tamarice, ma è dissimile in molte altre qualità, e specialmente nella forma e grandezza, essendo la Erica più tosto macchia, che arbore, le radici della quale bruciate e ridotte in carbone, sono di nota utilità, perché senza tal carbone non possono lavorare i ferrari, argentarj, ed orefici.

Alino. L'Alino¹⁶⁹, Alano, o Amedano, chiamato in latino Idioma, *alnus*, nasce vicino a' fiumi, alle cui torrenti serve spesse volte di ripa e argine: il suo legno resta alquanto rosso e poroso; ma mettendolo verde in mezzo dell'acqua, o in luoghi fangosi, è di molta resistenza, quindi può servire per gli argi-

¹⁶⁶ Arcaico, tasso.

¹⁶⁷ Lavorare al tornio.

¹⁶⁸ *Kastanárdzu, kastanğârğu, Erica arborea L., Erica scoparia L., Calluna vulgaris L.*, "chiamata così per il suo stelo alto e la sua abbondante fioritura, simile a quella del castagno" (DES, I, 315).

¹⁶⁹ *Ontano nero, Alnus glutinosa (L.) Gaertner*, in sardo *alinu* (I. CAMARDA, F. VALSECCHI, *Alberi e arbusti spontanei della Sardegna*, cit., p. 123). Pierre Lieutaghi conferma le indicazioni curative del Manca Dell'Arca: "L'Ontano è una pianta medicinale oggi trascurata, senza dubbio a torto, che la pratica popolare aveva un tempo tenuto in grande stima. [...] Gli autori latini citano l'Ontano solo per il suo legno ed è solo nel Medioevo che compaiono le prime indicazioni medicinali. Nel XVI secolo Mattioli raccomandava impiastri di foglie secche per risolvere "ogni gonfiezza e tumore" e per calmare le infiammazioni, in particolare quelle dei piedi stanchi [...] Per quanto riguarda la corteccia le sue virtù astringenti e febbrifughe saranno riconosciute solo più tardi" (P. LIEUTAGHI, *Il libro degli alberi e degli arbusti*, cit., vol. II, p. 557).

ni, e le casse delle muraglie, che si fabbricano nel mare, o fiumi. La scorza ha virtù restringente e refrigerante, e giova per infiammazioni: il suo frutto è simile alla galla, ed in mancanza di questa s'impiega.

La Sulzaga¹⁷⁰ nasce e aligna in montagne umide, le cui fronde son simili a quelle dell'olmo, e similmente diviene grande, colla differenza, che la sulzaga produce per frutti certi granelli rossi, e dipoi che son maturi divengono negri, i quali sono alquanto dolci per pascolarne i bestiami, ed il suo legno non è di tanta forza e durezza come quello dell'olmo. Sembra, che questa specie d'arbore di rado si ritrovi in altri paesi, mentre non è notato, né descritto da Dioscoride nel suo abbondante trattato degli arbore e piante, a riserba, che fosse brevemente descritto con molta varietà nel nome, mentre rassembra una specie del *loto*, o *bagolaro*, da' naturalisti dipinto.

Sulzaga.

Uso.

Il Frassino, da' Sardi chiamato *Frassu*¹⁷¹, si vede più alignare in luoghi piani ed umidi, che montuosi: le sue fronde son simili al mandorlo, ma più grandi e folte, nelle quali pascolano volentieri gli armenti. Il legno è bianco, e comodamente s'impiega in opere da torno¹⁷², e per fabbricar barili. Scrivono molti autori, che gli antichi usavano di questo legno per far l'aste delle lance e picche. Per aver le foglie del frassino virtù stringente, bollite in acqua piovana, ed applicate allo stomaco, impediscono il vomito, e bollite in aceto, ed applicate al ventre, fermano ogni flusso.

Frassino.

Uso.

Virtù.

In molte montagne e piane foreste di terreni aridi, nasce in Sardegna gran quantità d'olivastri, ovvero ulivi selvatici, ed in varj siti si vedono ordinati naturalmente, siccome fossero a bello studio piantati, e molti di essi producono frutti più grossi degli altri, e tutti si propagano dalli molteplici, che cacciano dalle radici, e de' suoi frutti, che gli ucelli mangiano, e coll'escremento seminano i nocciolotti. L'olivastro è arbore di più vita dell'ulivo; il suo legno benché resti un

Olivastri.

Propagazione.

Uso.

¹⁷⁰ Bagolaro, *Celtis australis* L., in lat. FABIA SYRIACA. "Da SYRIACA derivano i nomi sardi di quest'albero: log. *surdzàga*" (G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., p. 429).

¹⁷¹ Frassino, *Fraxinus excelsior* L., *frassu*.

¹⁷² Tornio.

poco nodoso, è ottimo per operare. Tanto forte si sperimenta e durevole, che non conosce tarlo, né tarna¹⁷³, e prende coll'arte tanto bel colore e lustro, che si sega in tavolette, per foderare opere gentili di cantarani, burò, e tavolini. Del suo frutto si sprema olio perfetto, non rende però come l'olive domestiche.

Carrube. Benché la carruba o siliqua¹⁷⁴ molti la piantano nelli frutteti o vigne, nulladimeno si describe tra gli arbori selvatici, perché frequentemente nasce da sé senza piantarla, e non richiede coltivazione dopo fatta grandicella, quando a bello studio si pianta. È albero di molta vita, sempre verde e frondoso, e cresce più in ampiezza, che in altezza. Si moltiplica con i suoi semi o acini, che porta dentro della siliqua, ma più facilmente trapiantando i getti, che caccia dal piede e radici; ama aria temperata e terreni feraci. I suoi frutti in

Propagazione. forma di silique sono dolci, onde la sua decozione giova al petto: mangiate fresche sciolgono il corpo, ma divenendo secche sono stringenti.

Uso. L'Agrifolio, appellato in lingua Sarda *Lostiu*¹⁷⁵, è di vaga e deliziosa prospettiva, sempre verde. Nasce in luoghi umidi e montuosi in mezzo d'elici e quercie: diviene alto e diritto quasi come il piopo in forma piramidale, produce per frutto certi racemi di grani rossi e duri: della scorza del tronco si prepara la pania, che s'impiega per ingaggiare¹⁷⁶ e prendere i piccoli uccelli, ed il suo legno di poca resistenza non può servire nelle fabbriche, onde si brucia nel fuoco quando è

Agrifolio da Sardi chiamato Lostiu. secco.

Uso. Più bello e delizioso appare nelle costiere e siti aperechi¹⁷⁷ il Corbezzolo, arbusto chiamato da' Sardi *Alidone*¹⁷⁸, e in

Corbezzolo: in lingua Sarda^a alidone.

¹⁷³ Tarma, lepidotteri che si nutrono di sostanze vegetali e animali.

¹⁷⁴ Carrubo, *Ceratonia siliqua* L., *silibba*, *silimba*, *tilibba*.

¹⁷⁵ Agrifolio, *Ilex aquifolium* L., *lostiu* (*bolostru*, *colóstiu*, *cóstiu*, *golosti*, *olosti*, Puddu, 1088).

¹⁷⁶ Catturare. *Ingagiài*, "pigai a unu a trabballi po dinai; pigai o cumbinci sa genti a ingannu, cun promissas o àteru" (Puddu, 874).

¹⁷⁷ Aprichi.

^a Sarda per *Surda*, come richiesto dall'errata *corrige*¹.

¹⁷⁸ Corbezzolo, *Arbutus unedo* L., "alidone, alidoni, nm: alioni, illione, lidone, obioni, ulioni" (Puddu, 108).

lingua latina *arbutus*, il quale tutto l'anno si lascia vedere con un color verde chiaro e allegro: nell'autunno matura i suoi frutti, che sono racemi di bacche rosse, rotonde e morbide, che ornano l'arbusto, mentre al medesimo tempo si vede fiorito: questi frutti non sono ingrati per il gusto, ma danneggiano lo stomaco, e cagionano dolor di testa. Il suo legno non viene grosso, e s'impiega in pali da sostentar vite: se si volesse piantare per dilettaçione, si trapianterà nel fine dell'Autunno qualche piantone nuovo svelto con radice viva.

Uso.

Favoleggiò del Lauro¹⁷⁹ ampiamente la storia antica, ma io amante della brevità, mi contento con dire, che era albero dedicato ad Apollo, e amato dalle Muse, per esser popolato di lauri il monte Parnaso, e perché la bella Dafne si trasformò nel medesimo arbore fuggendo le insidie d'Apollo, e supponendolo vaticò¹⁸⁰, si coronavano di lauro i poeti. Era altresì il lauro simbolo di pace, e segno di trionfo, onde gli allori sono propria, ed onorata ricompensa de' trionfanti, la di cui gioventù rappresenta anche il lauro restando sempre verde e pomposo, quindi Apollo è dipinto sempre giovane. Vogliono eziandio esser il lauro così sacro, che i fulmini in ogni tempo lo lasciano libero, e senza offesa. Si conoscono in Sardegna due specie di lauro, uno chiamato femmina, e l'altro maschio; resta però più vaga e aromatica la femmina colle foglie più grandi, ed i rami più diritti. Si propagano dal suo seme, che dentro le coccole e bacche producono, e dalli getti che nascono dal piede, e dalle radici. Amano i colli, e luoghi petrosi, indi con frequenza si vedono nelle siepi, o termini¹⁸¹ di pietra sciolta.

Lauro.

Sua storia.

Varietà.

Sito.

Colle foglie del lauro, pel suo buon odore, si conservano molti frutti, cioè: uve passe, fichi secchi etc. si mettono anco esse foglie nelli adobbi, o marinati di pesci. Le medesime foglie peste guariscono le morsicature dell'api, vespe, e scorpioni: la scorza delle radici del lauro messa in infusione con vino giova al fegato e per il mal di pietra, bevendone un poco la mattina: il fumo che traspira dalle cime tenere del lauro bollite in acqua, guarisce la sordità; vogliono che due

¹⁷⁹ Alloro, *Laurus nobilis* L., *lávru*, *láru*.

¹⁸⁰ Adatto ai vati.

¹⁸¹ Confini.

bastoni di lauro secco battuti e fregati insieme caccino scintille di fuoco.

Spino bianco, appellato da' Sardi calarigue. Lo spino bianco ama come il lauro luoghi pietrosi, essendo ottimo per far una folta siepe, per riparare la vigna, orto, e pomaro da entrarci ogni quadrupedo colle sue spine. Si moltiplica col seme che portano dentro i suoi frutti rossi, e co' getti che sortono dalle radici. Riceve molti innesti quest'albero, come sono: l'azarolo, il nespolo, il pero, ed il melo; benché questi due ultimi poscia che sono appigliati, non li

Uso. nodrisce, anzi nel secondo o terzo anno li butta fuori, come si è narrato di sopra, trattando del pero, ed altri frutti di acini. I getti o piantoni giovani si svellono dalle foreste o dalle spalliere delle vigne dove frequentemente nascono, e si trapiantano con radici nelli frutteti per incalmarli poi di anni tre.

Spino negro, o prunizza. Lo spino nero, chiamato in Sardegna *prunizza*¹⁸², ama i medesimi terreni dello spino bianco, e si propaga coi noccioli dei suoi frutti che cadono, ma più dalli moltiplici che nascono dalle radici con più abbondanza del prugno domestico: onde questo spino nero tramezzato con il bianco può servire di forte siepe¹⁸³; ma non riceve innesti come il bianco, e anche i sorcoli del prugno domestico non ho veduto che l'abbia presi e nodriti. Nascono nelli terreni incolti altre spezie di spini, ma non si possono marcare per alberi ed arbusti, essendo solo macchie e piccole piante di spine e tribuli¹⁸⁴, che produce la terra per la maledizione d'Iddio, cagionata dal primo peccato: nulladimeno certi spini s'impiegano in beneficio dell'uomo, siccome il nominato da' Sardi *Ru*¹⁸⁵, il quale produce un frutto simile al moro e lo¹⁸⁶ spino, da cui germoglia la rosa regina de' fiori.

¹⁸² Prugnolo, *Prunus spinosa* L., *prunizza* (cfr. I. CAMARDA, F. VALSECCHI, *Alberi e arbusti spontanei della Sardegna*, cit., p. 199).

¹⁸³ Ritorna di continuo la necessità di realizzare siepi per proteggere i coltivi.

¹⁸⁴ Il tribolo è, nella lingua letteraria, una pianta spinosa. È però più probabile che l'autore si riferisca propriamente alla pianta spinosa infestante chiamata *tribolo*, *Tribulus terrester* L., in sardo *ispròne* o *basabèis*.

¹⁸⁵ Rovo, *Rubus fruticosus* L., *rú*, *arrú*, *orrú*, *rubu*, *múra de rú*, *mura orrú*.

¹⁸⁶ *lo* per *allo*, come richiesto dall'*errata corrige*².

È tanto abbondante la Sardegna di lentisco, che non si ritrova quasi terreno incolto dove non nasca, occupandolo tutto colle sue rotonde macchie, ed arbusti chiamato in lingua Sarda *Chessa*¹⁸⁷: si propaga coll'abbondanti molteplici, che pullulano le radici. Nelle sue frondi pascolano le vacche e capre, col suo frutto si nodriscono i porci ed altri armenti. Raccolto maturo e pestandolo o macinandolo se ne sprema olio per ardere, e per altri usi della povera gente: le fronde del lentisco, siccome il suo frutto e legno, son di virtù stringente; la membrana bianca di sotto la scorza o cortecchia del di lui legno consolida le ferite rasciugate dal sangue innanzi d'applicarla. Dal medesimo legno si raccoglie resina o gomma molto medicinale, ch'essendo la Sardegna sì abbondante di lentisco, doveva esser un genere cagionante uno delli traffichi per i forastieri, ma la sperienza ci fa vedere che né a' Sardi, né a' forestieri residenti nel Regno cale prendersi fatica in raccogliarla, forse per non saper il modo, tempo e diligenza che si richiede. Il legno, fronde, e radici del lentisco comunemente s'impiega per bruciare nel fuoco in ogni tempo.

Lentisco, o in lingua Sarda Chessa^a.

Propagazione.

Uso, e virtù.

Non si conosce in Sardegna legno che accenda più vivo e durevole il fuoco di quell'arbusto, che in idioma latino si appella *Philirea angustifolia*, ed in lingua Sarda *Aliderru*¹⁸⁸; nasce in luoghi¹⁸⁹ alpestri e colli, il suo frutto è simile alla oliva selvatica che produce l'olivastro, a cui rassomiglia eziandio nelle frondi. Il suo legno è bianco, forte e pesante, è usato da' tornitori, e per travicelli che s'impiegano in opere rustiche. Il legno di quest'arbusto è di singolar utilità per bruciare nel fuoco, e smorzarlo per ridurlo in carbone, il quale acceso sostiene a maraviglia il fuoco vivo.

Philirea in lingua Sarda Aliderru.

Uso.

Si servono in altri paesi delli fiori del sambuco per mischiare nelle vivande, ma costì non si osserva, né¹⁹⁰ si ritrova in gran copia tal arbusto: piantandolo di ramo in terreni umidi, con facilità si appiglia, il suo legno, che per la

Sambuco.

¹⁸⁷ Lentisco o lentischio, *Pistacia lentiscus* L., *kèssa*.

^a *Chessa* per *Chesso*, come richiesto dall'*errata corrige*¹.

¹⁸⁸ *Fillirea*, *Phillyrea angustifolia* L., *aliderru*.

¹⁸⁹ *O Inoghi*.

¹⁹⁰ *O ne*.

Uso. sua gran midolla resta dentro vuoto, può servire per cannel-
le di bottali; siccome in tempi antichi usavano di esso legno
per fare stromenti da fiato, uno de' quali prese la denomi-
nazione da questa pianta, e anche si servono di essa gli Spe-
ziali per le sue virtù medicinali.

Sambinzu. Si ritrova un'altra macchia, che nasce in colli asperi e
petrosi, simile nelle foglie al sambuco, ma più piccole, chia-
mato in lingua Sarda *sambinzu*¹⁹¹, il suo legno di poca
Uso. midolla produce rami lunghi in forma di verghe, delle quali
in luogo di salce¹⁹² s'impiegano in varj usi.

Descrive Plinio molte specie di canna; a tre qualità riduce
Dioscoride la canna, che frequentemente si conosce, cioè: il
maschio pieno, la femmina vuota, e un'altra specie più
debole e leggiera, la quale mi persuado, che sia la palustre,
indicata da varj autori; in tutta la Sardegna si vede nelle
paludi e fiumi, chiamata da' Sardi *canna giuspina o cannixo-
ne*¹⁹³: delle altre due specie il maschio non si vede, né si
conosce nel Regno, la femmina però vuota è quella che
comunemente nasce e si pianta per averne in molta copia.
La suddetta canna femmina ama terreni umidi e vallivi, la
quale per crescer di lunghezza e grossezza, è uopo tagliarla
ogni anno a pian di terra in luna vecchia nelli mesi di Gen-
najo e Febbrajo; e se fossero le radici troppo folte, si castra-
no, svellendo parte di esse, come anche se il terreno del can-
neto fosse imbarazzato di spine e altre cattive boscaglie, si
bruceranno d'inverno dopoché la canna sarà tagliata e rac-
colta; usate queste e simili diligenze, se il canneto fosse in
buon sito umido e di terra ferace, la lunghezza della canna
arriverà fino a piedi trenta con grossezza proporzionata.

Modo di piantar canneti. Qualora si volesse piantare un nuovo canneto, si planterà
un piede sotterra, con uguale distanza da un altro piede la
madre della canna, ovvero le sue radici svelte, e in mancan-
za di queste la stessa canna verde subito tagliata, coricata e
coperta di terra nello stesso mese di Febbrajo o Marzo in ter-
reno vallivo ed umido, arato o zappato, e appresso a qualche

¹⁹¹ Fusaggine, evonimo, *Euonymus europaeus* L., *sambindzu*.

¹⁹² Salice.

¹⁹³ Canna di palude, *Arundo phragmites* L., *kannisòni, kánna Èuspina*.

rivo o sorgente sempre che si può. I primi anni nascerà la canna sottile e curta, ma allevando poi il canneto, e tagliandolo ogn'anno riparandola con siepe o muro per bestiame, e passati così cinque o sei anni, sortirà poi la canna di buona qualità.

A tutti è nota l'utilità che porge in Sardegna la canna, mentre i tetti di quasi tutte le case si fabbricano di canne tesute con giunco: si servono di essa le donne per cannochie da filare, i pastori per far flaute e stoje d'affumicar formaggio, i calzolari per far chiodi, gli architetti per tessere arelli o sindrie¹⁹⁴ da fabbricar volte, i viatori per canne di appoggio contra serpi, i pescatori per pescare, i tessitori per pettini, e cannelli, i massari per tesser granaj da conservar frumento. In opere rustiche s'impiega la medesima canna femmina (perché l'altra chiamata *giuspina*, per esser più debole, non si raccoglie, né si fa merito di essa) per accomodar vigne alla Sardisca, e pergolati, per marcare e regolar fili, per tessere cesti e corbette da raccogliere e menar frutto, per far gabbie da custodir uccelli, e per molti altri usi necessarj. Il decotto di radica di canne ha virtù dissecante, e giova contra le distillazioni: la polvere di canna applicata fa nascere i peli caduti.

Per cestoni, corbe, sporte e canestre non nasce pianta più utile del salce; ama terreni vallivi ed umidi, come le ripe de' rivi e fiumi. Si conosce di due specie, selvatico e domestico, il selvatico cresce in guisa di albero, ma il domestico produce venchi¹⁹⁵ più lunghi, uguali e sottili a portata per tesser corbe e cestoni. Si pianta con ramo nuovo, lungo piedi tre, acuminato e ficcato in terra nel mese di Febbrajo o Marzo, e posciaché sarà piantato anni tre, si recideranno ogni anno

Utilità, ed
uso.

Virtù.

Salce.

Varietà.

Propagazione.

¹⁹⁴ Arèlla, è "canna palustre impiegata per formare graticci, coi quali, nelle costruzioni rurali, si sostengono pareti e soffitti; graticcio. [...] = Dimin. del lat. *hara* 'recinto per gli animali', 'porcile'" (S. BATTAGLIA, *Grande dizionario della lingua italiana*, cit., *ad vocem*). *Sindrie*, invece, da "čimbria camp. 'cèntina, armatura di legno per sostenere una volta', = spagn. ant. *cimbria*, mod., *cimbra* 'id.'. La stessa cosa si chiama anche *stndria* (*de boveda*), log. e camp., = cat. *cindria*; spagn. ant. *sindria*" (DES, I, 449). "*stndria*, nf; *s'armadura chi si ponet po fagher una bòveda e s'arcu chi bi resurtada; chentina, cimbria*" (Puddu, 1529).

¹⁹⁵ Vinchi.

le verghe o venchi nella Luna vecchia di Gennajo, lasciando il tronco alto da terra piedi due.

Uso, e virtù.

I venchi aperti e divisi in due o tre parti, verdi e secchi, legano ogni cerchio, e le pertiche grosse s'impiegano in cerchi di bottali, tine e barrili. Non produce quest'albero frutto, né seme perfetto. La polvere delle sue foglie abbruciate, sana le ulcere: le foglie colla scorza del suo legno, bollite in vino ed applicate, giovano a rimettere i nervi ritirati.

Toa.

Nelle ripe de' fiumi nasce cert'albero simile al salce, chiamato in idioma Sardo *toa*¹⁹⁶, al quale le virtù del salce non convengono, solo le sue verghe servono per cerchi di barrili.

Giorva.

In colli sassosi nasce un'altra macchia, nominata da' Sardi *giorva*¹⁹⁷, la quale recisa, produce certi venchi più curti del salce, i quali si tagliano nella Luna vecchia di Agosto o di

Uso, e

Propagazione.

Settembre, e s'impiegano in tessere piccole corbe per trasportar pietra e cavar sale da' laghi o saline: questa macchia si propaga dal suo seme o grani che produce dentro delle silique, simili a quelle della fava.

Ginestra.

In luoghi alti e montuosi alligna la ginestra di fiori gialli, e vaghi. Si moltiplica col suo seme, e co' getti, che pullulano dalle radici: posciaché principia a nascere in un terreno, difficilmente si estirpa, per la fecondità del suo seme e radici: i venchi della ginestra servono per legare nelle opere rustiche, quasi come il gionco: i suoi semi mischiati con acqua e bevuti, purgano il corpo presi in quantità d'una dramma; i suoi rami pesti con grasso di porco, e applicati, giovano per il dolore delle ginocchia. La ginestra secca è ottima per bruciare le setole e peli de' porci morti, e per rampicarsi i vermi di seta mentre la travagliano.

Uso, e virtù.

*Cisto: in
lingua Sarda
Mudeju.*

Il cisto, chiamato in Sardegna *mudeju*¹⁹⁸ o *mucciu*¹⁹⁹, non

¹⁹⁶ Salice, *Salix atrocinerea* Brot. (cfr. I. CAMARDA, F. VALSECCHI, *Alberi e arbusti spontanei della Sardegna*, cit., p. 93) o *Salix aurita* L., *Salix fragilis* L., *Salix viminalis* L. (cfr. G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., p. 436), *tà*.

¹⁹⁷ Anagiride o laburno fetido, *Anagyris foetida* L., *gòrva*, *gòlva*.

¹⁹⁸ Cisto, *Cistus monspeliensis* L., *mutréku*, *murdegu*, *murdeyu*. "Si tratta di un vocabolo preromano, certamente apparentato col termine *mutuca* 'cisto marino', attribuito agli Etruschi" (G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., p. 411).

¹⁹⁹ "*múciu*, nm; *mudéciu*" (Puddu, 1184).

ricusa terreno, e nasce in abbondanza in siti piani e di costiere. Si moltiplica col suo seme e coi getti. Le sue foglie son di virtù stringente, e pascolano molto l'api nelli suoi fiori. Il legno di quest'arbusto, per esser debole, s'impiega per bruciare nelli forni.

L'edera, così appellata dal verbo latino *hereo*, poiché non può elevarsi senza sostenersi in qualche muro, albero o sasso, abbracciandoli sì stretti, che all'albero detraendogli tutto il sugo, lo fa seccare, e al muro col peso delle sue folte frondi lo fa cascare. Si moltiplica col suo seme e co' getti, che vanno serpeggiando. Quando si abbraccia con il muro, lo costringe in tal foggia, che a separarla non si trova altro rimedio migliore per liberar il muro, come il tagliar sotto il tronco dell'edera, la quale mancandogli il nutrimento in breve si seccano le branche attaccate al muro o albero; per non tornar a pullulare e abbracciar di nuovo il muro, è uopo sveller le radici: le foglie dell'edera bollite con vino, giovano a guarir l'ulcere e cotture di fuoco, e la sua gomma ammazza i pedocchi; ma la virtù maggiore di questa pianta consiste in tirar fuori la marcia e umori putridi, indi usano foglie d'edera quelli che portano fontanelle aperte²⁰⁰, e si applicano le stesse foglie a' fanciulli che patiscono lattimo²⁰¹ o rogna in testa. Un vaso fatto di legno d'edera separa l'acqua dal vino. Fiorisce quest'arbusto in mezzo dell'estate, quindi è utile per l'api, mentre in tal tempo si ritrovano pochi fiori. Nelli suoi germogli, e foglie pascolano volentieri i buoi, vacche, e capre, massime d'Inverno. Simile all'edera si vede la pianta, da' Sardi appellata *aliguinzu*²⁰², e si crede esser la denominata da' naturalisti *helix* o *funis pauperum*.

Si notano in questo luogo il pero, melo, e fico selvatici, perché nascono da sé²⁰³ senza piantarli nelle foreste, benché

Edera.

Liberar
il muro.Virtù
ed uso.

Aliguinzu.

Pero, melo, e
fico selvatici.

²⁰⁰ L'edera veniva impiegata, fra l'altro, "in lozioni contro la risipola, la rogna, e diverse dermatosi, ma è particolarmente indicata nel trattamento delle ulcere, delle piaghe ribelli, delle ustioni di primo e secondo grado su cui numerosi medici degni di fede hanno visto risultati eccellenti" (P. LIEUTAGHI, *Il libro degli alberi e degli arbusti*, cit., vol. I, p. 333).

²⁰¹ Lattime, crosta latte.

²⁰² Vitalba, *Clematis vitalba* L., *ilixndzu* (cfr. G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., pp. 181-182).

²⁰³ O se.

si propagano in guisa de' i domestici con gli acini de' frutti, che cadono e co' i molteplici che cacciano dal piede e radici. I suoi frutti sono così acerbi, che frequentemente solo servono per pascolare le bestie, benché quelli del melo e pero, lasciandoli ben maturare, è vettovaglia della povera gente specialmente de' pastori.

Uso. Servono per pascolare le bestie, benché quelli del melo e pero, lasciandoli ben maturare, è vettovaglia della povera gente specialmente de' pastori.

Sabina. La sabina²⁰⁴, è macchia o arbusto, che produce le fronde simili al cipresso e ginepro, le quali pestate, e spremendole mischiate con foglie d'edera guariscono gli infetti dalla tigna. Il decotto delle medesime foglie fatto con vino, e bevuto, provoca l'orina, e giova per gettar fuori le secondine.

Virtù. Il decotto delle medesime foglie fatto con vino, e bevuto, provoca l'orina, e giova per gettar fuori le secondine.

Uso. Provoca l'orina, e giova per gettar fuori le secondine.

Eramu, e spina santa. Si vede un'altra macchia chiamata da Sardi *Eramu*²⁰⁵, la quale piantandola di ramo, e con radici, cresce tanto folta, che l'usano per siepe d'orti e vigne, ma d'Estate spira di essa cattivo odore, e parimente per fini simili si servono in molti luoghi del Regno della macchia spinosa, chiamata in linguaggio Sardo *spina santa*²⁰⁶.

Martigusa. Tiria. La martigusa²⁰⁷, e tiria²⁰⁸, sono due macchie selvatiche,

²⁰⁴ La sabina, *Juniperus sabina* L., non cresce in Sardegna (è pianta appenninica e alpina con areale compreso fra i 1400 e i 2300 metri). Probabilmente il Manca Dell'Arca non la conosceva direttamente, tanto che non parla della sua elevata tossicità e fornisce indicazioni non appropriate. La sabina, "ritenuta attiva contro le ostruzioni del fegato e della milza, nell'asma, la pertosse, in uso esterno sulle verruche, le ulcere, le malattie parassitarie" è, tuttavia, "devastatrice dell'apparato digestivo e urinario" ed "esercita un'azione particolare sulla muscolatura liscia e specialmente sulle fibre dell'utero: un tempo se ne faceva l'emmenagogo per eccellenza [...] Era anche l'ultima cosa a cui ricorrevano le donne che volevano disfarsi del proprio bambino, pratica tra le più criminali, perché la pianta, non regolarmente abortiva, veniva presa in dosi forti e causava, nel 90% dei casi, la morte della madre senza l'espulsione del feto" (P. LIEUTAGHI, *Il libro degli alberi e degli arbusti*, cit., vol. I, pp. 420-421).

²⁰⁵ Alimo, *Atriplex alimus* L., *èlamu èramu*.

²⁰⁶ Spina santa o spina di Cristo, *Lycium europaeum* L., *ispina sánta, spína sánta*.

²⁰⁷ *Martigusa* viene definito tanto lo *Spartium junceum* L. (ginestra, ginestra odorosa, ginestra di Spagna), quanto il *Cytisus villosus* Pourret (ginestra, lerca) e il *Cytisus monspessulanum* L. = *Teline monspessulana* (L.) C. Koch (Citiso di Montpellier).

²⁰⁸ Sparzio villosa, *Calycotome villosa* (Poiret) Link, *tiria, teria*.

che amano luoghi montuosi e sassosi; di Primavera si vestono di fiori gialli, utili per l'api, simili a quelli della ginestra. Si distinguono solo queste due macchie nel legno, perché quello della tiria resta spinoso, e la martigusa è macchia senza spine. Qualch'altro arbusto, o macchia nasceranno forse nelle selve e deserti di Sardegna, ma non avendone riscontri dopo di varie diligenze fatte, mi persuado, che saranno di poco grido. Siccome in fondi vicini a Sassari, di rado si trova un albero, il di cui frutto rotondo simile a piccole prugne gialle senza nocciolo, matura in Novembre, e le sue fronde sono anche come quelle del prugno, ignorandosi se sia nato da sé²⁰⁹, o per esser stato in tempi antichi piantato, e per poco sembra l'albero, chiamato da naturalisti *legno santo, o sebesten*.

Legno santo, o sebesten.

Capo VII

Dell'insizione

Quelli che son di sentimento, non esser stati palesati gli arcani della natura a' primi uomini e inventori per speciale scienza infusa da Dio, dicono che sonosi scoperti per via di casi fortuiti, siccome l'utilità di potar la vite fu inventata per veder, che mangiata e recisa dalle bestie, pullulava, e rendeva più e miglior frutto, e perché pranzando in campagna mediante improvvisa pioggia si mischiò il vino delli bicchieri con acqua, si conobbe che il vino così mischiato, oltre esser più proffitevole alla salute, non ubbriacava, così ancora per un improvviso incendio fu conosciuto, che la pietra con soverchio fuoco si converte in calce, e questa poi impastata colla pioggia diede a vedere, che tornandosi a rasciugare e seccare, faceva una gran liga per fabbricare. E così parimente scorrendo d'altri simili casi.

Non dubitandosi che l'insizione sia un arcano, o miracolo della natura, prima invenzione, o principio sarà forse per

Innestamento inventato per caso fortuito.

qualche casuale innestamento avvenuto nelle branche, o tronco di cert'albero, o arbusto, tanto che restando sopra il medesimo inciso ramo l'altra parte di esso sarassi tornato ad unire, e conglutinare col suo connaturale umore, come accade nelle ferite e incisioni fatte agli animali, che legandoli subito tornano in breve tempo ad unirsi, lasciando il segno della cicatrice, così si conosce anche negli innesti per lo spazio di molti anni, fin tanto che crescendo l'albero si cuopre la cicatrice; onde che che ne sia stata la sua invenzione e principio, non può negarsi che l'operazione d'incalmare sia la più utile e meravigliosa dell'agricoltura, mentre per questa via gli alberi selvatici si rendono domestici, gli sterili fruttiferi, comunicandosi facilmente per mezzo dell'innestazione i frutti d'un reame, o provincia coll'altra benché rimota; poichè mettendo i sorcoli in un cannello con miele, posson trasportarsi da una parte del Mondo all'altra, e a luoghi vicini si trasportano con comodità involti con terra fresca.

Modo di trasportar i sorcoli.

Dopo d'aver trattato degli alberi, arbusti e macchie, che sono i materiali proprj dell'insizione, è uopo discorrer della forma di essa, e pria di descriver le sue regole, si noterà, che l'arte d'incalmare s'impara più facilmente con l'uso, e la pratica, vedendo le diverse operazioni di qualche industrie agricoltore, che leggendo le regole istruttive, che totalmente spiegare non possono le circostanza unite, che richiedonsi nella meccanica o sia opera manuale; nulladimeno è utile sempre il leggere le istruzioni d'incalmare, per rinfrescar la memoria di quelli che han veduto l'operazione, per principiare a provarla.

L'uso maestro dell'insizione.

Divisione de i modi d'innestare.

L'arte d'incalmare si divide in due capi o modi principali, cioè, innestar co' sorcoli, chiamati in volgar Sardo *sticos*²¹⁰, ed inserir a occhio o gemma: il primo capo si suddivide in due altri modi, come sono: incalmar a tronco fesso, che in Sardegna dicono a *isperru*²¹¹, e innestar a corona, s'intende, tra la scorza e il legno. L'innestamento a tronco fesso, o bietta, è comune per tutti gli alberi ed arbusti a riserva degli

²¹⁰ "*sticu*, nm; *istica*; *pua*, *arrogu de arrampu nou de una linna chi si ponit po inferri una mata*" (Puddu, 1565). Marza.

²¹¹ Spaccatura, spacco. *Isperrare*, *sperrai*, significa 'fendere', 'spaccare'.

agrumi, l'ulivo ed il fico, che appartengono al secondo capo, come si dirà abbasso.

Una delle qualità principali, che deve attendersi in ogni sorte d'innesto, è il tempo e luna: il tempo proprio comunemente si è, quando gli alberi principiano a sudare ed esser in amore, perché in tal tempo i rami e branche ricevono più abbondanza di sugo, e nutrimento per mezzo delle radici, coagulandosi esso sugo co' i sorcoli incisi, e colla scorza e gemma in quelli d'occhio; e mediante il natural conglutinamento del sugo tra il tronco incalmato e li sorcoli o gemme, s'appiglia ogn'innesto. Si sceglieranno per incalmare i giorni sereni in luna vecchia, e che non soffino venti australi caldi, perché il soverchio umido della pioggia, o il molto caldo disseccano o dileguano l'indicato sugo; e benché per sentimento di molti scrittori la luna non deve attendersi, perché non di rado aspettando la luna vecchia, passa il tempo d'incalmare, mentre la maggior parte degli alberi in pochi giorni con fretta germogliano, ciò non ostante il sentimento comune, e la pratica universale vuole che s'incalmi in luna vecchia sempre che si può, e qualora si potesse con comodità innestare nell'ultimo quarto della luna, sarà sempre meglio.

Tempo di incalmare.

Incalmare a luna vecchia.

Rispetto all'attenzione della luna negli innesti, è uopo distinguer tre opinioni degli autori: la prima da notarsi, è quella della maggior parte degli scrittori antichi, i quali assolutamente vogliono, che l'operazione d'innestare si eseguisca in luna vecchia, non solo per più appigliarsi gl'innesti, ma anche perché riescano fruttiferi, essendo quest'ultimo un arcano, la di cui cagione, qualora fosse vero, non si può capire; la seconda è di quei moderni, che asseriscono ricercarsi indarno il corso della luna per innestare, poiché debbesi solo attendere la regola universale, che il calmone²¹² e gli alberi dove si prendono i sorcoli, e le gemme, si ritrovano in amore e nello stato di sugo, che gli sperimenti richiedono ad ogni sorte d'innesti e di frutti. La terza opinione anco de' moderni, è diametralmente opposta alla prima, mentre conviene

Varie opinioni.

²¹² *Calmo* generalmente vale 'marza'. Con il termine *calmone* il Manca Dell'Arca indica piuttosto il portainnesto. Cfr., poco più avanti: "Se il calmone per la sua debolezza non fosse capace di due sorcoli..." e, ancora oltre: "il calmone è in luogo di nutrice".

che s'attenda la luna, ma solo nel novilunio, perché in quel tempo ammettono d'appigliarsi con più sicurezza le calme.

La prima e seconda di queste opinioni, si conciliano, perché si conosce che intanto gli antichi attendono la luna vecchia, per esser nel fine della luna le più volte il tempo tranquillo, qualità da tutti approvata, e di questa conciliazione si ragionò sopra nel *cap. I. parte I.* ma la terza opinione durerebbe fatica a conciliarla, e non essendo il mio intento tesser qui un'ampia disputa, il mio sentimento è di seguitare le prime due opinioni conciliate, atteso il clima di Sardegna, e gli sperimenti continui degli agricoltori Sardi, senza far merito della qualità fruttifera, che gli scrittori antichi concedono agl'influssi della luna vecchia, perché in ordine a tal virtù fruttifera, gli sperimenti non son sicuri, mentre tutti li periti agricoltori si persuadono che simile virtù fruttifera, da molte cause più rilevanti, palesi, ed occulte ne derivi.

Tempo di tagliar sorcoli.

Quando accade che il tempo è cattivo, e gli alberi sono anticipati in germogliare, si taglieranno i sorcoli per incalmare a corona nella luna vecchia di Febbrajo, e si coprono di terra fino alla stagione, che sembrerà più a portata; e non è poco vantaggio che il tronco, che s'incalma, sia più in amore, e svegliato de' sorcoli, mentre questi²¹³ si muovono e germogliano con l'alimento e sugo, che ricevono dal tronco, ma i sorcoli germogliati non hanno virtù e possanza di muover il tronco, anzi l'esperienza insegna, che i sorcoli impassiti e famelici²¹⁴, sono più avidi in tirare l'alimento del tronco, perché essendo essi sorcoli coperti di terra giorni innanzi d'incalmare, sono assuefatti a nudrirsi di peregrino sugo, onde poi tirano più facilmente l'alimento dall'estero tronco; procurando però, che non siano i sorcoli tanto impassiti, che restino privi di sugo e quasi secchi, perché in tale stato non s'appiglieranno. Se i sorcoli fossero troppo impassiti, per venire di lontano, si ravviveranno con acqua intiepidita dal sole, bagnandoli, e lasciandoli dentro dell'acqua.

Sorcoli impassiti.

Ravvivare^a sorcoli.

Per non inciampare in qualche difetto delli sorcoli, sarà

²¹³ O questi.

²¹⁴ Appassiti e quindi famelici di linfa.

^a O ravvivar.

buon consiglio innestarli poi tagliati, quanto più tosto si può, mentre il tempo, e luna dà²¹⁵ luogo di farlo. Per esser fruttiferi i sorcoli, si taglieranno dalla parte orientale dell'albero, di getti nuovi, o di anni due, di molti nodi prosperosi, e con gemme grosse, gravide di fiori che dimostrino vigore.

*Qualità
de' sorcoli.*

L'operazione d'incalmare a bietta, s' eseguirà nel modo seguente: qualora l'albero che si deve inserire²¹⁶ sia di tronco sottile, si taglierà con sega, o falcello appresso a terra; se però fosse albero grosso, si taglierà in alto nella parte più liscia di scorza netta senza nodi né seccume in tutte le branche, che si vedranno atte, non vecchie, né rugose appianando il taglio con la ronca, poscia con questa, o altro ferro tagliente si taglieranno, e accomoderanno i sorcoli della lunghezza di mezzo piede, che portino occhi quatro o cinque, e per la terza parte della sua lunghezza, o alquanto meno, nel capo grosso si tagliano da tutte due le bande, declinando poco a poco con punta sottile a guisa di conio²¹⁷, avendo sempre cura di non tagliare in quanto si può la midolla de' sorcoli, massime incalmando vite. Aggiustati in tal foggia i sorcoli si bagneranno un poco con saliva nella parte incisa, fino a tanto che spaccando il tronco preparato per mezzo, salva la midolla, quanto sia bastevole per mettere nella spaccatura l'incisa linguetta de' sorcoli, si leverà il ferro spaccatore, e per mezzo del fesso s' entrerà a forza di battere un scarpello di ferro, o legno secco a fine d'aprir la spaccatura in guisa che con poco fastidio si mettano e s' adattino nel tronco due sorcoli, uno a una parte, e l'altro all'altra del fesso, unendo ugualmente la scorza de' sorcoli con quella del tronco, acciocché le linguette non risaltino fuori del tronco, per la comodità d'appigliarsi scorza con scorza, e legno con legno.

*Innesti a
tronco fesso.*

Inseriti così i sorcoli si leverà lo scarpello, e si legarà con gionco il tronco in giro a guisa di fascia, che cuopra tutta la spaccatura, lasciando solo scoperti gli occhi, che forse restas-

²¹⁵ O da'.

²¹⁶ Che deve essere innestato.

²¹⁷ La parte finale deve essere assottigliata a forma di cuneo per poterla inserire fra la corteccia appena distaccata e il tronco dell'albero.

sero nelle linguette de' sorcoli, per aver luogo di germogliare: si coprirà subito il tronco fesso per tutta la legatura con creta impastata, essendo a questo fine ottimo il fango, che si ritrova nelle strade battute, legandolo involto con foglie, o stracci, e quando bisognasse, si metterà sopra la spaccatura del tronco scorza d'albero pria d'accomodare il fango.

Quando le calme non si legano. Se gl'innesti fossero di tronchi alquanto grossi, non è uopo legarli per stringer i sorcoli, mentre lo stesso tronco stringe da sé²¹⁸, e solo si metterà la scorza d'arbore sopra la spaccatura, e il fango legato con foglie, o pelli etc. per ripararli dal caldo, pioggia e freddo: ma i tronchi deboli e sottili, perché da sé²¹⁹ non premono i sorcoli, si legheranno stretti dopo d'esser tagliati bassi a pian di terra, e si copriranno colla terra d'appresso fino all'estremità de' sorcoli, restando così più riparati e sicuri. Se il calmone per la sua debolezza non fosse capace di due sorcoli, s'innesterà con un solo adattato ad un lato del fesso.

Innesto d'un sorcolo. Gl'innesti a tronco fesso, si possono fare in tre differenti tempi, cioè: nel mese di Novembre, tutti gli alberi, che fanno frutto di nocciolo, come sono: cerase, visciole, albericcoche, prugne, azarolo, nespolo, persico, e mandorlo, perché questi arbori sudano nel fine d'Autunno, e son pronti a germogliare nella Primavera, e in simili innesti si deve osservare vieppiù la regola di segare i tronchi a pian di terra a fine di coprirli come sopra, per non restar danneggiati da i rigori di tutto il seguente Inverno, e con tal avvertenza nello stesso mese di Novembre si possono incalmare anche il pero e il melo, che a seconda delle prove fatte non son tanto difficili d'appigliarsi. I medesimi alberi s'incalmano pure a tronco fesso nel mese di Febbrajo, ma il pero è più sicuro a corona nel mese di Marzo, e i frutti di nocciolo più felicemente s'innestano nell'accennato Novembre. La vite però si deve incalmare a tronco fesso solo nel mese di Marzo, mezzo piede sotterra affinché possa di nuovo radicare da i medesimi sorcoli dell'innesto, oltre che incalmandola in alto, difficilmente s'appiglia, e resta debole. In questi innesti della vite s'attenderà alla linguetta de' sorcoli, che sia aggiustata in modo che

²¹⁸ O se.

²¹⁹ O se.

la midolla non si tocchi, né si recida legando strettamente i sorcoli dentro il fesso, mentre il tronco della vite da sé²²⁰ non ha vigore di stringere.

L'altro modo d'incalmar con sorcoli tra la scorza e il legno, o a corona, si chiama in linguaggio Sardo a *conza*²²¹, qual modo s'osserva in quelli alberi che portano scorza reggente e tenace, come sono il pero, il melo, l'ulivo ed altri, ma questa maniera d'innesti si può solo praticare nel principio della Primavera, che gli alberi sono in amore, e sudano; quindi si separa facilmente la scorza del legno, benché nelli tronchi grossi e branche del prugno, mandorlo, e altri frutti di nocciolo si può praticare nell'Autunno, perché allora si separa alquanto la scorza del legno in questa spezie d'alberi, ma è sempre meglio di Primavera. La maggior difficoltà in questa sorta d'innesti consiste in accertare il tempo che ogn'arbore principia a voler germogliare, perché a seconda de' siti più caldi o freddi, o delle diverse spezie degli alberi s'anticipa e pospone, onde un prudente agricoltore dal mese di Febbrajo visiterà gli alberi per divisare quelli che sono più anticipati in germogliare, perché non di rado nello stesso Febbrajo si separa la scorza del legno; onde tali alberi anticipati è²²² meglio innestarli a corona in questo mese, perché il proprio tempo d'incalmare a corona si è quando principiano gli arbori a dar segno di voler germogliare, ma non poi d'aver germogliato, perché allora abbonda più il sugo, e non è²²³ più tempo d'incalmar con sorcoli, solo sì a occhio e gemma; come appresso si dirà.

S' eseguisce l'operazione d'innestar a corona, tagliando con sega, o ronca il tronco da incalmare, con tutte le diligenze descritte nel tronco fesso, a riserva de' sorcoli, che della medesima grandezza di quattro o cinque occhi, si taglieranno solo a una banda in forma di penna da scrivere ugual-

Alberi che s'innestano a corona.

Tempo d'innestar a corona.

Operazione d'innesti a corona.

²²⁰ O se.

²²¹ A *kòndzu* il Wagner attribuisce il significato di *cavicchia*, "la bietta dell'aratro, un pezzo di legno a forma di cuneo che rinalza il perno" (*DES*, I, 376). Col medesimo valore il Puddu ha *cònzù*: il Manca Dell'Arca suggerisce un ulteriore significato.

²²² O e.

²²³ O e.

mente declinando, in modo che toccando la linguetta sul piano, tocchi per tutto; la lunghezza della qual linguetta sarà due o tre dita a seconda del calmone più o meno grosso: aggiustati così i sorcoli, e bagnate le linguette, o senza bagnare, se il tempo fosse fresco, si spaccherà con un piccolo conio d'osso o di legno secco la corteccia del tronco preparato, scegliendo la parte più sana senza nodo, dove il legno s'allontana più dalla midolla, e concorre maggior sugo, ed in ogni spaccatura s'inserisce uno delli preparati sorcoli, ponendone più di due, se il tronco fosse grosso, formando quasi una corona il tronco legato co' i sorcoli inserti in giro, onde tal sorte d'innesto ha preso in Italia la denominazione di corona.

Tutta la linguetta degli accennati sorcoli dev'entrar dentro tra la scorza e il legno, e qualora per la durezza della corteccia non potesse entrare, s'aprirà con ferro tagliente la scorza dalla parte di fuori, per dar luogo a sorcoli d'entrare. Il tronco inserito co' sorcoli così adattati, si legherà ben stretto con gionco, cordella, o altra cosa simile, coprendo con fango o sia terra impastata il tronco innestato con tutte le offese, mettendo anche balline di fango sopra l'estremità, o taglio de' sorcoli, e se fosse d'uopo si legherà il fango con foglie, o stracci.

*Roncar i
getti del
calmone, e
legar con pali
le calme.*

Nelli mesi di Giugno e Luglio, si castreranno gl'innesti de i getti e rampolli, che i tronchi sotto pullulano, acciocché gl'innesti godano di tutto il sugo del calmone. Alle nuove calme per il primo anno, che germogliano non gli danneggia il vento, ma il secondo anno, col soverchio peso di getti nuovi sono in pericolo d'esser rotte, indi si provvede legandole con pali. Si possono incalmare tra la scorza e legno, non solo gli alberi giovani, e sottili di tronco, ma eziandio i vecchi, colla condizione però, che gli alberi di tronco grosso vecchi o giovani s'innesteranno nelle branche di buona corteccia senza nodi, recidendo, e radendo i rimanenti rami o branche; e benché senza recider gli altri rami può applicarsi l'innesto, siccome gli sperimenti lo dimostrano; nulladimeno tali innesti prosperano poco, perché le branche non recise levano il sugo alle incalmate.

Altre maniere d'innestare con sorcoli descrivono molti Agricoltori, cioè: incalmar con foro o buco, incalmar propa-

ginando i sorcoli, e incalmar un arbore contiguo all'altro senza recider il sorcolo, quali modi tralascio per non essersi usati mai in Sardegna, con altre prove di capriccio, come sono innestar le cerase in lauro, per esser aromatiche; il persico nel salce, per far il frutto senza nocciolo, e la vite nel medesimo salce, perché produca uve senz'acini, innestar prugni per li pomi, e altri arbori fruttiferi sopra olmi, quercie, frassini, ed altri arbori selvatici di diversa natura.

Prove di capriccio.

A tutte codeste prove e capricci de' scrittori ci dò tutta la fede, che può concedergli qualunque prudente lettore; e avegnaché in paesi d'altro clima qualche volta riescano mostri della natura, non devonsi attender per regola certe cose, che rare volte accadono. Sopra alberi d'altro genere può esser, che un innesto s'appigli, ma non è durevole, perché non è capace di ricever alimento da un tronco tutto contrario alla specie de' sorcoli, che sono come ospiti, i quali alterati con nutrimento straniero, assuefatti pria a nudrirsi con sugo più naturale, in poco tempo si seccano, o si distaccano dal tronco.

Veramente sembra difficile che il tronco che s'incalma, abbia possanza di far cambiare specie a' sorcoli, come sarebbe negli accennati casi di far divenire frutti senza nocciolo e senz'acini, mentre il calmone è in luogo di nutrice, la quale benché sia una capra, lupa o vacca, non farà cambiar specie al bambino nutrito, e solo potrà ricever dalla nutrice qualche qualità accidentale; siccome nello stesso tempo gl'innesti ricevono dal piede certe diverse qualità, come sono, odore, sapore e colore, ed eziandio il crescer più o meno in grandezza un frutto, deriva spesse volte dal piede, onde incalmando sopra piantoni domestici, possono riuscire i frutti più grossi; anzi incalmando due, e più volte il medesimo arbore, vogliono gli stessi autori, che i frutti divengano più grossi.

Effetti del calmone.

L'altra parte o membro sovra diviso dell'insizione denominata a occhio, o gemma, si suddivide nelli tre seguenti modi: a scudetto, a cannello, e ad occhio col legno: di questi tre modi il primo s'intende a scudetto con gemma sola, è il più usato e frequentato in Sardegna per incalmare fichi, ed ogni sorte d'agrumi, e similmente s'incalmano quasi tutti gli arbori d'altri frutti, siccome nel trattato d'ogni uno di essi

Innestare a occhio.

sovra s'è notato; ma come certi arbori riescono meglio innestati con sorcoli, non cale incalmarli a scudetto. Per innestar ad occhio in tutti li tre modi, è il tempo agevole quando abbonda di sugo ogni specie d'arbore, e lo sparge in tal guisa che la scorza attaccata colle gemme facilmente si distacca dal legno. Gli agrumi, fico, e moro in tutta l'estate abbondano di sugo, ma il tempo più proprio per l'inoculazione di quest'arbori, principia dalli sedeci di Maggio fino a dieci di Luglio, e nel medesimo tempo s'innestano il pero ed il melo a scudetto, ma il ceraso, prugno, albiriccoche, nespolo, ed azarolo, s'appigliano più facilmente dal mezzo Agosto fino a mezzo Settembre in tempo sereno; e benché per esser in diminuzione il sugo, le gemme appigliate frequentemente non germogliano il medesimo anno, caveranno buoni getti l'anno avvenire. Molti vogliono, che per l'operazione di scudettare, si devono scegliere certe ore del giorno, cioè, dalle diec'ore di mattina fino a tre, o quattro di sera, e orologio francese, perché in quelle ore abbondando più il sugo, le gemme e la scorza si distaccano più facilmente; ma io mi persuado, che l'osservanza di tali ore, è più necessaria per gli agrumi, le di cui piccole gemme si distaccano con più difficoltà.

Modo d'innestare a scudetto. L'operazione di scudettare, s' eseguisce in questo modo: dall'arbore²²⁴ di agrume, o altro frutto, il quale si deve così incalmare, essendo piccolo, o getto sottile come il dito, o alquanto più, si recideranno i rami e ogni germoglio; ma qualora fosse arbore grande, si spoglierà delle branche grosse, e si lasceran solo i sottili germogli di due anni della sovraccennata grossezza d'un dito o più, e tagliandogli la vetta, o cima ed ogni altro germoglio, acciocché roncandogli i proprj figli e getti siano costretti di nodrire gli adottivi occhi: poscia di quei germogli giovani e prosperosi, d'uno o due anni tagliati, di quell'arbore d'agrume, che si desidera, o d'altri frutti, si leveranno con molta diligenza le gemme alquanto svegliate, o dormite²²⁵, tagliando con coltello tanta scorza d'attorno, che abbia di lunghezza poco più d'un dito in forma ovata: nell'arte però di distaccar queste gemme, affin-

²²⁴ O Dall'arbore.

²²⁵ Addormentate.

ché restino attaccate alla tirata scorza, e non al rametto, consiste la difficoltà maggiore dell'operazione. Levato mediante la descritta diligenza lo scudetto colla gemma, si bagna con saliva, o si mantiene in bocca, sin a tanto, che si fa una croce con la punta d'un coltello, nella scorza del calmone, e²²⁶ s'alzerà la scorza da una parte e dall'altra con una lanzetta d'osso, o legno, e s'adatterà la indicata gemma, o scudetto sotto la scorza del calmone, legando poi tutto con gionco, spago, o cordella, riservata la gemma scoperta e libera per germogliare diritta come si ritrovava nel suo proprio ramo. In ogni calmone si possono adattare scudetti due o tre, uno appresso dell'altro con poca distanza, ma non in linea retta, acciocché uno non prenda il sugo dell'altro, e si copriranno le calme con foglie legate per ripararle dal calor soverchio del sole e dalla pioggia: similmente con foglie legate, e terra impastata si copriranno l'offese fatte nel calmone. Passati giorni quindici si visiteranno gl'innesti a fine di radere tutti i getti, che cacciano i calmoni sotto e sopra dello scudetto. Germogliate le gemme degli scudetti innestati, dopo un anno si reciderà quel pezzo di calmone, che sopravanza l'appigliate gemme, allevando i getti, che da esse germogliano.

Il secondo modo d'innestar con gemma, o inoculazione, chiamato in lingua Italiana *a cannello*, e nella Sarda *a didalu*²²⁷, e quasi lasciato di praticarsi, ma solo da pochi moderni, e non sono tutti gli alberi, i di cui rami sono a portata di cavar cannelli, e solo si può osservare nel moro, castagno, e fico, qual operazione si spiega nella maniera seguente. Nel medesimo indicato tempo d'incalmar a scudetto, si taglierà un ramo di buona razza della grossezza d'un dito a seconda del calmone destinato, e recidendo a quel ramo tre o quattro dita della punta o cima, s'inciderà due dita a basso la scorza, dove siano due o tre gemme per giro, e fregandola, e calcandola senza danneggiar le gemme, si distaccherà dal ramo in guisa che colle dita si tirerà il cannello della scorza incisa per la parte superiore, nella maniera come si tira lo stivale, e qualora non si potesse distaccar così il cannello, s'a-

Incalmar a cannello.

²²⁶ O è.

²²⁷ Il Puddu riporta *didàle*, *didàli*, *deidàle* (ma anche *dighidàle*), col significato di *ditale*, compatibile con il senso dell'espressione proposta dall'autore.

prirà per lungo la scorza, distaccandosi in questa foggia facilmente il cannello mediante una lancetta d'osso, come si osserva per distaccare lo scudetto, senza danneggiare le due o tre gemme d'ogni cannello.

Subito levato il cannello si taglierà la cima, e s'inciderà poi la scorza del ramo, che si vuol innestare, alla stessa misura del cannello, dividendola in tre parti, e alzandola, e distaccandola senza romperla, si mette e si fa andar giù il cannello nella cima del calmone nudo, sino che giunga a segno, che giusto si adatti, e con poca forza si darà luogo sotto la scorza del calmone, mentre si deve distaccar solo in quella parte dove entrerà il cannello, poiché se il calmone restasse di soverchio distaccato dalla scorza, sarebbe di necessità perduto l'innesto, che per la sua debolezza porger non potrebbe nutrimento al cannello adattato, anzi si seccarebbe in breve tempo, sicché l'accennata scorza del calmone si distaccherà sol quanto basti per entrar e adattare a segno il cannello, il quale si legherà coperto colla scorza distaccata dallo stesso calmone, lasciando solo libere e scoperte le gemme. Non solo il cannello adattato, ma anche tutte l'offese del calmone restano con foglie legate e terra impastata: queste calme dipoi si alleveranno nello stesso modo notato in quelle di scudetto.

*Innesti
a occhi
col legno.*

Il terzo innestamento con gemma sovra denominato a occhio col legno, non ho riscontri, che in Sardegna siasi praticato, e lo descriverò nella maniera da me letta nelli libri di agricoltura, i quali dimostrano, che l'operazione si eseguisce nel medesimo modo sovra descritto, trattando degli innesti a scudetto, colla differenza, che in luogo di levar dal ramo domestico la gemma colla scorza sola, si distacca una caparella²²⁸ lunga diti tre colla gemma attaccata in mezzo alla scorza e legno; questo però non sarà più grosso della scorza: si adatta poscia essa caparella nel calmone sottile e giovane aprendo la scorza in croce, siccome si osserva nell'atto di scudettare, anzi con più fatica si adatta la scorza attaccata al legno, e si lega nella maniera detta, trattando della calma a

²²⁸ Porzione di corteccia.

scudetto. Ma il tempo di praticarlo è il mese di Marzo o Aprile.

In tutti i sopra indicati modi d'incalmare, sia con sorcoli o con gemma, si possono innestare in un medesimo calmone frutti differenti, di quelli dal medesimo suscettibili: onde quanti sono i sorcoli o gemme diverse, che s'innestano, tanti saranno i frutti differenti, che produrrà lo stesso calmone. Rispetto però a' frutti, che ogni sorte di calmone riceve, ne abbiamo con esattezza ragionato, trattando della natura e coltivazione degli alberi.

*Calme di
frutti diversi
in un solo
tronco.*

PARTE IV

*Delle piante, fiori ed erbe, che son solite
di piantarsi negli orti di Sardegna,
e della custodia dell'api*

Capo I

Del terreno, sito e disposizione che richiede l'orto

Il saggio Seneca era di sentimento, che le delizie fanno divenir effeminati gli uomini più virtuosi, e da ciò si rileva la stima maggiore, che deve farsi della impareggiabile amenità e delizia, che generosamente concede l'agricoltura a' degni coltivatori dell'orto, mentre questi non son sottoposti a quel rimprovero e biasimo, anzi il medesimo Seneca dice, che non ricusano fatica, massime in maneggiar l'armi, quelle mani, che si dilettono nella coltivazione della terra, tanto più che le delizie godute nell'amenità dell'orto son tanto innocenti, che ben si possono chiamare con proprietà delizie d'un paradiso retto, non esposto a tentazioni di serpenti. Viene in prova di tali veri sentimenti l'etimologia dell'orto, che trae la sua origine dal nome greco *hortes*¹, che significa cosa retta e giusta. Essendo veramente tanto giusta e ragionevole la dilettazione e coltura dell'orto, che non si sdegnarono gli Eroi più famosi di attendere a questa dolce, ed innocente arte, mentre di essa si dilettaavano Epicuro, Teofrasto, Lucullo, Sallustio, Mecenate, ed altri uomini di sublime scienza e dottrina. Tra i Re ed Imperadori amavano lo stesso nobile e ameno esercizio, Salomone, Teucro, Attalo, Adone, Abdolomino, Ciro, Diocleziano, ed altri, poiché sono pochi i Principi e Grandi, che non mostrano affetto particolare per la vaghezza d'un orto o giardino ben disposto, quindi l'indicato Ciro fu da Lisandro nominato beato.

Non è mia intenzione in questo luogo confonder la voce d'orto con quella di giardino, come gli antichi denominando orti i pensili di Babilonia maraviglia del Mondo, ed in

*Uomini
insigni,
che si
dilettavano
coltivando
orti.*

*Franciscus
Patric
de regno,
et regio
institut.
lib. 3. tit. 8.*

*Diversità tra
orti,
e giardini.*

¹ Il termine greco *córtos* significa recinto (con idea di pascolo), foraggio, erba, fieno.

Roma quelli di Nerone; onde per il nome d'orto solo intendo un recinto di terreno capace, e disposto per piantar ogni sorte di erbaggi necessarj per companatico, e per comporre quasi ogni vivanda, servizio di credenza e cucina, siccome le piante, che regalano la vista, ed altri sensi con la varietà di vaghi fiori, come per ordine si descriveranno.

Lasciando dunque a' Principi e gran Signori ordinar giardini ed orti solo per dilettazone, impiegando tutta la sua arte i più famosi geometri in formare, e compartire con simetria i viali, dividendoli con sieparelle di mortella, gelzomini, rosmarino, spighe, e salvia, allevandole sì unite e diritte, che rappresentino la retta linea del viale con i suoi angoli: il disporre logge verdi, e pergole non solo di vite, ma eziandio di arbusti differenti, colli di cui rami in volta si formi tal opaca ombra, che ripari i passeggianti dagli estivi rai solari; il raccogliere l'acque delle fontane, e con disposti e ben fabbricati acquedotti condurle per ordinare varj giochi d'acqua e aspersorj: l'edificar per fine palaggi nel sito più comodo del giardino, ornati di statue, e maravigliose prospettive. Se il Lettore si volesse diletta in quest'arte, lo rimetto all'Autor Francese Monsieur della Quintinie nelli due volumi, che trattano della direzione de' giardini ed orti del Re di Francia. Si ragionerà dunque degli orti di grande utilità e dilettazone con poco artificio, ma colla assidua coltivazione di molto guadagno, non trovandosi terreno d'uguale grandezza, che renda tanto frutto quanto l'orto, mentre in un anno si fanno nel medesimo terreno tre o più raccolte di erbaggi e frutti diversi, massime godendo il beneficio dell'innaffiamento nelle sue secche stagioni.

*Sito,
e terreno
proprio
per orto.*

Conciosiaché il terreno che si sceglierà per orto, sarà in sito solifero e piano, di terra soffice e grassa, libera da pietre in luogo vallivo e basso colla comodità di qualche rivo o sorgente, acciocché si possano inacquare d'estate le piante che richiedono tal beneficio, come in individuo si noterà². Nel sito più solifero esposto al mezzo giorno si disporranno tre o quattro vanesse di terra soffice per semenzajo, dove si semineranno i semi d'ogni pianta, ne' suoi proprj tempi per trapiantarli in distinti quadri ridotti in solchi, o vanegge, come

² Come si noterà caso per caso.

saranno più comodi per l'erbaggi che si trapiantano. Chiudendo l'orto con siepe o muro nello stesso modo sovra narato nel trattato delle vigne.

Qualora non si avesse la comodità di ritrovar terreni con tutte le descritte qualità, mediante l'arte imitatrice della natura si riducono i terreni quasi tutti abili per orto, perché se il terreno fosse magro, e pietroso si levano le pietre, e si va ingrassando con ogni sorte di stabbio. Alla penuria di sorgenti d'acqua si provvede con pozzi, da' quali si tira l'acqua con artificio di ruote, chiamato in Sardegna *Noria*³ tirando così acqua bastevole per inaffiare, oltre che usando buon letame riposato, ed il sarchiello da' Sardi chiamato *zappittu*⁴, con frequenza le mattine al fresco, rimettendo terra attorno delle piante, si sostengono senza inaffiamento, col vantaggio, che l'erbaggi, e frutti ortensi che maturano in terreni secchi, riescono di più vivo sapore, sebbene in poca abbondanza.

Acconciar terreni.

Alla durezza d'un terreno difficile si provvede lavorando profondamente e tagliando le zolle con mazzi, si mischierà la terra con stabbio, ed ingrassandolo così ogni anno, di forte e magro, diverrà facile e grasso: se fosse terreno acquoso con fossi e solchi profondi, si fa scolare la soverchia umidità, e quel rimanente umore mantiene d'estate ogni sorte di pianta senza innaffiamento. Nel sito più alto e dominante dell'orto si deve fabbricare una piccola casa per la comodità de' lavoranti, e per residenza dell'ortolano, o custode; come anche nel mezzo dell'orto si destinerà un piccolo ristretto, o fossa per accumulare ogni sorte di letame ed immondizia, affine di dividerlo dove bisogna, essendo l'Autunno il tempo più proprio d'ingrassar terreni, perché colle piogge e nevi di tutto l'Inverno corrompendosi, perde il soverchio calore, mischiandosi colla terra i sali e sugo grasso. Molti ortolani avari per risparmiare quel pezzo di terreno destinato per sterchilino, lo cambiano di sito quasi ogni anno, e impiegano

Fabbricar casa nell'orto, e destinar luogo, per ammucchiare letame.

³ *Noria* è vocabolo italiano col significato di *macchina per sollevare acqua*.

⁴ Abbiamo già trovato *zapitta*, 'zappellino piccolo'; il sarchiello (dim. di sarchio) è uno strumento agricolo costituito da un ferro a forma di zappa da una parte e da un bidente dall'altra.

alternativamente l'accennato terreno ferace e fertile per gl'olj, e sali scolati dal soprapposto sterchilinio.

*Riparar
l'orto da' venti
freddi, e dagli
insetti.*

Se il sito fosse alto, potrai ripararlo con qualche muro da' venti freddi, avendo cura d'ammazzare i nocivi animalucci e vermi, e per radunarli, si prenderanno ventri di pecore, montoni, bovi, o vacche, ed altre viscere di bestie, ed in diversi buchi fatti a distanza proporzionata si metterà lo sterco di essi intestini, e mentre all'odore di quello si radunano in mucchio gli animalucci o insetti, facilmente s'uccidono: giova altresì, per distruggerli, ed annientarli ingrassar il terreno con colombina e cenere, ma sempre più si richiede la continua diligenza di levar gl'insetti dalle piante, ed ammazzarli in qualunque luogo si ritrovino. L'ossami di carne cotta e grassa gettati in terra, tirano a sé⁵ tutte le formiche, e ammucciate sopra s'uccidono con acqua bollente, o in altro modo⁶. Che però per impedire, che non saliscano sopra albero o muro, si metterà nel passaggio vischio, o fiele di bue. Contra i topi si provvede con gatte di buona razza, con trabucchi⁷, e altri lacci, e stromenti. Molti vogliono che prendendone quattro, o cinque vivi, e mettendoli dentro di un vaso ben chiuso, si mangiano uno coll'altro per falta⁸ di cibo, restando solo il più forte vivo; questi poscia assuefatto a mangiar i suoi compagni, ponendolo in libertà, ne farebbe un gran macello.

*Rimedio per
formiche e
topi.*

⁵ O se.

⁶ Siamo, con tutta evidenza, in una fase che di gran lunga precede le guerre chimiche contro formiche e altri insetti.

⁷ Il trabucco, o trabocco, era un'antica macchina da guerra. Ma, anche, "lo stesso che Trabocchetto" (N. TOMMASEO-B. BELLINI, *Dizionario della lingua italiana*, cit., vol. XIX, p. 530). Qui, domesticamente, è una trappola per topi.

⁸ Mancanza.

Capo II

Degli erbaggi ortensi

L'endivia⁹, e la scariola¹⁰ domestiche, ed ortensi si possono seminare in varj tempi dell'anno in vaneggia, o semenzajo di terra zappata, netta, e trita; si seminano d'Agosto per servirsene d'Inverno, si semineranno d'Inverno e Autunno per l'uso di Primavera, e si seminano di Primavera per l'Estate e Autunno, mediante la comodità d'inaffiarle: dipoi nate e divenute grandicelle, si trapiantano dal semenzajo in sito umido ed aprico di terra zappata, e solcata con distanza d'un piede; mentre staranno crescendo, si sarchieranno due volte, e coprendole alquanto di terra, si legherà ogni pianta con gionco, acciocché divenghino bianche e piene di foglie dense e riccie. Qualora non piovesse nel tempo, che si seminano, s'inacquerà il semenzajo con stillicidio, perché in altra maniera il seme non nasce per falta d'umore, e questo parimente s'intende in tutti gli erbaggi, che si propagano per via di semenzajo, siccome è commune il modo di trapiantarli, alzando un poco la terra col sarchiello, o zappellino, o con un pezzo di legno si fa un piccolo buco, e mettendo dentro la pianta, si coprirà di terra fresca il gambo e radici.

Endivia, e scariola^{at}.

Coltivazione.

La scariola, ed endivia cresciute e popolate di foglie bianche si raccolgono tagliandole sotto il gambo, a riserva di poche piante di quelle seminate nell'Autunno, che si lasciano per far seme, il quale con molta diligenza si scuote dalli suoi gusci, percuotendole. Quest'erbe hanno la medesima qualità e virtù della cicoria agreste, da cui è probabile che derivino; servono crude e cotte per insalate, ed altre vivande, rinfrescano il fegato, purgano il corpo, e giovano contro le punture di scorpioni.

Virtù, ed uso.

Il finocchio così nominato dal termine latino *foeniculum*, dal quale eziandio proviene il suo nome sardo *fenuju*¹¹, si

Finocchio.

⁹ Indivia.

¹⁰ Scarola.

^a O s' *scariola*.

¹¹ Finocchio, *Foeniculum sativum* Bert., *fenúkru*, *frenúkru*, *fenúgru*, *fenúgu*, *fenúyu*.

Varietà. conosce di due spezie, selvatico, e domestico: il selvatico nasce naturalmente da sé¹² in tutti quasi i terreni, e colli del Regno, benché in certi luoghi nasce acerbo ed aspero, in altri però nasce dolce, massime in terra lavorata, e coperto di terra con zappa, sortirà bianco giallo, e morbido.

Coltivazione. Il domestico ed ortense, appellato da' Sardi *fenuju d'anis*¹³, si semina in vaneggia di terra grassa nel pieno della Luna d'Agosto, gettando il seme raro, uno o due dita sotterra, inaffiandolo con stillicidio per nascere, ed affinché i finocchi nascano più grossi e presto, si lascerà il seme innanzi di seminarlo in infusione di latte, o acqua melata, fintanto che si veda gonfio. Si seminano d'Agosto per esser più anticipati, ma nell'Autunno e Primavera nascono con più facilità. In qualunque di queste tre stagioni siano seminati, un mese o due dopo nati, si lasceranno i più prosperosi e più dolci, che si conosceranno provando in bocca una cima delle fronde, e tirando, e castrando le piccole piante vicine in modo che le scelte per restare, si possano comodamente coltivare e rincalzare di terra, riservando i migliori di quelli svelti per trapiantare in altre vanesse.

Tempo di far seme. Con tutte le accennate diligenze i finocchi seminati nel primo anno non ingrossano né prosperano, onde si taglieranno a pian di terra nel mese di Maggio pria di far seme: dopo in tutta l'Està, e parte dell'Autunno, non si rivolgerà esso terreno, finché alle prime acque dell'Autunno germogliando le radici con abbondanza di getti, si castrano e sarchiano due o tre volte, svellendo ogni erba, e volendoli far bianchi, si copriranno di terra sino all'estremità delle fronde: nel mese di Maggio, o Giugno cresce la gamba ferolaccia¹⁴ del finocchio, e distribuendosi in diversi rami e branche, produce le pannocchie del seme, il quale matura per tutto il mese di Luglio, e pria di scuoterlo, si raccoglierà, tagliando

¹² O se.

¹³ "Siccome del finocchio selvatico si utilizzano come aromatizzanti soprattutto i semi, che hanno un aroma di anice del tutto particolare, la pianta è chiamata anche (Orani) *ánis* = spagn. *anis* 'anice' " (G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., p. 140). Va notato che l'autore si riferisce al finocchio coltivato.

¹⁴ Si riferisce all'infiorescenza che acquista proporzioni notevoli.

con falce i rami, e lasciati seccare al Sole sopra canestri, poi si batteranno per distaccar il seme dalle ferolaccie; di tal seme più minuto e dolce, ne viene da terra ferma, ma difficilmente nasce.

Il seme del finocchio conservato in sacchetto, o cassa non solo serve per seminare, ma eziandio per varj usi, come sono, per gettare nel vino che si distilla, per mischiare nel pane, e per confiture etc. si mangia il finocchio crudo e cotto, tramezzato con altre vivande per darle gusto e sapore: la sua virtù più singolare è di scacciar flati o ventosità, e con più vantaggio il suo seme verde e secco: prendendo pochi grani di questo seme la mattina innanzi pasto rendono buon fiato, e dopo pasto giovano alla digestione. Il finocchio fresco cotto in mezzo del brodo, provoca il mestruo ed il latte alle donne, leva l'opilazione, purga le reni, e provoca l'orina. Scrivono i naturalisti, che fregando gli occhi offuscati con finocchio, ringioveniscono, e tornano all'antico vigore di vedere gli oggetti chiari.

Uso, e virtù.

Il nasturto, o nasturcio, è così chiamato, perché quando si prende in bocca fa torcer il naso colla sua acre callidezza¹⁵: non richiede molta coltivazione, si seminerà in qualche angolo, o cantone dell'orto, in terra grassa zappata. Il tempo di seminarlo, è la Primavera, perché in tale stagione nasce in quattro o cinque giorni, e seguitando presto a crescere, nel mese di Giugno produce il seme, il quale si scuote da' rami dapoiché son secchi; qualora si desiderasse aver di quest'erba fresca in ogni tempo, si seminerà nell'Estate e Autunno col beneficio dell'inaffiamento.¹⁶ Le foglie del nasturcio sono ottime mischiate in insalate, e altre vivande di carne e pesci; e non solo danno grato odore, ma colla sua callidezza servono in luogo di pepe. Il seme del nasturto tiene molte virtù, onde pesto e mischiato con vino nuovo, prendendone un poco la mattina innanzi pasto, ammazza i vermi, e facilita la digestione. L'odore di questo seme bruciato nel fuoco fa fuggire i serpenti.

Nasturto.

Coltivazione.

Uso, o virtù.

¹⁵ A proposito di cibi *calidi*: nel caso del nasturzio (*Nasturtium officinale* L.) la *callidezza* deriva dall'odore piccante.

¹⁶ O due punti che abbiamo sostituito con il punto fermo.

Petrosello. Il petrosello¹⁷, erba nota ad ognuno, non ricusa terra, né sito, si semina nell'Autunno, per servirsene d'Inverno e Primavera, si pianta in luogo ombroso e umido, come in faccia al Settentrione per goderlo verde, o fresco in tutta l'Està. Basterà seminarlo una volta, e quel pezzo di terreno dove si semina, non deve impiegarci in altro, mentre dalle radici torna a pullulare; oltre che il seme stesso nasce da sé¹⁸, e viene tanto folto, che non ha bisogno d'altra coltura, se non se svellerne l'erba che nascesse in mezzo, ma qualora si volessero servire delle radici affinché divengano più grosse, è uopo trapiantarle colla distanza di mezzo piede per poterle sarchiare. Nelli mesi di Luglio o Agosto che matura il suo seme, si raccoglie tagliando le sue pannocchie, e battendole dopo seccate al Sole.

Uso. L'uso di quest'erba è tanto comune in cucina, che non si fa quasi vivanda, né salza di grasso o di magro, dove non entrino le sue foglie; e le sue radici anche s'impiegano da' cucinatori. È il petrosello alquanto callido, ed aperitivo, ma

Virtù. si proibisce alle donne lattanti, perché secca il latte: è contrario agli scorpioni, indi guarisce le sue morsicature.

Cipolla. La cipolla, il cui nome deriva dal latino *Cepa*, la quale dopo matura, e secca, alcune di esse riescono bianche, e altre con tuniche rosse e pavonazze; tanto di queste, come delle bianche si scelgono le più grosse e meno forti, che sono di miglior qualità, e si piantano nelle prime piogge dell'Autunno in vaneggia di terra ben detta¹⁹, e zappata con la distanza d'un piede, acciocché germogliando di nuovo, e radican-do in tutto l'Inverno producano il gambo di Primavera colla mazza, o globo, dove resta rinchiuso il seme, i quali gambi, o stelli²⁰ si tagliano nella metà di Luglio, perché allora si crede maturo il seme, ed altrimenti s'aspetta la sua maturità. Il seme seccato si conserva dentro le mazze anni tre colla sua virtù e bontà, ma fuori delle mazze si deve seminare l'anno medesimo che si raccoglie. Quelle cipolle piccole d'inferior qualità, si piantano nello stesso tempo d'Autunno, non a

*Modo di far
seme, e sua
conservazione.*

¹⁷ Prezzemolo (*Petroselinum hortense* Hoffm.).

¹⁸ O se.

¹⁹ Ben sistemata, preparata.

²⁰ Steli.

fine di far seme, ma per servirsi degli abbondanti getti, che producono d'Inverno, quali getti, che son certe cipolline si mischiano in molte vivande cotte e crude, siccome in ogn'insalata: si può far seme ancor di queste lasciando in terra uno degli molteplici getti.

Il semenzajo della cipolla si prepara nel mese d'Agosto, zappato, ingrassato, e ridotta la terra in polvere nel sito più caldo e solifero dell'orto, si semina al fine della Luna dello stesso mese, umettando e inaffiando la terra con stillicidio, acciocché il seme nasca presto, perché altrimenti non nascerà fino alle prime acque dell'Autunno; si può altresì seminare nel mese di febbrajo, e Marzo a Luna vecchia, ma quella, che si semina d'Agosto riesce meglio per trapiantarla nel mese d'Aprile in orti e terreni scelti, che non hanno comodità d'esser inacquati, perché in terreni abbondanti d'acqua si può trapiantare nel mese di Maggio in tempo sereno.

Il quadro dove si trapiantano le cipolle, sarà ben lavorato, ingrassato, e solcato, onde aprendo con un pezzo di legno piccoli buchi, si piantano per ordine colla distanza d'un piede: poscia che saranno appigliate, e cominciano a germogliare, di nuovo si sarchieranno una o due volte. Rispetto a raccogliere o tirar dalla terra le cipolle, si varia nelli terreni secchi, e in quelli freschi ed umidi, o che si bagnano, perché in questi non si raccolgono fino al fine della Luna d'Agosto, ma negli orti secchi si cavano dalla terra un mese avanti, s'intende la raccolta delle cipolle mature, perché fresche si tirano dalla terra per tutta la Primavera, e benché non sono grosse, son tenere e dolci. Lo stello o gambo colla mazza del seme, la cipolla non lo produce fino al secondo anno, lasciandola nella terra medesima, o tornandola a piantare nel seguente anno, come sovra s'è ragionato, il quale stello colla mazza del seme, acciocché non caschi, s'appoggerà con pali, o canne se fosse d'uopo.

Per conservar le cipolle raccolte, si seccano colla radice rivolta al Sole, o tufandole in acqua bollente, e rasciugandole al Sole, altri però le attaccano al fumo, ma con poco profitto, perché nel tempo stabilito, che suole esser al fine dell'Autunno, tornano a germogliare. Gli Egizj adoravano la cipolla e il porro, perché fuori della terra, e senza suo nutri-

*Tempo di
seminar la
Cipolla.*

Raccolta.

*Conserva-
zione.*

mento germoglia, e cresce, tanto che scherzandosi Giovenale di tal credenza, scrisse i due seguenti versi.

*Porrum et Caepe nefas violare, et frangere morsu,
O sanctas gentes, quæ crescunt numina in ortis*²¹:

Uso, e virtù. È comune per tutti l'utilità della cipolla, perché oltre d'esser companatico de' contadini, si mischia in ogni tempo in tutte quasi le vivande de' Nobili, massime nelle insalate crude, e arrostita s'accomoda con sale, pepe, oglio e aceto. La virtù solutiva delle cipolle viene accompagnata dalla sua callidezza, onde il di lei sugo in quantità di dramme²² due mischiato con una dramma d'acquavite fina, e una dramma d'olio comune bevuto, netta le reni, e giova contra il mal di pietra, sopprimendosi il dolore. L'acqua distillata dalla cipolla porge giovamento agli occhi, e il suo odore, per quanto si ravvisa, scaccia i mosconi dalla carne. In mezzo di tante virtù serve di nocumento la cipolla, specialmente agli organi della testa, mangiata in quantità.

Porro. Il porro è simile alla cipolla, ma non ingrassa il capo, e serve fresco solo nell'Inverno. Si semina nel mese d'Aprile o Maggio in vaneggia ingrassata, e zappata a minuto, e si trapianta in terreno ingrassato e solcato, con distanza di mezzo piede nella Estate in luoghi comodi d'inaffiamento; negli orti però secchi si trapianterà in Autunno, quando la terra sarà umettata colle piogge, onde i porri freschi s'impiegano d'Inverno in luogo di cipolle, e la Primavera producono il seme. Il sugo del porro con aceto rosato ed assenzio mischiati, applicato alla fronte e naso, ferma il sangue che da essi scorre: bollito il porro con olio, e applicato, giova contra la doglia delle orecchie: il suo seme vale contra i veleni e contra l'ubbrachezza, e rende feconde le donne: le sue frondi cotte ed applicate, giovano contra le emmorroidi.

Coltivazione.

Uso, e virtù.

²¹ "Porrum et caepe nefas violare et frangere morsum, / O sanctas gentes, quibus haec nascuntur in hortis, / numina. [...]". (È sacrilegio violare e affondare i denti nel porro e nella cipolla: sacri popoli, quelli a cui crescono simili numi in giardino) (Giovenale, *Satire*, XV, vv. 9 sgg.). Gli stessi versi vengono citati anche da Vincenzo Tanara (*L'economia del cittadino in villa*, cit., p. 234).

²² Dracma, l'ottava parte di un'oncia (un'oncia equivale a circa 33 grammi).

Le radici, ovvero ravanelli, si conoscono di due razze: *Ravanelli.* rosse e bianche, ma l'esser più o meno piccanti e forti, deriva dalla qualità del terreno. Com'erbaggio, che si ritrova d'ogni tempo, è uopo seminarlo in varie stagioni, onde li bianchi che servono d'Estate, si seminano di Febbrajo, o nell'Autunno per trapiantarli d'Inverno, e maturare nella Primavera. Li rossi, che servono d'Autunno, si seminano d'Agosto e Settembre; e per servirsene la Primavera, si seminano d'Inverno, trapiantando, o senza trapiantare, massime quelli, che in terreni secchi si seminano nelle prime piogge di Settembre, non si trapiantano, anzi si seminano in terreno solcato in ordine, come si getta il frumento a *rocu*, e si vanno raccogliendo quelli che pria maturano, e ingrossano, e trattanto crescono e maturano gli altri senz'altra coltura; li bianchi però seminati nella Primavera, per servirsene d'Està, è uopo inaffiarli. *Coltura.*

Amano i ravanelli terra grassa, e lavorata profondamente per estender le radici, e quando si trapiantano, sarà colla distanza di mezzo piede, sarchiandoli una o due volte: si raccolgono quando son maturi e teneri, a riserva di quelle piante che si lasciano per seme il quale producono frequentemente nella Primavera. I teneri gambi pria di fiorire sono di buon gusto, come anche le teghe fresche. Sono altresì di buon sapore i rampolli teneri delle radici selvatiche, chiamati in lingua Sarda *chima chima*²³. *Terra.*

I ravanelli purgano le reni e la vessica: tagliati in fettoline, e scaldati in vino bianco, s'applicano al petinocchio²⁴ per far orinare: mangiati crudi e cotti, e bevendo il suo sugo purga- *Uso.* *Virtù.*

²³ O due punti che abbiamo sostituito col punto fermo. *Kima* è "la cima tenera delle piante, vetta, stelo, ramicello" (DES, I, 337). Il Paulis, a proposito del radicchio selvatico (*Hyoseris radiata* L.) ricorda la denominazione dialettale logudorese *kimèdda* "riferentesi ai giovani getti che vengono mangiati come insalata" (G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., p. 64).

²⁴ "Pettinocchio, (petenècchio, petenéchio, petenéclo, petenégio, petenìchio, petinéchio, petinìchio, pettenécchio, pettenéggio, pettinécchio), sm. Ant. Pube. [...] Quando la orina si ritiene, si ha da unger le parti del pettenecchio con olio di scorpioni, di mandorle amare, irino e di cappari" (S. BATTAGLIA, *Grande dizionario della lingua italiana*, cit., *ad vocem*. Il passo riportato è tratto da G. A. DALLA CORTE, *Cirurgia universale e perfetta in VII libri*, Venezia, 1583).

no per orina, e levano il bruciore, e riscaldamento di essa, tagliati in fettoline, e mettendoli per ordine in qualche vaso comodo con zucchero sopra, per dieci o dodici ore il sugo che scola col zucchero liquefatto, bevuto la mattina a digiuno, è ottimo rimedio per la tosse vecchia.

Rape, o rave. Le rape, rave, o navoni, denominate da' Sardi *Napa*²⁵, portano le foglie simili a' ravanelli, e si trovano di due spezie,

Coltura. cioè, le grosse prolungate, e le rotonde. Entrambe razze si seminano nel mese di Agosto in terreno lavorato con concime, e solcato alla distanza d'un piede, ma quando le piante son grandicelle, si castreranno lasciandone solo una in ogni sito coll'accennata distanza d'un piede, o alquanto meno, e si sarchiano almeno una volta, inaffiandole, se non piove. Si

Raccolta. tirano e raccolgono le rave quando sono ingrassate, e tenere, principiando dal mese di Novembre fino alla Quadragesima; si lasciano però alcune piante per seme, e a tal effetto producono il gambo, o stello nella Primavera, il quale poi maturo e secco si batte come l'altre semenze. Sono le rape di

Uso, e virtù. buon nutrimento, ma cagionano ventosità, e non solo s'impiegano per vivande degli uomini, ma eziandio de' buoi, porci, e cavalli. Lavandosi piedi e mani colla decozione di rave, si guariscono le buganze²⁶, e la stessa virtù ha l'olio, che si prepara nel modo seguente: si fa con coltello un buco scavato in una rava, la quale ponendola sopra le braggie nel fuoco con olio dentro, si lascia bollire, col quale olio così bollito s'ungono le buganze.

Pestinache, o Carote. Le pestinache²⁷, o carote sono un'altra specie di radica, che serve d'Inverno. Si semina nel mese d'Agosto, e non si trapianta ordinariamente, come sovra s'è ragionato, trattando delle rave: si raccoglie quando è matura e tenera, lasciando qualche pianta senza tirare per far seme. Servono le pestinache crude e cotte, sono callide e grate allo stomaco, e maturano d'Inverno.

²⁵ Navone, *Brassica napus* L., *nápu* (= cat. *nap*); "In bittese e in sassarese si dice *nápa*, con *-a* al posto di *-u*, per influsso di *rába* 'rapa'" (G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., p. 232).

²⁶ Geloni ai piedi o alle mani.

²⁷ Italianizzazione di *pistinága*, *pistinánca*, *pistrináka*, carota (*Daucus carota* L.).

Nelli mesi di Novembre e Dicembre si pianta l'aglio in questo modo: dalli²⁸ capi si separano tutti gli spichi, e con un pezzo di legno nel modo detto delle cipolle, s'aprono certi buchi nella terra lavorata e solcata, piantando uno spichio in ogni buco per ordine, colla distanza di mezzo piede: dopo nato si sarchierà una o due volte. Ama l'aglio terra ferace, e alquanto ingrassata, ma poco umida, onde si pianta in orti e terreni secchi, perché inaffiandolo riceve danno. Si conosce in Sardegna di due specie, una delle quali produce il capo e spichi più grossi, e lo chiamano *aglio catalano*, richiede però la medesima coltivazione del comune. Uno e l'altro si raccolgono tirandoli dal terreno quando son maturi, il qual tempo suole esser il mese di Maggio, per l'aglio comune, e per il catalano il mese di Giugno e Luglio, a seconda de i siti più caldi o freddi, e lasciandolo poi seccare al sole, per conservarlo s'intrecciano le foglie, gambo e capi in guisa di pezzi di fune di piedi cinque o sei di lunghezza, quali in volgar Sardo si chiamano *corone*²⁹. Si legano così i capi dell'aglio per la facilità di venderlo, e per attaccarlo in luogo fresco a fine di conservarlo un anno, che più non dura.

*Aglio.**Coltura.**Varietà.**Raccolta, e conservazione.*

L'aglio è un sano e medicinale companatico de' rustici, e s'impiega dalla gente civile per mischiarlo in molte vivande. Preso la mattina crudo avanti pasto ammazza i vermi o lombrici del corpo: cotto giova alla tosse e strettore di petto: il suo odore scaccia i serpi ed ogni animale velenoso, ed applicato sopra i morsi di essi animali o cani rabbiati, leva il veleno: mettendo aglio sopra la carne o frutti d'alberi, impedisce l'avvicinarsi mosche, o uccelli. I clisteri fatti con brodo di capi d'aglio, uniti colle foglie, guariscono i dolori colici. L'aglio applicato alla pietra calamita gli fa perder la virtù di tirar il ferro; mettendo aglio nel vino, lo fa divenir aceto, il quale coll'odore veemente dell'aglio, è contrario al veleno della cattiva aria, ed a tutti gli animali. È un gran preservativo dopo di aver bevuto acqua cattiva.

Uso, e virtù.

Nell'antico paganesimo, l'appio o sellaro³⁰, era erba sacra-

Appio.

²⁸ O *Dalli*.

²⁹ "*koròna de ádzu*, ecc. log. 'resta' " (DES, I, 383). Resta, treccia d'aglio.

³⁰ "Il sedano da coste (*Apium graveolens* L. var. *dulce* Mill.), di cui si consu-

Coltivazione. ta all'Inferno, quindi ornavano con essa i sepolcri, forse per la sua gran bontà e grato odore. Si semina di Primavera in vaneggia ingrassata e zappata, e qualora non piovesse, si bagna la terra per farlo nascere: divenute grosse le piante come un piccolo dito, si trapiantano in fossi lunghi fatti col sarchiello in distanza di quattro o cinque dita in linea diritta, ma da una linea, o filo all'altro è necessaria la distanza d'un piede e più, affinché il filo diritto delle piante si possa coprire di terra.

Tutta l'Estate ed Autunno, mentre l'appio cresce, s'inacqua e si va calzando col zappellino le piante per ordine colla terra umida frequentemente, in tal foggia che restino scoperte solo le punte delle fronde; perché d'Inverno che è il tempo della sua maturità, le piante venghino bianche gialle e tenere. La terra che si prepara pria di trapiantarli sarà lavorata e ingrassata con letame riposato, e in sito tale, che abbia *Uso, e virtù.* la comodità di potersi inaffiare. S'impiega l'appio cotto per zuppe ed altre vivande, serve crudo con olio, pepe e sale; benché sia erba callida vi si mette il pepe, per correggere la sua ventosità: se ne fa olio medicinale, specialmente per guarire le scaranzie³¹ della gola ungendola sovente.

Spinachi. In due stagioni si seminano gli spinachi: quelli che si vogliono primitivi, si semineranno d'Autunno, e i tardivi di Febbrajo e Marzo: in ogni tempo il seme si getterà raro in semenzajo concio e zappato, e non è uopo trapiantarli, si netteranno solo d'ogn'erba, quando comincia a riscaldar il tempo, è meglio inaffiarli per mantenerli più tempo freschi, fin che elevandosi il gambo, produrranno il seme, il quale *Uso, e virtù.* poi maturo si raccoglie. Delle foglie e gambo tenero degli

mano come insalata i lunghi piccioli fogliari carnosì, è chiamato in camp., log. e gallurese *áppiu* < APIUM, con probabile influsso delle corrispondenti voci italiane e spagnole, secondo *DES*, I, 99. Nella parte centrale e settentrionale dell'isola prevale il tipo log. *séllaru, séllari*; sass. *sélleri* = tosc. *séllero, séllaro* (così in romanesco); piem. *séleri* (*DES*, II, 402)" (G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., pp. 140-141).

³¹ "Scaranzia, (scarancia, scaransia, scheranzia, schierinzia, schiranzia, schirincia, schirinzia, scrincia) s. f. Region. Infiammazione del cavo orale e della faringe che provoca disfagia e senso di costrizione alla gola; angina (e anche difterite) [...] = var. popol. di *squinanzia*" (S. BATTAGLIA, *Grande dizionario della lingua italiana*, cit., *ad vocem*).

spinachi se ne fanno varie vivande. Mangiati cotti con olio sciolgono il corpo, rinfrescano e giovano alla tosse.

La bieta, chiamata in volgar Sardo *beda*, o *zea*³², si conosce di due qualità: la bianca domestica, e la verde selvatica, una e l'altra si semina di Primavera, e si trapianta quando si vuole, grossa, più grande ed abbondante di foglie, le quali servono cotte per insalata, ed altre vivande. Quest'erba basta seminarla una volta, perché ogn'anno torna a pullulare, ed il seme, che produce non è perfetto, finché la pianta non abbia quattro o cinque anni. La bieta è solutiva, ed il sugo, e decotto delle sue foglie è contrario alli pidocchi, e leva le macchie dalle vesti, massime dai panni neri.

Finse la favolosa storia, che Licurgo fu legato ad una vite da Bacco, e piangendo quegli il suo destino, dalle sue lagrime cascade in terra nascesse il cavolo, per la qual cagione la vite sostenne sempre inimicizia con esso; ma qualunque sia la vera causa, quest'erba non si deve piantare appresso alla vite; né dopo aver mangiato cavoli è proffitevole il beber vino, perché impedisce la digestione, ma i cavoli mangiati avanti pasto preservano per l'ubbriachezza.

Si conoscono in Sardegna i cavoli di quattro specie, come sono di foglie lisce, o pure cappucci di foglie riccie o cresse, cavoli fiori, torsuti, o a rapa: tutti amano terreno grasso, siccome gli altri erbaggi e comodità d'esser inacquati in ogni tempo; e benché in terreni secchi si trapiantano cavoli per l'Inverno, non divengono grossi a perfezione. I cavoli fiori oltre l'inaffiammento, amano sito aprico e aria temperata, per esser sovente danneggiati dalle brine e venti freddi. Nelli mesi d'Aprile e Maggio si semina ogni sorte di cavoli in semenzajo di terra sarchiata, e trita, inaffiandoli quando non piove: si trapiantano in tutta l'Estate, ed anche di Autunno in terra lavorata ingrassata e solcata, con distanza d'un piede; ma in terreni secchi non si posson trapiantare d'Estate. I cavoli cappucci, o di foglia liscia, si seminano nell'accennato tempo di Primavera, ed eziandio d'Agosto, Autunno e di Febbrajo affinché in ogni tempo si possa aver cavoli, onde il

*Bieta.**Coltivazione.**Uso, e virtù.**Cavolo.**Contrario^a
al vino.**Varietà.**Terra,
e sito.**Coltura.**Cavoli
Capucci.*

³² Bietola, *Beta vulgaris* L., *bèta*, *bèda*, sassarese *dzèa*.

^a *contrario* per *conirario*, come richiesto dall'*errata corrige*¹.

perito Ortolano li trapianta in diversi tempi, perché maturino quasi in ogni mese.

Fiori, crespi e torsuti. L'altre specie di cavoli vengono d'Inverno, cioè i fiori e crespi, ma quelli torsuti³³, o cavoli a rapa, chiamati in lingua Sarda *caule a truncu*³⁴, ingrossano, e maturano d'Autunno, e tutti fanno il seme nelli mesi di Giugno e Luglio, producendo pria i getti e rampolli in forma d'arbusto, i quali getti nelli mesi di Febbrajo e Marzo, quando son teneri, si dimandano broccoli, avendo quasi lo stesso gusto delle piante madri. I cavoli *fiori* per produrre il globo del fiore grande e bianco, quelli di foglia liscia per maturare tenero il cappuccio, e gli altri per esser ben condizionati, oltre il sarchiarli due o tre volte, è uopo inaffiarli sovente. Il seme si deve scegliere di quelli luoghi, che meglio riescono, il quale sarà raccolto il medesimo anno, perché poscia d'anni tre si teme che non produca. Il tronco del cavolo dopo tagliato torna a germogliare, e scrivono molti autori, che nel cavolo s'appigliano calme di varj arbusti.

Broccoli Romani. Ultimamente s'è introdotta un'altra specie di cavoli, mediante il seme venuto da Terra ferma, i quali producono i getti simili alli cavoli fiori, ma in luogo d'esser bianchi, sono di color bruno, e chiamano questi getti di fiori bruni, *broccoli Romani*: cotti a lessso con acqua, compongono un'ottima insalata. Sono quasi innumerabili le virtù de i cavoli essendo erba purgante e conservativa della sanità: è di qualità callida, onde nelli mesi di Luglio ed Agosto non è vivanda desiderabile. Le sue foglie applicate, giovano contro i morsi di cani rabbiosi, ed altri animali: la polvere delli gambi e coste di cavoli secchi in forno, si dà con brodo di carne agli ammalati di dolor laterale con giovamento delle punture. L'acqua bollita con cavoli, serve per lavare i vasi sporchi frestandoli colle bollite foglie.

Lattuca. Credevano gli antichi sempre amanti di favolose invenzioni, che Venere nascose il suo Adone morto in mezzo a piante³⁵ di lattuca per esser contraria colla sua frigidità a quelle

³³ Cavoli forniti di grosso torso.

³⁴ Alla voce *càula* lo Spano propone: "*Caula a truncu*, torzuto, torsutello" (Spano, I, 318).

³⁵ O *piaute*.

sue sfrenate voglie. Ama questa pianta terra concia, luoghi temperati ed aprichi, massime quella che si pianta per servirsene d'Inverno, perché in ogni tempo si semina, nasce e cresce; benché il suo tempo naturale di seminarla è il mese d'Ottobre e Novembre, la quale trapiantata piccola di quattro o cinque foglie in varj tempi dell'Inverno, viene matura di Primavera: ma la cura ed attendenza dell'Ortolano consiste in variar i tempi di seminarla e trapiantarla, acciocché in molta parte dell'Inverno, ed in tutta la Primavera se ne ritrovi matura. La lattuca seminata nell'Autunno non è uopo inaffiarla, anzi negli orti secchi riesce di qualità migliore; quella però che si semina nella Primavera per servirsene d'Estate, ed Autunno, è necessario inacquarla.

Terra
e sito.

Coltura.

Si trapianta la lattuca in terra grassa lavorata, e solcata con distanza di mezzo piede usando la stecca di legno per aprir i buchi nella maniera degli altri erbaggi. Molti ortolani per non aver vacuo il terreno, dopo raccolta la lattuca, piantano in mezzo di essa meloni, ed altri erbaggi tardivi, acciocché il terreno non resti ozioso; e mentre gli uni e gli altri crescono, si sarchiano due volte per estirparne ogn'erba cattiva. In Sardegna si vede la lattuca di tre specie: una di gambo più alto, alla quale nella Primavera s'uniscono le foglie e fanno cappuccio: l'altre due specie sono basse di gambo, ed una produce foglie più crespe dell'altre, e s'appella in lingua Sarda *Cupeta*, ma l'altra di gambo basso e di foglie lisce, fa un cappuccio duro simile a quello del cavolo, e si chiama *Cupetone*³⁶, la quale è ottima per insalata: queste due specie ultime di gambo corto, si seminano nelli mesi di Febbrajo e Marzo, perché maturano al fine di Maggio e Giugno, e parte di Luglio, indi il seme si raccoglie tra Agosto e Settembre. Negli altri tempi dell'anno, benché il seme della lattuca

Varietà.

Cupeta, e
cupetone.

³⁶ La lattuga (*Lactuca scariola* L., var. *sativa* L.), *lattia*, sviluppa "una mappa globosa, costituita da foglie lisce, grandi e ovali, di colore variabile dal verde giallastro e fino al porporino. Tale grumolo centrale si chiama in log. *kúppu* < CUPPA. [...] Perciò la lattuga è detta anche camp. *lattia akkupáda* o semplicemente *akkuppèta*, *kuppèta*; log. *kuppèttione*" (G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., p. 57).

nasce, la pianta non matura perfettamente, nulladimeno le sue foglie piccole e tenere s'impiegano per l'insalate; tale è il principal uso d'ogni qualità di lattuca.

Uso, e virtù. Ogni sorte di lattuche sono rinfrescanti; ed il suo seme pesto e bevuto con acqua, giova per il male della involontaria e frequente effusione di sperme: le sue foglie applicate giovano contro l'erisipela.

Altra qualità di Cupeta. Della specie di lattuca chiamata *Cupeta* n'ho veduto d'un'altra qualità di foglie rosse crespe, e flaggellate, e si semina e si coltiva nella stessa maniera e tempo dell'altra specie di cupeta.

Via rava. La via rava, simile alli ravanelli rossi, massime nella radica, si semina nell'Autunno, e si trapianta e coltiva come gli altri erbaggi ortensi, viene matura d'Inverno e Primavera, la di cui radice rossa s'impiega in molte vivande.

Erba di S. Pietro. L'erba di S. Pietro si propaga meglio coll'abbondanti moltiplici e radici, che producono le piante accanto al piede trapiantandoli, ed eziandio si può propagare col suo seme. Le

Rucca grossa. Le foglie di quest'erba si mischiano nelle insalate, siccome le foglie della rucca grossa, la quale si semina d'Autunno per servirsene d'Inverno, e si semina di Primavera per servirsene d'Estate, e d'Autunno; non si trapianta quest'erba, mentre servono solo le foglie piccole e tenere, che si raccolgono nello stesso semenzajo.

Pimpinella^a. L'erba denominata in lingua Italiana *Pimpinella*³⁷, la quale nasce da sé³⁸ frequentemente in moltissimi terreni incolti di Sardegna, si propaga col suo seme quando si vuol piantare nell'orto per averla più tenera: è di gambo e foglie più grosse, coltivandola come l'altre piante ortensi. La sua principale

Uso, e Virtù. virtù è di provocar l'orina e sudore, ed il sangue menstruale alle donne; mollifica i reni, e si mischia utilmente nelle insalate.

Trifoglio. Per mischiar altresì le foglie nelle insalate, si semina in

³⁷ Nome comune di diverse piante erbacee in particolare della *salvastrella*. La *Sanguisorba minor* Scop. (salvastrella), è detta in campidanese e logudorese *pimpinella* e condivide il nome col capelvenere di cui l'autore parlerà più avanti.

³⁸ O se.

^a O *Pinpinella*.

ogni tempo trifogliolo, il di cui seme matura d'Estate, e non è uopo il piantarlo, perché si raccogliono solo le sue piccole foglie.

Capo III

Delle piante ortensi che producono frutto

Il citrolo, chiamato in lingua Sarda *cugumere*³⁹, è il primo frutto, che nel mese di Luglio matura negli orti. In terreno ingrassato e dove vi sii comodità d'innaffiarlo, nelli mesi di Marzo e di Aprile si ordinano certe vanegge strette quasi in forma di solchi col zappellino, e nel mezzo di questi ampj solchi in riga diritta si aprono piccoli buchi colla distanza di piedi due, in ogni uno de' quali si gettano quattro o cinque semi di citroli, i quali si coprono solo con dita due di terra: poscia che saranno nati e cresciuti di tre, o quattro foglie, si castrano lasciandone uno o due de' più vigorosi, e si sveltono gli altri, trapiantandone qualcheduno nelli siti vacui, e come vanno crescendo, si sarchiano incalzando terra fresca sopra i gambi, inaffiandoli quando non piove, onde col zappellino e coll'inaffiamento si promoverà il di loro frutto.

Citroli.

Coltivazione.

Si raccogliono i citroli verdi e teneri, a riserva di quelli, che si lasciano per maturar il seme, i quali non si raccogliono finché saran divenuti gialli, e in tale stato di maturità si mettono a seccare al Sole per cavarne il seme. Questo frutto serve crudo a' contadini, e dalla gente civile si cuoce come le zucche, e anche serve crudo, levata la scorza, e tagliato in fettoline polverizzandolo con sale, e lavato dopo d'ore tre o quattro, che avrà scolato il suo cattivo sugo, si accomoda con olio ed aceto in forma d'insalata. Sono i citroli frigidissimi in sommo grado, e di cattivo sugo. Tagliati in fette, ed applicati su la lingua de' febbricitanti, levano la sete e la siccità, e negrezza della lingua.

Raccolta.

Uso.

Virtù.

I meloni d'acqua, o cuccumeri nominati in Sardegna

³⁹ Cetriolo, *Cucumis sativus* L., *kukúmene*, *kugúmere*.

Meloni d'acqua. *Melone furastigu, o sindria*⁴⁰, variano nelli semi, perché si vedono rossi e neri: di forma rotonda, e pochi ovati sono i cucumeri, e aprendoli quando son maturi, sembrano il più vago frutto, che la terra produce colla sua polpa acquosa e rosseggiante. Si seminano nelli mesi d'Aprile e Maggio nel medesimo modo e coltura de' citroli; benché i meloni non è uopo sempre inaffiarli, massime se si piantano in terra nuova e alquanto umida, o ingrassata, colla quale s'incalzano sovente alla mattina e la sera, mentre vanno crescendo, amano terra ferace di sua natura umida e lavorata profondamente in tal maniera che resti soffice, e ladina⁴¹: quindi nelli nuovi maglioli si seminano questi, ed altre specie di meloni, dove senza esser inaffiati vengono di mirabile grossezza e sapore; s'intende solo in quelli maglioli di primo anno piantati in terra ferace di sito umido, perché in terreni magri e secchi non allignano.

Raccolta. La raccolta de' cucumeri si eseguisce per tutta l'Estate; perché non maturano tutti ad un tratto, e si richiede molta esperienza e cura per conoscer li maturi senz'aprirli, ma tagliati, si conoscono per la maturezza del seme, perché il seme resta bianco e morbido, non son maturi. Questo frutto è di crudo nutrimento, e di cattivo sugo quasi come i citroli, onde è meglio mangiarli avanti pasto per non putrefare l'altre vivande.

Meloni, e sua Varietà. Si conosce nel Mondo molta varietà ne' meloni, ma quelli che si ritrovano in Sardegna, sono di quattro specie, cioè, *comuni, bianchi, moscatelli, ovvero zucarini, capi di moro, e di*⁴² *Barbaria*: di tutti questi i meloni bianchi, e capi di moro sono di più durata, in modo che si conservano fino all'Inverno. Ogni specie di melone ama terra nuova ferace ed umida, od ingrassata con stabbio riposato e sito solifero, ma poco si devono inaffiare, perché l'acqua li rende insipidi.

Terra e sito.

In terra lavorata una o due volte nel mese di Marzo, e le zolle ben disfatte e ridotte in polvere, si preparano le vanes-

⁴⁰ Anguria, *Cucumis citrullus* Ser., "log. melòne forástiu, forástigu [...] < *FORASTICUS (DES, I, 532); log. e camp. *sindria*, gall. *sindri* = catal. *sindria, cindria*" (G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., p. 403).

⁴¹ Sciolta, scorrevole.

⁴² O di.

se come sopra, trattando de' citroli: dipoi nel mese di Aprile in tempo sereno, alzando colle mani, o col sarchiello un poco la terra in mezzo della vaneggia colla distanza in circa di due piedi in retta linea, si gettano in ogni sito sei o sette grani di seme, che si coprono con due dita di terra disfatta senza zolle: si attende il tempo sereno, perché piovendo negli otto giorni immediati, il seme si marcisce nella terra, e non nasce. Nelli terreni freddi sarà meglio seminar i meloni di Maggio, mentre per nascer vigorosi, è uopo che il tempo sia caldo: dopoché saranno nati, e che oltre le due prime foglie n'avran cacciato altre due o tre si lasceranno due piante in ogni sito le più vigorose, e svellendo l'altre s'incalzano di terra fresca le restanti, sarchiandole, mentre van crescendo, due, o tre volte mattina e sera, che sono le ore quando il Sole mitiga il suo gran calore.

Coltivazione.

La raccolta de' meloni si principia da' primi di Agosto fino a mezzo Settembre, coll'avvertimento di conoscer i maturi per raccogliarli da mezzo i crudi. Il seme che si conserva per piantare, si prende da' meloni maturi, e della qualità migliore, seccandolo al Sole senza lavarlo, e benché molti dicono, che pria di seminarlo deve mettersi in infusione con acqua aromatica, miele e zucchero, affinché i meloni siano dolci e di buon odore; io mi persuado, che la qualità del terreno, e le vicende del tempo siano la total cagione della sua buona o cattiva condizione, e perché crescano più in grossezza, si castreranno molte delle cime, o getti superflui, che producono le piante.

Raccolta.

Non si ritrova frutto che abbia così nascosta alla vista la sua bontà come il melone, onde vedendolo inganna più che una cattiva femmina; ma se in questa vi sono molte congetture per conoscerla, così nel melone descrive Vincenzo Tanara certi segni esteriori in questi due versi:

*Flos, pes, pondus, odor, scabies, resonantia nulla
Haec sunt peponis signa futuri boni*⁴³

⁴³ Il fiore, il picciolo, il peso, il profumo, la ruvidezza e l'assenza di suono: questi sono i segni di un buon melone. "In Latino Pepones sono detti dal Greco Pepo, che significa maturo, e vogliono esser gravi, e percossi con

*Segni
del buon
melone.*

Quali si spiegano nella maniera seguente: *flos* s'intende, che il melone abbia la punta, ovvero la parte opposta al gambetto rilevata: *pes*, che l'accennato gambetto sia grosso ed amaro: *pondus*, che il melone sia pesante: *odor*, che abbia grato odore: *scabies*, che sia la scorza scritta⁴⁴ e di buon colore: *Resonantia nulla*, che il melone sia di tal guisa pieno, che percosso non risuoni.

Virtù ed Uso.

I meloni rinfrescano il fegato, e mondificano li reni, e la medesima virtù conserva il suo seme pestato, e ridotto in mulzione⁴⁵. Nelli giorni caldi dell'Estate il melone buono preso avanti pasto solleva e mitiga il gran caldo, oltre il piacere, che si sente in mangiarlo: qualora fosse poco dolce, s'impiega in minestra di magro e di grasso. Le scorze cotte si confettano con miele, mosto cotto, o zucchero: le medesime scorze, e li meloni ultimi e cattivi si danno utilmente a' cavalli per rinfrescarli, ed ingrassarli.

*Zucche terra,
e sito.*

Le zucche amanti di terra grassa ed umida, seminate appresso a qualche fiume o ruscello, crescono tanto col beneficio dell'inaffiamento, che divengono d'una dismisurata grandezza, massime quelle gialle e verdi, come sono *le zucche di Spagna, le corse, le morische, e le cidre*⁴⁶: quelle di scorza bianca si arrampicano come la vite, e sono di tre o quattro razze, una delle quali è prolungata e rivolta appresso al suo gambetto in forma d'arco, da' Sardi chiamata *zucca longa*⁴⁷, e matura primitiva. L'altre specie che sono varie nella forma e grandezza, sembra che la natura le produca pel beneficio di portar vino, o altro liquore nelli viaggi, mentre vengono in forma di fiaschi, ed a questo fine s'impiegano

Varietà.

mano non risuonino, il gambo sia grosso, e amaro, la parte à quella opposta detta fior rilevata, e tenera, e sopra il tutto assai odorifero, come leggieramente si contiene in quel distico. *Flos, pes, pondus, odor, scabies, resonantia nulla, / Haec sunt peponis signa futuri boni*" (V. TANARA, *L'economia del cittadino in villa*, cit., p. 247).

⁴⁴ Screziata.

⁴⁵ Sembra intendere: ridotto in particelle minute come in un'emulsione.

⁴⁶ Più avanti *zidre*. "*kidru*, log., *čidru* camp. 'cedro' (specie di limone)" (DES, I, 336). "*chidrinu*, agg. Log. di cedro, fragile. Molle, delicato" (Spano, I, 324).

⁴⁷ La definizione esatta è *krokkoriga longa*. Si tratta della zucca da vino, *Lagenaria vulgaris* Ser.

dopo che son secche, le quali si ritrovano di razza rotonde, ed altre rotonde e piatte, ed altre piccoline amare.

In vanesse più larghe di quelle che servono per meloni si seminano le zucche nelli mesi d'Aprile e Maggio, colla distanza di due piedi da un sito all'altro, ed in ogni sito si gettano cinque o sei grani di seme nella forma sopra accennata, trattando de' meloni: si allevano dopo nate le due più vigorose piante, e mentre van crescendo s'incalzano di terra, e si sarchiano inacquandole sovente quando non fossero seminate in vicinanza d'acqua corrente; benché quelle di forma a fiasco allignano senza inaffiamento nelli nuovi maglioli di terra grossa ed umida. Le lunghe, per averle primitive, si seminano nel mese di Marzo in terra concia e lavorata, esposta al Sole colla comodità dell'inaffiamento: si raccolgono per averle tenere nelli mesi di Luglio e di Agosto: ma per maturar il seme, si lasciano sino al mese di Settembre, nel qual tempo si raccolgono le zucche a fiasco.

Coltivazione.

Raccolta.

Quelle di Spagna si raccolgono eziandio piccole e tenere, per servir cotte con olio e pepe, e si raccolgono mature parimente coll'altre zucche nella Luna vecchia d'Ottobre, e si conservano tutto l'Inverno in stanza asciutta. Sono le zucche di poco nutrimento: il suo seme è di virtù refrigerante, purga li reni e la vessica: le sue foglie applicate alle poppe delle donne, seccano il latte: il suo fiore infuso in olio, e lasciato al Sole per tutta l'Estate rinfresca li reni riscaldati, ungendoli con quest'olio, e giova il medesimo contra il dolor di testa ungendone le tempie. Delle zidre si fa conserva pettorale⁴⁸ con zucchero.

Virtù, ed uso.

Il frutto appellato in Sardegna *tumatas*⁴⁹, e in altri paesi pomi d'amore, amano terreno umido colla comodità di poterle inacquare per più prosperare, perché anche in terreno secco e grasso senza inaffiamento allignano, producono però frutti piccoli, i quali principiano a maturare⁵⁰ nel mese

*Tumatas
e pomo
d'amore.*

⁴⁸ Medicamento per la tosse e le infezioni delle vie respiratorie.

⁴⁹ Pomodoro, *Solanum lycopersicum* L., *tomátta*, *tamátta*, *tromátta*, *tramátta* = spagn. *tomate* o genovese *tumate*.

⁵⁰ *maturare* per *tramutare*, come richiesto dall'*errata corrigè*².

di Luglio, e seguitano sino al mese di Ottobre, massime nelli accennati terreni umidi, o col beneficio dell'inaffiamento. Se si vuole conservare il seme di quelli pomi maturi e rossi, se ne apre con coltello, e si seccano al Sole, alla di cui scorza resta attaccato il seme, il quale in semenzajo solifero di terra soffice si semina nel mese di Marzo; ma molti ortolani gettano i medesimi pomi nel terreno destinato, lasciandoli putrefare tutto l'Autunno, ed Inverno, e poi alla Primavera nascono le piante anticipate, dalle quali si svellono le superflue per trapiantarle colla distanza di piedi due; e mentre van crescendo si sarchiano una o due volte, e in tal guisa prosperano tanto, massime in terreno umido, che tutto lo cuoprono colle fronde e frutti copiosi, i quali son di natura frigidissimi; corretti però con olio e pepe, sono ottimi per i giorni di magro cotti, e ben accomodati, e si mischiano eziandio in vivande di carne. Se per uso delle vivande si volessero conservare tutto l'anno, si polverizzeranno con sale quelli aperti e seccati al Sole.

Coltura.

Uso.

Melanzane.

Più frigide, e di qualità peggiore delle tomate⁵¹ son le melanzane: aperte si seccano al Sole per conservare il seme maturo, il quale si semina nel principio della Primavera. Dopo nate, ed alquanto cresciute si trapiantano in terreno grasso, che abbia comodità d'inaffiarle, perché in secco non allignano. Maturano le melanzane in Agosto e Settembre, e servono per gente civile mischiate in molte vivande.

Coltura.

Uso.

Piselli.

Coltivazione.

I piselli non ricusano terreno, né sito, ma si pianteranno in due, o più stagioni per averli primitivi⁵², e tardivi: onde in terra zappata e solcata si seminano i primi nel mese di Ottobre colla distanza di un piede, gettando grani tre o quattro in ogni buco fatto con mani, e con zappellino. I tardivi si semineranno nel mese di Marzo in terreno freddo, ed ombroso, e tutti mentre van crescendo si sarchiano due volte. Si ritrovano nel Regno i piselli di due qualità oltre i selvatici: cioè i piselli comuni di teghe mediocri, e quelli che producono foglie, gambo, grani e teghe più grandi e grossi degli altri comuni.

⁵¹ In precedenza *tumatas*.

⁵² Come primizie.

Le teghe de i piselli si raccolgono fresche e tenere, a riserva di quelle che si lascian seccare non solo per raccogliere il grano da seminare, ma eziandio per servirsene in luogo d'altri legumi, ma per conservar questi, che non s'impiegano in seminare, si seccheranno nel forno per non rosigarli i tonghi e vermi. I piselli freschi senza la scorza, o baccelli sono rinfrescanti, di buona qualità accomodandosi con essi cibi gratissimi di magro, e di grasso. Quelli grani di piselli secchi bucati si possono impiegare a metterci dentro semi di fiori, acciocché nascendo uniti riesca doppio il fiore.

*Raccolta.**Conservazione.**Uso.*

Per le fragole è troppo fastidioso quel terreno sì abbondante e grosso, che da sé⁵³ produce molte erbe cattive; perché soffocano tanto le piante delle fragole, che si disperdono, con poco e quasi niente di frutto; quindi è meglio la terra magra, ed umida in sito che vi sia comodità d'inacquarele l'estate, perché altrimenti si seccano le piante colle sue radici, benché in costiere umide ombrose, e fresche in faccia alla tramontana, o in umida valle si sostengono senza inaffiamento.

*Fragole terra, e sito.**Coltura, e propagazione.*

Questa pianta caccia certi getti o fila, i quali coll'inaffiamento, o umidità del terreno, a guisa di propagini radicano appresso la madre, ed in tal modo si propagano. Questi getti novelli si svellono dalla pianta madre nel mese di Novembre, e si trapiantano in terreno ben zappato, netto e solcato colla distanza d'un piede.

D'inverno, e al principio di Primavera si sarchiano le fragole, e tutto l'anno s'estirperà da esse ogn'altra erba, e gli accennati getti, o fila, a riserva di quei che si conservano fino al mese di Novembre per trapiantare in altri luoghi, diligenze tutte che rendono fastidiosa la sua coltura. Nelli mesi di Maggio e Giugno maturano i suoi rossi frutti, nel qual tempo e in tutta l'Estate, essendovi comodità, s'inaffieranno, perché le radici non son profonde, e per mancanza di umidità non sostengono i calori estivi. Le fragole mature lavate con vino bianco, o chiara, e prese con zucchero, rinfrescano il fegato, levano la sete, e giovano contra la dissenteria e mal di milza, eccitano l'appetito, provocano

*Virtù, ed uso.*⁵³ O se.

l'orina, ed il suo sugo chiarifica la vista, dissecca la rogna, e ulcere del viso. Sino al presente tempo si conoscono solo in Sardegna queste fragole rosse, ma la razza delle bianche, ed altri frutti simili, come sono le frambusiere⁵⁴, non si sono ancor veduti.

Pepe americano. Il pepe americano, chiamato da' Sardi morisco⁵⁵, si semina nel mese di Marzo e di Aprile, e si trapianta in terra grassa zappata e solcata colla distanza d'un piede, le quali piante è uopo inaffiarle quasi tutta l'Estate fin che nelli mesi d'Agosto, e Settembre le bacche divengano rosse e mature; e si raccolgono tirando dalla terra tutta la pianta, che si lascia seccare appesa all'ombra. Essendo frutto callidissimo e piccante, i rustici, e la povera gente in luogo di pepe orientale mettono un frammento delle indicate bacche nelle vivande: per divenir meno forte e superbo, si pesta in mortajo biscotto di pane, e fatto in polvere si mischia colle bacche di pepe americano secche, e polverizzate. Il decotto delle medesime bacche fatto con acqua comune, giova contra il dolor de i denti sopra di esse applicato: raccolte verdi, si confettano con aceto. Delle bacche mature si scuote il seme, e si conserva per seminar l'anno avvenire.

Uso, e Virtù. Ama il cardo terreno soffice e grasso, onde il casalino è a portata⁵⁶. Si pianta nelli mesi di Febbrajo e Marzo in terra zappata, colla distanza di piedi due, aprendo fossetti col sarchiello, ed in ogni sito si pianta uno delli getti, o molteplici sveltati d'attorno le piante di cardi vecchi domestici, i quali sono di due specie principali, cioè, spinosi, e senza spine, e parimente i spinosi producono carcioffi con spine, e li piani e lisci producono simili carcioffi senza spine, lunghi e rotondi a seconda della razza del cardo.

Cardo, e Carciofo. Certi scrittori d'agricolture tra il carcioffo, ed il cardo suppongono diversità di piante; in Sardegna però non si conosce altra differenza se non se l'esser il cardo la pianta, ed il carcioffo il fiore e frutto che ella produce. Eziandio i cardi silvestri son di varie razze, le quali non è mio intento spiegare. Ogni sorte di cardo piantandolo una volta torna

⁵⁴ Dal francese *framboise*, lampone.

⁵⁵ *Pibiri morisku*, peperoncino.

⁵⁶ È adatto.

ogn'anno a pullulare, anzi non nasce vigoroso fino al terzo anno dopo piantato, ma scorsi dodeci o più anni, quando si vede che i cardi diminuiscono di getti e vigore, si svelleranno le piante vecchie, e si rimetteranno delle nuove.

Nelli mesi di Novembre e Dicembre dopo, che i cardi han pullulato, si zappano, e legando le fronde d'ogni pianta, s'incalzano bene di terra, acciocché divengano bianche e tenere in tal maniera che discalzandole dopo d'un mese si tagliano i getti nuovi col suo gambo teneri e bianchi, i quali ben lavati servono per le mense crudi e cotti; lasciando nelle piante, che si discoprono uno o due delli getti più vigorosi, affinché producano nella Primavera anticipati carcioffi. Nel mese di Giugno, che i cardi principiano a seccarsi, si taglierà a pian di terra l'asta, o gambo che portava i carcioffi, perché il venturo Autunno rinascano più grossi e prosperosi i getti. Sono i cardi e carcioffi grati allo stomaco, onde si reputa il cardo una delle piante più utili dell'orto.

I cappari in Sardegna non sembrano pianta ortense, mentre in molte rocche⁵⁷ e sassi meridionali, e soliferi vi nascono da sé⁵⁸ senza coltura; nulladimeno quando si vogliono far nascere negli orti, si seminerà nel mese di Febbrajo la semente de' cappari in vasetti, o pignattine, e dopo nate si nodriranno le pianticelle inaffiandole tutta l'Estate, e si trapiante-ranno nel mese di Febbrajo, o Marzo venturo con un poco di terra attaccata alla radice, ovvero collo stesso pignattino tagliato nel fondo in qualche muro, o sasso meridionale, che servisse di termine all'orto, mentre questa pianta richiede sito caldo, guardato da venti freddi, elevato di terra, ed asciutto. Ma dopoché avrà radicato, non ricerca coltura, recidendo solo qualche volta i rami superflui, i quali piantandoli possono germogliare e radicare nella Primavera.

Si raccolgono i cappari pria di sparger i fiori, a riserva di quelli bottoni che si lascian per far bacche, dove si matura il seme, e si scuote dopo che son secche: queste bacche raccolte verdi si confettano, ma sono migliori l'accennati bottoni avanti di sparger i fiori. Servono i cappari per dar buon

*Coltivazione.**Uso.**Cappari.**Propagazione.**Aria,
e sito.**Raccolta.*

⁵⁷ Tanto nell'italiano arcaico, quanto nel sardo, *rocca* significa *roccia*.

⁵⁸ *O se.*

Uso, e Virtù. sapore a molte vivande, e per muover l'appetito, o voglia di mangiare, applicati, giovano per guarir l'ulcere, massime quelle che son cagionate dal mal venereo. Co i cappari s'accomoda olio medicinale per varj usi, e la sua radice masticata a digiuno, scarica la testa gravata di catarro, e giova molto per mitigare il dolore de i denti.

Capo IV

Si notano molte piante necessarie per varj usi

Magiorana. La magiorana, chiamata da' Sardi *Prenza*⁵⁹ si pianta co' getti radicati, col seme e di ramo in luogo aprico, e riparato da venti freddi; tutto l'anno mantiene le sue fronde odorifere, ma specialmente la Primavera, che si copre di fiori: il tempo di piantarla, è il mese di Novembre, Febbrajo e *Virtù.* Marzo. Il suo minuto seme ha virtù di digerire, aprire e corroborare, onde si comprende ne i semplici componenti la triaca⁶⁰. Il sugo delle fronde distillato nelle orecchie sana la sordità, e leva il dolore: le fronde, o foglia mangiate, ed applicate di fuori allo stomaco, lo confortano, mondificano, e giovano per la ritenzione d'urina. Il seme, o sia il suo odore purga il cervello dalla flemma, ed i suoi fiori chiusi in un sacchetto, e riscaldato, applicandolo alla parte dolorata, dissipa i flati.

Origano. L'origano, ovvero oregano, è simile alla magiorana nell'odore, e nelle foglie; il gambetto però del fiore l'origano lo fa più grosso. Si pianta nella stessa maniera e tempo della *Uso.* magiorana, come anche ha tutte le sue virtù, si mischia delle sue foglie nelle marinate e in molti cibi: la sua decozione guarisce la rognà, e leva il prurito lavandosi con essa.

*Rosmarino
sito, e propa-
gazione.*

Il rosmarino, pianta dalle api tanto amata, principiando

⁵⁹ Maggiorana, *Origanum majorana* L., *prènsa*.

⁶⁰ Prodotto dell'antica farmacopea, composto da molti ingredienti, tra i quali la carne di vipera; era usato come contravveleno e nella cura di alcune malattie.

da Novembre fino al mese di Marzo si può piantare di ramo, o con viva radice in luoghi caldi e secchi riparati da venti freddi, e non chiede altra coltura, se non se l'estirpare una o due volte l'anno l'erbe d'attorno, quando non venisse piantato per vaghezza, e per divider i viali, e quadri dell'orto, perché allora oltre il zapparlo, si va potando e allevando i rami, acciocché divenga nella forma desiderata. Sono innumerevoli le virtù del rosmarino, ma si farà un breve raguglio di quelle più sperimentate. Il profumo delli suoi rami accesi purga la casa d'ogni mal odore, e cattiv'aria: i suoi fiori preservano il vino gettandoli dentro i vasi, e conservano in parte i drappi di lana dalla tarna. Dalli suoi fiori freschi si prepara olio medicinale, come dalle sue fronde molti decotti, che guariscono i difetti freddi dello stomaco e della testa. Prendendo i fiori freschi del rosmarino colle tenere sue foglie la mattina a digiuno, o secche, e polverizzate, bevute con vino guariscono la nausea, i difetti della milza, le oppilazioni del fegato, e giovano mirabilmente alla vista: la sua decozione tenuta in bocca guarisce il dolor de' denti, e giova a consolidare le gengive: dalle fronde e fiori lambiccati con vino ne sorte acquavite ottima; e aromatica, e dagli stessi fiori e fronde in altro modo distillati si fa quinta essenza di rosmarino. Della estremità de' suoi rami si fanno stecchi comodi, e salubri da mondar denti.

Uso, e Virtù.

Colla facilità medesima del rosmarino si propaga la salvia, piantandola di ramo, o con radice viva dal Novembre sino a tutto il mese di Marzo, ma colla differenza, che nelli luoghi più caldi si pianta con miglior profitto d'Inverno, e in terreni freddi nel mese di Marzo. Non s'osserva il propagar la salvia col suo seme, perché tarda molto a crescere, propagandola facilmente produce radici, colle quali si trapianta più felicemente. Non ricusa terreno la salvia, e non bisogna d'altra coltura, che tosarla l'Autunno da' rami superflui, e la Primavera da soverchi getti fioriti. Per esser i fiori della salvia grati ed utili alle pecchie, si pianta appresso agli alveari, e colle sue foglie si fregano i denti per mondificarli. La conserva de' suoi fiori giova contra il catarro, e contra le doglie stomacali e della testa, come parimente il suo decotto: bevendo le donne giovani del suo sugo mischiato con poco sale si guariscono dalla sterilità.

Salvia.

Propagazione.

Uso, e Virtù.

Ruta. La ruta, che in Sardegna nasce da sé⁶¹ senza piantarla, si propaga col suo seme, il quale è marcato con una croce, e s'appiglia ancora piantandola di ramo, o con radice. Il sugo delle sue foglie è contra ogni veleno, ammazza i vermini a' bambini, ed è antidoto per le pestilenze; i suoi rami, e foglie scacciano le serpi e pulici, e rendono la vista acuta. Il decotto delle fronde della ruta mitiga il prurito venereo degli uomini, non però delle donne.

Tabacco. Il tabacco così chiamato da un'Isola di questo nome⁶², dove nasce più frequente, e dalla quale è probabile che siasi portato il seme in Europa, si nominava prima *Erba regina*: nella Provincia di Sassari si pianta tanta copia di quest'erba, che dalla raccolta delle sue foglie si provvede tutta la Sardegna con molta utilità di quelli che la piantano, e delle Regie finanze, che sostengono la spesa della fabbrica del tabacco.

Coltura. Si prepara il semenzajo della semente minutissima del tabacco in vaneggia di terra grassa, e tutta riparata da' venti, e solifera, acciocché nasca anticipato: seminandolo nelli mesi di ottobre, Novembre e febbrajo, si trapianta in Aprile, Maggio e Giugno a seconda della pianta anticipata, e de' terreni più o meno freddi, ed umidi, in terra lavorata e solcata, alquanto umida; e qualora la Primavera fosse secca, che vi sia comodità d'inaffiare, benché il tabacco di terra secca senza inacquare è di più prezzo, onde a questo fine ne' terreni di tal foggia si trapianta anticipato, e mentre va crescendo si sarchia due volte, acciocché venga la foglia più grande e grossa si castra la cima dello stello, a riserva di quelle piante destinate per seme, e poscia da mezzo Luglio fino

Raccolta. all'Autunno s'esegue la raccolta delle foglie, la di cui maturità si conosce dal colore giallo, che principiano a prendere, e levandole, o svellendole allora dagli stelli, s'attaccano con gionco, e si debbono menare a' luoghi d'ombra sotto coperto per seccarle, ma essendo in molta quantità il tabacco che si pianta, massime nelli dipartimenti di Sassari e Sorso, s'osserva seccarle al Sole, attaccando i fili delle foglie sopra degli stessi stelli sfogliati, che restano in piedi a questo fine nel medesimo terreno: queste foglie poi secche si legano

⁶¹ O se.

⁶² Tobago, nel golfo del Messico.

in fascetti, per conservarli in magazzini asciutti. I gambi, o stelli del tabacco maturano il suo seme spogliandoli anche delle foglie; e lasciandoli nella terra, o tagliandoli senza sveler le radici, tornano a pullulare, perché questa pianta è della natura di quelle perenni, che piantandoli una volta, se a bello studio non si svellono, resta quel terreno pieno di piante vecchie e nuove, che nascono dalli medesimi suoi semi minutissimi, che volano, ma non è costume il profittarsi di questo natural beneficio, poiché il tabacco si semina ogn'anno di nuovo, forse perché in questa maniera le foglie vengono di qualità migliore, ingrassando sovente il terreno con letame riposato.

L'utilità che porge il tabacco è notoria, mentre il suo uso non solo è comune prendendolo per il naso polverizzato, ma anche le sue foglie secche, e accomodate servono per fumare colla pipa, dal qual uso moderato si conoscono molti rimedj per la sanità⁶³, massime per disseccar l'umor linfatico, o pituitoso, meglio che masticando le medesime foglie, le quali verdi applicate, giovano a guarir le piaghe, ed il suo sugo ammazza i pidocchi, siccome il tabacco fatto in polvere li fa fuggire, e lo stesso effetto si sperimenta con altri piccoli insetti.

Uso, e Virtù.

La menta, così chiamata, perché la mente risveglia col suo veemente odore, (qual etimologia sorte più chiara dal proprio nome Sardo: *Amenta*⁶⁴, cioè ricordare⁶⁵) non ricusa terreno, mentre sia umido d'Estate, o inaffiato, ed in qualunque tempo si pianta con radice, o di ramo s'appiglia, e moltiplica tanto, che in poco tempo s'impadronisce di molto terreno, serpeggiando le radici per tutto; onde basterà pian-

Menta.

⁶³ Era allora possibile ritenere che il tabacco fosse un utile medicinale.

⁶⁴ Il termine sardo *mènta* = MENTA, *amènta* ("con l'articolo concresciuto, *DES*, II, 105), indica "varie piante, e specialmente quelle selvatiche, come la *Mentha longifolia* Huds.: *amènta*, *mènta* < MENTA (*DES*, II, 105); la *Mentha rotundifolia* Huds.: *amènta*, *menta* e anche log. *mentástru*, camp. *mentástu* < MENTASTRUM" (G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., p. 134). Per quanto concerne *ammentare* (ricordare; sost. deverb. *ammèntu*, memoria, ricordo) "= ital. ant. *ammentare* 'rammentare'" (*DES*, II, 106).

⁶⁵ Questa etimologia, come altre proposte dall'autore, è, quanto meno, temeraria.

tarne una volta, perché torna sempre a pullulare senza coltura.

Uso, e Virtù. La menta verde serve per le insalate: secca, e fatta in frammenti si mischia in molte vivande: dissecca⁶⁶ il latte impedendo il coagulo colle sue foglie ammaccate, ed applicate in forma d'impiaastro alle donne, che portano gonfie le poppe dopo d'aver partorito; le medesime foglie son grate allo stomaco, ed impediscono il singhiozzo e vomito. Il suo sugo bevuto a digiuno ammazza i lombrici: le foglie fregate al naso de' cani di caccia, giovano per aver più vivo il senso in prender l'odore; il decotto di menta secca giova contra i mali de' testicoli, e la gonorrea.

Porcellana. La porcellana, o porcaccia⁶⁷ nasce da sé⁶⁸ in terreni grassi, e se forse si desiderasse in guisa degli altri erbaggi, si seminerà, la quale si mischia nelle insalate, e altre vivande: per esser refrigerante s'applica alle infiammazioni degli occhi, e dell'altre parti del corpo, al fuoco sacro, a' dolori della vescica e del capo; presa in bocca, e masticata giova per guarire le ulcere della bocca e gengive, rischiara la voce, e leva lo stupore de' denti⁶⁹. Presa cruda, mitiga alquanto i dolori dello stomaco e de' reni, rinfrescando gl'intestini, presa cotta, è contraria a' vermi, vale agli sputi e flussi del sangue, ed all'emorroidi. Il suo sugo bevuto, risveglia e ristora i febbricitanti, ed a' sani diminuisce il prurito venereo.

Marrubio. Nasce altresì da sé⁷⁰ il marrubio⁷¹ negli terreni incolti, e vale alla tosse, ed agli stretti di petto, siccome se ne fa elet-

⁶⁶ *dissecca* per *distacca*, come richiesto dall'*errata corrige*².

⁶⁷ Porcellana, erba annua del genere *Portulaca* (*Portulaca oleacea*), usata nella medicina popolare per le sue proprietà antielmintiche, coleretiche, depurative, galattogene.

⁶⁸ O *se*.

⁶⁹ Stupore, "Intormentimento, Torpore. / nei membri. / accesso di - / dei denti" (Zingarelli, 1606-1607).

⁷⁰ O *se*.

⁷¹ Marrubio comune, *Marrubium vulgare* L. "Fra le classi di tonici-amari, questa Labiata ha effetti stomachici, febrifughi, emmenagoghi simili a quelli dell'Assenzio, ma essa è, in più, uno tra gli espettoranti più efficaci della nostra flora. Lavori moderni le hanno riconosciuto proprietà cardiotoniche di grande interesse" (P. LIEUTAGHI, *Il libro delle erbe*, Milano, Rizzoli, 1981, pp. 238-239).

tuario⁷²: le sue foglie secche, e polverizzate mischiate nel brodo, e bevuto dalle donne di parto, oltre il facilitarlo, purga i menstrui, e provoca le secondine: giova il marrubio contra l'oppilazione⁷³, è veleno, e ammazza i vermi, per le quali virtù entra nella fabbrica della triaca. Virtù.

Lo spigo⁷⁴, chiamato in lingua Sarda *spigula*⁷⁵, si pianta di radice viva e di ramo, principiando dal mese di Novembre fino al Marzo; produce le spighe, o fiori nella Primavera, si tagliano però nel mese di Giugno, i quali si gettano in mezzo di panni lini e drappi per dargli grato odore. Di esse spighe si fa olio, e si distilla acqua, la quale s'usa nelle sincopi per far tornar la loquela, e vale alle passioni del cuore, bagnando più volte i polzi e 'l naso: i medesimi fiori cotti in vino, ed applicandoli caldi sopra il ventre, dissolvono le ventosità, e provocano l'orina, unguendo la cima della testa col suo indicato olio, conforta il cervello, e dissecca il catarro, e giova alli paralitici. Spigo, o
lavanda.

Uso, e Virtù.

La piantagine, chiamata da' Sardi *Nerviada*⁷⁶, nasce da sé⁷⁷ in siti vallivi ed umidi, e si propaga col suo seme. Vale spezialmente quest'erba contro le emorroidi, e leva il dolore non solo applicando le foglie e radici alla parte, ma eziandio portandola seco il languente. Per la sua virtù è restringente, e refrigerante, giova contra l'erisipela⁷⁸, dissecca ogn'ulcera, lavandola con acqua distillata delle sue foglie, siccome queste applicate guariscono le percosse di pietra e legno, e le cotture di fuoco: masticate giovano per il dolor de' denti come anche il suo decotto. Il suo sugo mischiato con olio rosato applicato alla fronte, leva il dolor di testa cagionato da umori caldi, e guarisce le ulcere della bocca, ritenendo in essa il mischiato sugo. La sua acqua distillata colla mischia Piantagine.

Virtù.

⁷² Farmaco composto da vari elementi.

⁷³ O *oppilazione*. Le virtù del marrubio, conosciute fin dall'antichità e illustrate, fra gli altri, da Dioscoride e Plinio, soprattutto riguardano la sfera ginecologica; cfr. G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., pp. 127-128.

⁷⁴ Nome comune delle piante del genere *Lavandula*.

⁷⁵ *Ispigula*.

⁷⁶ Piantaggine maggiore, *Plantago major* L.

⁷⁷ O *se*.

⁷⁸ Malattia infettiva che si manifesta nella pelle e nelle mucose con arrossamenti e gonfiori.

di poco aceto, stagna il sangue del naso, applicando panni lini bagnati al fegato, ed alle piante de' piedi e mani. Il suo seme bevuto con vino, giova pel flusso e sputo di sangue.

Pulegio. Il pulegio⁷⁹, erba aromatica, è contraria alle pulici, spargendo le sue fronde per la stanza, o bruciando il suo fiore.

Virtù. Sedendo le donne sopra le medesime fronde risolvono le durezza e ventosità della matrice, e sono contrarie all'idropisia: mischiate con aceto, ed applicate al naso delli tramortiti, li fa rinvenire: bevuta la decozione delle medesime foglie con aceto, provoca le secondine. La cenere del pulegio bruciato dà⁸⁰ giovamento alle gengive.

Issopo. L'issopo⁸¹ è un'erbetta di grato odore, la quale nasce da sé⁸² in luoghi secchi e sassosi. Si sperimenta contrario alla sordità, e purga il petto e polmoni. Serve quest'erba per il rito di consecrar le Chiese⁸³.

Virtù.

Timo. In luoghi secchi montuosi e soliferi nasce da sé⁸⁴ il timo, teme molto il freddo, tanto che d'Inverno perde quasi tutte le piccole foglie, e nell'Estate germoglia e fiorisce, le di cui foglie e fiori sono di gratissimo odore. A chi patisce di mal

Virtù,
ed Uso. caduco è buono circondargli il letto colle fronde del timo,

Saturea. giova contra la quartana, e le pecchie pascolano molto nelli suoi fiori. La saturea⁸⁵ è simile al timo, ma si distinguono qualche poco nelle fronde, e fiori. Sono così aromatici i fiori del timo, che raccolti l'Estate si conservano per metterli in molte vivande in luogo di pepe e carofoli⁸⁶.

Cicoria. La cicoria selvatica (perché della varia ortense s'è ragionato sopra) nasce da sé⁸⁷ in terreni feraci incolti, e coltivati di due o più specie. Le foglie tenere e i suoi fiori servono per

⁷⁹ Pulegio o puléggio (= PULEIUM).

⁸⁰ O *da*.

⁸¹ Issòpo o isòpo, *Hyssopus officinalis* L.

⁸² O *se*.

⁸³ Già nell'Antico Testamento all'issopo era affidata una funzione purificatrice.

⁸⁴ O *se*.

⁸⁵ Satureia, santoreggia.

⁸⁶ Si riferisce ai chiodi di garofano (*korófulu*, *koróvulu* significa, appunto, garofano).

⁸⁷ O *se*.

insalate con mischia d'altre erbe. In molti medicamenti entra la cicoria, ma la sua singolar virtù consiste in rinfrescare, e aprir le oppilazioni del fegato, onde si beve la mattina avanti pasto dell'acqua distillata, la quale mondifica eziandio le reni. Questa pianta è grata allo stomaco, ed ha virtù purgativa per gli uomini e per i cavalli.

Uso,
e Virtù.

Nasce l'assenzio, chiamato in idioma Sardo, *attentu*⁸⁸, senza seminarlo, né piantarlo, in siti montuosi, e più in terreni casalini e soliferi; essendo pianta perenne si propaga dal seme e da' suoi getti. Dalle ceneri dell'assenzio si prepara estratto di sale, col quale fregando le stoje, e mettendo sotto fronde d'assenzio, preserva i vermi da seta. Applicato alle percosse e ammaccature, le risana: il suo sugo coagulato al sole, e dato alli fanciulli in mezzo a qualche frutto dolce, ammazza i vermi. Il decotto d'assenzio fatto con vino leva l'ostruzioni, corroborata lo stomaco: le sue fronde son contrarie alla tarna, onde i fogli scritti con inchiostro fatto d'infusione d'assenzio non saranno rosi da topi, né⁸⁹ da tarne, ed altresì è uno de' preservativi per la peste. Le fronde dell'assenzio rinchiuse in un piccolo sachetto di tela riscaldato al fuoco, ed applicato allo stomaco e ventre, leva il dolore, e giova alla digestione.

Assenzio.

Virtù,
ed Uso.

La principal virtù della malva, che nasce da sé⁹⁰ in terreni casalini e grassi, è il sciogliere il corpo, onde si mette il suo decotto nelli cristieri⁹¹, le sue foglie bollite e mischiate con butiro, maturano ogni tumore: il suo sugo, e le foglie ammaccate giovano contra le punture delle vespe, api e calabroni. La decozione della malva colla radice, o mezza libra del suo sugo dato a bere alle donne, che ritardano a partorire, facilita il disgravarsi: le cime di quest'erba cotte a lessa e senza scorza purgano il corpo, e levano in parte l'ardor dell'orina.

Malva.

Virtù.

Eziandio la mercorella⁹² ha virtù di sciogliere il corpo, e

Mercorella.

⁸⁸ "log. *atténtu*, camp. *séntsu* < *ABSENTHIUM, proprm. l'*Artemisia arborescens* L." (G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., p. 90).

⁸⁹ O *ne*.

⁹⁰ O *se*.

⁹¹ Clistere.

⁹² Erba delle Euforbiacee (*Mercurialis annua* L.).

Virtù. purga la bile bevendo il suo decotto; siccome questo si mette ne⁹³ cristieri in luogo di brodo: il medesimo decotto e le sue foglie frapposte con olio rosato o miele provocano il menstruo, e le secondine.

Gionco. Il gionco⁹⁴ si conosce in Sardegna di due specie, maschio, e femmina: l'uno e l'altro nasce in luoghi umidi, e special-

Raccolta. mente nelle ripe de⁹⁵ fiumi; si propaga da i molteplici getti che cacciano le radici, che van serpeggiando in guisa di quel-

Uso. le della canna. Si taglia e raccoglie nelli mesi di Luglio ed Agosto a luna vecchia. Il maschio specialmente s'impiega per legar la canna ne i tetti, e per fabbricar sporte o sportini, che servono nelli torchi per spremere l'olive macinate: del gionco femmina e maschio si fanno altre sporte e canestri per altri varj usi, e servono per legar innesti, e le canne e pali che sostengono le vigne alla Sardisca, siccome in altre operazioni rustiche.

Balzamino. Il caranzo, o balzamino⁹⁶ si semina nel mese d'Aprile, o Maggio col suo seme che si raccoglie da dentro il suo frutto maturo. Per tutta l'Estate produce getti e frutti inaffiandolo,

Virtù. e si rampica come la vite. Il frutto si raccoglie quando è rosso, il quale gettato in qualche vasetto con olio comune, e lasciato per molti giorni al sole, consolida le ferite in guisa di balsamo.

Consolida. La medesima virtù di guarir le ferite e consolidar l'ernie e rotture de' fanciulli si sperimenta nella radice e foglie della

Virtù. consolida maggiore, la quale nasce in siti umidi e vallivi, e da' Sardi si dimanda questa e l'altre specie di consolida, *salabatu*⁹⁷: le foglie e radici s'applicano ammaccate in forma d'impiastro.

Camomilla. La camomilla, che nasce da sé⁹⁸, chiamata in Sardegna *Cabumigliu*⁹⁹, vale ai difetti del fegato, bevendo la sua deco-

⁹³ O *ne*.

⁹⁴ Giunco.

⁹⁵ O *de*.

⁹⁶ Balsamina, *Impatiens balsamina* L.

⁹⁷ Per l'attribuzione del nome *salabatu* (*selabattu*) alla consolida maggiore (*Symphytum officinale* L.), cfr. G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., p. 201.

⁹⁸ O *se*.

⁹⁹ Camomilla, *Matricaria chamomilla* L., *kamomilla*, *kamumilla*, *kabumilla*.

zione, o unguendo la parte del fegato, ma anche per unguere qualsivoglia parte del corpo addolorato. L'accennato decotto giova a purgare le donne che abortiscono.

Virtù.

La farfara, o tossillagine¹⁰⁰, la quale produce le foglie alquanto simili all'edera, vale a guarir l'infiammagioni, applicando le sue foglie trite mischiate con miele. Da' speciali se ne preparano siropi ed eletuarj¹⁰¹, ed acqua distillata per sanar la tosse e l'asma, e per aprir le aposteme¹⁰² del petto: nasce la tossillagine senza piantarla in siti vallivi.

Tossillagine.

Virtù.

La felce in lingua Sarda chiamata *filigie*¹⁰³, nasce senza piantarla in luoghi sterili di biade, e tanto si propaga serpeggiando le sue radici, che per la sua vicinanza il frumento non prospera, eziandio quando nascesse in terreni feraci. Il suo sugo mischiato con miele, e bevuto ammazza i lombrici: la sua radice cotta in brodo, giova contra l'ostruzioni della milza, e il detto sugo è contrario a' cimici, e fa fuggire le serpi.

Felce contrario al frumento.

Virtù.

Il centauro minore¹⁰⁴, appellato da' Sardi *brundedda*, è erba amarissima, tanto che pesta ed applicata in forma d'impastro sopra l'ombelico, ammazza i vermi, e giova all'ostruzione.

Centaura.

Virtù.

La verbena appesa al collo, o applicata alla testa nuda come corona, leva il suo dolore, e ferma i capelli: tenendo in bocca la radice cotta di quest'erba, guarisce le ulcere, e giova contra il dolor de i denti, essa radice secca e polverizzata, presa con acqua, è contra la febbre quartana.

Verbena.

Virtù.

Il tasso barbasso¹⁰⁵ chiamato in lingua Sarda *trivodda*, la quale resta fresca e fiorita co' suoi fiori gialli nella stagione più calda dell'Estate, è contraria al flusso del sangue, appli-

Tasso Barbasso, e sue Virtù.

¹⁰⁰ Tussillagine, *Tussilago farfara* L.

¹⁰¹ In precedenza *elettuario*.

¹⁰² Apostema, ascesso.

¹⁰³ Felce, *filike*, *filige*.

¹⁰⁴ Centaurea minore, erba annua usata come tonico e amaro. "*Erytraea centaurium* Pers. (*Gentianaceae*); *Brundajola*, *Centaura*; Biondella, Centaurea minore, Scacciafebbre" (P. CONGIA, *Dizionario botanico sardo*, cit., p. 119).

¹⁰⁵ Pianta delle scrofulariacee, *Verbascum thapsus* L., verbasco. Il verbasco ha in Sardegna diversi nomi dialettali, fra i quali *trivòdda*, *trivòdda*, *travòdda*.

cando suffomigi alla parte colle sue foglie cotte in aceto. I suoi fiori macerarti in vino bianco, distillato di questi di poi il sugo, il quale mischiato con quello di limone spremuto fa divenir la faccia liscia e splendente, onde per distender le cresphe, o rughe si lavano le donne vane¹⁰⁶ con questo liquore; e lavando altresì i capelli in acqua bollita co' i medesimi fiori, ci dà un bel colore.

Artemisia. L'artemisia nasce senza piantarla, e ristora le donne dalle sue malattie, mentre vale per qualunque difetto della matrice, provoca i menstrui bollita in brodo con anisi, e giova alle

Virtù. partorienti per scacciar le secondine. Per li medesimi difetti

Matricaria. della matrice si pianta la matricaria, che per la sua virtù prende da essa matrice la denominazione, onde le foglie verdi di quest'erba riscaldate al fuoco in un vaso di terra, e irrorate di vino, s'applicano sopra la regione di essa matrice. I suoi fiori bianchi mischiati con altri ornano i vasi.

Malva vischio. Il malvavischio¹⁰⁷ nasce da sé¹⁰⁸, la di cui radice pesta s'applica ad ogni tumore per mollificare, risolvere, e saldare: il decotto delle fronde bollite in vino e bevuto, vale contra la

Virtù. tosse, applicato giova per guarir le percosse: la sua accennata radice cotta in aceto, mitiga il dolore de' denti. Nel regno si appella *marmariscu*¹⁰⁹.

Regolizia. Si pianta la regolizia¹¹⁰, da' Sardi appellata *licarissu*: per la sua dolcezza vale molto alla tosse, e stretture di petto: il suo

Virtù. sugo si condensa in forma di gomma nera bollendolo al fuoco, e si serba alle occasioni; il medesimo sugo mondifica li reni, e rinfresca il fegato.

¹⁰⁶ Disapprova le cure di bellezza.

¹⁰⁷ Pianta delle Malvacee, *Althaea officinalis* L.

¹⁰⁸ O se.

¹⁰⁹ Il Wagner ha sostenuto che il nome logudorese dell'*althaea officinalis*, *parmariscu*, *prammariscu* è "rifatto sull'ital. *malavischio*" (DES, II, 81). Il Manca Dell'Arca aggiunge *marmariscu* che documenta ancor più chiaramente quella derivazione. (Per l'incrocio fra i nomi della malva e quelli della palma cfr. G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., pp. 372-374). Il Puddu riporta *marmariscu* e lo spiega come "*zenia de narba chi faghet manna, arta, a cambu linnosu fintzas bastoni de santu Giuseppi*" (Puddu, 1131). Il *bastone di San Giuseppe* è l'*Althaea rosea* L.

¹¹⁰ Forma popolare per *liquirizia*, *Glycyrrhiza glabra* L., logudorese *ligorittia*, *likkarissu*.

Il giuschiamo, nominato in Sardegna *erba de S. Maria*¹¹¹, applicata con butiro sopra i tumori, ed infiammazioni, risolve e mitiga il dolore: la sua radice si bolle con aceto, per ristagnar il sangue che sorte dalle gengive. *Giuschiamo.*
Virtù.

La senape o mostarda, per esser erba callidissima, entra il suo seme in molte salze, e masticando le sue foglie o il medesimo seme, mitiga il dolor de' denti. *Mostarda.*
Virtù.

La parietaria, chiamata da' Sardi *pigulosa*¹¹², nasce da sé¹¹³ colla virtù risolutiva, qual virtù anche ritiene il trebolo¹¹⁴, erba usuale, per il grato odore del suo seme, che si mischia in mezzo de' panni lini. *Parietaria^a, e Trebolo.*
Virtù.

La perforata, chiamata volgarmente *pericone*¹¹⁵, nasce senza piantarla, e salda ogni ferita e doglia, che non sia nella testa o nervi, con l'olio che si prepara mettendo i suoi fiori in infusione: l'acqua distillata delle sue foglie dassi a bere a quelli che patiscono mal caduco, ed il suo seme ammaccato vale a quelli che sputano sangue. *Perforata.*
Virtù.

La boragine, chiamata in lingua Sarda *limboina*¹¹⁶, nasce da sé¹¹⁷ in siti vallivi, ed oltre esser delicati i suoi fiori, e di buon gusto nelle insalate, ed in conserva con zucchero, sono di virtù corroborativa e contra la tristezza non solo i fiori, ma tutta la pianta ha la medesima virtù, come anche di purificar il sangue e di provocar l'orina. La sue foglie, gambo e radici secche e fatte in polvere, prese in mezzo alla bevanda e cibi, son contrarie alla febbre. *Boragine.*
Uso, e virtù.

Della betonica¹¹⁸ si dice per proverbio, che guarisce tutte le malattie; e benché in Sardegna da sé¹¹⁹ non nasce, piantandola, si ritrova in alcuni luoghi. La principal virtù della *Betonica, e sue Virtù.*

¹¹¹ Giusquiamo (bianco e nero), *Hyoscyamus albus et niger* L., *erba de Santa Maria*.

¹¹² Parietaria, *Parietaria officinalis* L., *pigulosa*.

¹¹³ O *se*.

¹¹⁴ *Melilotus officinalis* Lam., (cfr. *DEI*, 5, 3891). Trifoglio cavallino.

¹¹⁵ Iperico, *Hypericum perforatum* L., *perikòne*.

^a O *Parrietaria*.

¹¹⁶ Borragine comune, *Borragio officinalis* L., *limbòina*.

¹¹⁷ O *se*.

¹¹⁸ Betonica (*Stachys officinalis* o *Betonica officinalis*), conosciuta come pianta medicinale fin dall'antichità.

¹¹⁹ O *se*.

betonica è di guarire il dolor di testa e corroborarla, prendendo le sue fronde bollite, o in conserva, e applicando le fronde fresche sopra la fronte: le medesime fronde bollite in vino, e lavando con esso i denti, son rimedio per il dolore: le stesse foglie ammaccate ed applicate, stagnano il sangue del naso: la sua decozione vale per gli occhi ammalati, come anche le foglie secche e fatte in polvere, guariscono le ferite del capo: finalmente mangiando i fiori e fronde di questa pianta, oltre moltissimi giovamenti tornano il vigore alla vista.

Ortica. Alla ortica, che spinosa nasce nelli sterchilinj, ha concesso eziandio la natura molte virtù, massime di purgar il corpo e

Virtù. le reni, prendendo le sue tenere cime bollite: le sue foglie fresche applicate tornano al suo luogo la matrice rilasciata: battendo con quest'erba le poppe delle donne, mediante la sua virtù digestiva, è rimedio per tornar il latte.

Capelvenere. Il capelvenere, così nominato, perché applicando il suo

Virtù. decotto fa rinascere i capelli di buon colore, si chiama da' Sardi *pimpinella*¹²⁰, confondendo il nome dell'altra pianta nel precedente Capitolo descritta¹²¹: prendendo del suo sciroppo e decozione: vale per li catarri e difetti del petto, siccome alle oppilazioni del fegato e milza.

Serpillo. Il serpillio, che in linguaggio Sardo si domanda *armidda*¹²², nasce in molte montagne incolte di Sardegna, e per esser

Virtù. erba callida ed aromatica, serve il suo decotto per quelli catarri grossi, che da umori freddi derivano.

Te. Il tè¹²³, erba le di cui foglie secche vengono da Terra ferma e dal Levante, dicono che in certi luoghi di Sardegna nasce

Uso, e Virtù. da sé¹²⁴, ma è innoto¹²⁵ se sia del vero. Il decotto delle foglie di quest'erba verde e secca, bevuto, corrobora la testa, dissecca i cattivi umori, e giova contra le flussioni catarrali, ma continuandolo si conoscono incomodi.

¹²⁰ Felce perenne delle Polipodiacee, *Adiantum capillus veneris*, *pimpinella*, usata nella medicina popolare per decotti e infusi contro il catarro.

¹²¹ Cfr. la precedente n. 37.

¹²² Serpillio, *Thymus serpyllum* L., *armidda*.

¹²³ O *te* seguito da un punto e virgola che è stato sostituito con una virgola.

¹²⁴ O *se*.

¹²⁵ Ignoto.

La scabiosa, nominata in Sardegna *erba de santu Giuanne*¹²⁶, nasce da sé¹²⁷ con molta frequenza. Il suo decotto giova per guarir la rogna, indi prese la denominazione dal nome latino *scabies*¹²⁸. Scabiosa.
Virtù.

La melissa, da' Sardi chiamata *amenta chidru*¹²⁹, nasce seminandola, e si pianta eziandio mediante i suoi getti radicati. Come erba aromatica e grata alle pecchie, serve per raccogliere i sciami, fregando le cassette colle sue fronde. L'acqua distillata di quest'erba bevuta, giova alle donne gravide, che patiscono dolori di matrice, e per gli svenimenti di testa. Melissa: uso,
e virtù.

L'anagalide, chiamata volgarmente *erba de su tuddu*¹³⁰, nasce da sé¹³¹ in siti umidi e paludosi, ha virtù caustica in tal guisa, che applicata, apre ogni tumore. Anagalide.
Virtù.

Il cardo santo¹³² non nasce da sé¹³³ in Sardegna, ma si semina nel mese di Novembre per uso della botanica: la principal virtù della sua acqua distillata, è contra la febbre, per esser sudorifera e febrifuga, onde si dà a beber ai febbricitanti in circa di oncie tre per volta. Cardo santo,
e sua Virtù.

La pitta, o aloes¹³⁴, è una pianta di foglie grosse, prolun- Aloes, e sua
proprietà.

¹²⁶ Scabiosa (fior della vedova), *Scabiosa atropurpurea* L., *erba de santu Giuanne*.

¹²⁷ O se.

¹²⁸ In questo caso l'etimologia è giusta.

¹²⁹ Melissa, *Melissa officinalis* L., *erba gidru*.

¹³⁰ Dell'anagalide, *Anagallis arvensis* L., si conoscono diversi nomi: "*Elba disincurituri* (Bortigiadas), *Erba de feridas*, *Erba de su funtuddu*, *Erba de puddas*, *Erba de su tuttu*, *Erba santa*" (A. Cossu, *Flora pratica sarda illustrata*, Sassari, Gallizzi, 1968, p. 26). Il Paulis spiega: "è denominata *erba de búddas a frorizèddus arrùbius* 'erba delle galline a fiorellini rossi' (ovvero *erba de veridas* per le sue proprietà cicatrizzanti)" (G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., p. 332).

¹³¹ O se.

¹³² Delle tre specie che rispondono al nome di cardo santo, quello indicato dal Manca Dell'Arca sembrerebbe, a giudicare dalle proprietà, "il cardo benedetto (*Cnicus benedictus* L.), di uso medicinale con azione amaro-tonica e febrifuga" (G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., p. 73).

¹³³ O se.

¹³⁴ Non si tratta dell'*Aloe vera* L., bensì dell'agave americana (nota anche con il nome di *aloe*). Da notare che il Manca Dell'Arca definisce *meravigliosa* la fioritura dell'agave: esattamente *meraviglioso* significa il termine greco *agauós* da cui deriva la voce italiana; gli spagnoli, d'altra parte, chia-

gate, e nella cima spinose: si propaga trapiantando i suoi getti, e questo fu il modo come si portò in Sardegna, ma mi persuado che si propagherà anche col suo seme. Questa pianta tiene virtù in medicina, ma la proprietà più singolare resta nella mancanza di produrre quando è giovane gambo di fiori e seme per lo spazio di molto tempo; e poi d'anni venticinque o trenta d'età produce lo stello così grosso e grande, che rassembra un albero, il quale cresce per tutta l'Està dimostrando i suoi fiori e seme in forma vaga e meravigliosa.

Lacca. Si pianta in Sardegna una specie d'erba, che produce le foglie simili al tabacco, ma più piccole, la quale chiamano

Uso. *lacca*¹³⁵: il suo frutto e seme, col quale si propaga, son certi grani vermigli, i quali servono per tinta rossa o cremesi, massime per tinger l'ostie da sigillar lettere.

Cottone. È innoto a me il motivo perché il cotone non siasi propagato in Sardegna, mentre da tempo in addietro si principiò a piantare nelli dipartimenti di Cagliari, ed essendo piccole piante, sono a portata di collocarsi nelli viali delle vigne ed oliveti; onde non sarebbe poca utilità pel regno, se questa

Utilità. derrata non bisognasse introdurla da Terra ferma, avegnachè non sarebbe poco il profitto che se ne ricaverebbe, quando servisse solo per farne lucignoli alle candele.

Capo V

Della coltivazione, e virtù di varj fiori

Prendono¹³⁶ la denominazione di fiori le piante, il di cui principal uso non è altro che la dilettazione, che cagionano

mano l'agave *arbol de maravillas*. *Pita* (o *pitta*) nel linguaggio commerciale è il nome comune dell'agave.

¹³⁵ Il termine *lákka* designa la fitolacca "*Pytolacca decandra* L., pianta arbustiva originaria dell'America, da cui si ricava il colore rosso-porporino per il panno scarlatto del costume di Nuoro" (G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., p. 446).

¹³⁶ O *PRendono*.

i vaghi fiori che producono. Trattando dunque in questo Capitolo delli fiori nel senso accennato: si dividono le piante, da cui derivano, in arbusti, macchie e altre erbe, che si propagano da cipollette, o bulbi, radici e semi onde seguendo il medesimo ordine, principierò dalle macchie, ed arbusti.

La rosa in ogni tempo coronata regina de' fiori, con molta proprietà dedicata a Venere, perché siccome la vaghezza e pomposa gala di questo fiore presto svanisce: similmente l'umana bellezza e li veneri dilette durano poco, e quasi sempre amareggiati con sinistri avvenimenti¹³⁷; quali vengono simbolizzati nelle spine, compagne di questo fiore. Si divide in primo luogo la rosa per il colore in quattro specie, cioè *in vermiglia, rossa o cremesi, bianca e gialla*, delle quali distintamente si tratterà.

Rosa.

Varietà.

Ogni specie di rosa ama terreno grasso e casalino, umido, solifero e aprico. Si propaga coi suoi getti, o moltiplici, che sortono dalle radici appresso al gambo, svellendoli con radici, e trapiantandoli in fossetti nelli mesi di Novembre e Dicembre, che sono i più proprj, benché nell'Inverno e Primavera anche si appigliano: qualora le piante non avessero getti radicati, propaginandoli, si faranno con facilità radicare; si potrebbe propagar la rosa, gettando in semenzajo il suo seme, ma non s'osserva, perché tarda molto a crescere, col pericolo di variare in cattiva razza.

Finsero i poeti, che Venere ferita colla spina della rosa bianca, la convertì in color purpureo col sangue emanato da tal ferita; che però la specie delle rose di esso color *purpureo o cremesi* sono la semplice di cinque foglie di poco odore, che i rustici chiamano *rosa de Gerusalè*, e la doppia, denominata in lingua Sarda *de chentu fozas*¹³⁸ anche di pochissimo odore: l'altre più belle e stimate *di vermiglio più chiaro*, sono la *semplice odorata, la doppia odorata, o rosa stella, e la rosa di ogni mese, o di tutto l'anno odorate*; benché per aver fiori ogni mese, è uopo inacquarle d'Estate, e potarle sovente, castran-

Rosa cremesi,
e Vermiglia.Rosa di tutto
l'anno, e sua
coltura.

¹³⁷ Non ha, evidentemente, una concezione positiva dei rapporti con l'altro sesso.

¹³⁸ Letteralmente: 'di cento foglie'.

do nella Primavera tutti i bottoncini, che abbondantemente produce, o la maggior parte, acciocché conservi il sugo per tornar a pullulare altri bottoncini in ogni tempo; onde avviene che se l'Inverno è soave, produce questa pianta rose di più bel colore e odore.

Rosa bianca.

La terza specie sopra descritta, è la rosa *bianca*, questa si conosce di due razze, che sono: la bianca comune abbondante di fiori nelli mesi di Maggio e Giugno, e le moschette, che sono rosette bianche piccole, d'odore più vivo.

Rosa gialla.

La quarta specie, è la rosa gialla, grande e doppia senza grato odore, che produce solo i suoi fiori nella Primavera. Ogni sorte di rosa vuole esser zappata due volte l'anno, levandogli ogni seccume, e potandola nella forma, che si desidera allevare, bassa, o alta, o in spalliera di qualche muro meridionale. Non si ritrova fiore, che oltre la bellezza, sia tanto utile come la rosa, massime la vermiglia odorata, perché di questa si fa conserva con zucchero aperitiva, e stringente, corroborativa, cordiale, e rinfrescante, come anche olio rosato di virtù mollificativa per le infiammazioni, unguendo con esso ogni tumore: delle sue foglie odorate si distilla acqua utile non solo alla medicina, ma eziandio per mischiare in molti cibi col suo grato odore.

*Utilità,
ed uso.*

L'acqua distillata dalle foglie della rosa bianca, vale per li difetti degli occhi lavandoli con essa, e giova contra il dolor di testa: le moschette bianche sfogliate, e prese la mattina purgano il corpo, e mettendo delle medesime foglie in mezzo a' drappi, li rende odoriferi, oltre esser preservativo per la tarna. La rosa, che si leva dall'infusione, si lascia seccare, chiamandola pane di rosa, e vale per le contusioni e dolori de' nervi. La rosa seccata senza preceder infusione, siccome il decotto di rose secche fatto in vino, giova per i dolori di capo, orecchie e gengive.

Garofano.

Siccome il sentimento comune degli uomini ha coronato la rosa per regina, acclama altresì il garofano per meritevole principe, e re delli fiori, attesa la sua bellezza, varietà, ed odore colla sua resistenza in mantenersi fresco¹³⁹ e pomposo più d'altri fiori, e facilità in propagarsi. Si divide il garo-

¹³⁹ O fresco.

fano in semplice, e doppio: da questi doppj, molti ne cavano le foglie da un bottone grosso, ma altri aperte le prime guscie del bottone, sortono di dentro altri bottoncini, de' quali levandone la scorza, s'aprono tutti, e crescendo le foglie in forma di orbicolare, o piramidale diviene un fiore vago d'eccellente grandezza. I colori de' garofani, che si conoscono nella Città di Sassari, sono: *il rosso oscuro, ed incarnato chiaro, il purpureo o cremesi, il morato, il bianco, il lattato, e lo scritto, o mischiato tra bianco e rosso, tra bianco e morato, tra bianco e cremesi, tra lattato e rosso, tra lattato e morato, e di tutti si vedono semplici, e doppj.*

Divisione.

Si propaga il garofano in due maniere, come sono: piantarlo a talle¹⁴⁰, che in Sardegna dicono *tassos*¹⁴¹, e seminarlo: le talle si piantano in terra aperta, o in vasi, principiando dal mese di Novembre infino al mese di Marzo, coprendole alquanto di terra, e premendola sopra le talle, acciocché il freddo, e caldo non li dannegi pria di radicare, e qualora non piovesse, s'inaffieranno sovente in forma di stillicidio, perché il soverchio umore non sia cagione di venir marcie.

Propagazione.

Per ottenere ed acquistare garofani di varj colori, semplici e doppj, si propagano col seme, e per quest'effetto si lasciano seccare nelle medesime piante, de' semplici alcuni fiori, massime de' bianchi e cremesi, e dopo che il seme sarà maturo e secco, si conserva dentro le teghe, o bottoni sino al plenilunio delli mesi di Agosto, Settembre, o Marzo, in una delle quali stagioni si deve seminare. Vogliono anche, che giova molto il soffiare venti occidentali nell'atto di seminarli, e nello stesso giorno dell'Equinozio Autunnale, o di Primavera. Il semenzajo sarà di terra ben trita ed umida. Quando le pianticciolate nate saranno di età d'un anno, si trapianteranno in vasi, o in terra aperta colla distanza di un piede. Dagli primi fiori, che producono le piante dopo dell'età d'un anno si conosce la varietà de' colori, e della doppiezza; onde si scelgono quelle piante che producono garofani

*Modo,
e tempo di
seminar
Garofani.*

¹⁴⁰ Tallo: germoglio, talea, marza, ramoscello da trapiantare.

¹⁴¹ Lo Spano riporta *tassèllu* e spiega: "tallo, di fiori" (Spano II, 385). Il Wagner si rifa allo Spano e il Puddu, sempre con il significato di *germoglio*, propone *tassèllu*: della forma segnalata dal Manca Dell'Arca sembra essersi perso il ricordo.

migliori, i quali si propagano con talle, per non perder la razza, massime quelli doppj di molti bottoncini uno dentro dell'altro, che si propagano solo con talle, perché non producono seme.

*Aria, terra,
e sito.*

Ama questa pianta aria temperata, terra grassa, ma non troppo calda, sito alto tra ombra e Sole, indi prospera in giardini pensili, o nelle fenestre de' palaggi dentro de' vasi. Di Estate e Primavera, e sempre che le piogge si desiderano, è uopo inaffiarla sovente, e quando è piantata in vasi, si deve tramutare ogni due anni nelli mesi di Ottobre e Novembre, cambiando, e rimettendo terra nuova, o si trapianti in altro vaso o nel medesimo, perché altrimenti la pianta patisce per la sterilità della terra usata, e spremuta de' sali. Affinché i fiori divengano più grossi, si castreranno nel mese di Maggio e Giugno i getti, o rampolli di tutti i bottoni superflui, ed in ogni verga si lasceranno bottoni uno, o due. Se le piante fossero vecchie e difettose, sarà sempre meglio piantarne delle nuove, che guarirle, mentre le nuove producono fiori più belli e grossi. La terra dove si piantano talle in vasi o altrove, sarà per avanti rivolta e lasciata riposare, affinché divenga densa, oltre che si dovrà premere sopra le talle nell'atto di piantarle, e che i vasi siano bucati nel fondo.

*Altro modo di
seminar
Garofani.*

Nel tempo che si raccomanda alla terra ferace o ingrassata il seme del garofano, il quale sono di sentimento molti autori Francesi che dovrà esser riposato, onde è meglio seminarlo nel plenilunio di Marzo; non sarà fuori di proposito il metter due, o tre grani di esso piccolo seme, in ogn'uno di pochi grani di piselli vuoti, e rosicati da' tonghi, e turati i buchi con pasta di creta, seminarli, perché dicono, che in tal foggia nascendo i semi racchiusi uniti, sortono i garofani più grossi e doppj; essendo comune questa operazione per altri semi minuti d'altri fiori, benché io non ho fatto la prova, né anche ho riscontri di averlo altri provato.

Virtù.

Di questo fiore se ne fa olio ed aceto garofolato¹⁴², che vale a destar i tramortiti, e corrobora la testa e cerebro; ma per preparare quest'olio ed aceto servono i garofani semplici, massime quelli di color cremesi oscuro, ne' quali si cono-

¹⁴² Garofanato: che ha odore di garofano.

sce virtù ed odore più vivo: si vede in Sardegna un'altra specie di fiore giallo, che nella forma è simile al garofano, ma dissimile nelle fronde, ed odore, il quale volgarmente si dimanda *carofulu imbelludadu*¹⁴³, e si propaga col suo seme.

Altra spezie di Garofani.

I gelsomini, che si vedono in Sardegna son di fiore bianco di due qualità: uno che produce fiori più grandi e tardivi, ma non doppj, benché lo chiamano doppio, e l'altro di fiori più piccoli, e primitivi, chiamato semplice: ama l'uno, e l'altro siti temperati e terra umida. Il semplice si propaga più facilmente, piantandolo di ramo, o propaginandolo, li di cui getti radicano toccando solo la terra: in poco tempo se ne può ordinare una grande spalliera, e produrrà più quantità di fiori senza recidere i rami, né potarlo, mentre levandogli il seccume, è pianta quasi perpetua.

Gelsomino.

Varietà.

Propagazione.

L'altro chiamato doppio è arbusto più delicato, perché bisogna inaffiarlo d'Estate, e benché si può appigliare piantandolo di ramo in luoghi umidi, accade con difficoltà; onde è meglio propagarlo con propagini, quali si trapiantano dopo due anni, che abbiano ben radicate. Si possono altresì moltiplicare, incalmandoli con sorcoli, o a gemma, sopra i semplici¹⁴⁴, s'intende nel mese di Marzo con sorcoli, siccome io ho fatto la pruova, e nel mese di Giugno ad occhio. Quest'arbusto si deve potare e zappare più che la vite, mentre fa d'uopo per ottener la produzione di molti buoni fiori, reciderli ogni anno li palmiti, e tralci appresso al tronco.

Coltura.

I fiori di gelsomini si usano per un vago, ed aromatico ornamento in tempo della calorosa stagione, massime li chiamati doppj, la di cui produzione si estende infino all'Autunno: gettando di questi fiori in vaso d'olio di mandorle, o di grasso di porco per lo spazio di otto o più giorni, mischiandoci ogni giorno fiori freschi, e colato poi l'olio e spremuto, siccome dileguato il grasso e colato, si prepara olio ed unguento odoroso, che serve per unger capelli e perucche pria di polverizzarle.

Uso.

¹⁴³ Garofano, *Dianthus caryophyllus* L. "log. sett. *koróvulu*, gall. *karóvulu*, sass. *lu ggaróvuru* < CARYOPHYLLUM o dall'italiano (DES, 1, 383)" (G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., p. 332). *Vellúdu*, *bellúdu* è il velluto.

¹⁴⁴ Consiglia di innestare il gelsomino doppio sul semplice.

Viola. La viola, appellata in Sardo idioma *barcu*¹⁴⁵, è macchia abbondantissima di fiori varj ne' colori, perché si vedono bianchi, rossi, morati, gialli, lattati, e scritti: ama siti alti e secchi, onde nasce da sé sopra le muraglie e tetti la semplice: si ritrova la doppia colli stessi colori non tanto frequente, perché non produce seme, e solo si propaga piantandola di ramo, o con getti radicati nelli mesi di Novembre e Dicembre; ed io mi persuado che la prima produzione delle viole doppie deriverà dalla variazione, che si sperimenta ne' semi semplici, mediante l'arte, della quale non ho ritrovato lumi, né riscontri degli Autori, che trattano delle viole. Di questo fiore si prepara olio aromatico, che ammazza i lumbrici a' bambini.

*Varietà,
e sito.*

*Violetta, e sua
Virtù.* L'altra specie di viola, chiamata da' Sardi *violetta*¹⁴⁶, è più medicinale, e nasce da certa erba perenne, selvatica, che nel mese di Febbrajo e Marzo produce i suoi fiori pavonazzi, o più tosto turchini, odoratissimi: si prepara di questa violetta sciropo dolce pettorale e rinfrescante, e le foglie dell'accennata pianta ammaccate, e mischiate con butiro, o grasso di porco senza sale, si applicano con molto giovamento a' tumori di mala qualità, come carbunchj, ed altri.

Zafferano. Divenendo a trattar de' fiori, che si propagano con bulbi, radici, e cipollette, il primo che si mostra tra il mese di Ottobre, e Novembre, dopo le prime piogge, è il zafferano, le di cui cipollette si piantano in guisa e modo di aglio nel mese di Settembre, in terreni sottili e soliferi, lavorata pria, o zappata la terra per piantarle con sarchiello, o stecca in distanza di mezzo piede. Nelle terre e villaggi della provincia di Campidano, che piantano molto zafferano, seminano le cipollette coll'aratro, come la fava. Poscia che sono piantate si lasciano almeno anni tre senza levarle dal terreno, nel qual tempo che le cipollette crescono di molteplici non si sarchiano, e solo nel mese di Settembre si brucia il fieno secco, per lasciar spedito e netto il terreno, affinché germogli senza

*Terra, sito, e
coltura.*

¹⁴⁵ Il termine logudorese *bálku, bárku, básku* indica tanto la viola mammola, (*Viola hirta* L.), quanto la violacciocca (*Mathiola incana* R. Br.); cfr G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., pp. 249-251.

¹⁴⁶ *Violetta* (camp.), viola mammola, i cui fiori sono consigliati nella cura della tosse.

impedimento il fiore di zafferano. Passati gli anni tre si lavora, o zappa il medesimo terreno nel mese di Maggio o Giugno, e scoprendo le cipollette si levano tutte dalla terra, e si conservano per trapiantarle in Settembre nella maniera indicata.

I fiori del zafferano si raccogliono subito che nelli mesi di Ottobre e Novembre aprono le sue foglie pavonazze, da mezzo de' quali due o tre fila di color vermiglio pendono, le quali si separano dalle foglie, e seccandole si conservano in vaso di vetro, o terraglia, ungendole con poco olio comune: questi fiori oltre che ornano l'orto ogni mattina colla sua vaga comparsa; vale il suo frutto, che son le accennate fila, non solo per dar eccellente gusto, e colore a molti cibi, ma eziandio a confortar lo stomaco, e rallegrar il cuore: provoca i menstrui e l'orina, facilita il parto, apre l'opilazione del fegato, giova alla milza, e serve per tinta gialla.

*Raccolta, e
conservazione.*

Uso e Virtù.

Il narciso, del quale l'antichità fingeva, che un fanciullo di questo nome di se stesso invaghito, mentre nella cristallina acqua si mirava, trasformossi in tal fiore, si propaga con cipollette, che nel mese di Settembre, o Ottobre si piantano in terra aperta, o in vasi, due dita sotto terra: qualora questi bulbi abbondassero di molteplici, che sarà ogni tre o quattro anni si levano dalla terra l'Estate, e si conservano in luogo asciutto in fino al tempo di ripiantarli. Il narciso sparge e cava il suo fiore nel rigore dell'Inverno. Si ritrova *il selvatico semplice*, che da sé¹⁴⁷ nasce, e *il domestico semplice, e doppio di colori varj*, perchè molti si vedono tutti *gialli*, altri *col calice giallo, e foglie bianche*, altri *foglie gialle, e calice bianco*. I *doppj* portano le foglie di color *mischiato, tra giallo e bianco*. Si è veduto un'altra specie di *narciso doppio*, che produce un fiore simile alla rosa, ma più delicato, e teme il freddo. Non richiede più coltura che di sarchiarlo due volte ogn'anno. I fiori, e cipolle del narciso, prese o bevendo il suo sugo, cagionano nausea e vomito; mischiate con miele, ed applicate, giovano contro le rotture, dislocazioni, e contra i dolori delle giunture.

Narciso.

*Propagazione,
e coltura.*

Varietà.

Virtù.

Benché raccontano gli Scrittori molte specie di giacinti di varj colori, non ho riscontri, che in Sardegna si conoscano

Giacinto.

- Varietà, e propagazione.* altri se non *il turchino, e bianco, semplice, e doppio*; sebbene il bianco doppio si mostra *come rosseggiante*; gli uni e gli altri si propagano in cipollette, quali si cavano dalla terra, e si ripiantano dopo tre, o più anni, nello stesso modo e tempo
- Coltura.* accennato trattando de' narcisi. I semplici si possono propagare col seme, ma perché stentarebbero molti anni ad ingrossar le cipollette, non è in uso, e molto meno nelli doppj, mentre non producono seme.
- Gran bretagna.* Nella stessa maniera e tempo del giacinto produce e sparge il suo fiore bianco la gran bretagna, il quale rassembra un calice grosso di giacinto bianco doppio, onde si crede, che sia specie di giacinto, e si propaga e coltiva nella medesima foggia.
- Tuberoso.* Vogliono altresì, che il tuberoso sia specie di giacinto, ma è dissimile non solo nelle cipollette e grandezza de'¹⁴⁸ fiori, ma eziandio nel tempo, che li produce, perché il giacinto fiorisce d'Inverno, ed il tuberoso nel rigore del caldo, anzi le sue cipollette patiscono nell'umidità dell'Inverno in tal guisa, che è uopo cavarle dalla terra umide, e conservarle in luogo asciutto con sabbia in fino al mese di Maggio, che si ripiantano, ovvero quando sono in vasi, si tengono d'Inverno dentro di casa, ed allora le cipollette moltiplicate si levano da i vasi, e cambiandogli la terra, si ripiantano, mentre il tuberoso germoglia e fiorisce d'Estate, fa d'uopo inaffiarlo
- Coltura^d.* sovente. Di questo fiore, essendo d'odore veementissimo, si prepara olio aromatico nel modo accennato trattando delli gelsomini, con l'infusione dell'olio di mandorle, o grasso di porco.
- Propagazione.*
- Uso.*
- Gionchiglia.* La gionchiglia, che anche si propaga di cipollette, produce le foglie simili al gionco, dal quale ha preso la denominazione; fiorisce un poco più tardi del giacinto, benché si pianta nel medesimo tempo: si conosce in Sardegna solo di color giallo, ma più semplice, che doppio, come anche un'altra specie di fiore giallo più grande, che lo dimandano del gran calice, e son tutti del medesimo odore, e si coltivano in guisa delli narcisi e giacinti, ma son più delicati; temono i freddi e le piogge soverchie, onde non fioriscono ogn'anno.
- Varietà.*

¹⁴⁸ O de.

^a O Goltura.

Nello stesso tempo della gionchiglia fioriscono i tolipani, varj ne' colori ed in grandezza: quelli che frequentemente si vedono, sono di *color bianco e rosso*, ed un'altra specie che produce fiori più grandi di color tra *giallo e rosso, bianco, o turchino mischiato*, si propagano dai bulbetti piccoli, o figli, che sortono congiunti alle cipollette madri; e quando nell'Estate si cavano dalla terra, si separano per trapiantarli colla distanza di quattro dita, i quali piccoli bulbetti non producono fiori per due o tre anni; e lo stesso avviene in ogni sorte di fiori, che così si propagano. Scrivono gli Autori che trattano di questi fiori, che certa specie di tolipani produce seme, onde non solo si propaga co i bulbetti, ma eziandio col seme, dal quale nascono tolipani di varj colori e qualità, come avviene negli altri semi di fiori e frutti; io però non ho veduto di questa specie di tolipani.

Tolipani.

Varietà, e propagazione.

Le cipollette si piantano nel mese d'Ottobre in terra ferece e sottile, per non abbassarsi e profundarsi molto; quindi un piede di terra è sufficiente per tutti li fiori, che derivano da cipollette, bulbi e radiche, lastricando con pietre, o mattoni il fondo del terreno quando è grosso, il quale non dovrà esser tanto pingue di stabbio, ma si purgherà dalle pietre, e da ogni radice, massime di gramigna, in sito orientale, e aria temperata.

Coltura.

Il giglio, che s'alza più degli altri fiori, simbolo della pudicitia, mentre nelle sacre pagine si paragona la Sposa ad un candido giglio, nasce da cipollette di scorza dura. In Sardegna non si pianta, perché nasce da sé¹⁴⁹ nelle foreste, eccettuando il *rosso*, che non ha¹⁵⁰ la medesima forma: non solo è silvestre il bianco, ma ancor quello di color turchino, denominato *iride*; fiorisce il giglio bianco nelli mesi di Maggio e Giugno, i di cui fiori sono di penetrante odore. I fiori del turchino sono più anticipati, ma senza odore; ed oltre le sue virtù medicinali, le sue foglie ammaccate servono per tinta di color turchino. Il *giglio rosso* è simile al pindello rosso nelle sue foglie girandole e frisandole¹⁵¹ in forma

Giglio.

Varietà.

149 O se.

150 O hà.

151 *Frisandole* per *friscandole*, come richiesto dall'*errata corrige*². Il verbo francese *friser* significa 'arricciare, incresparsi, inanellare'.

- Uso.* rotonda quando sparge il fiore. Si pianta e si propaga come gli altri con cipollette, perché da sé¹⁵² non nasce. Il *giglio di dama*, o *paladis*, è un altro fiore bianco, che nasce da cipollette, e germoglia spargendo i suoi fiori verso il mese di Novembre, di vaga comparsa, e senza odore, si piantano le cipollette di questo fiore nel tempo, e modo delli narcisi, e similmente si coltivano.
- Anemone.* Delli fiori, che provengono da radichette, sono l'*anemone* e *argemone*, le quali si conoscono *semplici e doppie di varj colori*. Si piantano queste radici, o bulbini in terra ferace, netta e coltivata nelli mesi di Settembre, e d'Ottobre con la distanza di quattro dita, e coperte di due dita di terra, quando non piove, s'inacqueranno per germogliare anticipate, e nell'Inverno se gli stirperà ogn'erba. Infino alli mesi di Febbrajo e Marzo, che producono i fiori, amano sito apprico e solifero, e si propagano dalli piccoli bulbetti, che nascono appresso alle piante madri, onde se fossero in vasi, si lasciano tre o più anni senza levarli dalla terra, menandoli d'Estate sotto coperto, per non putrefarli le piogge. Di questi fiori i doppj non producono seme, seminando però quello, che maturano i semplici, si crede, che varia in colori e doppiezza, come altri semi.
- Ranuncoli.* Di forma diversa sono i bulbini de' *Ranuncoli*, così chiamati, perché si rassomigliano al piede della rana: producono i fiori un poco più tardi delle anemone, ma richiedono la medesima coltivazione, terra, sito e tempo d'esser piantati.
- Varietà.* Similmente sono varj come le anemone doppie e semplici. In fino al tempo presente si son veduti in Sardegna i *cremesì doppj, i gialli, i bianchi, i rossegianti, gli scritti tra rossi e gialli*, se questo fiore avesse buon odore sarebbe di più merito d'ogni altro per la sua bellezza e vivi colori, massime il *doppio cremesì*, che rassembra una rotonda e brillante bragia del più vivo fuoco, ma non avendo odore, sono dilettevoli agli occhi e ornamento ai vasi. I bulbi si propagano colli multipli che producono le radiche madri e mediante il seme, che maturano le piante semplici, con il quale variano i ranuncoli ne i colori e doppiezza. Se i bulbi fossero piantati in terra aperta, è uopo cavarli ogn'anno dalla terra nel
- Propagazione.*

152 O se.

mese di Maggio, e ripiantarli nel mese di Settembre, o Ottobre, perché sono delicati in guisa tale, che si marciscono toccandoli pioggia d'Estate, o letame senza riposare quando si piantano: se i bulbini si piantano in vasi; si metteranno nel mese di Maggio dopo seccate le foglie e gambi sotto coperto, in luogo d'aria, ed ogni tre anni nell'Estate si caveranno i bulbini da i vasi, e cambiando la terra si ripianteranno, tornando a menare i vasi al sito aprico, e solifero destinato, nel mese di Settembre, o Ottobre. Le fronde, bulbi e fiori de'¹⁵³ ranuncoli sono di virtù caustica.

*Coltura.**Virtù.*

La granatiglia, appellata fiore di passione, ama sito caldo. Si piantano i suoi bulbi, o radiche nel principio della Primavera, perché ne' primi caldi pullulano e inaffiandoli d'Estate producono un fiore, che spargendosi dimostra la figura de chiodi, lancia e spine, stromenti tutti della passione di Giesù Cristo, prendendo da essa la denominazione: questa pianta, oltre il propagarsi da i molteplici che crescono dalle radiche, produce il seme, col quale, anche si propaga.

*Fiore di passione.**Propagazione.*

Nelle prime acque d'Autunno, ed al principio di Primavera si piantano moltissimi fiori, che da seme solo si propagano, le cui erbe, che nascono dal seme, sono molte perenni, mentre una volta seminate tornano ogn'anno a pullulare dalla sua radice; altre però, per averle sempre, è uopo seminarle ogn'anno, come si noteranno in particolare quelle conosciute in questo paese co i nomi usuali.

Nel rigore del caldo d'Estate produce i suoi fiori la perenne pianta, appellata rosa di Spagna, semplice e doppia senza odore: ama l'ombra e terreno casalino. Si propaga dal suo seme, che si raccoglie nel mese di Settembre, e si semina nell'Autunno, o Primavera; le piante che nascono, il primo anno non producono per ordinario fiori, ed al secondo anno, lasciando le più grandi, si svellono l'altre.

*Rosa di Spagna.**Propagazione.*

Questo fiore utilmente si semina appresso gli alveari, mentre l'api si diletta dell'ombra, che cagionano le sue ampie foglie, e pascolano nelli suoi aperti fiori rossi, pavonazzi e bianchi.

Uso.

Di Primavera e di Autunno si semina, e trapianta la *margaritina*, fiore giallo, e pianta perenne, la quale abbonda di

Margaritina, ed Amaranto.

fiori nell'Inverno e Primavera. L'*amaranto* denominato da' Sardi *semperviu*¹⁵⁴, si vede di due specie, cioè il giallo di forma rotonda, e il rosso chiamato *cresta di gallo*: il seme d'uno, e dell'altro è uopo lasciarlo ben maturare; indi si lascerà senza raccogliere tutto l'Inverno, e dipoi si raccoglie per seminarlo nella entrante Primavera.

Girasole, Bella donna, e Basilico. Nel mese di Marzo si seminano il *girasole*, la *bella donna*, e il *basilico* i quali essendo fiori d'Està, è uopo trapiantarli in terreni umidi, o in vasi per inaffiarli: di questi, la *bella donna* quasi tutta l'Està con vaga comparsa si mostra ornata di belli fiori di varj colori.

Il *basilico* si vede di due razze: una di foglie piccoline, e l'altra di foglie più grandi, entrambe razze convengono nell'odore, ed altre qualità, siccome si mischiano in molti cibi. Il *girasole* fiore grosso, dalla sua proprietà di girar sempre la faccia al suo amato sole, prese la denominazione.

Delfino. Il delfino, chiamato in Sardegna *spron de cavaglieri*¹⁵⁵, fiorisce nel mese di Maggio o Giugno, vario ne i colori, poiché dal suo seme piantato nel mese di Marzo, o nell'Autunno, sortono piante, che producono *fiori rossi*, altre che producono *fiori turchini*, altre *bianchi e lattati*: si vede anco un altro fiore chiamato in lingua Spagnola *D. Diego de la noche*¹⁵⁶, perché solo la sera e di notte sparge le foglie, e di giorno le chiude in guisa d'un scellerato, inimico del sole. La forma di questo fiore sembra una campanella bianca rossa, e turchina, propagandosi col suo seme.

Papavero. Il papavero seminato in terra con concime, produce certi fiori rossi simili al garofalo doppio, ma di più smisurata grandezza, senza odore, o cattivo più tosto, il papavero non si trapianta, anzi è meglio coltivarlo nello stesso luogo, che nasce. L'*ambretta*, fiore simile a quello che produce la sca-

¹⁵⁴ Il nome *sempiribiu* indica piante erbacee o arbustive delle Crassulacee (cfr. G. PAULIS, *I nomi popolari delle piante*, cit., p. 369). Il Congia (che scrive *sempibiu*) lo attribuisce all'*Helichrysum stoechas* Moench. (P. CONGIA, *Dizionario botanico sardo*, cit., p. 57). Il Puddu (*sempiribiu*) a specie differenti di erbe, all'*helichrysum bracteatum* e all'*h. orientale* (Puddu, 1509).

¹⁵⁵ *Delphinium Ajacis* DC.; *Delphinium orientale* J. Gay; *Delphinium peregrinum* L., *sproni de gaval'eri*.

¹⁵⁶ Belle di notte, *Mirabilis jalapa* L., *dondiegu*.

biosa, ma più piccolo, d'odore più vivo, è di colori varj, onde fa più bella comparsa, si propaga col suo seme, il quale si pianta a bello studio nell'Autunno, o nel mese di Marzo, perché da sé¹⁵⁷ non nasce come la scabiosa.

Il ciamello, è un bello e vago fiore d'Estate, che un piccolo arbusto lo produce, il quale si propaga col suo seme, o trapiantando i suoi getti, propaginandoli, se non fossero radicati.

Ciamello.

La peonia, o vero rosa de' monti, è un fiore turchino e rosso senza odore, simile al papavero. Apre i suoi fiori nel mese di Maggio, e si propaga col suo seme, e trapiantando i moltiplici, che crescono dalle piante madri perenni, perché una volta piantate, ogn'anno tornano a verdeggiare, la quale operazione di trapiantare e seminare si dovrà eseguire nell'Autunno, o principiando la Primavera.

Peonia.

Il belvedere, pianta da poco tempo introdotta in Sardegna, non si distingue tanto per gli suoi fiori, siccome per la vaga comparsa sempre verde in forma piramidale. Si propaga dal suo seme, che matura nel mese di Settembre, i di cui rami poscia, che scuotono il seme, servono per fabbricar scope, o ramasse, migliori di quelle di palma.

Belvedere.

Utilità.

Capo VI

Della natura, e modo di governar l'api

Più proprio, ed a portata nulla occorre, come il trattato delle pechie dopo d'aver descritto la varietà e vaghezza de' fiori nell'orto, mentre tutte le fatiche di questi prudenti animalletti s'impiegano in raccogliere il dolce sugo de' fiori, che tramettono mediante il beneficio della rugiada, onde col suo natural istinto e sussurro van volatizzando per gli orti, prati e terreni, che di fiori e nuovi rampolli si vestono, fabbricando con questi materiali il miele, prezioso e dolce dono del cielo, e la cera eletta per onorar Iddio, poiché si liquida¹⁵⁸ in

¹⁵⁷ O *se.*

¹⁵⁸ Si scioglie.

eccelse, e grate lumiere. Questa meravigliosa fabbrica, di tanto beneficio, si dispone con tal artificio e premura, che propriamente asserisce il Poeta nella sua quarta Georgica governarsi l'api a guisa d'un regno, o repubblica ottimamente ordinata, perché se con attenzione si visitano le sue operazioni e fatiche, sembra avervi obbedienza e subordinazione con gerarchie diverse, quando non si voglia credere, che ogni sciamo obbedisce solo ad un re, il quale si crede esser un'ape più grande, ben formata, e senza stimolo¹⁵⁹, della medesima forma e colore di tutto il suo suddito sciamme: onde se il re è negro, peloso e selvatico, le api che seco conduce, sono della medesima specie trista; ma quando il re, o api maestre hanno il color d'oro, risplendenti, e di spirito vivace, tutto il sciamme sarà d'ottima indole e così vago, ed industrioso, che renderà copiosi frutti d'ottimi favi. Questa diversa specie, e grandezza d'api simile al loro re accennò il medesimo Virgilio nella citata Georgica quarta, col seguente verso.

*Ut binae regum facies, ita corpora gentis*¹⁶⁰.

*Varietà
nelle api.*

La sperienza non dà luogo di dubitare, che le api di color d'oro, e lunghette, sono di miglior razza delle rotonde, negre e pelose, simili alle selvatiche, chiamate *vespe*; siccome i medesimi sperimenti ne insegnano, che le pecchie possiedono certo spirito, o istinto, da Dio concesso, mediante il quale ordinano il suo lavoro e propagazione in tal guisa, che in molte sue operazioni servono di prudente norma agli uomini; onde si legge, che le antiche repubbliche di Sparta, Atene, e Roma appresero dalla prudenza di questi animalietti molte leggi fondamentali, come sono: l'accertate maniere di vivere in comunità, scacciandone coll'esilio e colla morte la gente oziosa della repubblica, e mandar colonie a viver altrove.

Prudenza.

Qual maggior singolar maraviglia della natura si conosce

¹⁵⁹ Pungiglione.

¹⁶⁰ "*ut binae regum facies, ita corpora plebis*" (Come duplice è l'aspetto dei re, così è la conformazione della plebe) (Virgilio, *Georgiche*, IV, v. 95, la traduzione è di Alessandro Barchiesi).

nel Mondo visibile? come il vedere queste avicelle in giorno sereno faticar tutte insieme, per il medesimo fine di fabbricar i favi con differenti impieghi, perché molte dell'api sortono dall'alveario, per ritornar cariche di fiori e pasture a fine d'alimentar la prole: altre vanno per saziarsi di sughi dolci, e con essi empier di miele le celle de i favi: con impenetrabile artificio raccogliono altre, e menano sughi viscosi per fabbricar la cera, ed un altro bitume nero, del quale si servono per turare le fessure e buchi delle cassette: altre restano dentro, forse per ricever i materiali e fabbriche. Nella stessa premura e fervore dell'opra, molte api in guisa di ministri esecutori attendono a punire le neghittose, infino ad ammazzarle con punture innumerabili, buttandole fuori della casetta dopo che son uccise, siccome a quelle, che muojono per altre cause, perché odiano la sordidezza e cattivi odori.

Modo di fabbricar favi.

Scacciar l'api pigre.

Sono tanto amanti della pura nettezza, che dentro degli alveari non si ritrova bruttezza, né escremento, liberandole altresì la natura dal necessario tributo, che la maggior parte de' viventi paga a Venere in beneficio della propagazione, poiché nessuno attesta aver mai veduto coito tra l'api, e per comune opinione generano i suoi figli mediante i fiori, che compongono, e adattano con tal proporzione, che a suo tempo s'animano in guisa di vermi bianchi, covando quelli composti fiori al modo, che gli altri volatili covano le sue ova, impiegandosi, e in ciò trattenendosi i fuchi, che sono certe api più grosse dell'altre, chiamate in lingua Sarda *Abe maxu*¹⁶¹, inabili per lavorare, e solo dalle altrui fatiche si nodriscono; quindi l'api industrieose rimuovono questi fuchi fuori delle arnie dopo che non son necessarie per covar i parti uccidendone molti, quelli però muojono senza resistere, perché non son armati di spiccoli¹⁶²: la sovra enarrata opinione, che l'api non si propagano col coito, fu approvata dal medesimo Poeta nella citata Georgica, essendo più veri-

Api amanti della castità.

Propagazione.

Tempo di scacciar i fuchi.

Opinione circa la propagazione dell'api.

¹⁶¹ Fuco, "abe mascru" (Puddu, 30). "máskru, centr. e log.; másku camp. (Sulcis: máskru); mášu" (DES, II, 85), 'maschio'. Cfr. M. L. WAGNER, *La vita rustica*, cit., p. 210.

¹⁶² Il termine latino *spiculum* ha, fra i suoi significati, anche quello di 'pungiglione degli insetti'.

simile di quello, che racconta d'Aristeo, rispetto al rinascimento, e ristoro delle api, da' vitelli, o bovi uccisi a bastonate, qual prima opinione viene compresa negli seguenti versi:

*Illum adeo placuisse apibus mirabere morem,
Quod nec concubitu indulgent, nec corpora segnes
In Venerem solvunt, aut foetus nixibus edunt,
Verum ipse soliis natos, et suavibus erbis
Ore legunt*¹⁶³.

La maggior prudenza delle api, che consiste in menar colonie a soggiornar altrove, quando l'alveario è pieno d'abitanti, osservano esse ogn'anno al tempo di sciamare con tanto senno, che giorni prima d'uscire tutto lo sciamo, inviano certe api esploratrici per cercare, ed eleggere l'abitazione più comoda in qualche albero o rupe vuota, onde fuggendo lo sciamo, porta gli esploratori per guida, i quali non si fermano sino ad arrivar al luogo destinato, ed osservandolo, si viene in cognizione del sito, che amano, acciocché un diligente custode amante di questi animaletti, possa scegliere nel suo orto un luogo a portata, dove l'api si propaghino, e rendano copiosi frutti di cera e miele di buona qualità, perché il terreno e li pascoli son cagione della bontà del miele, del quale il bianco e denso è il più pregiato: il rosso, acquoso e scuro, è inferiore di molto.

*Qualità varia
del miele.*

*Sito per
l'albìo.*

Il terreno per fabbricare ottimo miele, sarà abbondante di rosmarino, timo, serpillò, mandorle, quercie, elici, e altri alberi fruttiferi, siccome di varie erbe aromatiche campestri, ed ortensi, piantando a questo fine di quelle, che da sé¹⁶⁴ non nascono. Di simili terreni si sceglierà un piccolo recinto in luogo alquanto basso, che sia vicino a rivo, fonte, a sor-

¹⁶³ *“Illum adeo placuisse apibus mirabere morem, / quod neque concubitu indulgent, nec corpora segnes / in Venerem solvunt aut fetus nixibus edunt; verum ipsae e foliis natos, e suavibus herbis / ore legunt”* (C'è un comportamento, fra le api, che davvero ti stupirà: non si abbandonano ai congiungimenti, non fiaccano con indolenza i loro corpi al servizio di Venere né generano i piccoli con le doglie. Invece, da sole, raccolgono con la bocca i piccoli dalle fronde, dalle erbe soavi) (Virgilio, *Georgiche*, IV, vv. 197 sgg., la traduzione è di Alessandro Barchiesi).

¹⁶⁴ *O se.*

gente di buon'acqua, ed in sito, che oltre l'aver espedita, ed aperta la parte orientale, e meridionale, venga riparata la parte boreale e occidentale con monte, o boscaglia, perché i venti freddi d'Inverno danneggiano le pecchie. Se il natural sito non riparasse i venti freddi, s'applicherà con arte il rimedio, fabbricando un muro nella parte boreale ed occidentale, di quindici, o dodici piedi d'altezza, ovvero la stessa casa del predio si potrà disporre in modo, che impedisca il soffio degli accennati venti, tanto più, che sarà sempre più comodo l'albìo¹⁶⁵ appresso all'abitazione del fondo, acciocché il padrone, o custode soggiornando nel casino con più frequenza, e poca fatica possa visitare in ogni tempo gli alveari, custodirli, e conservare vicini i materiali, e stromenti per fabbricar le casette.

Riparar il sito con arte.

In ogni modo il recinto dell'albìo dovrà esser chiuso con siepe alta, o piuttosto con muro di piedi sette solo d'altezza per la parte meridionale ed orientale, a fine di non impedir alle pecchie il Sole d'Inverno, essendo sufficiente tal altezza per impedire l'entrata alle bestie, che oltre il danneggiar i pascoli, posson facilmente rovesciar l'alveari, massime d'Inverno che l'api non sortono alla difesa, per esser tramortite dal freddo. Dentro dell'albìo se non vi fossero alberi, se ne pianterà con riguardo, che nella parte meridionale, e dove batte il Sole d'Inverno, vi saranno solo di quelli alberi, che scuotono le foglie, come mandorli, prugne, granati, i quali d'Estate servono di grata ombra, e d'Inverno liberi di frondi non impediscono il Sole. Nella parte boreale ed occidentale si pianteranno nelle spalliere olivastri, fichi indiani, palme, elici, e soveri, mentre in questo sito non levano il Sole d'Inverno, anzi riparano colle sue frondi i venti freddi, oltre che l'api amano questa sorte d'alberi, perché si vede frequentemente, che gli sciami si fermano in essi, e pascolano nelli suoi nuovi getti, e nel frutto delli fichi Indiani, o morischi.

Chiuder l'albìo.

Sito da piantar alberi nell'albìo.

Con questi, e simili avvertimenti l'albìo per di dentro si disporrà nella maniera seguente. Si dividerà pria in viali di piedi sette d'ampiezza, perché comodamente in ogni viale

Altri riguardi per l'albìo.

¹⁶⁵ La parola *albìo* (= ALVEUS) ha il significato di *vaso, catino, conca*. Per il Manca Dell'Arca 'porzione di terreno dove sono collocate le arnie'.

possano accomodarsi due ordini d'alveari, lastricando con pietre, o mattoni essi viali, ovvero cementandoli¹⁶⁶ con sabbia, a fine di non nascervi erba, la quale in ogni tempo nascendo sotto le casette impedisce il lavoro delle api, e danneggia. Questo modo di collocar l'alveari, è più comodo e facile, che il metterli sopra gradini di pietra, o di tavole, come scrivono certi Agricoltori forestieri, oltreché rassettandoli in sito alto, sono più esposti a' venti, e ad altri infortunj.

Piantar erbe grate all'api.

Nel luogo restante del recinto, oltre gli accennati alberi si pianteranno erbe, e fiori grati alle api, come sono: rosmarino, salvia, maggiorana, timo, melissa, pulegio, rose, massime quelle di Spagna, che fioriscono d'Estate, boragine, narcisi, giacinti, viole etc. I siti, e terreni vicini, che circondano l'albìo, gioverà molto, che siano abbondanti di buoni pascoli di fiori d'Estate, Primavera, Inverno, ed Autunno, irrigati con ruscello, e sorgente di buon'acqua, perché in difetto di tal comodo, è uopo conservar sempre qualche vaso, o serbatoio con acqua dentro, o fuori dell'albìo con pezzi di legno, o sovero sopra l'acqua per non sommergersi l'api quando bevono. I bestiami altresì s'allontaneranno d'intorno, perché non solo rodono, e rovinano i fiori, proprio alimento dell'api, ma colla sua puzza, e odore le allontanano. Vogliono eziandio che l'eco le danneggi; indi non si destinerà l'albìo in sito risuonante, e che si sentano effluj di cattivo odore.

Rimedio se l'acqua è lontana dall'albìo.

Allontanar le bestie.

Disposto in tal guisa l'albìo nel mese di Marzo, o piuttosto nel mese di Settembre, si meneranno le arnie dell'api all'albìo, e si metteranno con ordine nelli viali a questo fine accomodati, con distanza d'uno, o due piedi, coperte le casette pria con sovero, e poscia con pietre piane, o mattoni grossi della grandezza, che richiede la testa dell'arnia, e in tal foggia coperte non solo saranno riparate d'entrarci acqua dentro, ma eziandio col peso delle medesime coperte resteranno ferme nelli viali, i quali, come sopra s'è ragionato, saranno soliferi e riparati da' venti cattivi.

Modo di trasportar api.

Se gli alveari si trasportano da' luoghi alquanto lontani, si eseguirà la partenza di notte, coprendo le casette con panni lini, o dentro di sacchetti legandoli, acciocché l'api restino chiuse in modo, che sia impossibile il fuggire, e in questa

¹⁶⁶ *cementandoli per sementandoli, come richiesto dall'errata corrige².*

guisa si portano sopra cavalli, e carri, o meglio sopra le spalle d'uomini, infino al sito dove si vogliono collocare; la mattina allo spuntar del giorno dopo arrivate, si levano i panni, o sacchetti, e s'assettano le arnie in ordine nel viale dell'albìo. Le pecchie si cambiano di luogo in tempo equinoziale, non solo per esser stagione temperata, ma perché in quel tempo si trovano l'alveari con provvisione sufficiente per sopportare la mutazione, della quale molto si risentono, principalmente quando si menano da un sito abbondante di pascoli, e riparato da venti freddi, ad altro inferiore in bontà; quindi se si comprano alveari, sarà meglio prenderli da luoghi vicini, o di sito più cattivo, popolati d'api, e pesanti.

In altri paesi si servono di tavole, terraglia, o vimini per fabbricar arnie, ma in Sardegna si fanno di sovero, per esser di poca spesa, resistono al tempo, e sono amate dall'api più che ogn'altro materiale. Si fabbricano in forma cilindrica unite con chiodi di olivastro, quercia, o altro legno forte, ovvero cuciti con gionco maschio, e turando ogni buco, o fenditura del sovero con creta, o sterco bovino. L'altezza delle casette dovrà esser di piedi due o tre, e l'ampiezza potrà arrivare ad un piede e mezzo di diametro, formandone piccole, e più grandette, per adattarle alla qualità dello sciame, onde se questo è mancante d'api, il bugno s'appronterà piccolo, e si prepara spazioso, quando lo sciame abbonda.

*Qualità
delle casette.*

Alle casette cucite si taglierà uguale la parte inferiore, affinché possa sostenersi in piede, e similmente la superiore, per potersi adattare il primo coperchio solito d'un asse di sovero, benché non è uopo fermarlo con chiodi, né¹⁶⁷ cucirlo a fine che l'arnia si possa facilmente aprire, qualora il custode volesse smelare, o visitarla: sotto¹⁶⁸ l'asse del coperchio si lascerà aperto un buco, tanto che possa liberamente entrare e uscire un'ape, qual foro resta più comodo sotto il coperchio, perché in tempo di pioggia quelle api, che si trattengono nel buco, son riparate dallo stesso asse della coperta, che deve risaltare dita quattro, o più.

*Preparar
casette.*

La fabbrica e preparazione delle casette, si deve attender

¹⁶⁷ O *ne*.

¹⁶⁸ O *Sotto*.

pria di sciamare, che in lingua Sarda si dice *betare puzones*¹⁶⁹. Quindi seguirà il ragguaglio dell'obbligo, che corre in ogni tempo a un custode d'api. A norma delle quattro stagioni dell'anno sono varie le operazioni del custode, onde nel mese di Marzo, che principia la Primavera, nella quale l'api si rimettono dalli patimenti d'Inverno sofferti, si tramuteranno quelli alveari, che son destinati a cambiarsi da un albìo all'altro di notte, colle precauzioni sovra descritte; quelli bugni però, che non si tramutano, si visiteranno, alzandoli da terra il custode a fine di riguardarli nella parte inferiore, se forse vi fossero tarne, ovver per ammazzarli, e tagliar la bassa cera vecchia da favi di sotto abbandonati dall'api, perché in quella riscaldando il tempo si procrea il verme, o tarna, qual incomodo può recar il danno della partenza dell'api, e abbandonar la casetta, avvenendo simil sciagura d'Estate quando l'alveario è mancante di popolo, come a basso si dirà.

*Operazioni
per la
Primavera.*

*Visitar le
casette per i
vermi.*

*Tempo di
sciamare.*

Nel medesimo mese di Marzo attenderà il custode a discorrer sopra le stagioni più o meno anticipate nel corrente anno rispetto al sito del suo albìo, se l'api sono vicine o no a sciamare; perché in anni anticipati, e in certi siti caldi principiano dal Mese di Marzo, ma comunemente in Sardegna principiano dalla metà d'Aprile, e finiscono di sciamare per tutto Maggio, onde in questi mesi avrà preparate nell'albìo le casette nuove, che son necessarie per gli alveari della sua custodia computando due, o tre sciami per ogn'uno; qualche volta accade il darne quattro, ma come l'ultimi son piccoli e scarsi d'api, si dovranno unire insieme due o tre in una medesima cernia¹⁷⁰, perché altrimenti vedendosi poca gente, l'abbandonano presto; e qualora restassero ferme, periranno di fame l'immediato Inverno, perché in quell'arnia povera d'api, non può lavorarsi tanto nella buona stagione, per nutrirsi d'Inverno.

¹⁶⁹ *Pudzòne*, oltre che 'uccello', significa anche 'sciame d'api'. *Ispudzonare*, logudorese, *sciamare*. Cfr. M. L. WAGNER, *La vita rustica*, cit., p. 210. *Bettare*, *dettare*, significa 'gettare, buttare'. "Nel Sarrabus *dettai*, a Muravera anche *žettai* si dice anche per 'sciamare' (delle api)" (*DES*, I, 577).

¹⁷⁰ *Cerna* significa milizia raccogliatrice: è possibile che l'autore voglia comunicare quest'idea.

Conoscendo dunque il custode, che gli alveari son vicini a sciamare, e per segno vedrà, che un globo, o racemo¹⁷¹ d'api unite si fermano attaccate al foro dell'alveario, si tratterà ogni giorno dentro dell'albìo ore due avanti, e ore due dopo del mezzo giorno, attendendo l'uscita degli sciami, e prontamente al sentire la confusione dell'api, prenderà una delle cassette preparate, e fregandola dentro con fronde di melissa, o limone spaccato, che avrà sempre pronto, chiamerà lo sciamme dell'api con alta voce, mostrandogli il bugno, e proseguendo a fregarla per sentir l'odore.

Segno di sciamare.

Diligenza per raccogliere sciami^a.

Qualora lo sciamme s'alzasse in aria, per fuggire innanzi d'entrar nell'arnia, e si vedesse tra l'api molta briga e confusione, prenderà il custode un poco di polvere, e gettandola con impulso contro lo sciamme, subito svanirà la rissa; ma se ad onta di queste precauzioni fossero renitenti in entrar dentro la casetta, anzi proseguissero la fuga, sarà necessario correr gente appresso per veder dove fermano, e sapendolo si trasferirà il custode, o altra persona a quel luogo col bugno preparato, chiamando lo sciamme, e invitandolo a entrarci; e qualora si fosse fermato in qualche luogo recondito, se ne fa sortire con fumo. Il più delle volte si ferma lo sciamme nel ramo di qualch'arbore, allora il modo più sicuro per prenderlo, è il tagliar con falcello il ramo, e portarlo collo sciamme attaccato in fino all'albìo, ed ivi la mattina pria di levarsi il Sole, o la sera dopo tramontato, si scuoterà in terra il ramo, e cascando l'api, s'inviteranno con voci per entrare nella casetta fregata con limone, o melissa, e sentendo vicino quel grato odore poco a poco entreranno dentro.

Se sortissero alla medesima ora due o più sciami di differenti alveari, ed il custode fosse solo, è uopo fregar con limone e melissa tante arnie, quanti sono gli sciami, e si metterà ogn'una coricata vicina dall'alveario, che butta lo sciamme, e alternando con una e poi coll'altra, chiamerà gli sciami a fine d'entrare nelle preparate arnie. In ogni modo poscia che gli sciami saranno raccolti, le cassette si lasciano colcate con li sciami dentro sino alla sera, perché tramontato il Sole resta-

¹⁷¹ Grappolo.

^a O scianeì.

no più pacificati e mansueti, in maniera che si prendono le arnie cogli sciami dentro, e s'asettano nel viale dell'albìo, coprendole pria con asse di sovero, e sopra una pietra piana, o mattone grosso fermate, ed assise in tal modo esse arnie, che non possano facilmente cascare in terra, e siano riparate d'entrarci acqua in tempo di pioggia.

Molti Autori scrivono, che in altri paesi quando raccolgono gli sciami, che si son fermati in qualche ramo d'arbo- re, macchia, o sasso, oltre le diligenze sovra descritte, usano lo sbruffar¹⁷² l'api con buon vino per renderle vieppiù pacificate e quiete, ma in Sardegna non si vede praticar simile operazione, servendosi solo della melissa e limone, il di cui odore mantiene tal amicizia e simpatia colle pecchie, che assentandosi il custode nel tempo di sciamare, basta fregar pria di partirsi i rami degli alberi vicini colla melissa e limone, per fermarvisi, senza avervi gente che le chiami; siccome altre volte avviene, che a bello studio si lasciano coricate appresso gli alveari le casette similmente fregate, e volentieri gli sciami vi s'introducono, massime i primi che sortono per esser più popolati e mansueti di quelli che escono dopo della metà di Maggio; ma gli ultimi son fuggitivi, e di poco numero d'api, onde bisogna farne entrare nella maniera sovra accennata, di questi piccoli sciami due o tre in un'arnia, per non seguitarsi la fuga o morte sicura.

Simpatia della melissa, e limone coll'api.

I primi sciami sono migliori.

Smelare gli alveari, che non sciamano.

Rimedio per la fuga degli sciami.

Quegli alveari, che non sciamano, si smeleranno negli ultimi giorni di Maggio, o entrando il mese di Giugno a Luna piena, levandogli per questa prima volta la parte terza de i favi, indi si dà luogo alle pecchie di lavorare, e di nuovo fabbricare il rapito miele, per tornarli a smelare negli ultimi giorni di Giugno, o entrando Luglio. Un pezzo di questi favi primitivi è buono accomodarlo dentro qualche casetta assisa di nuovo, della quale si teme la fuga dello sciamo, perché forse allettato con questa piccola parte di favi, si tratterrà, sembrandomi il miglior mezzo per non partire gli sciami fuggitivi, mentre il levar l'ale ai re, o api maestre, o ucciderle, lasciandone solo una, e altri curiosi rimedj, che scrivono molti Autori, sono per moderna e comune sentenza impraticabili.

¹⁷² Sbruffare, spruzzare.

Descritte le operazioni e diligenze, che nella Primavera deve usare un custode d'api, vengo a trattare di quelle, in cui s'impiegherà la prossima Està, nel qual tempo si raccolgono i frutti delle sue fatiche, onde nel mese di Giugno dopo di quindici o venti giorni d'aver sciamato, e molte volte nel mese di Luglio a Luna piena, quando si vede, che l'api degli alveari vecchi scacciano fuori i fuchi, chiamati in lingua Sarda *abe maxu*, essendo questo un segno della maturità de i favi pieni di puro miele; ma come in altri paesi, ed in Sardegna son varj i modi di smelare, si noteranno solo quelli più usati tra noi altri Sardi; e a questo fine sono comodi e quasi necessarj due stromenti di ferro lunghi palmi due col suo manico, uno del quale è fabbricato in forma d'un tagliente scarpello, e l'altro colla punta del taglio obliqua a guisa d'un falcello, entrambi servono per distaccare, tagliare e spiccare i favi dagli alveari.

*Operazioni
del custode
nella Està.*

*Conoscer il
tempo di
smelare.*

*Stromenti
per smelare.*

Due sono in Sardegna i modi più frequenti di smelare, uno chiamato in lingua Sarda *iscabitare*¹⁷³ e l'altro s'appella *bogare a mortu*¹⁷⁴. L'operazione del primo modo, è come segue: sostenendo¹⁷⁵ un uomo in una mano fumo di stracci, o di sterco di bue secco, applicandola ai buchi e fenestriere dell'alveario, si fanno entrar dentro tutte l'api, di poi coll'altra mano leverà la coperta, o asse di sopra, e applicando di nuovo il fumo per la parte superiore aperta si scacciano l'api, e si costringono a scendere alla parte inferiore, allorché cogli stromenti sovra descritti si tagliano e spiccano i favi solo della parte superiore infino a tanto, che si troverà il miele maturo, ma che non sorpassi la metà de i favi esistenti nell'alveario: raccolta questa parte di favi, si ricuopre l'alveario nella maniera, che pria si ritrovava.

*Primo^a
modo di sme-
lare.*

Molti padroni d'alveari, dopo levati i favi di sopra, rove-

*Girar
l'alveario.*

¹⁷³ Il Wagner per 'levare il miele tagliando i favi' propone *bogare su mèle* (M. L. WAGNER, *La vita rustica*, cit., p. 209). Per la medesima operazione il Puddu indica la voce *isàbiare*, "*bogare su puzone de s'abe e bogare su mele*" (Puddu, 928).

^a *Primo* per *Primi*, come richiesto dall'*errata corrige*¹.

¹⁷⁴ Letteralmente: 'togliere a morto'. Togliendo tutto il miele si condannano a morte le api.

¹⁷⁵ O *Sostenendo*.

sciano l'alveario, convertendo la parte inferiore piena in superiore, perché dicono aver sperimentato, che in questa guisa le pecchie s'affaticano più, a fine d'empier con nuovi favi la parte inferiore dell'arnia, e smelando nel tempo avvenire i favi vecchj di sopra, si rinnova l'alveario, e la stessa arnia in tutta l'Estate e principio d'Autunno in anni abbondanti si può smelare due o tre volte con poco pericolo di perderla, poiché sempre che tornerà a empierci, smelandola di nuovo, si lasciano favi sufficienti, per nodrirsi le api il venturo Inverno, massime tornandosi a smelare nella medesima Estate, mentre il prender favi dagli alveari in Autunno, sempre è pericoloso.

Smelar due volte nell'Està.

Altro modo di smelare.

L'altro modo di smelare chiamato *a mortu*, s'osserva negli alveari vecchj per esser crudele, mentre levando alle misere api tutto il frutto delle sue fatiche si privano di vita, e benché abbiano tempo e stagione da travagliare per tornar a empier le cassette, di rado v'attendono, anzi disperate si partono e periscono disperse. L'operazione di questo modo di smelare s'esegue col fumo, e colle medesime diligenze sovra descritte, solo col divario che nel primo modo si leva parte de' favi, che trovansi nell'alveario, ma nel presente si spiccano tutti, e solo si lascia attaccato dentro il bugno un pezzetto di favo, acciocché l'api si trattenghino, e di nuovo forse s'affatichino per riparare in tanto il suo danno, ma accade poche volte il sopravvivere.

Tempo di smelare.

Rispetto al tempo e ora di smelare, si noterà, che la mattina pria di levarsi il sole è l'ora più a portata, per esser l'api quiete; e in luna piena, sempre che la comodità lo permette. In tutta quasi l'Estate, e nell'ultimo mese della Primavera, è il tempo opportuno di smelare a seconda dello stato degli alveari, poiché non tutti a un medesimo tempo si ritrovano pieni di miele maturo; sicché in varie occasioni si sceglieranno quelli, che il custode conoscerà esser buoni. I modi più sicuri di conoscerli, sono, quando l'alveario è pesante, e dopo di aver sciamato, l'api scacciano da dentro la casetta i fuchi, come sovra si ragionò, i quali facilmente si divisano¹⁷⁶, perché scacciati girano volatizzando intorno alle fenestrate della casetta; e l'api che son di guardia armate di spi-

Segno per conoscer la bontà de favi.

¹⁷⁶ Distinguono.

coli¹⁷⁷, impediscono, che tornino quelli ad entrar dentro.

Nell'Autunno abbondante di pascoli, si ritrovano pieni molti alveari di maturi favi, ma quelli che ardiscono smelarli in tale stagione, si sottopongono al pericolo di perire le pecchie nell'Inverno entrante, vedendosi sprovvedute del frutto delle sue fatiche in tempo che non possono rimetterlo, perché oltre non esser di molto nutrimento i pascoli Autunnali, né ritrovarsi getti nuovi negli alberi e macchie, che sono i materiali della bruna resina e cera, venendo il primo freddo non possono più lavorare.

Nell'operazione ed atto di smelare in tutti i modi e tempi sovra narrati appresso al vaso dove si mettono i favi, è uopo, che vi sia gente con scopette di rosmarino, o d'altra pianta, battendo i favi a fine di scacciar l'api che restano a¹⁷⁸ quelli attaccate, volendo più tosto perder la vita, che abbandonarli. Si noterà che gli alveari nuovi chiamati in idioma Sardo *sos puzones*¹⁷⁹, cioè quelli sciami, che il medesimo anno si son raccolti, non si devono smelare il primo anno, e solo in anni abbondanti di pascoli, qualora conoscesse il padrone, che qualche sciamo ha lavorato tanto, che l'arnia si trovasse piena di favi in fino al fondo, allora si potrà d'Estate castrarle levandone poca quantità di favi dalla parte superiore, ma sempre con pericolo di perire, perché l'api vendicative forse si mangeranno il resto de' favi, per abbandonar poi la casetta: ma lasciando senza smelare questi nuovi sciami, che trovansi forti di favi, è sicura la sua vita, permanenza e fecondità per l'anno venturo.

Finita l'operazione di smelare si prendono i favi liberi d'api, e si stringono¹⁸⁰ con mani, ovvero con torchio, se fossero in molta copia, in fino a sortirne tutto il miele, e separarlo dalla cera, colandolo con panno lino, ma quel miele che scola senza stringer i favi, riesce di miglior qualità, e non si deve tramischiare coll'altro. La cera spremuta si leva con acqua, e si lascia in infusione ore ventiquattro almeno, la quale acqua colata, e separata dalla cera, di nome *acqua*

Lasciar di smelare in Autunno.

Il nuovo alveario non si debbe smelare il primo anno.

Separazione del miele dalla cera.

¹⁷⁷ In precedenza: *spiccoli*.

¹⁷⁸ O à.

¹⁷⁹ *Pudzone de àpe*, 'sciame d'api', cfr. la precedente n. 169.

¹⁸⁰ Spremono.

Acqua melata. *melata*, serve per nodrir le api nelli tempi cattivi dell'Inverno, e perché non si corrompa, si bolle sino al calo della parte terza.

Modo di purificar la cera. La cera separata dall'acqua melata per purificarla si bolle mischiata con acqua in vaso di rame o bronzo, fino a dissolverla e liquefarla: dipoi si butta la cera così dileguata insieme con l'acqua dentro un sacchettino di tela grossa e con torchio, o in difetto con due pezzi di legno si sprema dentro un ampio vaso fin a tanto che la cera coll'acqua calda scoli in questo vaso, e resterà dentro del sacchettino lo scremento e bruttezza; per vieppiù purificare questa cera si torna a liquefare nel caldajo con nuova acqua e fuoco lento gettandola così liquefatta, e libera di schiuma in altro vaso stretto, a fine di fermarsi raffreddandosi, ma quest'ultimo vaso sarà lavato, e umettato con acqua, per non attaccarvisi il pane della nuova cera, la quale poi si biancheggia dagli artisti, che fabbricano le candele e torcie.

Il soverchio caldo, e freddo incomoda l'api. In tutta l'estate il custode oltre le descritte operazioni di smelare, e purificar cera, visiterà con frequenza l'alveari, massime nella Canicola, perché nel rigore del caldo patiscono tanto, e più, come nel gran freddo, onde vedendo qualche alveario povero d'api, che successivamente si partono e muojono, lasciando abbandonata l'arnia; pria d'esser affatto deserta, si discuooprà per levarne la cera o favi secchi, che si troveranno dentro, altrimenti in pochi giorni saranno mangiati da' vermi. Per allontanare gli uccelli meropi, appellati da' paesani *pianas*¹⁸¹, che mangiano e dannegiano le pecchie, giova molto ficcare appresso, o dentro dell'albìo un lungo bastone, e vestirlo di qualche vecchio abito, acciocché sembri la figura d'un uomo, ed altresì si scacceranno co' fucili carichi di palline, sparandogli nell'atto di perseguitar nell'aria le misere api. Gli insetti danneggianti s'uccidono rovinando i nidi.

Ufficio del custode nell'Autunno. Nell'Autunno eziandio si visiteranno gli alveari non per smelarli, ma per coprirli di nuovo, e ripararli nella maniera sovra indicata; e qualora vi fosse qualche alveare così povero

¹⁸¹ Merope, gruccione, *Merops apiaster*, *apiána* "dall'agg. lat. APIANUS 'che si riferisce alle api' (Plin., Col.)" (DES, I, 98).

d'api, che il prudente custode conoscesse la sua vicina rovina, lavandone i favi secchi, sarà liberata la cera da' vermi, ed altri animali, e scuotendone in terra quelle api, che rimangono per cercarsi forse miglior abitazione nelli vicini alveari. Oltre queste diligenze nel principio dell'Autunno si possono cambiare gli alveari da un sito all'altro nella maniera sovra enarrata.

In tutto l'Inverno poco occorre il toccar gli alveari, ma sovente li visiterà il custode, massime nelli temporali di neve e venti, per provvederli di qualche poco di cibo, come acque melate e mosto cotto bolliti e mischiati con poca farina, e fichi morischi spaccati. Questi cibi preparati in piccoli vasi, o canne grosse spaccate, si mettono appresso alle fenestrine, o buchi degli alveari; e sempre che nell'albìo vi fosse molta neve si getterà acqua tepida, accendendo fuoco dentro dell'albìo per liquefar la neve a fine di non danneggiar l'api, siccome il citato Virgilio, trattando di simili rigori del tempo, ottimamente così scrisse:

Diligenze per l'Inverno.

Temporali danneggianti l'api.

*Utraque vis apibus pariter metuenda etc*¹⁸².

Nel principio di Marzo giova molto il levar dagli alveari quella cera superflua di favi vecchj, e secchi appresso al piede, o parte inferiore, per non attaccarsi vermi o tignole, massime nelle casette povere di gente, siccome lo stirpare l'erbe cattive, che si ritrovassero vicine agli alveari, per non impedire il passo libero alle pecchie. Molte altre diligenze notano varj autori rispetto al governo di questi animalletti, e specialmente per guarirli dalle malattie, i quali rimedj oltre non praticarsi in Sardegna sono di poco giovamento, mentre è quasi impossibile il conoscere il male, e medicare tanta copia di così piccoli animali, che furono in latino idioma denominati *apes ab apice*, che segna esser i supremi di tutti i viventi privi di ragione, mentre in un corpo minimo risiede tanta virtù. In ogni tempo furono riconosciute l'api per sim-

¹⁸² "*utraque vis apibus pariter metuenda [...]*" (Questi due influssi sono egualmente da temere per le api) (Virgilio, *Georgiche*, IV, v. 36, la traduzione è di Alessandro Barchiesi).

bolo di pace, come lo denotano i seguenti versi, quali¹⁸³ si vedono intagliati nella casa Archiepiscopale della inclita Città di Lione in Francia appresso al blasone del Pontefice

L'api simbolo di pace. Urbano Ottavo, il quale aveva l'api per divisa.

*Sugite nectareo madidantia lilia rore:
Delicia pacis sugite pacis aves.
Sinite pacificis volucres in floribus orbem,
Nam condire suo lilia melle, queunt.*

Preservarsi dalle punture, e guarirle. Non si dubita che le pecchie amano il buon odore, onde il custode per preservarsi dalle sue punture, pria di toccare gli alveari, si freggerà mani e viso con rosmarino, origano, o melissa, e qualora ricevesse punture, gli giovarà applicarsi subito ferro, foglie di lauro, e fiori di malva, ed il suo decotto.

Utilità del miele, e cera. L'utilità che porge al mondo il lavoro di queste benedette mosche, cioè il miele e la cera, è senza pari, perché oltre esser la cera il materiale più sublime per illuminar le tenebre, usa la Chiesa santa delle sue lumiere nel divin culto, siccome s'impiega in altri usi necessarj alla umana vita e alla medicina, dando il miele alle medesime uguale comodità per le varie conserve e cibi, e per moltissime composizioni medicinali in cui s'impiega, siccome per la sua virtù balsamica, poiché non solo preserva dalla putredine i cadaveri, e conserva i sorcoli, che si trasportano a luoghi remoti, e molti frutti senza corromperli, ma eziandio l'uso del miele nelli cibi giova alla salute, massime dei vecchj.

Virtù, ed Uso. L'esser purgante è una delle principali virtù del miele, onde si mischia nelli cristieri: con assinzio giova al ventricolo, con issopo riscalda, con rosa rinfresca e scioglie il corpo. Il miele altresì è contra i veleni antidoto: ammazza i pidocchi e fa crescer i peli, applicato nella parte del capo da dove fossero caduti. Per fine l'uso del miele nelli cibi e conserve, è più sano del zucchero.

Nell'anno 1749, che lodando Iddio finisco di scrivere questo trattato delle pecchie simbolo di pace, la concesse l'Onnipotente Signore specialmente in Europa tra i monarchi e

¹⁸³ O qualli.

principi, i quali per otto anni continui, principiando dal tempo, che lasciò di vivere Carlo Sesto d'Austria Imperadore, l'affliggevano con guerre atrocissime, involuppate con molti impegni. I frutti della qual pace principia a goder la Sardegna, mentre colla felice venuta del nuovo Vicerè l'Eccellentissimo Signore D. Manuele di Valguarnera, le di cui eccelse virtù, impareggiabile raggio¹⁸⁴ e grandezza d'animo poterono in pochi mesi di tempo dar tali accertate provvidenze contra tanta copia di gente empia e ladra, che infestava questo Regno, mediante le quali moltissimi degli scellerati vengono arrestati, e quelli pochi rimanenti son dispersi, ed affatto confusi; onde liberamente senza pericolo si passa viaggiando in ogni strada, e li bestiami, de' quali a basso si tratterà, si vedono sicuri nelli pascoli.

¹⁸⁴ Dopo aver ricordato il significato più comune di *raggio*, il Tommaseo Bellini sostiene che, "in senso men tristo", significa 'giro' e propone come esempio la frase: "È proprio della magnificenza il trar lunga vesta, e del parlar sublime un certo involgimento e raggio" (N. TOMMASEO-B. BELLINI, *Dizionario della lingua italiana*, cit., vol. XV, p. 414).

PARTE V

*Degli bestiami di Sardegna, e della sua
custodia ed utilità*

Capo I

*Dove si spiegano molti costumi, e contratti di
Pastori*

La vastità de' terreni incolti, e differenti costumi, come accennai nella prima parte di quest'opera, costringono i Sardi a governare i suoi armenti e gregge con riguardevole diversità degli altri paesi, benché si legge degli antichi Libj, che usavano il medesimo costume di Sardegna rispetto a pascolar i bestiami d'Estate, d'Inverno, ed in ogni tempo per le vaste campagne senza stalle, né casino, vagando in tutte quasi le stagioni privi di sicuro albergo, siccome dagli seguenti versi del Poeta, e altre storiche notizie si prova.

*Quid tibi Pastores Libyaë, quid pascua versu
Prosequar, et raris habitata mapalia tectis?
Saepe diem noctemque et totum ex ordine mensem
Pascitur, itque pecus longa in deserta sine ullis
Hospitiis tantum campi jacet, omnia secum
Armentarius Afer agit, tectumque laremque¹.*

*Virg. nella
Georgic.
lib. 3.*

Comunemente gli armentari o pastori Sardi solo nel tempo di fabbricar i formaggi s'alloggiano in luogo coperto, mentre in queste stagioni sono in obbligo di governare e custodire gli stromenti per il travaglio e conservazione de'

¹ "Quid tibi pastores Libyaë, quid pascua versu / prosequar et raris habitata mapalia tectis? / saepe diem noctemque et totum ex ordine mensem / pascitur itque pecus longa in deserta sine ullis / hospitiis: tantum campi jacet. Omnia secum / armentarius Afer agit, tectumque laremque" (Perché descriverti nei miei versi i pastori di Libia, o i pascoli e i villaggi popolati di rare capanne? Spesso il giorno e la notte e tutto il mese di fila pascola e va il gregge nei vasti deserti senza ripari: così ampia è la pianura. Tutto con sé porta il bovairo africano, tetto e focolare) (Virgilio, *Georgiche*, III, vv. 339 sgg., la traduzione è di Alessandro Barchiesi).

frutti, quando pascolano le greggi in molta distanza discoste dalle terre o villaggi. Per tal fine abitano in certe capanne, che loro stessi fabbricano e disfanno o in aperture di sassi e rocche chiamate in Sardo idioma *corone*², ed altri s'impossessano di quelli promontorj di sassi dismisurati, in cui si vedono piccole stanzette fatte in volta con sassi senza calce né bitume de' quali si ritrovano molti ne i monti, ed altri terreni di Sardegna dalla prima, ed oscura antichità, e per tradizione questi promontorj son denominati *noragues*³.

Rispetto all'etimologia e significato di tale antico nome, gli scrittori, che descrivono l'Isola della Sardegna traggono l'origine dal tempo che Nora regnò. Si ritrova eziandio che in quelli tempi certi popoli della Schiavonia usavano di simili tumuli o mucchi di sassi per sua abitazione, e forse il Rè Nora nel tempo che si trasferì in Sardegna per regnare, è probabile, che avrà tramesso i costumi di quei popoli appellati colla medesima voce di Noraci o Norici, che tradotta in lingua Sarda è lo stesso dire: *Noragues*: simile discorso e⁴ sentimento sembrano provare i due seguenti versi di Virgilio, col quale concorda Carlo Stefano, mentre scrive che la provincia Norica era vicina al Danubio, all'Istria, e Schiavonia, con cui presentemente si confonde.

Diction.

Carorali

Stephani pag.

177 et 231.

*Tum sciat aerias alpes, et norica si quis
Castella in tumulis, et Japidis arva timavi*⁵.

Georgic. virg.

lib 3. circa

finem.

Cornel. Tacit

lib. 2. annal.

Prima di trattare del modo che si deve usare per ben pascolare e governare l'armenti, non si trascura per preliminare accennar qualche cosa intorno a' contratti, che si costumano in Sardegna tra pastori, e quelli che consegnano le sue

² Il Wagner ricorda che nei condaghi *corona* ricorre frequentemente nei nomi di luogo: "In questi toponimi *koròna* ha il senso che ha ancora oggi, cioè 'roccia, balza', = lat. *Corona Montium*" (*DES*, I, 383).

³ *Nuráke*, nuraghe.

⁴ O è.

⁵ "*tum sciat, aërias Alpis et Norica si quis / castella in tumulis et Iapydis arva Timavi*" (Lo può sapere chi veda le Alpi aeree e i castelli sulle alture del Nórico e i campi dello iapide Timavo) (*Virgilio, Georgiche*, III, vv. 474 sgg., la traduzione è di Alessandro Barchiesi).

greggi per custodirle, mentre non tutti i professori dell'arte pastorale son padroni assoluti de' bestiami; quindi si sogliono celebrar varie società e patti tra' padroni, e pastori, e si riducono a quattro i modi più frequenti, cioè, società *di conti o numeri, di staglio*⁶, *di accomunamento, o capuccio, e di capo vivo.*

Nella società di conti il padrone del gregge lo consegna al pastore, con patto che fedelmente lo custodirà e pascolerà in dipartimenti permessi, col consenso del padrone, il quale pagherà la metà degli affitti acostumati per le pasture ed altre poche spese: il pastore però s'obbliga per un tempo prefisso, solito esser di anni sette, custodire e pascolare il gregge, fabbricar i formaggi, e dar la metà di tutti i frutti al padrone, con patto che morendo qualche animale del gregge consegnato di malattia, o caso fortuito, porterà a casa del padrone la metà della carne, e la pelle intiera colla marca dell'orecchie e fuoco⁷, notando e segnando ogni cosa in libro, acciocché nel tempo patteggiato si possano calcolare gli animali morti e vivi, onde a tal fine e per altri motivi necessarij, ogn'anno in tempi stabiliti si marciano gli animali che nascono, nelle orecchie e col fuoco.

Società di conti.

Finito il tempo solito e stabilito d'anni sette, si patteggia la divisione del gregge tra il padrone e pastore nella maniera seguente: si sommano a calcolo il gregge consegnato, con tutta la prole moltiplicata nell'indicato termine: di questa somma si scarica il pastore, levandone tutte le teste, che per morte son notate nel libro, e si leveranno altresì quelle, che mediante il consenso dell'indicato padrone, chiamati in Sardegna *communarzu*⁸, saranno state vendute e in altro modo alienate, o prese per regali di feste carnevali etc. Se tutto il discarico insieme col gregge vivo, non giungono alla somma del consegnato numero, compresa la prole, prima di tutto prenderà il padrone dal gregge vivo il numero di mal

⁶ Forma di società regolata da retribuzione del lavoro a cottimo.

⁷ Il riconoscimento degli animali, per indicarne la proprietà, avveniva mediante segni praticati con il taglio di una piccola porzione d'orecchio o con la marchiatura a fuoco.

⁸ "*comunàrgiu, comunàrju, nm: cumonàrgiu, cumonarju, cumonarzu, cumunàrgiu; chie tenet cosa a cumone cun àtere*" (Puddu, 520). Socio.

conto, che deve il pastore a norma del carico, sebbene il debito assorbisse tutto il gregge vivo; e qualora il mal conto non arrivasse al numero delle bestie vive, prenderà delle rimanenti, parti due il padrone, ed una parte il pastore.

In altra maniera si patteggia per la divisione del gregge vivo, finito il tempo prefisso, in due parti uguali, una delle quali prende il padrone, e dell'altra parte deve pagare il pastore tutte le teste di mal conto, con condizione, che se pagato il mal conto, di questa parte ne rimane, son del pastore; ma se non bastasse per pagar il debito, deve il pastore finir di pagarlo di altri suoi beni, siccome pagherà tutta la frode commessa, e provata rispetto agli frutti ritenuti, non divisi, né rivelati in tutto il tempo stabilito, il qual obbligo di pagar la frode uniformemente si comprende in tutte le società tra' pastori e padroni di greggi.

*Società
di staglio.*

La seconda sorte di società, chiamata in linguaggio Sardo *stagliu*⁹, non solo è proibita per le leggi del Regno, ma altresì è contraria, ed in discapito del padrone del gregge. In questa società è tenuto il pastore custodire, e governare il bestiame nel modo simile al contratto de' conti, ed anche di dare al padrone la metà del frutto colla parte della carne e pelli degli animali morti per malattia, o caso fortuito, col divario, che finito il tempo stabilito nel contratto, questi animali morti per malattia etc. non occorre dargli in discarico, se la malattia non fosse una comune epidemia, e solo il pastore deve restituire il gregge al padrone in certo numero, nel contratto prefisso, essendo sempre di meno rispetto al gregge consegnato; e per esser numero stabilito, si dimanda *stagliu*, che in linguaggio Sardo lo stesso suona; qualora però il gregge fosse moltiplicato, e di più numero dello stabilito, le teste rimanenti si dividono in parte uguali tra il padrone e pastore.

*Società di
capuccio.*

La terza specie di società, chiamata *cabuzu*¹⁰, è il contratto più uguale e giusto, che si conosce se il pastore fosse di buona legge, mentre egli non solo porta alla società le sue fatiche e diligenze, ma la parte terza, o alquanto più del gregge: per esempio se il padrone consegnasse al pastore pecore

⁹ "istágu, istádzu log. 'cottimo', = sp. *destajo* 'id.'; *istál'u* log.; *istállu* camp. 'id.' = cat. *estall*" (DES, I, 685).

¹⁰ "cabútzu, nm; su *fundhu de una cumonéssia de bestiàmene*" (Puddu, 397).

cento, costui ne metterà cinquanta dello stesso valore e qualità, onde tutto il gregge ascenderà a teste cento cinquanta: è tenuto in oltre il pastore dar al padrone la metà de' frutti, e della carne e pelli degli animali, che mojonno in tutto il tempo della società, siccome nelli precedenti contratti; la diversità consiste solo nella divisione, finito il tempo del contratto del *capuccio*, poiché si divide il gregge in parti due uguali, prendendone una il padrone maggiore, e l'altra il pastore, senz'attender al mal conto, mentre non si provasse frode.

La quarta maniera di società è il capo vivo, e benché a prima vista sembra leonina¹¹ e proibita, perché il pastore si obbliga, finito il tempo del patto, render al padrone il gregge della medesima qualità e numero a esso consegnato, cioè il capitale, ovvero fondo salvo, nulladimeno eccettuando la straordinaria epidemia, caso fortuito, o pestilenza (in quali casi si visiterà il gregge da gente perita per liberarsi d'ogni colpa il pastore) non è contratto ingiusto, perché il pastore senza suo danno facilmente sostiene il medesimo numero del gregge, sostituendo dalla prole di ogni anno in luogo degli animali, che muojono, e in questa foggia si osserva in molte parti del Regno, considerando eziandio, che simili patti con pastori si debbono permettere per riparo delle frodi ed inganni, che commettono contra i padroni degli armenti. In ordine all'obbligo di dar la metà de' frutti, questo contratto è simile agli altri precedenti: ma i regali accustomedi per le feste di Pasqua, e carnevale¹², non si contano in discarico del gregge, siccome non si fa merito di quelli nelli contratti di *staglio*, e *capuccio*.

Società di capo vivo.

In tutti gl'indicati patti si attenderà sempre ad eleger per pastore uomini di buona indole e coscienza, poiché in arte così sospetta, per rimediare gli inganni e frodi, farebbe ottimamente il padrone in visitar il gregge, sempre che avesse comodità d'andarci egli stesso, o qualche domestico di provata fedeltà, che possa dare esatto raguaglio del sistema presente, rispetto allo stato e condizione del gregge, massime al

¹¹ Si dice leonino un patto che prevede vantaggi solo per uno dei contraenti.

¹² O *carnovevale*.

tempo che la prole è di recente nata, e si principia a fabbricar cacio.

Capo II

Delle vacche

Vacche. Si principia a trattare di questa specie d'armento, per essere il più necessario, e quasi tutto il sostegno dell'agricoltura, tanto che se non si trovasse altra sorte di bestiami, dalle sole vacche si otterrebbe tutto il bisognevole per l'umana vita, mentre da tal armento i bovi tanto utili all'agricoltura ne derivano, non solo per arar la terra, ma per tirar carri, e carretti da trasportar frutti, ed altre merci, tanto più nella Sardegna, dove oltre gl'indicati servigj, s'impiegano in guisa di muli ed asini, per trasportar legni, barili pieni, ed altre robe, ed altresì conducono persone sopra il suo dorso, portando in luogo di freno corda legata ad una delle orecchie, colla quale si governano come cavalli. Dalle vacche si conosce il comodo della carne migliore, formaggi, butiro, pelli, ed altri usi, che si noteranno al fine di questo Capitolo.

Mentre in Sardegna la più parte delle vacche non si governano in stalle, ma solo in certe mandre scoperte con muri di pietra, che compongono i medesimi pastori, con sue separazioni, per allontanar dalle madri le vitelle quando bisogna, non è tanto prattichevole concedere il toro alle vacche in tempi stabiliti: cioè nelli mesi di Febbrajo e Marzo, per partorire nella medesima stagione, perché portano il feto quasi un anno, e perché in tal tempo principia la pastura dell'erba a porger più nutrimento; e benché nel Regno i tori si lasciano mischiati sempre colle vacche, si sperimenta, che ciò non ostante si disgravano le vacche nella medesima stagione di Febbrajo e Marzo. Il toro chiamato da' Sardi *trau*¹³, che deve scegliersi per montar le vacche, sarà lungo di corpo, di pelo rosso, e nero, di spalle larghe, grosso di gambe e collo, largo

*Qualità del
Toro.*

¹³ *Tráu*, 'toro'.

di petto, di testa curta, di fronte larga, di cervice superba, di occhi grandi, neri, e splendidi, di corna curte, grosse, e brune, di coda lunga, sottile, e ben pelosa, che sia di anni due di età, né più vecchio d'anni sei, poiché negli anni quattro computati dall'età di anni due fino a sei, un toro solo è capace di montar vacche cinquanta, ma dopoché sorpassa l'età di anni sei, s'impiegherà in altri usi, istituendo un altro giovane per montar le vacche.

Non è costume in Sardegna il dar sale a bestiame veruno, ma io sono di sentimento, che sarebbe di molta utilità dar sale a quelle vacche fredde, che ricusano il prepararsi al toro, e forse se mangiassero sale, si riscalderebbero al coito, e sarebbero tosto gravide. Dall'ottavo al decimo mese della gravidanza non debbono faticarsi, ed in ogni modo di Estate si meneranno a bere due volte ogni giorno acqua buona e limpida, e d'Inverno una volta, pascolandole in ogni tempo, e governandole l'Estate, e nel rigore del freddo in boscaglie di macchia, ed alberi, per ripararle dal soverchio caldo, venti, e brine in mancanza di stalle.

Dopo partorite, non si mungono¹⁴ per due mesi, ma se gli lasciano giorno e notte i vitelli, affine di ben nodrirli: passati li due mesi, che le più volte vengono a finire negli ultimi giorni d'Aprile, si separano i vitelli dalle madri, acciocché il custode possa munger le vacche sera e mattina al suo comodo, mentre elle vengono cercando i vitelli, che son chiusi nella mandra per allattarli ad ore stabilite. Del latte, pria di quagliarlo, se ne raccoglie molta parte del grasso di sopra, il quale si batte subito con certo strumento di legno in forma di un catino stretto con coperchio, e mediante un bastone attaccato ad un asse di legno rotondo, ch'entra dentro il catino per formare il globo del butiro, (onde simile strumento si appella *butirera*) il quale serve fresco, ed il rimanente si dilegua facilmente al fuoco nel pajolo¹⁵ per ridurlo in manteca¹⁶ delicata e durevole, di miglior condizione di quella che solevasi fare nel Regno pria di usar la butirera. Del modo

Dar sale alle vacche.

Menerle a bere.

Modo di far butiro.

¹⁴ O *mungno*.

¹⁵ *pajolo* per *pascolo*, come richiesto dall'*errata corrigè*¹.

¹⁶ Burro. *Manteca* è vocabolo spagnolo.

di far il formaggio¹⁷ tratterò nel Cap. delle pecore, perché il latte di esse mischiato con quello delle vacche ci dà gran perfezione.

Tempo di far formaggio.

La propria stagione delle vacche per il frutto de' formaggi principia dagli giorni ultimi di Aprile in fino a tutto il mese di Giugno: si antepone però, o pospone il tempo a seconda delle costellazioni dell'anno, governandosi tutto dalla spienza del perito pastore, che conosce il tempo, in cui le vacche si disgravano, siccome se l'Autunno è abbondante di pascoli, per far formaggio nel mese d'Ottobre, e parte di Novembre.

Marcar vitelli.

Si marcano le vitelle di nove o dieci mesi di età, di orecchie, e fuoco nelli mesi di Novembre, e Dicembre, e poscia quando i vitelli maschi avranno l'età di anni due, quelli destinati per faticar nell'agricoltura, e per tirar carri etc. si¹⁸ castrano nel principio della Primavera, ed a Luna vecchia,

Modo di castrare.

castrando più facilmente degli altri paesi, mentre l'operazione non si eseguisce aprendo la borsa dei genitali per spiccarne i testicoli, come avviene coi cavalli, ma si battono con mazza fino a disfarli, e riesce senza pericolo di questi animali, anzi rimangono più forti al travaglio degli altri, che altrimenti si castrano. I giovenchi castrati quando sono di anni tre si cominciano a mettere sul giogo, pria legandoli uno all'altro con una corda al collo, e per più domarli si lega un giovenco con bue vecchio, e si lasciano così uniti uno, o due mesi, e poi accarezzandoli, si lega alle corna il giogo, indi a poco a poco con lusinghe, e toccandoli sovente, si domano a tutto travaglio.

Tempo e modo di domare.

Benché l'armenti delle vacche in Sardegna non dormono in stalle coperte, nulladimeno il buon pastore deve sempre visitarle, custodirle, e radunarle ogni sera per menarle alla mandra, poiché li pastori pigri son cagione di convertirsi in selvatiche, ed agresti, ed essendo indomite non sentono, né attendono alla voce, e comandi dell'uomo. Questa specie d'armento è tanto amante de' compagni e della sua abitazione, che menandolo da un luogo all'altro, avvegnaché sia lontano miglia venticinque, o trenta, se il custode lo perde di

Radunarle ogni sera.

¹⁷ È l'unico caso: in genere *formaggio*.

¹⁸ O *Si*.

vista, si parte in fretta per tornare all'abitazione di prima; onde chi comprasse vacche, è meglio prenderle d'un medesimo armento, altrimenti si richiede gran cura in associarle; e per ottenere il fine è uopo chiuderle in mandra per lo spazio di un mese almeno.

Consiglio.

I buoi domati posson servire forti al travaglio dall'età di anni quattro in fino a dodeci, non avendo il padrone discapito quando arrivano ad esser vecchi, poiché lasciandoli due o più mesi, senza faticarli, con buoni pascoli, della carne e pelli caverà tanto denaro ammazzandoli, che sormonterà il prezzo di altri giovenchi per rimpiazzarli: onde l'utilità che rendono i bovi non può paragonarsi con qualunque altro animale. Era in tanta venerazione il bue nella prima antichità, che si punivano in guisa di omicidi quelli che uccidevano ad onta del padrone uno o più di questi animali.

Età de' buoi atti al travaglio.

Rispetto al nutrimento de' bovi, nel Regno medesimo si vede molto divario, perché il comune uso è pascolarli nella campagna aperta, come gli altri bestiami, riservando per egliino un tratto di terreno in ogni città e villaggio, il quale è denominato in Sardo idioma *segada de jua*¹⁹: che però nella provincia del Campidano i bovi si governano in stalle coperte, nodriti con brenna e paglia mischiata, molte volte con orzo, o frumento; e son persuaso, che in simil modo i bovi son forti, e resistono alla fatica, non perdendo tanto tempo e fastidio i contadini in cercar la mattina i bovi per principiar la giornata, mentre dalla stalla li menano al sito da lavorare, benché si spenda molto per nudrirli. Resta di trattare in questo Cap. delle malattie, che incomodano le vacche, o bovi di ogni età, e sua guarigione, notando a questo fine gli sperimenti più frequenti, che ho tradotto da varj Autori, ed altri provati da' pastori e periti di Sardegna.

Terreno destinato per pascolar buoi.

Rimedj per malattie.

Il bue che patisce inedia, e si resiste a prender cibo per riscaldamento, o stanchezza, si guarisce a fine di tornargli

Bue che ricusa il mangiare.

^a O de.

¹⁹ *jua* per *jeca*, come richiesto dall'errata *corrigè*¹. *Segada* "terreno a pascolo riservato al bestiame domito e più comunemente le stoppie" (*DES*, II, 397); "*cantu de terrinu comunale lassadu pro animales, logu lassadu a pàsculu*" (*Puddu*, 1504). *Jua* è plurale collettivo dal latino *JUGUM*, coppia (di buoi).

l'appetito, fregandogli la lingua e palato con aceto e sale, e cavandogli sangue sotto la lingua.

Dolori di ventre. Per il bue, o vacca che patisce dolori di ventre, che si conosce quando spesso si colca, o si alza senza fermarsi, giova molto dargli cipolle cotte in vino chiarretto. Altri sono di sentimento, che gli si deve dare mirra con grani di lauro distemperati in vino, e tirarli un poco di sangue dalla coda, e in torno all'unghie.

Anticore, o mal di tudda. L'anticore²⁰, chiamato in volgar Sardo *male de sa tudda*²¹, che si conosce quando l'animale ha il pelo diritto per tutto il corpo, meno allegro del solito, con gli occhi stupidi, il collo pendente, la bocca salivosa, il passo tardo, la schiena e tutto il dorso duro, con poca voglia di mangiare, né ruminare, questa malattia si deve guarire al principio, perché poi invecchiata non si rimedia. Si prenderà di cipollette selvatiche, scille²² once tre minutamente tagliate, con altrettanto di radici di meloni battute, e si mischierà tutto con tre pugni di sale distemperati in tre o quattro pinte di vin vecchio chiarretto, del quale ne prenderà l'animale un bicchiero ogni giorno: giova altresì per pronto rimedio tagliargli la pelle nella cima della coda, o recidergli le punte delle orecchie per cavargli sangue.

Flusso di ventre. Per il flusso di ventre, che viene qualche volta fino al sangue, si fa astener l'animale dal bere quattro o cinque giorni, e se gli danno acini d'uve infusi nel vino nero, ovvero noce di galla, e di cipresso con formaggio vecchio dileguato in vino, e per nodrirlo nel tempo del male, se gli darà foglie d'olivastro, e di canne, semenza di mortella, e foglie di lauro tenere. Se queste cose non giovassero, per estremo rimedio si cauterizza in mezzo della fronte.

Febbre. Alla febbre derivata dall'eccessiva fatica nel gran caldo, con gravezza di testa, enfiagione d'occhi, e caldo straordinaria-

²⁰ Il Puddu propone *antecòru*, *anticoru*, *antrecoro*, *antrecoru*, col significato di "male a su coro, mortemala" (Puddu, 162). *Mortemala* (*moltemàla*) definisce un insieme di malattie, tra le quali il cosiddetto *puntòre* o *puntòri*, che può essere tanto la *prummonite*, quanto la *punta a su coro* o, perfino, *sa morte etotu*.

²¹ Il termine logudorese *tidda* ha il significato di setola.

²² La scilla (*Scilla maritima*) è una pianta erbacea usata in medicina per le proprietà cardiotoniche, diuretiche, espettoranti.

rio, che si sente al toccarlo, si tira sangue dalle vene delle orecchie e fronte, dandogli cibi freschi, come lattuche etc. e se bisognasse purgar bue o vacca, giova fargli mangiare feccia d'olio nuovo.

Per la tosse, se gli fa prendere decozione d'issopo, ed artemisia, fumo di solfo pel naso, e mangiar porri pesti con frumento. *Tosse.*

A questi animali morsicati da serpente²³, scorpione, cane, o calavroni²⁴, si frega la piaga con cerusa²⁵ stemperata in acqua. *Morsicatura.*

Per la rogna si freggeranno colla sua propria orina, e con butiro vecchio salato, o ungerli con ragia²⁶ fusa in vino bianco. *Rogna.*

Le apposteme²⁷ si maturano con levito, cipolle di gigli, o scille, ed aceto, e poi conosciute mature, si tagliano, nettandole con orina calda, si mettono taste²⁸ bagnate in pece liquida, o fili intinti in grasso di capra. *Apposteme.*

Pel male di coscia, si fa empiastro di foglie di cipresso macerate, mischiate con farina ed aceto forte, applicandolo alla parte del male: giova anche la semenza de' cavoli macerata. *Male di coscia.*

Per li pedocchi, si frega l'animale con decozione d'olivo selvatico ben salata, ed aceto forte, lavandogli le vessiche sotto la lingua. *Pedocchi.*

Se camminasse zoppo per qualche scheggia di legno fissata nel piede, o altra parte del corpo, o percuotendo contra qualche pietra, si laverà la parte offesa con orina calda, met- *Zoppo per scheggia di legno etc.*

²³ O *serpente*.

²⁴ O *calauroni*.

²⁵ *cerusa* per *ovo di cerusa*, come richiesto dall'*errata corrigè*². Il Tommaseo riporta *cerusa*, *biacca*, e rinvia a *cerussa*, "Nome che si dà alla biacca di piombo" (N. TOMMASEO-B. BELLINI, *Dizionario della lingua italiana*, cit., vol. V, p. 21). È un carbonato di piombo usato nelle vernici navali e in artiglieria. Lo Zingarelli ricorda anche la *cerusite*, "minerale di carbonato di piombo che cristallizza come l'aragonite: frequente in Sardegna" (Zingarelli, 225). Il medicamento era disponibile *in loco*: della sua efficacia è lecito dubitare.

²⁶ Resina.

²⁷ Abbiamo già trovato le forme *aposteme* e *posteme*.

²⁸ Tasta, cotone usato per le medicazioni.

tendovi sopra grasso vecchio infuso in olio comune, e pece liquida, il qual medicamento si applicherà dopo tirata la scheggia, o fatto il possibile per levarla.

Male alle corna. Se le corna si fendono, è uopo pria fomentarle²⁹ di aceto, sale ed aglio mischiati insieme, e poscia si metterà sopra assogna³⁰ vecchia fonduta in pece calda.

Unghia caduta. Per unghia³¹ caduta si prepara unguento con oncia una di trementina, di miele oncia una, di cera nuova un'altra, con cui s'unge la medesima unghia per quindici soli giorni, e poi si lava con vino tepido bollito pria con miele: si medica anche con aloe epatico, miele rosato, e mezz'oncia d'alume³² polverizzato, finché sia guarita, ma non deve faticare l'animale nel tempo della guarigione.

Pel piscia sanguie. L'infermità del piscia sanguie³³ viene a bovi per aver mangiato cattive erbe in tempo di siccità: per guarirla, pria se gli proibisce il bere, e si prenderà una scudella d'orina, una e mezza d'olio comune, sei ovi freschi, e una mano piena di calino di forno, e sbattute queste cose insieme, se gli danno a bere: giova altresì prender libbre due di miele, oncie sei di tartaro, oncia una di cannella ammaccata, e mischiando tutto con un boccale di latte di vacca, si danno a bere all'animale.

Segni del età del bue. Il bue è di tal temperamento, che al fine dell'età d'anni tre ha cambiato tutti i denti; onde si conosce lo stato di gioventù perfetta quando li porta uguali, bianchi e lunghi; ma quando il bue è vecchio sono ineguali e diventano neri.

Utilità è virtù. La midolla di questi animali, oltre esser di molto gusto e nutrimento vale a digerire e mollificare i tumori duri e scirrosi³⁴: il³⁵ fiele guarisce le ulcere del sedere, mischiato con suco di porri, ed instillato nell'orecchie rimuove da esse il

²⁹ Curarle con fomenti, impacchi.

³⁰ Sugna, strutto ricavato dal lardo del maiale; = AXUNGIA (grasso per ruote) che in sardo diviene *assúndza* (log.) e *assúnğa* (camp.).

³¹ O *Unghia*.

³² Allume, solfato doppio di alluminio e potassio; è un noto emostatico.

³³ Piroplosmosi bovina. Naturalmente non è male che possa essere debellato con una pozione composta di orina, olio, uova fresche e fuliggine.

³⁴ Col termine 'scirro' si indica un carcinoma duro.

³⁵ O *Il*.

sibillare³⁶: fregato intorno all'ombelico dei fanciulli, ammazza i vermi; e mischiato con miele, è singolarissimo rimedio per l'angina. Il fiele di bue è utile a tingere in colore giallo i cuoj e pelli: qualche volta nel fiele si trova una pietra della grossezza d'un uovo di colore giallo, la quale polverizzata, e data a bere mischiata con qualche liquore, vale contra il mal di pietra³⁷, e contra la giallezza³⁸: applicata alle narici, rende la vista più chiara, ed impedisce le flussioni degli occhi.

Lo sterco vacchino non solo è utile per ingrassar i terreni, ma anche giova per le punture dell'api, risolve ogni tumore, mitiga la gotta e siatica, ed il suo fegato cotto con salvia è buon cibo per quelli, che alla sera se gli diminuisce la vista. Serve eziandio il fiele per bagnar le lettiere a fine di scacciar, ed uccidere i cimici, ed applicato leva ogni spina confitta nella carne. L'ossa del bue, o vacca bruciate e fatte in polvere, applicandole a qualsivoglia macchia d'unto, la leva: delle indicate ossa senza bruciare, e delle corna si fanno manichi di coltello, pettini, ed altri lavori.

Rispetto all'utilità di cibarsi della carne di questi animali, è d'uopo considerarli in tre età diverse, cioè di vitello latitante, di giovenco, e di bue, o vacca: nell'età³⁹ di vitello latitante, che dura dieciotto⁴⁰ mesi è la carne più sana e piacevole di tutti i quadrupedi: la carne del giovenco, che dura fino all'età d'anni tre, è di mediocre qualità, la carne del bue, o vacca, che avanza l'età d'anni tre, è di nutrimento grosso e melanconico, e cattiva per gli ammalati, massime nella Estate.

³⁶ Sibilare.

³⁷ Litiasi, calcoli, renella.

³⁸ Itterizia.

³⁹ O *Nell'età*.

⁴⁰ O *diecidotto*.

Capo III

De' Cavalli, ed Asini

Il cavallo è animale generoso e superbo, forte d'animo e di corporatura, amante del suo padrone e fedele come il cane, coraggioso, ed avido sempre di vincere, tanto nell'agilità e corso come nelli cimenti della guerra, mostrandosi allegro il vincitore, e tristo, e lagrimevole il vinto, presago in molte occasioni delle disgrazie del suo padrone, onde si legge, che tre giorni avanti di uccidere⁴¹ Giulio Cesare nel Senato, uno de' suoi cavalli, il quale amava e montava sovente, si mostrò tristo, lagrimando copiosamente. In prova del sincero amore e fedeltà al suo padrone, si son ritrovati in passati secoli, ed eziandio in questi tempi si conoscono molti cavalli, che difficilmente permettono esser montati da altri, che non sia suo antico padrone, a cui solo si mostrano obbedienti.

Lodi del cavallo.

Mentre la più parte delle cavalle in Sardegna si governano quasi al modo delle vacche in forma d'armento col suo custode o pastore, chiamato da' Sardi *basone*⁴², il suo mestiere non è altro se non se visitarle sovente, acciocché non entrino in luoghi proibiti, principalmente nelli terreni seminati, radunarle in certi tempi stabiliti, siccome nelli mesi di Luglio, ed Agosto, a fine di batter il grano, e menarle nelli migliori pascoli, provvisti di sorgenti d'acqua. Le cavalle, che camminano troppo e ricusano d'unirsi coll'altre, se gli lega a piedi pezzi di legno forcati, o di due branche, i quali gli ingaggia⁴³, e costringe ad obbedire al custode.

Tempo di dar lo stallone.

Dalle cavalle Sarde, benché non son tanto belle come le Spagnole, nascono cavalli veloci, coraggiosi e forti per qualunque fatica. Il tempo a portata di dargli lo stallone, è il mese di Marzo, come scrivono tutti gl'Autori, perché portando il feto undeci mesi, vengono a partorire nel principio della Primavera, onde con l'erba nuova ed abbondante, le

⁴¹ *avanti di uccidere* per *avanti*, come richiesto dall'errata *corrigè*².

⁴² "*basone, basòni, nm: vasoni; chie tenet contu cadhos, ma fintzas boes*" (Puddu, 306).

⁴³ *Ingaggiare* ha questa volta il significato specifico di *impastoiare*.

madri nodriscono meglio i polledri. Negli armenti di cavalle governate in campagna aperta si lascia lo stallone tutto l'anno pascolando con esse, quindi non son domati ordinariamente per altro servizio, e forse i pastori seguitano tale osservanza per radunar le cavalle con più facilità, poiché lo stallone geloso e amante di esse, non le lascia partire, né distaccare una dall'altra.

A certe cavalle però, che ritrovansi in vari villaggi, pascolando tutto l'anno in luoghi chiusi, chiamati in lingua Sarda *tancas*, usano frequentemente dargli lo stallone nelli mesi di Marzo, ed Aprile, fin a tutto Giugno, nodrendoli pria con orzo, a fine di venir più forti per la monta. Perché la prole riesca di buona razza, si sceglierà per stallone un cavallo ben formato; di ottimo mantello, che abbia la testa piccola, gli occhi neri e splendidi, l'orecchie corte e strette, il collo simile a quello del gallo, largo, elevato, e non tanto lungo, le chiome spesse e pendenti alla banda dritta, il petto largo aperto e muscoloso, le spalle grandi e diritte, la schiena doppia, ventre raccolto, i testicoli uguali e piccoli, le reni larghe accanalate, la coda lunga, grossa e crespata, le gambe alte, uguali, diritte, e scarnose⁴⁴, il ginocchio tondo, piccolo, e non voltato per dentro, le cosce grosse, e forti, i calcagni alti colle giunture ben formate e scarnose non vicine all'unghie, le quali saranno alte, rotonde, dure, e nere, perché son cattive le bianche.

Qualità dello stallone.

I mantelli de' cavalli benché variano, nulla di meno tutti derivano da quattro colori principali, che corrispondono agli principali umori del corpo, cioè: il bajo, che proviene dall'umor bilioso, è il miglior mantello, perché dimostra cavallo ardito, vigoroso e fedele, massime se nella fronte fosse marcato⁴⁵ di bianco. Si divide questo colore in bajo castagnato, dorato, rotato⁴⁶, e pomellato. Il sauro, che corrisponde all'umor sanguigno dimostra cavallo ardito, ma non tanto fedele, e di questi sauri gli oscuri, o bruciati sono forti e superbi. Di questo mantello riescono in Sardegna molti

Mantelli.

Bajo.

Sauro in lingua Sarda Murtinu.

⁴⁴ Lo possiamo intendere come contrario di *carnoso*.

⁴⁵ **O** *mercato*.

⁴⁶ Con macchie rotonde sul mantello, pomellato.

viziosi, il quale colore in lingua Sarda si chiama *murtinu*⁴⁷, ma quando si conosce buono, è ottimo, onde si dice per comun proverbio, *cavallo sauro chiaro, tutto buono, o tutto malo*.

Bianco. Il leardo⁴⁸ o bianco corrispondente all'umor linfatico, dinota cavallo savio, mansueto, e di forza mediocre: si divide in bianco rotato, in moscato⁴⁹, in melato, in argentino, e stornello⁵⁰, di questi il rotato, ed il moscato nero, sono i più

Morello, o nero. Il morello o nero, che corrisponde all'umor melanconico, dimostra cavalli agili, vivaci e superbi, benché sono migliori, quando sono rotati, castagnati, moscati, o pezzati di bianco, specialmente nella fronte e piedi. Si dice comunemente per motivo degli sperimenti, che tra i cavalli marcati di bianco nelli piedi sono di miglior condizione i segnati in uno o tre piedi, di quelli che portan marca in due o quattro; ma il segno bianco nella fronte, massime se il medesimo si divisa nel muso, è il migliore e più bello, che dimostra cavallo virtuoso.

Pezze e marche bianche. Qualora lo stallone fosse freddo, e dubbioso in montar le cavalle, si fregherà la natura di esse con una spogna: e s'applicherà alle narici dello stallone, il quale sarà forte per montare dall'età di anni quattro in fino a quattordecì; e benché il cavallo monta fino all'ultima vecchiezza, nulladimeno i polledri figli di cavallo vecchio restan deboli, e vivono poco. Le cavalle però si conservano buone per la monta dall'età d'anni tre, fino a tredici, ed avvegnaché partoriscono dopo di questa età, i polledri sono di poca sussistenza.

Età propria per la monta.

Per ingravidar presto le cavalle, è meglio, che non siano di soverchio grasse, anzi in quel tempo della monta giova il faticarle, e conoscendosi aver pienato⁵¹, non si permetterà allo stallone molestarle, anzi deve appartarsi, perché l'esperienza dà a conoscere, che la cavalla dopo d'aver concepito

Appartar lo stallone.

⁴⁷ *Murtinu* deriva da *múrta*, mirto, e ha il significato di *sauro* (DES, II, 140).

⁴⁸ Cavallo con mantello in cui si mescolano peli bianchi e neri. Grigio.

⁴⁹ Col termine 'moscato' si indica il mantello di un animale, generalmente un cavallo, cosparsa di piccole macchie scure.

⁵⁰ Cavallo col pelame grigio macchiato di bianco.

⁵¹ Quando si capisce che sono gravide o *piene*.

non permette più il montarla. Nella gravidanza non si faticheranno, né dopo partorite si toccherà il polledrino, perché è facile offenderlo in età sì⁵² tenera. Nel mese di Novembre e Dicembre, che i polledri sono di nove o dieci mesi si marciano di fuoco per conoscere il padrone, e l'armento dal quale derivano; senza qual marco è proibito il vendere, o comprare nel regno ogni sorte di bestiame⁵³. Arrivando i polledri maschi all'età d'anni due, è uopo separarli dalle madri, per non molestarle, principiando a voler montare, mentre a polledri che non son destinati per stalloni, non si permette tal costume.

*Tempo di
marcar la
prole e
separar
i maschi.*

Nella età medesima d'anni due si principiano a domare i polledri, benché non si faticheranno molto fino all'età d'anni tre, e per venir mansueti, s'accarezzano, toccandoli con piacevolezza, e poi se gli lega il capestro di ferro, o cavezzone colla corda attaccata, a fine di torneggiarli⁵⁴ e impararli a girare, ed anche cavalcarli per qualche piccolo passeggio, prima senza sella, e poscia insellati; e conoscendo, che marciano e torneggiano bene col cavezzone⁵⁵ se gli principia a metter un morso leggiero, ma per la prima volta si lascian solo masticare, e girandoli un tantino, se gli leva, e così a poco a poco l'altro giorno se gli lascia il morso di più, e si cavalcano governandoli colle redini del morso nella stessa guisa che si governano col cavezzone.

*Domar
i polledri.*

Poscia che i polledri sono domesticati e mansueti, ed arrivano all'età d'anni tre, si faticheranno ogni giorno, trottrandoli e torneggiandoli colla verga e lo sperone, per costringerli a passare in ogni luogo, a gallopare e correre con moderazione, perché correndoli molto, vengono forti di bocca, e prendono altri vizj.

Questi destrieri di Sardegna entrano poi in un'altra scuola per imparar un passo comodo per viaggiare, il quale in lin-

*Passo
chiamato
portante.*

⁵² O si.

⁵³ La norma che imponeva il marchio a fuoco è rimasta in uso in Sardegna fino ai giorni nostri.

⁵⁴ Lavorare il cavallo facendolo girare in circolo.

⁵⁵ Grossa cavezza che si usa per i puledri in doma che, a differenza della cavezza normale dotata di un solo anello collocato centralmente, ha due anelli laterali per abituare il cavallo al governo delle redini.

gua Sarda si appella *portante*⁵⁶, che guadagnando molto terreno fa camminare il cavallo uguale, e sereno in guisa, che stanca poco a chi lo monta. I periti nell'arte imparano⁵⁷ l'accennato passo agli destrieri giovani con certi movimenti, che danno colle redini del morso, mentre li cavalcano e maneggiano sovente in fino che da sé⁵⁸ prendano tal passo.

*Fattezze
di buoni
polledri.*

Qualora si volesse comprar qualche polledro d'anni due, prima è uopo informarsi dello stallone e madre, a fine di saper la razza di quelli, se son ben fatti, e di buona età, e poi si visiterà il polledro, mirandolo nelle fattezze dell'ossa, cioè, ch'abbia piccola la testa e nervosa, e se lo desiderassero grande si prenderà quello che porterà alte le gambe, e per le altre fattezze si rimette il lettore alla descrizione fatta dello stallone, col divario, che nelli polledri non s'attende alle fattezze e perfezioni della carnagione,⁵⁹ mentre non sono ancora formati, solo sì alle ossa, e suoi ligamenti, ed eziandio si debbe attendere al modo di camminare sciolti nella campagna, poiché, se oltre le buone fattezze, si vedono camminare lesti, con gli occhi allegri, alta la testa, e le gambe disgiugate⁶⁰, è quasi sicura la buona riuscita.

*Segni dell'età
del cavallo.*

I naturalisti scrivendo del cavallo, assicurano, che suole portar denti quaranta, nelli quali si vedono molte mutazioni fino agli anni sette di sua età, nel qual tempo restano tutti uguali, e non si conosce più per i denti l'età del cavallo; ma pria dell'età sovra indicata cadono, e rinascono i denti in tre occasioni, cioè nell'età d'anni due e mesi sei cadono i denti di mezzo, sotto, e sopra; nell'età d'anni quattro cadono i denti chiamati canini, e ne rinascono altri: pria d'arrivar all'età d'anni sei i denti grossi mascellani di sopra cadono, ed il sesto anno fino al settimo rinascono tutti uguali. Benché non possa conoscersi dai denti dopo gli anni sette l'età del cavallo, vi sono altri segni per conoscer la sua vecchiezza

⁵⁶ *Portante* è vocabolo italiano che designa un'andatura del cavallo detta anche *ambio* che consiste nel muovere contemporaneamente gli arti di uno stesso lato. Il sardo *portante* deriva dall'italiano (cfr. *DES*, II, 298).

⁵⁷ Insegnano.

⁵⁸ O se.

⁵⁹ O dopo la virgola ha anche un punto fermo che è stato eliminato.

⁶⁰ Sciolte.

come sono: il divisarsi il labro di sotto più lungo del solito, e la sua tristezza e debolezza. La vita del cavallo Sardo arriva fino a trenta e più anni, ma comunemente non è abile al servizio dopo degli anni venti più o meno, a seconda del corpo e trattamento del cavallo, mentre quei forti ben nutriti e purgati ogn'anno colla pastura d'erbe di Primavera, rinfrescati d'Estate con meloni, e faticandoli con moderazione; vivono più invigoriti di quelli, che soverchiamente travagliati, sono mal nutriti.

La sua vita.

Si castrano in Sardegna solo i cavalli indomiti, per farli venir mansueti, gettandogli a terra, e aprendoli con coltello la borsa de' testicoli, si spiccano essi intieri con prontezza, e riesce questa operazione nelli polledri, ed anche in cavalli adulti. I cavalli in Sardegna si conoscono di due specie principali, che sono i comuni Sardi, ne i quali si comprende la razza de' piccolini, in linguaggio Sardo appellati *achetos*⁶¹; e quelli chiamati di *casta*⁶², e non è altro che certa razza mischiata, la di cui origine fù di cavalle Sarde e stalloni Spagnoli, gli armenti di queste cavalle di *casta* per l'ordinario i padroni non gli pascono in luoghi aperti, ma in luoghi chiusi con muro o siepe di quelli denominati *tancas*, dove tutto l'anno soggiornano dandogli a suo tempo lo stallone.

Modo di castrarli, e sua varietà.

L'utilità che la Sardegna conosce da' cavalli e cavalle d'una e l'altra specie, non ha paragone, poichè oltre i destrieri, che s'impiegano in viaggiare con buon arnese, e correre nelle feste pubbliche per guadagnar premi, usano di questi animali per tirar calesse e carrozze, per girar mole d'olio e di grano, e per il trasporto de' frutti, e altre merci in tutto il Regno, perchè le vie comunemente non son carrozzabili. Le cavalle battono ogni specie di biade⁶³ colle comodità sovra accennate, trattando de' grani, tanto più che i Sardi son costretti di servirsi di cavalli per simili usi, non possedendo muli, né si coltiva come in altri paesi la sua generazione, ma

Utilità, ed uso.

⁶¹ " *àka* camp. 'cavallo di mezza taglia'; *akkètta*, *akkèttu* log. e camp. 'qualunque cavallo da soma piccolo e robusto' [...] = cat. (*h*)*aca* 'caball petit de estatura'; spagn. *haca*, *jaca*" (DES, I, 45).

⁶² "*kàsta* log. e camp. 'razza, schiatta' (di bestiame), = spagn. -cat. *casta* 'raza, ralea'" (DES, I, 314).

⁶³ Si riferisce alla trebbiatura.

neanche⁶⁴ si ritrovano dentro del Regno cavalli selvatici, come raccontano certi autori, e se in qualche deserto o selva se n'abbia mai veduto qualcheduno, sarà forse figlio di cavalla fuggiastra, e distaccata dall'armento. Nell'isoletta di S. Antioco si ritrovano cavalle erranti senza custode, le quali non dubito che saranno indomite e selvatiche.

Per la sanità de' cavalli è uopo conservarli netti nel suo dorso, e nella stalla nutrirli con moderata abbondanza, rinfrescandoli, e non lasciandoli oziosi. Per le occasioni di malattie, che possono avvenire, si notano varj rimedj tolti da diversi autori, e da sperimenti fatti.

Mal d'orina. Se il cavallo, o cavalla non può urinare, se gli darà a beber vino bianco mischiato con aglio pestato e bianchi d'ova, ovvero con succo di soldanella⁶⁵, e dargli erbe e foglie morbide; quando però avesse scolazione, che abbrucia le vie dell'orina, si metterà miele cotto con sale nel buco della verga, applicando su le reni e fianchi olio mischiato con vino.

Male d'occhi. Qualora avessero l'occhi lagrimanti e calcolosi, si guariscono con collirio fatto d'incenso, mirra, farina e miele, e qualunque dolore degli occhi si cura, ungendoli di miele stemperato con succo di piantagine.

Mal di vidole. Le vidole⁶⁶, simili alle scroffole⁶⁷, l'uno e l'altro è male che deriva da riscaldamento di gola: per guarirlo, s'applicherà un empiastro composto di farina d'orzo, e oncie tre di ragia, il tutto cotto in vino rosso, e quando la materia sarà in termine di suppurazione, si fa uscire aprendo colla lanzetta nella concavità: poi si mettono taste ammolate in acqua, olio e sale. Piuttosto si guariscono le vidole nel modo seguente: subito⁶⁸ che si conosce il male, si piegheranno le orecchie del

⁶⁴ neanche per anche, come richiesto dall'errata *corrigè*².

⁶⁵ *Convolvulus soldanella* L., utilizzata dalla medicina popolare per le proprietà purgative del rizoma.

⁶⁶ Vivole, "Male che viene a' cavalli e altre bestie da soma, per enfiamiento di alcune glandule del collo e delle mascelle" (N. TOMMASEO-B. BELLINI, *Dizionario della lingua italiana*, cit., vol. XX, p. 510).

⁶⁷ Scrofolo "Ingrossamenti delle glandole linfatiche, alla parte inferiore della faccia e superiore del collo" (Zingarelli, 1464).

⁶⁸ O *Subito*.

cavallo, pungendole con lesina, e poi se gli dà un beveraggio fatto con farina, vino e sale.

Pel male di gola, ed enfiagione di lingua, si fomenti tutta la bocca e la lingua con acqua tepida, e per beveraggi si prenderà olio vecchio libbre due, mezza di vino rosso con nove fichi secchi, e nove capi di porri, distemperando ogni cosa insieme, se ne farà decozione, in fine della quale, pria che si coli aggiungasi del nitro⁶⁹ pesto; e di tutto ben colato se ne darà a bere al cavallo due volte il giorno, e per mangiare se gli darà dell'orzo mischiato con un poco di nitro, ed essendo necessario, se gli caverà sangue dal palato.

Male di gola.

Si caccian le mosche dalle ulcere, e da mezzo le coscie de' cavalli, ungendole con olio comune, e con la di lui feccia, giovando pure il sugo di cocozze⁷⁰.

Cacciar le mosche.

Un cavallo bolzo, che si conosce di fatto, quando a suo agio non respira, e non vuol andare, benché sia spronato e battuto, ma ansia, e non cessa di tossire, massime mangiando: se il male è fresco cagionato da polveracci, o per aver mangiato sporchezze mischiate con polvere nella biada e paglia, si rimedia tirandogli sangue dalle vene de' fianchi, e fonderlo⁷¹ così caldo per la pancia e schiena con vino e olio comune, e dopo cinque giorni se gli farà tirar lescia⁷² mischiata, e distemperata con aglio per le narici altri giorni cinque, e poscia si prenderà senape ben trita, solfo vivo, e seme di pestinaca parti uguali, e fatti in polvere si farà decozione in idromele composta bene spessa, della quale piglierà il cavallo ogni mattina la grossezza d'una noce distemperata in vino rosso.

Cavallo bolzo.

Al male dell'anticore nominato da' Sardi *morte mala*⁷³, subito che si conosce crescer la gianduzza⁷⁴, ed il tumore nel petto si provvede senza perder tempo, aprendo il tumore con ferro, stirpando, e tagliando la carne guasta, perché altrimenti la malignità va contaminando fin al cuore, e ammaz-

Per l'anticore, o morte mala.

⁶⁹ Salnitro.

⁷⁰ Cocuzza, zucca.

⁷¹ *fonderlo* per *fenderlo*, come richiesto dall'*errata corrige*².

⁷² Cfr. n. 85, Parte terza.

⁷³ "*morte de infetu istèrridu in totu sa carena; setticemia*" (Puddu, 1175).

⁷⁴ Ghianduzza.

za il cavallo: le aperture del taglio, che si stendono per tutto il petto, si laveranno sovente con acqua fresca alquanti giorni fino a guarirle, e qualora nell'atto del taglio si rompesse qualche vena si legheranno i capi con filo.

Per la tosse. La tosse che deriva dalla parte de' polmoni, ovvero d'altre parti nobili interne, si guarisce fendendo il naso al cavallo, e se il male seguitasse si continuerà per pochi giorni a fargli inghiottire olio d'olive, mischiato con gomma di draganti⁷⁵.

Febbre. Per la febbre, se gli tirerà sangue dalla vena di mezzo delle coscie, o della vena del collo in difetto di quella, e se bisognasse bevanda, si spremerà un poco di porcellana⁷⁶, e si mischierà il sugo con gomma di draganti, incenso fino, e rose vermiglie, e se gli farà bere in poca quantità con idromele. Segni della febbre sono la soppressione di urina, e l'orecchie fredde.

Dolori di corpo. Per i dolori di corpo si farà passeggiare e girare il cavallo, e poi si pesterà seme di ruta, e mischiato con vino caldo, se gli darà a bere.

Stitichezza. La durezza e stitichezza del corpo si guarisce con clisteri e bevanda, per la quale si prenderà foglie, e semenza di ruta polverizzate, seme d'anisi tutto pestato, si faranno prese tre, ognuna stemperata con once tre di vino bianco, o rosso, ed once tre d'olio d'olive. Nel clistero si metterà succo di gigli, mischiato in libbre tre di decozione di malva, nitro e colombina, di ciascuno oncia una, olio laurino, e di ruta d'ognuno oncie tre: dopoché il cavallo riceve il clistere si dovrà far passeggiare.

Rogna. La rogna, o ulcere, che patiscono i cavalli di stalla nelle gionture de' piedi pel calore dello sterco mal ramassato, si guarisce radendo i peli, ed applicando alla parte polvere di verde rame e di alume mischiati, e distemperati in olio comune.

Cavallo inchiodato. Al cavallo inchiodato⁷⁷ prima se gli distacca il ferro, e discuoprendo il luogo offeso, ivi s'instilla pece, o si mette unguento preparato con trementina, cera, olio e miele, e si

⁷⁵ Adragante, gommoresina usata nell'industria farmaceutica.

⁷⁶ Cfr. n. 67, Parte quarta.

⁷⁷ Ferrato.

torna ad attaccare il ferro, se l'offesa fosse leggiera, ma se fosse grossa e considerevole, si guarirà pria di rimetter il ferro.

Se il cavallo è zoppo per causa di nervi ammaccati⁷⁸, si prenderà grasso di becco⁷⁹ libbra una, resina libbra una, vitriolo⁸⁰ mezza libbra, e fatto unguento s'onterà⁸¹ la parte; ma se fosse zoppo per ginocchio enfiato⁸², si prende aceto con sale, ottone abbruciato mezza libbra con un poco di sangue di drago⁸³, tutto stemperato; e s'applica alla parte. Per tumori duri, farassi cerotto⁸⁴ di resina⁸⁵ libbra una, di galbano⁸⁶ oncie due, amoniaco⁸⁷ mezza libbra, altrettanto di pece negra, cera libbra una ed altrettanto di olio, ed incorporandosi ogni cosa, s'attacca un cerotto di tal composizione al tumore.

Il flusso di corpo, o scorreggia, si cura con bevanda di polvere di galle stemperato in vino negro, e se il flusso fosse di sangue, si lancerà al cavallo la vena de' fianchi, e tirandogli un poco di sangue, si farà decozione di formento, sevo⁸⁸ e polvere di scorza di granate secche stemperate in vino rosso, e si preparerà bevanda, dandogli di essa ogni mattina senza faticarlo.

Per il cavallo, che in mezzo dell'orzo, paglia, o biada etc. ha mangiato animali nocivi, è rimedio il farlo correre fino a sudare, e poi in fretta tirargli sangue dal palato, dandogli a mangiare frumento cotto con porri, o cipolle.

⁷⁸ Contusi, infiammati.

⁷⁹ Caprone.

⁸⁰ Vetriolo, solfato (potrebbe essere di zinco, di rame o di ferro: ma in precedenza ha consigliato l'uso del *verde rame* che è solfato di rame).

⁸¹ Unterà. Untare, 'ungere bene a più riprese'.

⁸² Gonfio.

⁸³ "Resina che stilla dalla dracena" (Zingarelli, 430).

⁸⁴ "Composto medicinale steso su tela, da applicarsi sulla pelle" (Zingarelli, 225).

⁸⁵ *O rasina*.

⁸⁶ "Gommosesina di odore balsamico che si ricava dalla pianta omonima" (Zingarelli, 605).

⁸⁷ "Gomma resina in lacrime biancastre dentro, gialle di fuori, di odore fetido (da una specie ombrellifera che allignava in Egitto presso il tempio di Ammone, e che è il *dorema ammoniacum*" (Zingarelli, 51).

⁸⁸ Segò.

Morso di cane rabbiato. Per il morso di cane rabbiato, nelli primi nove giorni giova il seme di sambuco pestato, ed il sugo delle sue foglie applicato alla parte morsicata.

Cavallo ripreso. Quando il cavallo diviene ripreso⁸⁹, perché essendo riscaldato e sudato ha preso vento e freddo, onde i nervi e pelle si ritirano in guisa che questa non si distacca dalla carne, né dà luogo a prendersi colla mano⁹⁰: si guarisce mettendolo in luogo caldo, stufandolo con una coperta grossa di lana, che lo copra tutto e poi s'affogano otto o dieci pietre vive, e si menano sotto al ventre, inaffiandole sovente con acqua calda per un pezzo, affinché il calore lo faccia sudare. Finita questa operazione, e levato il cavallo dalle pietre, si tenga ben coperto, e cinghiato con lo stesso panno finché cessino i dolori, non tralasciando di fregargli le gambe spesse volte colle mani unte di butiro caldo, ed olio comune, finché sia sano. Se il cavallo fosse giovane e forte, si può guarire altresì questo male tirando sangue.

Male di palato. Se il cavallo stenta a mangiare pel male della palatina, che gli fa la lingua gonfia, se gli laverà la bocca e lingua con aceto, dandogli a mangiar cece secco per romper il tumore della lingua; ma qualora fosse renitente il male, è necessario applicargli il fuoco, dandogli a mangiare erba morbida mentre guarisce.

Offese sul dorso. Il basto e la sella offendono molte volte il dorso e la schiena de' cavalli: il miglior mezzo per guarirli, è lasciarli oziosi per otto, o quindici giorni bagnandogli la parte offesa con salmorra, od acqua di mare, e qualora non sanasse presto, perché vi fosse carne guasta, s'applicheranno polvere astringenti, e caustiche, come sono: calce viva, antimonio, alume, e altri minerali polverizzati soli, o distemperati con miele; e per ritornar a nascer il pelo, si pesteranno gusci secchi d'avellane⁹¹, e mischiati con olio s'ungerà la parte sovente.

Cavallo forzato. Se il cavallo, per aver portato peso soverchio, fosse incomodato, e quasi dislombato: per guarirlo, si raderanno i peli delle reni e lombi, e s'applicherà un strettorio⁹², o cerotto di

⁸⁹ Rappreso, contratto.

⁹⁰ Non è possibile sollevare la pelle prendendola con la mano.

⁹¹ Nocciole.

⁹² Strettoia, "fascia, legatura per uso di stringere" (Zingarelli, 1601).

pece distesa sopra una pellicina tanto grande, che cuopra tutto il raso, polverizzata e mischiata la pece calda con bolo armoniaco⁹³, pece greca, albano⁹⁴, mastice, sangue di drago e galla, ammaccate queste cose in ugual peso. Il cerotto poi attaccato non si⁹⁵ leva finché sia libero il cavallo.

Le gambe gonfie per umori discesi, si rimediano allacciando pria la vena, evacuandola di convenevole sangue, e poi si prende creta bianca trita, e mescolata con aceto e sale pestato, fatta in forma di pasta s'empiastra l'enfiagione due volte il giorno, e qualora il male fosse in forma di vessiche, se gli debbe dar il fuoco per lungo, e per traverso.

Molte volte eziandio restano gonfie le giunture del cavallo appresso al piede per metterlo in fallo: si prende allora di miele mezza libbra, lardo once tre, comino⁹⁶ pestato once tre, semenza di lino once sei, e bollite con vino bianco, e raffreddate si pongono sopra il male. Se il cavallo si cagionasse qualche offesa per sopraggiungersi i piedi sopra il nervo offeso, è buono fregarvi sale ammaccato, e legarvi una piastra sottile di piombo.

Si costringe a camminare un cavallo restìo, attaccandogli un cordone a' testicoli, il quale passerà per le gambe davanti⁹⁷, e lo porterà insieme colle redini colui, che monterà il cavallo, tirandolo, se resiste in marciare: se fosse cavallo castrato, o cavalla, è rimedio scottargli le culatte con bastone infocato, continuandolo, se tornasse a ribellarsi.

La razza degli asini è varia a seconda de' paesi, poiché nell'Italia, Spagna, Francia, ed altri Regni si ritrovano di statura così grande, come cavalli, ma in Sardegna sono piccoli, e comunemente di mantello cinerizio, e per cagione della statura, tanto la gente civile, come la plebe tengono per vergognoso affronto il montar sopra tale animale, onde a quelli

Per le gambe gonfie, e vessiche.

Offese nelle giunture de' piedi.

Pel vizio di restìo.

Asini.

⁹³ "Bolo armeno, costituito di ematite e di argilla" (Zingarelli, 146).

⁹⁴ Sostanza derivante dalla guttaperca.

⁹⁵ O *li*.

^a *gambe per gumve*, come richiesto dall'*errata corrige*^l.

⁹⁶ Il cumino è un'erba annua delle ombrellifere (*Cuminum cyminum*), i cui frutti vengono usati in cucina, in liquoreria e in medicina.

⁹⁷ O *d'avanti*.

che la giustizia vuol svergognare, gli fa passeggiare sopra asini.

Utilità ed uso. Benché questi animali sono di natura pigri, atteso che si governano con poca spesa, e con niente di delicatezza, contentandosi di mangiar paglia mischiata con brenna, ed ogni sorte di foglie, silique, e spine, servono di molta utilità al pubblico, mentre si faticano giorno e notte senza calzar ferri, girando mole da infrangere frumento ed orzo, portando calce, sabbia, e creta per le fabbriche, conducendo barrili d'acqua, o vino, erbaggi, e stabbio: oltreché sono forti di natura, e poco esposti a malattie, sofferenti la sete, fame, e bastonate più d'altro qualunque animale; e qualora divenissero infermi, si dovranno usare per guarirli i medesimi medicamenti indicati per i cavalli.

Tempo di dar il maschio all'Asine. Il latte d'asina usano le donne lavandosi con esso per viepiù comparire belle e polite, onde le lussuose e vane così lo praticavano, come si legge di Poppea moglie di Nerone, e di Giovanna Regina di Napoli. La pelle dell'asino è di bontà singolare per fabbricar tamburi. In Sardegna si pascolano e propagano gli asini in campagna aperta, come gli altri bestiami e parimente nelle stalle e case. Le femmine si debbono far montare dal maschio nello stesso tempo, che si concede lo stallone alle cavalle, dal mese di Marzo fino a tutto Giugno. Non si curano nel Regno d'aver razza di mule, perché alle fatiche di queste suppliscono i cavalli, bovi, asini, e cavalle, e forse perché sono così piccoli gli asini che non arrivano a montar le cavalle.

Capo IV

Delle pecore

Pecore. Nella maniera detta degli altri bestiami senza stalle né casine pascolano ne' monti e campagne di Sardegna le pecore, tenendole di notte in mandre scoperte, chiuse con fasci di rami e pietre: non temono il lupo, mentre il paese non produce questo dannevole ed orrido animale, né altro che possa danneggiarle a riserva della volpe e la martora, chiamati in

lingua Sarda *mazone*⁹⁸ e *basile*⁹⁹: di questi la volpe ammazza, e si porta via gli agnelli, e talvolta uccide la pecora grande: la martora però essendo più piccola ammazza gli agnelli, ma non li può portar via: contra¹⁰⁰ l'astuzia e inganni di questi nocivi animali si provvede con cani fedeli, che vadino sempre in giro del gregge, i quali se non arrivano a prender la volpe, avvisano latrando il custode per maneggiar l'arme, e perseguitarle.

Aver cura per le volpi e per gli uomini ladri.

Benché nella Sardegna non si trovino lupi, né altri animali feroci, si patisce sovente l'inclemenza pestilenziale degli uomini scellerati, empj e malvagi di peggior condizione de i bruti, perché questi inseguendo l'ordine della natura, non sortono da i termini e cancelli segnati da Dio, e guidati dal suo natural istinto, non son capaci di volontà deliberata di nuocere con rapir l'altrui, solo sì di prender i precisi alimenti per vivere in qualunque parte li ritrovino; ma codesti uomini scellerati non rubano solo per vivere, (mentre a tutti gli uomini sani, eziandio a quelli, che la natura ha fregiato di spirito astuto, non son privi di mezzi leciti per acquistar con onore gli alimenti) ma usurpano quello che possono per saziar in parte la sua ambiziosa voglia¹⁰¹.

Essendo la pecora animale che in grado supremo teme il freddo d'Inverno, siccome il caldo d'Estate, avrà cura il pastore di condurre il gregge d'Inverno ne' luoghi più caldi ed aprichi, come sono quelli vicini alle marine, poiché oltre esser ivi le pasture più anticipate, si liquefà la neve e brina subito che arriva in terra. L'Estate però ed Autunno menerà le pecore nelle fresche montagne dove scaturiscono acque di sorgenti pure e limpide, mentre le danneggia la scarsezza e torbiddezza dell'acqua, e per liberarle dal caldo del sole, dal quale ricevono nocimento alla testa, cercando sempre l'ombra, le condurrà a pascolare la mattina verso ponente, il mezzo giorno sotto alberi frondosi, e la sera in faccia al levante, procurando di scansare i luoghi carichi di spine,

La pecora teme il soverchio freddo, e caldo.

⁹⁸ *Mattsòne*, volpe.

⁹⁹ *Assile*, *basile*, martora.

¹⁰⁰ **O** *Contra*.

¹⁰¹ È una delle prime analisi sul banditismo sardo.

perché talmente s'inviluppano colla sua lana, che totalmente le arresta.

Non pascolarle nella rugiada, e abbeverarle in certe ore.

A riserva de' tre mesi dell'Està non si meneranno a i pascoli le pecore di mattina infino che il sole o vento abbia rasciugato la rugiada, perché le danneggia. Si meneranno all'acqua per bere d'Inverno, Primavera, e parte dell'Autunno una volta il giorno: d'Estate, e nel principio dell'Autunno due volte, cioè la mattina dopo levato il sole, e la sera pria di tramontare, quando il caldo rimette¹⁰². In oltre governerà il custode le pecore con piacevolezza, imparandole in guisa, che al suo grido e fischio l'intendano e obbediscano, atten-

Le pigre non allontanarsi dall'altre.

dendo, che non si separino le pigre dall'altre, perché quelle solite ad allontanarsi, le più volte sono preda delle volpi, o della cattiva gente; scanzando di passare in luoghi paludosi e inviluppati di spine e folte boscaglie il gregge. Qualora si conoscesse che le pecore mangiassero poco per mancanza d'appetito, gioverebbe darci sale, come si osserva in altri paesi, ed essendo il sale produzione del medesimo Regno, non sarebbe grossa spesa.

Tempo di conceder il montone alle pecore.

Attenderà altresì il pastore a separar dalle pecore tutt'i montoni senza castrare¹⁰³, a riserva del tempo di coprirlle, essendo il tempo più a portata i mesi di Luglio ed Agosto, perché portando il feto quasi mesi cinque, vengono a disgravarsi nel mese di Dicembre, in cui non si fabbrica cacio, e tutto il latte serve per nutrimento degli agnelli. I montoni destinati per la monta saranno d'età di due fin a cinque

Qualità del montone.

anni, tutti d'un colore, ben formati e grossi, il collo alquanto lungo, grandi gli occhi, lunghe le gambe, la coda grossa, la fronte larga colla schiena, i testicoli grossi, la lana lunga e non ruvida, le corna piccole, intorte e ben fornite e ogn'uno di quelli montoni così ben condizionati sarà sufficiente per montare pecore trenta. Acciocchè gli agnelli nascano bianchi senza macchia, non basta che il montone scelto per montare sia bianco di lana, ma è uopo ch'abbia le corna bianche coll'unghie, lingua e palato dello stesso colore. Per nascer femmina il feto, scrivono i Naturalisti, che al montone se gli legarà il testicolo destro, ma per divenir maschio il feto si

Per far la razza bianca, e sortir feto maschio, o femmina.

¹⁰² Quando il caldo diminuisce.

¹⁰³ Tutti i montoni che non sono castrati.

legarà il testicolo sinistro, e si faran montare le pecore quando soffia la tramontana.

La pecora non si concederà al montone mentre essa non abbia l'età di mesi diciotto, dalla qual età ritiene il feto sino all'anno ottavo, ma il secondo feto resta più forte del primo. Avrà altresì cura il pastore di non fidarsi di ragazzi nel mese di Dicembre e Gennajo, che le sue pecore partoriscono, a fine di soccorrer a quelle, che s'incomodano nell'atto di partorire, tirando dalla matrice il parto quando abbisogna. Sortito alla luce l'agnello, nettato e rasciugato dalla madre, si tiri a questa un poco di latte, per esser al principio crasso, e coagulato, che danneggerebbe all'agnello, il quale se non volesse, o tardasse molto a tettare, gli spremerà il custode un poco di latte in bocca, affinché gustandolo cominci a saperlo tirare dalle poppe, e qualora la madre rifiutasse di nodrirlo, si debbe racchiudere, o legare coll'agnello giorni due o tre, per principiare ad amarlo.

Età delle pecore per ritenere il feto.

Cura del pastore.

Atteso che le pecore si disgravano nel principio dell'Inverno, è una gran pena, quando le pioggie autunnali non sono anticipate e copiose, il vedere il pastor Sardo, che uccide gli agnelli subito nati, non potendoli nudrire la madre per mancanza di pascoli, derivandone questo discapito dal mal costume, e cattiva usanza di non tagliar fieno a suo tempo, e conservarlo per le necessità, sicché in simili anni di Autunno secco, e poi seguitando nevi grosse e brine, non solo si perdono gli agnelli e molte pecore adulte, ma eziandio la rendita del formaggio, diventando le pecore secche di latte per esser prive de' figli, che tirando le poppe lo conservano.

Cattivo costume.

Nel mese di Febbrajo, quando gli agnelli sono di mesi due, si principiano a separare dalle madri; quindi le pecore di latte, co' castrati che portano certe campanelle attaccate al collo per guidar l'altre, pascolano in disparte: all'altra formano un altro gregge gli agnelli, agnellotti, e montoni senza castrare, concedendo solo gli agnelli alle pecore a ore stabilite, arbitrarie del pastore, affinché si possano mongere abbondantemente per fare il cacio. Il tempo di fabbricarlo principia dal mese di Febbrajo sino a tutto Giugno con abbondanza; poi nelli mesi di Luglio ed Agosto se ne fa in poca quantità, siccome nell'Autunno abbondante di pascoli. Il modo di fabbricar i formaggi è vario a seconda del costu-

Tempo di fabbricar formaggi.

me delle Provincie e villaggi; ma la sorte e qualità degli usati in Sardegna, oltre quelli, che servono freschi senza sale, *Varie qualità di formaggio.* insieme colle gioncate¹⁰⁴, sono i seguenti: *formaggi bianchi, rossi fini, affumicati, fresa*¹⁰⁵, *spiatadu*¹⁰⁶ e *ricotta*: tutte queste qualità di cacio si fabbricano di latte solo pecorino, o mischiato con vaccino, o caprino.

Modo di fabbricarlo. Si fabbricano in Sardegna i formaggi con solo latte e sale, senza mischia d'altre droghe con più facilità d'altri paesi, poiché si mungono le pecore, vacche etc. la mattina e la sera avanti, in maniera che sia il latte fresco, il quale tutto raccolto e colato si mette in caldaja, o altro vaso, e si va coagolando, fregandoci dentro il quaglio, chiamato in lingua Sarda *giaguo*¹⁰⁷, dopo un'ora, o due che resta quagliato il latte, lavandosi un uomo pria le mani e braccia le mette dentro del quagliato, e rivolgendolo un poco, s'assesta sopra il vaso la cascierola, o scudella di legno bucata in fondo, e sostenuta da due o tre bastoni, acciocché il siero scoli per i buchi della cascierola alla caldaja, o vaso; e prendendo colle mani il latte quagliato lo getta, e compone dentro la cascierola premendolo fino ad empirla, e unita la forma, si rivolge da una parte all'altra fin a tanto che finisce di scolare il siero, sopraponendo assi di pietra per divenir più densa la forma, e pressata, lasciandola sotto gli assi più o meno tempo, a seconda della stagione, mentre al freddo si trattiene più, perché non si teme che la forma del cacio prenda dell'acido. *Conservazione.* Quando si conosce la pezza ben formata e densa, si leva dalla

¹⁰⁴ Il Wagner parla della *ġunkèta* o *ġunkáta*, "(cfr. it. *giuncata*), così chiamata perché si conserva e si vende in cestini di giunco" (M. L. WAGNER, *La vita rustica*, cit., p. 275).

¹⁰⁵ "Alla fine di giugno si prepara il formaggio detto in log. e camp. *frèsa*. Appena il latte è coagulato, la massa del formaggio, anziché essere pressata nella scodella di legno forata, è posta in un pannolino e così si lascia sgocciolare completamente il siero; poi si leva, si sprema con le mani e si riduce a una forma piatta e rotonda di 15-25 cm di diametro e 5-8 cm di spessore; si mette per un paio di giorni nella salamoia e poi si fa asciugare al sole" (M. L. WAGNER, *La vita rustica*, cit., p. 272).

¹⁰⁶ Alla voce *prètta*, 'latte coagulato', il Wagner riporta "*ispietare* log. sett. 'bollire il cacio, per poi manipolarlo e dargli diverse forme' (Casu)" (*DES*, II, 309).

¹⁰⁷ *Gágu*, *yágu*, caglio (cfr. M. L. WAGNER, *La vita rustica*, cit., p. 267).

cascierola e si mette dentro una tina, o altro vaso grande, che si conserva con salamoja, col divario, che la salmora preparata per formaggio bianco debba esser più caricata e condita di sale, che non è quella che s'impiega pel formaggio rosso, mentre a questo il soverchio sale gli prende il grasso e buon sapore, oltre che per formarlo ben fino e delicato, si travaglia più¹⁰⁸ in premerlo.

Poscia che i formaggi hanno preso il sale per giorni sette ed otto sommersi in salamoja: i destinati per bianchi si conservano in cantina, o in vaso grande bagnati di salamoja; quelli però travagliati per formaggi rossi, si pongono sopra un tessuto di canne o verghe, il quale resta attaccato al tetto della cucina o nelle capanne dove frequentemente e quasi continuo si accende ogni ora il fuoco, e per vieppiù affumicarli, si bruciano rami verdi, specialmente di lentisco, chiamato in lingua Sarda *chessa*, il qual fumo gli dà il proprio colore rosseggiante, ed anche gli preserva da putrefazione, mettendoli in stanza fresca tramezzati con grani di sale secco.

Il sovra accennato formaggio rosso, per esser perfetto, si farà con latte intero senza raccoglierne il fiore per altri usi, ed in tal foggia fabbricato riesce di ottima qualità; e qualora non fosse migliore, con qualunque forestiero si può paragonare, in tal maniera che non mettendoci zaffarano, né altra mischia, la polpa di questo formaggio fino, frequentemente viene gialla. Negli ultimi giorni di Giugno principiano i pastori a fabbricare quella specie di formaggio denominata *fresa*, e l'altro chiamato *spiatadu*. Per la fresa subito che il latte è coagulato, il luogo di premerlo nella cascerola, lo mettono in un panno di lino, e gocciolato tutto il siero, si leva il formaggio dal panno lino, e se fosse grosso, si taglierà in fette di due o tre dita di altezza, e per pochi giorni lasciandolo sommerso nella salamoja, si rasciuga poi al Sole. Per fabbricare l'altra qualità di formaggio *spiatadu*, si mette nella cascerola il latte quagliato, e lasciandolo sgocciolare il siero, come negli altri formaggi, si getta poi in caldajo, o pignatta grande di acqua ben calda, e maneggiandolo e unendolo colle mani in guisa di pasta, si fa venire nella forma che si

*Formaggio
fino di latte
intero.*

¹⁰⁸ O *piu*.

desidera. I pastori di vacche son soliti lavorare questo formaggio in varie forme e figure, e per esser di latte di vacche, è denominato in lingua Sarda *casu achinu*¹⁰⁹: se si facesse per conservarlo, si mette per poco tempo nella salmoja, che si usa con poco sale per formaggio rosso, e preso che abbia il sale, si rasciuga appeso all'ombra.

Ricotta. Fabbricati i formaggi, tutto il siero che ne sorte, si lascia dentro la caldaja, e ponendola subito a riscaldare nel fuoco, si raccoglie la ricotta, la quale si tira a poco a poco di mezzo al siero caldo con cucchiaroni, e si mette nella cascerola bucata, e dopo sgocciolata, e dura quella che non serve fresca, si sommerge nella salamoja; e preso il sale si mette nel tessuto sovra accennato per affumicarla. Molti pastori per aver più ricotta, e di qualità migliore mischiano latte in mezzo al siero. Si conserva la ricotta affumicata in stanza fresca tramezzata con brenno, ma è meglio esitarla quanto prima, perché né un anno¹¹⁰ intero si conserva di buona qualità e sapore. L'utilità che riceve la Sardegna dalli formaggi, si vede senza spiegarla, perché oltre il suo provvedimento s'imbarcano ogni anno somme di considerazione con gran beneficio de' padroni, e di molti mercanti.

*Utilità de'
formaggi.*

*Tempo
di tosar
pecore.*

Seguitando l'ordine del trattato delle pecore, la propria stagione di tosarle, sarà nelli ultimi giorni di Maggio e primi di Giugno in Luna vecchia sempre che con comodità si può; avvegnaché la lana Sarda sia grossolana e di qualità inferiore, nulladimeno s'impiega in empier matarazzi e per panni grossi, tra' quali si fabbrica nel Regno quello, chiamato in lingua Sarda *furesi*¹¹¹, con cui vestono la maggior parte della gente rustica con diversi colori e qualità a seconda del costume delle provincie. Se questa roba è ben lavorata, e battuta, è ottima per cappotti da viaggiare, che guardano e buttano via la pioggia.

*Cagioni
dell'asprezza
della lana.*

La grossezza ed asprezza della lana Sarda, deriva da non governar le pecore d'Inverno in casine di notte, e in tempi

¹⁰⁹ *Kásu*, formaggio = CASEUS. “*vákkinu* centr.; *bákkinu* log., agg. ‘vaccino’ (*kásu (b)ákkinu*)” (DES, II, 566).

¹¹⁰ O un'anno.

¹¹¹ *Furési* “panno di lana grossa tessuto in casa, bianco, ma generalmente tinto di nero o di olivastro” (DES, I, 532). Orbaec.

cattivi, e dalla diversa razza; poiché dal costume antico tra i pastori di dar luogo a becchi di montar le pecore, la specie pecorina è mischiata, e simile alle capre, specialmente nella asprezza della lana, di cui curano poco, attendendo solo all'abbondanza del latte, e dal quale si persuadono cavar più denaro. Se le pecore, tosandole fossero danneggiate dal ferro con scortigliature¹¹² se gli deve applicare cera fonduta con grasso, e olio comune, preservandosi così anche per la rogna. Gli agnellotti si castrano nel mese di Marzo, o Aprile, d'età d'un anno, stringendogli i testicoli con cordone e ungendoli poi con grasso di porco.

Guarir le scortigliature, e castrar agnellotti.

Non trascurò di notare il costume osservato da i pastori, ed approvato d'alcuni scrittori per la sanità delle pecore, e d'altri bestiami, siccome della lunghezza della vita, rispetto il suo numero, il quale vogliono, che devesi ridurre a disparire, perché sono di sentimento per lunga sperienza, che nella disparità del numero risiede virtù occulta o arcano della natura. In ogni modo mentre le pecore diventano sovente inferme, si marciano le malattie e i rimedj in parte provati e altri tradotti da varj autori.

Le pecore sono sottoposte a certa rogna, da' pastori chiamata *sa de logu*¹¹³ o *pigota*¹¹⁴, e solo appellano rogna quella che patiscono le capre, una e l'altra può derivare dal soverchio freddo, o dalla sporchezza che cagiona il sudore e lo sterco delle mandre: quando il pastore conosce che qualche pecora principia a esser rognosa, la dovrà separar dall'altre, e guarirla, lavandola con lessiva¹¹⁵, acqua di mare o salmorra; per preservarle però tutte da simil male, s'attufferanno nell'acqua di qualche fiume per lavarle, siccome è uopo separar dall'altre quelle pecore incomodate di tosse per esser mal contagioso.

Male di rogna, chiamata Sadelogu.

Se qualche pecora diviene gonfia per aver mangiato erbe cattive, o patisce difficoltà d'anelito, se gli caverà sangue dalla coda, o fendendogli le narici o l'orecchie; e per la feb-

Difficoltà d'anelito, e febbre.

¹¹² Scorticature.

¹¹³ *Elógu, sa e lógu*, vaiolo.

¹¹⁴ "Pigotta log. e camp. 'vaiuolo'" (*DES*, II, 265).

¹¹⁵ Liscivia. In precedenza "lescìa" e "liscia". Cfr. la precedente n. 72.

bre ancora si tirerà sangue dal tallone e tra le due corna del piede e dell'orecchie.

Mal di baddinu, e rabbia. Pel male del sangue, che i pastori Sardi dicono su *baddinu*¹¹⁶, il quale è un gran stordimento di testa, in tal foggia che gli animali si volteggiano, lanciano e saltano portando la fronte e piedi in estremo caldi; se gli tirerà sangue dalla vena di sotto il naso o dalle tempie, e se fosse renitente il male, se gli applicherà il fuoco su la fronte per disseccargli l'acqua che portano nel cervello, essendo questo rimedio comune a tutti li quadrupedi incomodati di tal male: e se fosse mal di rabbia, gioverà dargli a bere un poco d'olio comune.

Morbino, o peste. La peste, o mal del morbino, essendo per le pecore in estremo contagioso, si separino prima l'ammalate dalle sane, e in mezzo d'altri cibi si darà alle infette origano e mentastro; ma per preservar le sane, giova il perfumar la mandra dove dormono con rosmarino, pulegio, menta e ruta, dandogli a mangiar sale mescolato colla quarta parte di solfo ammaccato. Negli anni 1746 e 1747 perirono in Sardegna di mal contagioso la metà dei greggi, non essendovi memoria d'uomini ch'abbia ciò conosciuto altra volta, né per tradizione inteso, il qual male i pastori denominavano *su pigone*¹¹⁷, e aprendo in tal occasione le pecore morte, ritrovavano nelle viscere guasti i polmoni.

Tumori. Per i tumori, o posteme nella superficie della carne, dopo aperte con ferro, essendo mature s'applichi nella piaga sale pestato; e quando le pecore, e agnellotti s'inzoppiano per cagione d'aver l'unghie intenerite dalla soverchia umidità e fumosità dello sterco nelle mandre, si provvederà, prima cambian-

Zope. dogli luogo, e poi se gli taglieranno i cornetti dell'unghie guaste, alternando poscia con verde rame fino a guarire.

Scavezzo di gambe. Cascando o altrimenti scavezzandosi¹¹⁸ qualche gamba alle pecore, subito la legarà il custode con una pezza di roba di lana, meglio che lino, e ritornato l'osso al suo luogo, la gamba s'accomoda con quattro stellette di legno legate, e

¹¹⁶ “*Badbine*, nm: *badhini, badhinu, vadhinu; malattia (aumentu de pressioni) chi pigat a conca pruscatotu a is brebeis e dhas fait andai acoment'e macas*” (Puddu, 286). Capostorno.

¹¹⁷ Vaiolo nero.

¹¹⁸ Rompendosi.

potrà così andar la pecora a pascolare. Descritte le malattie e rimedj più usuali, si noteranno le virtù e utilità delle pecore nel regno.

La pressura¹¹⁹ dell'agnello bevuta è contra veleno d'ogni *Virrà.* sorte: la coratella e polmone del montone subito ammazzato, applicandolo sul capo, è buon rimedio per i frenetici, e addormentati con dolore di testa.

Il polmone di pecora seccato e polverizzato giova per guarir le bugnanze¹²⁰ de i calcagni e piedi: la pelle del montone ucciso di fresco, e applicata, sana le contusioni e macchie di livore¹²¹ in qualunque parte del corpo. La lana sucida¹²² risolve i tumori freddi.

La pecora rende utilità universale, specialmente in Sardegna, che usiamo non solo la carne delicatissima dell'agnello lattante, agnellotto e castrato, ma anche per tutta la Primavera, sin tanto che l'erba resta verde quasi tutte le mense son servite di carne d'ariete, essendo in quel tempo di tanta bontà e sanità, che i periti medici la concedono agl'infermi, né si disprezza la carne della pecora, qual ora per esser vecchia non fosse tanto dura. Le pelli de' montoni e pecore usano i rustici in pellicce, o cappotti per ripararsi dal freddo e pioggia: le medesime pelli conciate usano i calzolaj e zavattini¹²³, siccome le pelli d'agnellotti e di agnelli servono per foderar abiti d'inverno, per carta pecora etc. oltre la lana che si fila e tesse, e quella che s'impiega in materassi, se ne imbarca per fuori di regno. Il latte delle pecore rende più di qualunque altro latte, ed in mancanza di esso, i formaggi non riescono delicati e perfetti. La rendita delle pecore è tanto abbondante, che tra la parte del pastore e quella del padrone maggiore, il frutto si computa in Sardegna al cinquanta per cento negli anni abbondanti di pascoli e di buona raccolta; ma per la briconaria e mala fede della maggior parte de' pastori non è un fondo sicuro. *Utilità, ed uso.*

¹¹⁹ Qui ha il significato di *caglio* (vedi più avanti).

¹²⁰ *Bugnài* (*abbungiai*) significa 'ammaccare, pestare'. *Búgnu*, (*búngiu*), 'gonfiore, nodo, bozzo'.

¹²¹ Livido.

¹²² Lana sucida, lana grezza appena tosata e non ancora ripulita.

¹²³ Ciabattini.

Capo V

Delle capre, e porci

La capra, così detta dal termine latino *carpere*, mentre con pericolo di precipitarsi nelle alte rocche, e nella sommità degli alberi e rupi, è golosa in estremo de'¹²⁴ novi rampolli e virgulti: tanto la femmina, siccome il maschio è animale libidinoso, salace, e caldo in guisa, che sempre lo possiede la febbre, amico di vagare, allontanandosi uno dall'altro nel pascolare, onde un uomo della stessa condizione si dimanda capriccioso. Della medesima natura è uopo che sia il custode, e pastore, il di cui mestiere è di correr, e vagare in luoghi montuosi ed asperi senza perder di vista le sue capre, perché altrimenti saranno preda delli ladri e cani. Non solo per le capre, ma anche per gli altri bestiami non son biasimevoli, anzi son degni di gran lode a i pastori giusti e sobrij, che non usurpano l'altrui sostanze per le sue dissolutezze, ben formati di corpo, vaghi, e leggiadri, di braccio forte, d'animo generoso e sincero, in tutto degni di seguitare la pregiata ed innocente vita pastorile degli antichi Patriarchi, da' quali ebbe la prima origine il popolo Ebreo eletto pria, e favorito dall'Onnipotente, colla di cui benedizione si propagò in guisa, che diviso in dodeci numerose Tribù formò una superba Monarchia. Dagli antichi pastori Egizj molte scienze s'inventarono, come, la medicina, la musica, e astrologia, mentre soggiornando nelle vaste campagne, il corso continuo delle stelle, la disposizione delle stagioni e le vicende de' tempi osservarono.

*Capra,
e becco
libidinosi.*

*Lode de
i pastori
giusti.*

*Pastori
biasimevoli.*

All'incontro, quei pastori sono dispregevoli e fregiati di vituperio, che vivono come ateisti, pieni d'inganni e d'oscura malizia, non scorrendo altro nelle campestri solitudini, che nuove invenzioni di danneggiar il suo prossimo con latrocinj, rapine, omicidj, ed ogni altra cattiva risoluzione, propria di gente in sommo grado empia e scellerata, che in guisa di lupi voraci e velenosi serpi, non solo assassinano l'altrui vita e beni, ma con simili esempj allertano la gioventù

ad arrolarsi senza riguardo sotto le bandiere dell'empietà; quindi qualunque padrone di bestiami avrà gran cura in elegger pastori ben viventi, d'ottimi costumi, ed alla fatica e diligenza dell'arte pastorile assuefatti.

Alle capre sono di gran nocumento il soverchio freddo e la sporchezza nelle mandre del suo soggiorno, onde si devono sovente cambiare, ramassare, e levarne lo sterco e sordidezza, mentre da questa si genera la rogna o tigna, delle capre la peste più frequente. D'Inverno le menerà il custode a pascolare in luoghi caldi, riparati con montagne o selve da venti freddi, e cautelandosi in tal modo, le capre saranno sane e durevoli, propagandosi molto, poiché non patiscono fame negli anni d'Autunno secco, mentre si nutriscono di virgulti e rampolli, e sono frequenti in esse i parti gemmelli.

Nel mese di Ottobre si suole dar il becco alle capre, perché portando il feto mesi cinque, vengono a partorire nel principio della Primavera, quando ogni macchia germoglia, e si vestono di foglie le selve. I becchi destinati per montare non avranno più d'anni cinque d'età, né meno d'un anno e mezzo, mentre per la sua estrema salacità divengono tosto vecchi; ma si devono, sciegliere di corpo grande, grossi di collo e di gambe, di testa piccola, di pelo nero, lungo e spesso, senza corna, qualora nel gregge se ne¹²⁵ trovasse, e avendo simili qualità, un solo becco è bastevole per montare capre cinquanta.

Negli mesi di Febbrajo e Marzo, tempo di partorir le capre, a fine di non morir di freddo i capretti, fabbricano i pastori Sardi un certo tugurio, o piccola capanna con pietra, terra e pali, dove ognuno mette i capretti, che nascono nel suo gregge, e per nodrirli mentre son piccoli il pastore gli mena fuori del tugurio, chiamato in lingua Sarda *sarcone*¹²⁶, due o tre volte il giorno per dargli alle loro madri, e avvicinandoli chiama tutte le capre partorite¹²⁷ ogn'una col suo nome, per dargli il suo capretto a fine di nodrirlo: poscia che

Sporchezza e freddo danneggiano le capre.

Tempo di conceder il becco alle capre.

Governo de i capretti.

¹²⁵ O *sen*'.

¹²⁶ *Sarcone* (*salcòne, salcòni*) "logu serradu ue si ponen sas sues anzasdas, abbandha, o fintzas àteros animales minores (*crabitos, porchedhos*)" (Puddu, 1449). Recinto per animali piccoli.

¹²⁷ Che hanno partorito.

han tirato latte bastevole, essendo i capretti sazj gli torna a nascondere nel medesimo tugurio infino ad altra ora stabilita, e così si governano sino al tempo che potranno camminare colla madre e pascolare erbette e teneri virgulti.

Disgravandosi le capre di due gemelli più frequentemente delle pecore, e vedendo il pastore che la madre non può nodrirli, dopo delli giorni otto o dieci dalla sua nascita, dovrà ammazzarne uno, del quale, oltre il regalo della carne delicata, si raccoglie la pressura o quaglio di miglior qualità di quello dell'agnello o vitello, materiale necessario per quagliar il latte. Queste pressure che sono gl'intestini del capretto, si conservano per due anni salate, ed attaccate al fumo¹²⁸.

Principiano le capre a dar latte sufficiente per fabbricar cacio nel mese d'Aprile: ecco un'altra volta il tempo, che i capretti si separano dalle madri, per non tirare il latte da mungere, del quale si lavora il formaggio ricotta e fresa nella stessa maniera sovra narrata nel precedente Cap.; benché del latte caprino sorte più siero, e rende meno che il latte delle pecore, ma il tempo di mungerle è più durevole, perché oltre l'Estate tutta, quando l'Autunno è abbondante di pascoli, del latte di capre si fabbrica formaggio, siccome degli altri bestiami.

*Latte
di capra
sieroso.*

*Cacio autun-
nale.*

Malattie.

Idropisia.

La capra è sottoposta a tutte quasi le malattie delle pecore, onde si guariscono colli medesimi rimedj, ed oltre quelle malattie, molte volte è attaccata d'idropisia e gonfiamento dopo il parto, il di cui rimedio si farà¹²⁹ con una incisione sotto la spalla, per tirare tutta l'umidità superflua, e si guarisce poi la piaga con pece liquida.

*Matrice
gonfia.*

Contro il gonfiamento di matrice dopo d'aver partorito le capre, o se le secondine non saranno sortite, giova il farli bere un gran bicchiero di vino.

*Utilità,
ed uso.*

Benché la carne del becco e capra sia dura, insipida, e di qualità inferiore, i contadini la mangiano senza nocumento, e 'l grasso di questi animali è di miglior condizione di quello della vacca e pecora; onde le candele fabbricate con grasso di becco, sembrano di cera bianca, siccome le pelli del becco sono più forti, e migliori di quelle de' montoni, tanto

¹²⁸ O due punti che sono stati sostituiti con il punto fermo.

¹²⁹ O *fara*.

per conciarle in cordovani¹³⁰ e camosci di più durata, come per utri¹³¹, a fine di condurre olio e vino; ma perché riescano perfette, è uopo scorticar l'animale in guisa, che sorta la pelle alla rovescia quasi intiera, la quale salata, e lasciata così per giorni tre o quattro, si torna a rivolgere per poterla usare.

Il latte fresco di capra, preso ogni mattina, giova contra la durezza della milza, e guarisce gli ettici al principio della malattia, e sarà meglio, che la capra si nodrisca di foglie d'edera. Il sangue di questi animali fricassato¹³² quietà il flusso di corpo, ed il liquore, che stilla dal suo fegato rostito, giova contra la debolezza degli occhi. Il medesimo sangue indurito, e coagulato mangiato cotto a lessò, o arrostito, serve contra i calcoli. La polvere di corna di capra bruciata, imbianchisce i denti. Lo sterco di capra fatto in forma d'impiastrò, ed applicato, risolve le pannochie¹³³, gotte, siatiche e posteme.

Virtù.

Dopo il trattato delle capre non è improprio scriver immediatamente de' porci, perché questi due generi d'animali comunemente si governano da un medesimo custode; quindi in Sardegna un pastore di porci comunemente pascola anco capre, e oltre la rendita del cacio, becchi, capre vecchie, e capretti col latte, gode del companatico quasi tutto l'anno, mentre il latte de' porci è l'oro e l'argento, in cui si convertono, quando s'uccidono grassi.

Porci.

I porci così denominati, perché amano molto rivolgersi nelle sucidezze e sporchezze d'ogni fango, son di natura indocili e voracissimi, impazienti in tanto grado della fame, che sovente i suoi proprj parti divorano, siccome i bambini ritrovandoli soli, quindi la Legge Mosaica proibisce l'uso della sua carne come animali immondi. I porci Sardi divisandosi irsuti¹³⁴, e forti di setole, partecipando molto del selvatico, sono più indocili d'altrove; la cagione di tal divario,

Levitic. cap. 21.

Indocilità de i porci Sardi.

¹³⁰ Varietà di cuoio marocchino.

¹³¹ Otri.

¹³² Cucinato in fricassea.

¹³³ "Tumore in gen., dalla forma dell'enfiato" (N. TOMMASEO-B. BELLINI, *Dizionario della lingua italiana*, cit., vol. XIII, p. 521).

¹³⁴ *irsuti* per *in irsuti*, come richiesto dall'*errata corrige*².

è probabile, che sia il commercio antico delle troje¹³⁵ co' cingiali¹³⁶, mentre i greggi pascolano in luoghi alpestri e selve, dove si mischiano co' cingiali in assenza di custode.

Radunarli in mandre chiuse. Per la indocilità, avviene, che difficilmente si radunano i distaccati di greggi diversi, onde chi comprasse porci per principiar nuovo gregge, attenderà a comprarli d'un solo pastore ed armento, perché altrimenti, oltre la fatica in governarli, si dà luogo a perderne molti, che scappano per tornare al suo antico gregge e sito dove per avanti pascolavano. Ma qualora fosse necessario unir porci di greggi differenti, non ritrovasi altro mezzo se non se metterli in qualche mandra chiusa per lo spazio di giorni quindici almeno, ponendogli ogni giorno provvisione di mangiare e bere, come sono, legumi, ghiande, orzo, brenno, rave, verse etc., finantoché uno all'altro prenda conoscenza ed amore, associandosi. La medesima diligenza si debbe osservare per unire le vacche e capre comprate d'armenti diversi; perché anche queste scappano al sito dell'antica abitazione, ma non tanto come i porci, per esser più indocili.

Quantunque in altri paesi concedono i verri alle troje in tempi stabiliti, in Sardegna soggiornano sempre mischiati, e comunemente sono esse feconde di feto due volte ogn'anno, quando fossero ben nodrite, poiché la fame è la sua più esiziale malattia. Avvegnachè le troje partoriscono più porcelletti, ne nodriscono solo da cinque a sei, i rimanenti s'uccidono, e se fossero nati da giorni otto o dieci, son cibo delizioso. Molte volte quando le troje non trovano cibo bastevole per nodrirli, s'uccidono tutti, o la maggior parte, pria che li divori la sua propria madre. Benché il cibo più quotidiano de' porci sia l'erba, cipollette, e insetti etc. nulladimeno non è bastevole per nodrir il feto, ed ingrassarli, onde si ricercano cibi di più grossa sostanza per animali tanto voraci, cioè: d'Estate, grani d'erbe selvatiche, spighette di frumento, ed orzo rimanenti in terra dopo della raccolta e legumi; e d'Inverno ghiande e frutti d'altri alberi, arbusti e macchie; onde abbia cura il custode di menar i porci in luoghi opportuni per ritrovar simili cibi, e non badare alla fatica e spesa.

I porcelletti, che può nodrire la troja.
Cibi per porci.

¹³⁵ Scrofe.

¹³⁶ Cignali, cinghiali.

I porcelletti d'Inverno patiscono molto per il freddo, sicché il buon pastore gli governerà la notte, ed anche di giorno in temporali di neve e brine in luogo coperto con rami, o altrimenti riparato; quando saranno nell'età di mesi sei fino a otto, lascerà per verri da montare de' i maschi più grossi e forti, quanti basteranno per montare le troje del gregge; i restanti si castreranno per ingrassar più e divenir mansueti. Nel mese d'Ottobre avrà la cura il pastore del gregge informarsi delle selve, dove si troveran ghiande; e quantunque i vicini dipartimenti ne siano privi, dovrà ricercare nei luoghi lontani, per menarli ad ingrassare, tanto che le troje vecchie e i castrati grassi s'ammazzino e si vendano, e l'altre troje nodriscono abbondantemente i suoi figli; altrimenti al pastore negghitoso, che non vuol sortire dai soliti dipartimenti, ne accaderà la sciagura, non solo di perder la prole, ma eziandio la maggior parte del gregge perirà di fame pieno di pedocchi; quindi considerando a codesti discapiti, sembrano un niente tutte le spese e fatica, che è uopo, per menare i porci alle ghiande di luoghi lontani.

Tempo di castrare.

Menar i porci a pascolar ghiande.

Dipoi introdotti i porci nelli monti e selve cariche di ghiande, tanto più ingrassano, quanto meno si faticano camminando; onde vengono più grassi e grossi i castrati e troje, che tutto l'anno soggiornano in casa, di cui in molta copia si ritrovano negli villaggi ben nodriti, e sortono solo di giorno a pascolare nelli vicini dipartimenti, e poi assuefatti tornano alle case de i padroni, e al tempo di mangiar le ghiande, per vieppiù ingrassarli si custodiscano legati o chiusi, i quali porci così governati, si chiamano in lingua sarda *Mannales*¹³⁷.

Porci nodriti nelle case.

Rispetto alle malattie, a cui sono sottoposti i porci, il mio sentimento è che son due le principali, cioè: la fame per carestia di ghiande, d'altri grani e frutti, e le rapine e furti, massime nella stagione, che son grassi; e non tutt'i scellerati si contentano di rubarne pochi, poichè frequentemente avvengono gli abigeati portandosi via tutto, o molta parte del gregge, quali due malattie, nei porci che pascolano in monti e selve deserte, son difficili da guarirsi. In somma,

Malattie.

¹³⁷ *Mannale* "log. e camp. 'castrato picciolo' e 'porco casalingo'" (*DES*, II, 67).

sempre che i porci ritrovano vitto sufficiente, abbia cura il custode di menarli in luoghi abbondanti d'acqua e fango, mentre un animale tanto vorace, è uopo che beva sovente, e si rivolga nel fango per convertir in chilo¹³⁸ un pasto così soverchio.

Utilità ed uso. Ogn'uno sperimenta l'utilità che porge un porco grasso, perché oltre il lardo e salami, che tutto l'anno servono soli, e per mischiare in diverse vivande, si vende il grasso, la carne, il sangue, la testa, i piedi, e gl'intestini. Usano i Sardi della carne del porco grasso arrostita, ed allessa¹³⁹ più che in altri paesi. Quel grasso chimato in idioma Sardo *assunza*¹⁴⁰, serve agli speciali per la composizione di varj unguenti, e a tutti per usi di cucina. Le setole s'impiegano da' calzolaj per spille d'attaccar nello spago, e per spazzole da levar la polvere dalle scarpe e dagli abiti. Il lardo poscia che avrà preso bene il sale, pel qual effetto nel primo mese dopo salato, *Conservazione.* sovente si visiterà per aggiungervi sale, sempre che si conoscerà esser necessario, e similmente gli altri salami si conservano in stanza fresca ed asciutta colle fenestre alla parte di tramontana o ponente.

IL FINE

¹³⁸ Liquido contenuto nei vasi chiliferi dell'intestino prodotto durante la digestione.

¹³⁹ Allessa, lessa, lessato.

¹⁴⁰ "*assündza* log.; *assünġa* camp." (*DES*, I, 140), sugna (Cfr. la precedente n. 30).

* * * * *

Le ultime due pagine del volume, prima dell'errata corrige, contengono i nulla osta dell'autorità ecclesiastica che autorizza la pubblicazione dell'Agricoltura di Sardegna. Le riportiamo qui di seguito, in modo che il lettore possa avere un'idea compiuta del volume settecentesco.

S. R. M.

SIGNORE

Vincenzo Orsino pubblico Stampatore di questa Vostra Fedelissima Città, supplicando espone alla M. V. di voler dare alle Stampe un Libro intitolato: *Agricoltura di Sardegna, compilata e scritta colla sua divisione in parti cinque dal Cavaliere e Dottore D. Andrea Manca Dell'Arca Sassarese*. Pertanto ne supplica la M. Vostra di commetterne la Revisione a chi meglio le parrà, e l'avrà a grazia quam Deus.

Rev. U.J.D.D. Carminus Fimianus revideat autographum enunciati operis, cui se subscribit, ad finem revidendi ante publicationem, num exemplaria imprimenda concordent ad formam Regalium Ordinum, et in scriptis referat.
Datum Neap. die 6 Mensis Aprilis 1780.

MATTHAEUS TESTA ARCH. CARTH. C. M.

S. R. M.

Il libro intitolato, *Agricoltura di Sardegna scritta dal Cavaliere D. Andrea Manca*, da me attentamente letto, nulla contiene, che offender possa i Sovrani dritti, e la purità ed innocenza del costume. Sono intanto d'avviso, potersi la M.V. degnare permetterne la chiesta impressione. Nap. 24 Maggio 1780.
D. V. M.

Umiliss. Vassallo
Carmine Fimiani.

Die 27 mensis Jun. 1780 Neap.

Viso rescripto Suae Regalis Majestatis sub die 22 currentis mensis, et anni ac Relatione Reverendi D. Carmini Fimiani de commissione Reverendi Regii Cappellani Majoris, ordine praefatae Regalis Majestatis.

Regalis Camerae Sanctae Clarae providet, decernit, atque mandat, quod imprimatur cum inserta forma praesentis supplicis libelli, ac approbationis dicti Reverendi Revisoris; verum non publicetur nisi per ipsum Revisorem facta iterum revisione affirmetur, quod concordat servata forma Regalium Ordinum, ac etiam in publicatione servetur Regia Pragmatica. Hoc suum.

SALOMONIUS.

PATRITIUS.

VIDIT FISCUS REGALIS CORONAE.

Illustris Marchio Citus Praeses S. R. C. et ceteri Illustres Aularum Praefecti tempore subscriptionis impedit.

Reg.

Carulli.

Athanasius.

Admodum Rev. Dominus D. Januarius Penta S. Th. Professor revideat, et in scriptis referat: Die 1 Sept. 1779.

M.C. DE ANDREA V.G.
Joseph Rossi Can. Dep.

Excellentissime et Reverendissime Princeps.

Librum cui Titulus (*Agricoltura di Sardegna, scritta dal Cavaliere D. Andrea Manca*) sedulo, atque diligenter perlegi, immo summa admiratione plura vidi naturae auctorem explicantia per ea, quae ab ipso facta sunt. Te demandante, nihilque contra mores, et Ecclesiasticam disciplinam inveni: qua da re Hypographicis scriptis dari posse, censeo, dummodo Excellentiae Tuae suprema accedat auctoritas. Datum quarto Kalendas Junias Neap. 1780.

Humiliss. Devotiss. atque addictiss.
Januarius Penta.

Attenta relatione Domini Revisoris, imprimatur. Die 3 Januarii 1780.

J.J. EPISC. TROJAN. V.G.
Joseph Rossi Can. Dep.

GLOSSARIO

VOCABOLI SARDI

- abe maxu*, fuco
achetos, cavalli di taglia piccola
amenta, menta
argadare, gramolare
armidda, serpillio
assunza, sugna
attentu, assenzio
a didalu, modalità di innesto
a isperru, modalità di innesto
a lazzu, modalità di potatura della vite
a mesa tela, modalità di potatura della vite
baddinu, malattia delle pecore, capostorno
balza, vasca
barbatu, zappatura di una terra incolta
barcu, viola
barruga, bruco
basile, martora
basolu tundu, cece
basone, guardiano di cavalli, cavallaro
beda, bietola
berbichinu, grano inselvatichito
beranile, maggese
beranile de duossurcos, aratura fatta con due solchi incrociati
bestiamene rude, bestiame brado
betare puzones, sciamare
biddazzas, villaggi distrutti
bogare a mortu, smielare togliendo tutto il miele dall'alveare
brundedda, centaurea minore
cabumigliu, camomilla
cabuzu, una delle forme di contratto che regolano i rapporti fra padrone e pastore
cadone, pianta appartenente alla famiglia delle Chenopodiacee
calarigue, biancospino

cantonera, pietra squadrata
carofulu imbelludadu, fiore giallo di forma simile al garofano
casu achinu, formaggio di vacca
casta, razza
caule a truncu, cavolo torsuto
cavvana, roncola
chima chima, germogli del radicchio selvatico
communarzu, chi possiede un gregge affidato in custodia a un pastore; socio
corone, rocce, balze dei monti
corredda, varietà di fagioli dalle “teghe lunghe come corna di capra”
corrudu, vedi *corredda*
crabu figu, fico selvatico
cugumere, cetriolo
cuilazzos, recinti
cupeta, lattuga
cupetone, lattuga
erba de S. Maria, giusquiamo
erba de su puddu, anagallide
fenuju, finocchio
fenuju d'anis, finocchio ortense
fresa, un tipo di formaggio
fundu torradu, ceppo reimpiantato
furesi, orbace
ganzu, gancio, rampino
guindas, visciole
impuzzare, mettere a macerare nell'acqua
iscabitare, smielare togliendo la metà dei favi dall'alveare
ischimadorgia, attrezzo per potare le cime delle piante
isgrumadu, un tipo di vino
istrada, scure
lacca, fitolacca
lacos, vasche di pietra
lentiza, lenticchia
licarissu, liquirizia
limboina, borragine
lozzana, argilla, creta
lucheta, cordicella cosparsa di zolfo che si usa per sanare le botti

- luxa*, granaio fatto con canne
male de sa tudda, male della setola (l'animale ha il pelo dritto in tutto il corpo)
manna, fascio di spighe, covone
mannales, maiali allevati in casa
mannalitas, domestiche, manse
marmariscu, malavischio
marrone, zappa, zappone
mazone, volpe
mela, mela
melone furastigu, anguria
mesu starellu, mezzo starello (uno starello equivale a circa 4000 mq, a 50 l, a 40 kg di grano)
morte mala, indica molteplici malattie (fra le quali polmonite, setticemia, mal di cuore)
murù barbaru, muro a secco
narbonare, dissodare il terreno
narbone, terreno dissodato e pronto per l'aratura
nerviada, piantaggine
noragues, nuraghi
orriu, granaio fatto con canne
palmizu, gemme delle palme
pastinu, terreno in cui è stata piantata una vigna nuova
pedrufà, verme delle fave
pericone, iperico
pianas, meropi
pichu, piccone
pigone (pigota), vaiolo
pigulosa, parietaria
pimpinella, nome condiviso dalla salvastrella e dal capelvenere
pinta, unità di misura dei liquidi
pirastu, pero selvatico
podata, potatoio
pompia, pompelmo
prenza, maggiorana
pudajola, potatoio
pula, pula, locca
puzones (sos), sciamatura di api che ha costituito un nuovo alveare

quarteri, unità di misura per liquidi
quindas di Spagna, visciole rosse
restaju, stoppia
roccu, rochu, piolo, palo
rosa de chentu fozas, rosa doppia
ruga, bruco
rustaglia, roncola
sa de logu, rogna
salabatu, consolida maggiore
sanzu, sansa
sarcone, recinto per animali piccoli
sardisca, sarda (alla *sardisca* = alla sarda)
segada de jua, terreno che ogni paese riserva al pascolo
semperviu, amaranto
sermenta, sarmento
sindria, anguria (ma anche centina)
spiatadu, un tipo di formaggio
spiconare, lavorare col piccone
spigazzu, spigarelle, residui di spighe e biade dai quali il
grano va ripulito
spigula, spigo
spittare, tagliare i pampini della vite
sportini, presse
spron de cavaglieri, erbe del genere *Delphinium*
spuzonare, tagliare i germogli inutili
stagliu, cottimo
sticos, marza
tancas, poderi recintati
tassos, germogli, talee
tilibriccu, cavalletta
trau, toro
trigu, grano
trigu d'India, granoturco
triuzzu, tridente
trivodda, tassobarbasso, verbasco
trunchete, falcetta
trogliu, sorgente, truogolo, vasca
tule, aiuole, porzione di terra da seminare
tumatas, pomodoro
vergulu, correggiato

vidatone, terreno seminato
violetta, viola
zapitta, zappetta
zappittu, sarchiello
zea, bietola
zinzola, giuggiolo

VOCABOLI ITALIANIZZATI

appio, sedano
assogna, sugna
barracoquino, varietà di ciliegia
brisaca, bisaccia, carniere
bugnanze, ammaccature
corone, trecce (d'aglio)
cuocere, maturare
garrafina, caraffina
garrofaie, varietà di ciliegia
giagu, caglio
giugale, giogo
ingugiare, raccogliere
istenta (istentare), indugiare, stentare
liscìa, liscivia
mananziali, perenni
molendino, asino
morisco, nome attribuito al pepe americano
pestinache, carote
piazza, spazio compreso tra due filari di viti o d'alberi
pietre baine, ardesia (lastre d'a.)
rasiero, raséri, unità di misura per grano e farina
scaranzie, piaghe
sellaro, sedano
soma, unità di misura (circa 150 chili)
scritti, baccelli o bucce screziati o striati
tapie, muri in terra o pietra

ALBERI E ARBUSTI SPONTANEI

- aliderru*, fillirea, (*Phillyrea angustifolia* L.)
alidone, corbezzolo (*Arbutus unedo* L.)
aliguinzu, convulvolo, vilucchio (*Convolvulus arvensis* L.)
alino, ontano nero (*alnus glutinosa* L.)
canna giuspina, vedi *cannixone*
cannixone, canna di palude (*Arundo phragmites* L.)
castagnarza, erica (*Erica arborea* L., *Erica scoparia* L., *Calluna vulgaris* L.)
chessa, lentisco o lentischio (*Pistacia lentiscus* L.)
cioppu, pioppo nero (*Populus nigra* L.) (per il Manca Dell'Arca: pioppo bianco)
eramu, alimo (*Atriplex alimus* L.)
frassu, frassino (*Fraxinus excelsior* L.)
fustiarbu, pioppo, pioppo bianco (*Populus alba* L.) (per il Manca Dell'Arca: pioppo nero)
giorva, anagiride o laburno fetido (*Anagyris foetida* L.)
lostiu, agrifoglio (*Ilex aquifolium* L.)
martigusa, ginestra (*Spartium junceum* L.)
mudeju, cisto (*Cistus monspeliensis* L.)
prunizza, prugnolo (*Prunus spinosa* L.)
puppulione, pioppo nero (*Populus nigra* L.) (per il Manca Dell'Arca: pioppo bianco)
ru, rovo (*Rubus fruticosus* L.)
sambinzu, fusaggine, evonimo, (*Euonymus europaeus* L.)
siliqua, carrubo (*Ceratonia siliqua* L.)
spina santa, spina santa o spina di Cristo (*Lycium europaeum* L.)
sulzaga, bagolaro (*Celtis australis* L.)
tiria, spazio villosa (*Calycotome villosa* [Poiret] Link)
toa, salice (*Salix atrocinerea* Brot.)

I NOMI DELLE PIANTE¹

UVE BIANCHE

muscadella, uva gentile, primitiva, di grani rotondi.
barriadorgia, uva gentile, tardiva, di grani rotondi e delicati.
uva corruda, gentile, tardiva, di grappi piccoli, e grani sottili lunghi.
de s. Giovanni, primitiva, di grani rotondi e rari.
malvasia, di grani alquanto lunghi: fa vino gentile.
coscusedda, di grani rotondi.
arvudunis, primitiva, di grani rotondi.
granazza, o garnaccia di grani lunghi e grossi.
arvustiana, di grani rotondi e folti.
razola, di grani prolungati e folti.
taloppo, di grani prolungati, e racemo grande.
moscadellone, di grani grossi, e prolungati.
arvu siniagu, di grani prolungati e rari.
arvu pintu, di grani rotondi alquanto duri.
titta vachina, di grani grossi, prolungati, rari e duri.
redagliada, di grani rotondi e grossi, ma non folti.
uva de anghelos, di racemo grande, e grani grossi, rotondi.
lazarinu, di grani rotondi e duri.
panzale, di grani rotondi, e racemi grandi.
cannonadu biancu, e camedda
laconarzu, e semidamu

UVE NERE

zirone, uva gentile di grani rotondi, primitiva.
zirone di Spagna, di grani rotondi più grandi.
nieddu mannu, di grani rotondi, e racemo grande.
nieddu musca, di grani poco lunghi, e grappi piccoli.
muristella, di grani rotondi e folti: uva tardiva.
bastardu, di grani rotondi, folti e morbidi.
pascale, di grani rotondi, grossi, e racemo grande.

¹ Gli elenchi delle uve, mele, pere e prugne sono quelli inseriti dall'Autore all'interno del trattato. Li riproponiamo qui per comodità del lettore.

pampinu, di grani rotondi e rari, con piccolo grappo.
redagliadu nieddu, di grani rotondi, folti e grossi.
gardareddu, di grani rotondi, e racemi folti.
agracera, di grani rotondi e duri, più grossi d'altre uve, tardiva.
trigia, di grani rotondi e duri, tardiva.
trigia longa, di grani prolungati e rari.
cannonadu, di grani rotondi mediocri.
rossu
cagniolari

UVE DI COLOR ROSSEGGIANTE

muscadellu ruju, simile alla bianca nella grandezza de' racemi e grani.
zirone barzu, simile al negro in tutto, a riserva del colore.

FICHI

de duas vias
gentile
macca
butada
matalone
marraga
cana
murena burdassotta bianca, e niedda
cana
nasturta
boina genovesa

MELE

Pomi primitivi.

mela puzonina
de santu juanne

Pomi tardivi o invernali.

mela apiu, o agiazada
rosa ordinaria

Petus de dame
guvernadora
azarola

nana
 farinata agra
 farinata dulce
 piberia de austu

de santu Giagu
 arrigada dulce
 o paradisu
 camosa

rosa romana
 de invernù
 appiona
 puppina

brutta e bona
 pira bianca
 napolitana
 de dama

sonajola
 chidru
 ladina
 piberia
 de invernù
 briona
 pipia etc.

PERE

Pere primitive:

pirastu mele
 pirinzinu
 farrosu
 orzale
 pira camusina
 de santa lisabetta
 pira licarda

pere augustane
 pirastu zuchinu
 pilu
 capucinu

principe
 cordagnatu

nieddu
 suchiasu

camusinu
 muscadellu
 angelica de austu
 pirastu biancu
 muscada

Augustane
 più grosse:

pira saina
 bargamotta sarda
 buon cristiani
 francese
 di monte agnese
 muntó
 riginale

ruspa
 brutta e bona
 arva
 madura

de santa maria
 de santu Giagu

piana
 cara bella

aguedu
 coxa de donna
 bula
 morru

Autunnali
 e invernali:

pira spadona
 de su ducca
 de antonio salis
 spina
 turca
 bargamota genovesa
 camusina
 de invernù
 sabina
 agelica
 licardona
 bargamota
 de ottognu
 butiro bianca
 butiro niedda:
 o brunzu
 quatucentu
 pirastu
 de cabidannu

PESCHE

fattitu, con il nocciolo distaccato dalla polpa.
melapersiche, con la buccia lucida.
sanghigni, con la polpa rossa.

PRUGNE

<i>primarinca bianca</i>	<i>sighera</i>	<i>boton di gallo</i>
<i>primarinca ruja</i>	<i>brugnola</i>	<i>otognale bianca</i>
<i>pinta</i>	<i>magliorchina</i>	<i>pessigue,</i> <i>o barracochina</i>
<i>barrabasca</i>	<i>perdigona</i>	certa specie di piccoline nere etc. oltre le salvatiche
<i>colombina</i>	<i>fraila</i>	
<i>limonenca</i>	<i>francesa</i>	
<i>verdaccia</i>	<i>dè santu Giagu</i>	
<i>vera</i>	<i>corbula</i>	

ULIVI

colombini, varietà di “poco e cattivo frutto”.
corruddi, varietà di “poco e cattivo frutto”.
genovesi, tardivi.
majorchini, di frutto piccolo.
sevigliani, di frutto grosso.