www.e-rara.ch

Nuovo corso completo d'agricoltura teorica e pratica

Padova, MDCCCXVII-MDCCCXXIII [1817-1823]

ETH-Bibliothek Zürich

Shelf Mark: Rar 8602

Persistent Link: https://doi.org/10.3931/e-rara-38503

[Ana - Ant.]

www.e-rara.ch
Die Plattform e-rara.ch macht die in Schweizer Bibliotheken vorhandenen Drucke online verfügbar. Das Spektrum reicht von Büchern über Karten bis zu illustrierten Materialien – von den Anfängen des Buchdrucks bis ins 20. Jahrhundert.

e-rara.ch provides online access to rare books available in Swiss libraries. The holdings extend from books and maps to illustrated material – from the beginnings of printing to the 20th century.

e-rara.ch met en ligne des reproductions numériques d'imprimés conservés dans les bibliothèques de Suisse. L'éventail va des livres aux documents iconographiques en passant par les cartes – des débuts de l'imprimerie jusqu'au 20e siècle.

e-rara.ch mette a disposizione in rete le edizioni antiche conservate nelle biblioteche svizzere. La collezione comprende libri, carte geografiche e materiale illustrato che risalgono agli inizi della tipografia fino ad arrivare al XX secolo.

Nutzungsbedingungen Dieses Digitalisat kann kostenfrei heruntergeladen werden. Die Lizenzierungsart und die Nutzungsbedingungen sind individuell zu jedem Dokument in den Titelinformationen angegeben. Für weitere Informationen siehe auch [Link]

Terms of Use This digital copy can be downloaded free of charge. The type of licensing and the terms of use are indicated in the title information for each document individually. For further information please refer to the terms of use on [Link]

Conditions d'utilisation Ce document numérique peut être téléchargé gratuitement. Son statut juridique et ses conditions d'utilisation sont précisés dans sa notice détaillée. Pour de plus amples informations, voir [Link]

Condizioni di utilizzo Questo documento può essere scaricato gratuitamente. Il tipo di licenza e le condizioni di utilizzo sono indicate nella notizia bibliografica del singolo documento. Per ulteriori informazioni vedi anche [Link]

Visual Library

del verme collocato alla cima della coda dei giovani cani e gatti, verme capace di mangiarla tutta, se non venisse loro tagliata. Vedi i vocaboli Cane e Gatto.

Vantaggioso si pretende il tagliare la coda ai montoni, e specialmente ai merini, affinchè la loro lana bruttata non resti dalle materie raccolte dal terreno. Alla parola Montone verrà agitata tale quistione, con l' indicazione del modo e dell' epoca più favorevole al successo di questa operazione.

Vi sono dei dipartimenti, ove si suole tagliare un corno, ed anche ambe le corna ai buoi adoperati per i lavori della campagna; vi sono degli altri, che usano tagliare quelli delle vacche, degli arieti, delle capre. I mezzi adoperati a tal uopo vanno rare volte accompagnati da inconvenienti: una sega è sempre il migliore d' ogni stromento. (B.)

ANACI. *Pimpinella anisum.* Lin. Pianta annuale, con lo stelo alto un piede e più, scanalato, ramoso, con foglie alterne, pinate, le inferiori a tre foglioline rotonde, e profondamente dentate, le superiori lanceolate, incise a linee quasi capillari, e con fiori bianchi, che fa parte del genere della pentandria diginia, e della famiglia delle ombellifere.

Questa pianta, originaria dell' Egitto, è agra ed aromatica in tutte le sue parti: i suoi semi soprattutto, che sono rotondi e di più d' una linea di diametro, hanno un sapore il più soave; essi sono adoperati in medicina come cordiali, stomacali, carminativi, e digestivi; con la pressione se ne estrae un olio crasso, odoroso, e con la distillazione un olio essenziale, che partecipa di tutte le qualità della pianta, e specialmente del grato suo odore. I profumieri ed i confetturieri ne fanno quindi un grand' uso, i primi per farlo entrare nei loro profumi, i secondi per comporne dei liquori da tavola, e quegli eccellenti piccoli confetti, che dal suo nome detti sono *anicini.*

La coltivazione dell' anaci si limita in Francia ad alcune piante nei giardini, e ad alcuni campi nei contorni d' Angers e di Bordeaux. Essa richiede una terra leggiera, sostanziosa, ed un' esposizione o clima caldo. A Parigi viene seminato l' anaci ordinariamente sui letamieri, per essere ripiantato a mezzogiorno col riparo d' un muro, e nondimeno il suo seme non ha mai l' aromatico di quello di Bordeaux, come io ebbi occasione di giudicarne al confronto in quella città.

Il granello dell' anaci dovrebbe essere dato alla terra immediatamente dopo la sua raccolta, come tutti i granelli delle ombellifere, il di cui germe si disecca; ma siccome il suo piantone teme il gelo, bisogna pure risolversi di seminarlo soltanto in primavera; e per essere poi sicuro della sua riuscita, bisogna custodirlo in cantina, o nella sabbia umida. Questo granello si semina di volo sopra un terreno ben preparato col lavoro di vanga o d' aratro, e ben livellato col rastro o con l' erpice, senza lasciarlo sotterrare di molto. Quando il getto è spuntato, bisogna sarchiarlo e dargli la terra due volte fino alla sua fioritura, ed ogni volta strapparne conviene i germogli più deboli, trovandone alcuni troppo fitti; imperciocchè il granello acquista la desiderata sua grossezza soltanto allora, che gli steli rimasti hanno uno spazio competente per isviluppare le loro radici ed i loro rami: dieci o dodici pollici almeno è la distanza che loro conviene. La raccolta dell' anaci si fa sul terminare della state, e l' epoca indicata ne viene dalla caduta dei granelli dell' ombella centrale, che diventa la prima a maturarsi completamente, per essere anche la prima a fiorire. Vi sono alle volte in quell' epoca delle ombelle, il di cui grano non è per anco mezzo maturo, ma queste bisogna perderle, perchè più grande ed odoroso danno il granello quelle che anticipano lo stato di maturità, e se si volessero aspettare le tardive, bisognerebbe vedere prima cadere tutti i granelli delle primaticce. Si cerca nondimeno di perderne il meno possibile, com' è ben naturale, sospendendo cioè gli steli tagliati o strappati in un' aja, ove raccogliere si possano i granelli, che cadono naturalmente. Questa raccolta si fa sempre alla mattina prima che cada la rugiada: gli steli diseccati si trebbiano, ed i granelli si vagliano, e separati poi in mucchj relativi alla loro grossezza, conservati vengono in sacchi sospesi nei granaj ben ventilati. Gli steli servono a riscaldare i forni od i cammini, ed il prodotto di queste raccolte viene quasi tutto venduto a Nantes ed a Parigi.

Nei contorni d' Angers non si semina mai due volte di seguito l' anaci nello stesso terreno.

Nei contorni di Bordeaux, oltre alla coltivazione in grande, quale fu da me riferita secondo Tessier, praticata viene anche una piccola coltivazione dell' anaci, che rende forse quanto la prima. Quasi tutti i proprietarj di giardini

ne seminano sugli orli al basso delle loro spalliere esposte a mezzogiorno, ovvero a levante, senza prestare a questa pianta altra cura che la solita dei giardini. Mi sembrò che se ne perdesse molto seme, perchè tanto carichi ne sono gli steli, che lo spandono; ma facile sarebbe, come può vederlo ognuno, l'impedire questo inconveniente. I prodotti di questi giardini ordinariamente adoperati vengono dai proprietarj medesimi, per fabbricarvi quell'eccellente liquore, che per tutto il mondo nominato viene l'*anacino di Bordò*, tutto quello poi che avanza di questa fabbricazione, è dato al commercio, e trasportato viene al settentrione dell'Europa, ovvero alle colonie.

La coltivazione dell'anaci in grande sarebbe tentata inutilmente al nord di Parigi, poco vi può essa anche dilatarsi al mezzogiorno, perchè la sua consumazione vi è necessariamente assai limitata. (B.)

ANACI AGRO. È lo stesso che il Comino.

ANACI DI PARIGI. Questa è la semenza del Finocchio.

ANACI STELLATO, o DELLA CHINA. *Vedi* Badiana.

ANAGALLIDE. *Anagallis*. Genere di piante della pentandria monoginia, e della famiglia delle primolacee, che contiene una dozzina di specie, due delle quali sono troppo comuni nei campi per non essere qui trascurate.

Le Anagallidi rossa e turchina hanno la radice annuale, gli steli tetragoni, giacenti e ramosi; le foglioline opposte, sessili, ovali, acute; i fiori solitarj ed ascellari. Esse sono state confuse come due varietà; ma sono invece due specie assai vicine, che bastantemente si distinguono dal colore dei loro fiori. Vengono chiamate, non lo so perchè, la prima, *anagallide maschia*, e la seconda, *anagallide femmina*: il loro stelo non è mai più alto di sei in otto pollici: fioriscono durante tutta la state. Le capre e le vacche ne mangiano, ma senza ricercarle. Le loro foglie danno un odore leggermente aromatico, che diventa ingrato quando sono strofinate di troppo, ed hanno un sapore dolce da principio, ed in seguito amaro; passano per vulnerarie, astersive, e cefaliche; indicate anche vennero come uno specifico contro l'idrofobia, ma ciò non ha potuto essere comprovato. (B.)

ANAGIRIDE, *Anagiris*. Arboscello di otto in dieci piedi d'altezza, con la scorza fetida quando viene strofinata; con le foglie picciolate, ternate, le di cui foglioline sono ovali, acute ed intiere; con i fiori gialli, disposti a grappoli

ascellari, che cresce nelle parti meridionali dell' Europa, e che forma un genere nella decandria monoginia, e nella famiglia delle leguminose.

L' ANAGIRIDE FETIDA, che si chiama anche *legno putente*, non serve che per bruciare. Riesce male nei paesi settentrionali, ed anche nel clima di Parigi, ove si congela, mal grado la cura d' impagliarla all' avvicinarsi dell' inverno, di modo che diventa nei giardini più rara, che non lo farebbe supporre la bellezza dei suoi fogliami: viene moltiplicata dai semi, ed anche dai suoi margotti.

I semi si spargono in primavera sui letamieri sotto le vetriate, ed anche in piena terra ad una buona esposizione. Quando il piantone ha un anno, viene levato per essere riposto in vasi, o nei vivaj, ed ivi rimane finchè non sia collocato al posto, ciò che ha luogo nel suo quarto o quinto anno.

I margotti si praticano all' epoca stessa, ed il più delle volte si ripiantano nell' autunno susseguente. Ai prodotti di questa operazione si fa passare l'inverno sotto le vetriate, ovvero in una buona esposizione. (B.)

ANALOGIA, o rassomiglianza, od approssimazione, che si trova fra i sughi, la tessitura, la configurazione d' una pianta con un' altra pianta, o d' un albero con un altro albero. Conviene esaminare attentamente quest' analogia, quando si tratta dell' innesto. Senza analogia nei sughi, nei canali della vegetazione, non si può sperare riuscita veruna. Se, per esempio, il sugo d' un individuo tende col suo corso, e colla sua figura a formare nel legno delle fibre, di cui la direzione sarà o perpendicolare o spirale, certo è, che lo spirale non si mariterà mai con il perpendicolare, e così *vice versa*. Se l' albero, che si vuole innestare, ha dei condotti sugosi larghi ed abbondanti, ed il calmo della specie, che si vuole dare ad esso da nutrire li ha all' opposto stretti ed assai fitti, non v' ha dubbio, che il calmo prenderà male, perchè resterà affogato dalla sovrabbondanza del sugo, che non potrà consumare con la sua vegetazione, e così *vice versa*. Ciò posto, non deve recare stupore, se il noce non prende sul salice, l' olivo sul mandorlo, il pioppo sul melo, ec.; che se contro ogni apparenza alcuni di questi calmi vegetano durante il primo anno, periscono intieramente al secondo. Un altro motivo, che necessaria rende l' analogia, è il concorso dei sughi. Il mandorlo vegeta, e fiorisce anche

nell'inverno, se il freddo non modera la sua naturale impazienza; il noce all' opposto ed il gelso, più prudenti, attendono tranquillamente il ritorno del calore. Ora supponiamo, che tra le fibre legnose di questi alberi vi esista dell' analogia, quest' analogia parziale non potrebbe essere sufficiente; giacchè l' aria circondante basterebbe anche per far gettare la porzione del mandorlo innestato sul gelso, ma non basterebbe giammai per nutrire e mantenere la sua vegetazione fino al momento, in cui i principj sugosi cominciassero a sorgere dalle radici del gelso ai suoi rami. Vi potrebbero forse supplire l' aria e l' umidità dell' atmosfera? Esse vi concorreranno, ma non basteranno. Tutti i vegetabili seguono la legge espressa, che il Creatore impose a ciascuno di essi separatamente, e tutte le volte che l'uomo vuol ribellarsene, punito ne viene con la perdita dell' albero.

L' analogia estendersi deve eziandio sulla natura del terreno, al quale confidata viene la semenza. Il riso seminato, il salice, il pioppo, ec., piantati sopra macigni od in un terreno arido, periscono; laddove se il macigno è calcareo, se i suoi strati suscettibili sono di divisione, l' albicocco vi darà delle frutta deliziose, ed il gelso vi farà dei progressi rapidissimi. L' attento e prudente agricoltore non tenterà dunque giammai operazione veruna, senza aver prima studiato e verificato, se l' analogia concorre con le sue idee. (R.)

ANANASSO. *Bromelia.* Genere di piante, che comprende una dozzina di specie, delle quali una nei paesi fra i tropici oggetto si è resa d' una coltivazione molto estesa, coltivazione adottata egualmente in quasi tutta l' Europa col mezzo dei serbatoj, dei vasi e d' altri ripari consimili.

L' Ananasso ordinario è una pianta monocarpica vivace, che dal collare delle sue radici getta delle foglie incavate a gronda, di consistenza dura, e munita ai loro bordi di punte acute; dal centro di queste foglie sorge uno stelo forte e polposo, il quale sostiene uno spigo di fiori celestognoli, sormontato anch' esso da un mazzo di foglie della forma eguale a quelle della base, ma molto più corte. Questo mazzo si chiama la *Corona:* ai fiori succede una massa carnosa di figura piramidale, mamelonea, più o meno gialla, d' un odore gradevolissimo, d' un sapore acido amabile, quasi simile a quello del pomo di

pino. Questa massa nell' isole dell' America ha da dodici in quindici pollici in lunghezza, ed otto fino a dieci in diametro; in Francia rare volte perviene alla metà di questa grossezza.

Tutti coloro, che abitarono nell' isole dell' India dell' Africa e dell' America, convengono nel riconoscere l' ananasso come uno delle frutta più delicate, mentre pare, che in se riunisca il profumo ed il gusto della fragola, del lampone, della pesca, del pomo appio, e delle migliori fra le nostre frutta; non si può darne però un giudizio egualmente vantaggioso, quando se ne mangia in Europa, ma non si può nemmeno esigere, che una pianta, collocata per tutto il tempo di sua esistenza in un vaso, ed in un locale riscaldato artifizialmente, dia delle frutta in delicatezza pari a quelle della pianta medesima, ricca dei vantaggj d' un suolo fertile, e d' un clima ardente. Noi dobbiamo all' egregio Thouin il trattato migliore sulla coltivazione dell' ananasso, che sia stato pubblicato fin' ora, per cui di quello si può quasi chiamare un estratto ciò che qui segue.

Come pianta, che non si moltiplica dai suoi semi, e che coltivata viene già da tanto tempo, l' ananasso offre un gran numero di varietà, di cui le principali sono:

L' Ananasso giallo ha il frutto piramidale d' un giallo d' oro assai carico di fuori, e di dentro: la sua polpa è molto sugosa, poco acida, e d' un sapore ed odore soave.

L' Ananasso Pane di zucchero ha il frutto più grosso, più acuto: esso è sugoso, e d' un sapore gratissimo.

L' Ananasso di Monferrato. Il suo frutto è piramidale d' un giallo verdastro, con la polpa d' un giallo d' oro, e passa per il più fragrante e più delicato: questo è per anco raro in Europa.

L' Ananasso Pomo Appio. Il suo frutto è ovale, d' un giallo verdognolo, e molto piccolo, la sua polpa è d' un bel giallo, d' un sapore analogo a quello del pomo appio, con la fragranza del cotogno: questo è il più delicato, ed il meno malsano di tutti, e diventa maturo un mese più tardi degli altri.

L' Ananasso Bianco è ovale, giallo d' arancio: la sua polpa biancastra nell' interno, e meno delicata delle altre varietà. Il suo sugo lega i denti, e fa gettar sangue dalle gengive, questo è il più generalmente coltivato in Europa.

L' Ananasso senza spine ha le foglie quasi senza spine,

alle volte colorato in rosso, il frutto piccolo e di qualità assai mediocre: questa varietà è detta anche *ananasso agave*.

Tutti quegli ananassi, ch' io ho mangiato, e ne ho mangiato di molti, specialmente in America, non avevano semi fertili, e sono indotto a credere, quantunque mi fosse stato detto, che a San Domingo si riproducevano alle volte dai semi, che già da gran tempo questo metodo non si usi, e che in vece propagati vengano col mezzo delle barbatelle somministrate dai loro steli, e soprattutto dalla corona, che riprende facilmente a pollone. Questa pianta entra dunque nel numero di quelle, che come il fico di Adamo, il frutto da pane, ec. hanno perduto mediante la coltivazione la facoltà di fecondare i loro semi: fenomeno osservabile, che verrà spiegato altrove.

Nell' isole dell' America, ove l' ananasso è stato trasportato, e vi si è naturalizzato, la sua coltivazioue è facilissima, consistendo nel prendere la corona delle più belle e più buone frutta, che si sono portate in tavola, nel piantarle in qualunque si sia terreno, nell' innaffiarle in tempo di siccità, e nel dar loro qualche sarchiatura. Sempre o quasi sempre questa pianta dà un nuovo frutto al termine di quindici o diciotto mesi, di cui la corona nuovamente adoperata viene alla riproduzione.

In Europa la coltivazione dell'ananasso esige molte cure e molte spese: essa è un' arte, che vuol essere esercitata per lungo tempo prima d' acquistarne una cognizione perfetta, giacchè perfino i coltivatori più esperti in questo genere non riescono sempre a seconda dei loro desiderj.

Gli Olandesi furono in Europa i primi, che intraprendessero la coltivazione dell' ananasso, ed attualmente gli Inglesi sono quelli, che vi si dedicano con maggiore attività, e con migliore successo, essendo fra essi diventato l' ananasso un frutto comune, posseduto da quasi tutti i ricchi nei loro serbatoj, e da molti giardinieri per ispeculazione. In Francia se ne vedevano un tempo nei parchi reali, e presso qualche dilettante, ma in oggi non se ne trovano che da qualche giardiniere di Parigi. La Germania ed anche la Russia sono a tal riguardo in posizione migliore dei Francesi, mal grado l' asprezza del loro clima.

La composizione della terra più propria alla coltivazione degli ananassi si rese per molto tempo oggetto di controversia fra i giardinieri. Si dava alla sua natura un'

importanza esagerata; ma oggigiorno una ragionata esperienza ha insegnato, che bastava renderla sostanziosa e di mediocre consistenza, essendo inutile il comporla di dieci diversi ingredienti. Quella in cui entrano due parti di buona terra schietta, una parte di terra di brughiera, ed una parte di terriccio, sembra esservi la più conveniente, salvo sempre l'aumento del terriccio, quando la terra schietta non sembri abbastanza grassa.

La circostanza, che bisogna avere precipuamente in vista quando si fabbrica la terra per gli ananassi, si è quella di renderne il miscuglio bene incorporato. Per conseguenza quest' operazione deve essere principiata per lo meno un anno prima, facendo cangiar sito alla terra con la pala, gettandone le palate alla distanza di sei in otto piedi, ogni bimestre o trimestre, e facendone passare la massa per il graticcio due volte almeno in questo intervallo di tempo. La terra così trattata per tanto tempo si carica dei principj della fecondità, d' acido carbonico, e diventa più propria, come l' esperienza lo prova, a dare dei buoni e belli prodotti. Devo aggiungere qui di passaggio, che mescolando nella terra d' ananasso troppo letame, e specialmente della colombina, o del concime in polvere, si rischia di dare un cattivo gusto alle frutta, o per lo meno di diminuire la soavità del loro odore e sapore. *Vedi* al vocabolo Terra il modo di comporre le terre artifiziali. Thouin osserva, che la buona terra schietta, mescolata con un poco di sabbia, serve all' oggetto meglio d' ogni composizione la più complicata, e che sarà bene il diminuire la proporzione della sabbia a misura che le piante invecchiano. Io sarei della stessa opinione, se ad imitazione di qualche giardiniere piantati venissero gli ananassi sempre in piena terra, nelle tine; ma siccome ordinariamente si trovano in vasi, di una capacità calcolata con tutto il rigore, converrà che quanto minore sarà la quantità, tanto più sostanziosa esser debba la qualità della loro terra.

Quando piantar si vogliono le corone d' ananasso, dice Thouin, non si devono già tagliare, ma staccarle soltanto dal frutto, ciò che si può fare facilmente torcendole; allora si levano dalla sua base cinque o sei file di foglie, per formar loro una specie di gambo, e si lasciano avvizzare in qualche luogo ombreggiato per alcuni giorni. Nel modo stesso si preparano le barbatelle levate dal basso degli steli.

Le corone e le barbatelle si piantano in vasi di cinque in sei pollici di diametro sopra altrettanta profondità circa: questi vasi si collocano in appresso sopra un letamiere nuovo, coperto d' una vetriata, od in un serbatojo: si tengono all' ombra nelle due o tre prime settimane, e non s' innaffiano, se non quando si osserva che cominciano a gettare, perchè in questi primi momenti è facile la putrefazione. Una tale piantagione si può effettuare in tutto il tempo dell' anno, meglio nondimeno sarà l' eseguirla in marzo od in settembre, ciò che si può sempre fare, perchè le corone si conservano fuori della terra anche sei mesi senza pregiudicarsi, purchè restino sospese in una località asciutta e ventilata.

Sei mesi dopo piantati bisogna levare gli ananassi dal primo loro vaso, per metterli con nuova terra in vasi più grandi. In quest' operazione si leva l' estremità delle radici, e specialmente di quelle che sono storte. Alcuni giardinieri le tagliano anche tutte, senza che l' ananasso sembri di soffrirne; ma questo metodo pare troppo contrario alla natura per essere approvato. Altri al contrario ripongono i gambi con tutta la loro terra nei vasi nuovi; ma il torto loro è evidente, specialmente qualora esiste l' inconveniente delle radici ritorte, perchè questi gambi avrebbero così minor quantità di terra nuova, e si nutrirebbero per conseguenza più debolmente.

In luglio si trapiantano per la terza volta, ma fra essi quegl' individui soltanto, che col vigore delle loro radici sbucano dal fondo del vaso, con l' avvertenza che i nuovi vasi abbiano un diametro di otto in nove pollici.

La quarta ed ultima traslocazione ha finalmente luogo nell' aprile dell' anno susseguente in vasi di dieci a dodici pollici di diametro, ed in una terra alquanto più forte delle precedenti. Le loro radici devono essere possibilmente rispettate, non recidendone cioè che quelle, le quali sono più contorte, e sbucarono dal vaso. Dopo questa operazione i gambi non devono essere più toccati, se non per qualche circostanza straordinaria, perchè toccandoli nuocere si potrebbe allo scopo della loro coltivazione, dovendo essi fiorire al principio dell' anno terzo.

Il calore da darsi agli ananassi, durante tutta la loro esistenza, dipende dalla loro età, e dallo stato del loro vigore.

Nel prim' anno un calore mezzano di otto gradi, tanto

nell' inverno, che nella notte, basta per farli prosperare; che se mai in tale stagione la presenza del sole facesse ascendere il termometro a venti o venticinque gradi, cosa assai rara, converrà approfittarne per rinovare l' aria de' serbatoj, e per innaffiarli.

A misura che si va inoltrandosi verso la primavera, aumentare si deve gradatamente il calore col mezzo del fuoco, portandolo fino a dodici gradi, a fine di eccitarne la vegetazione, e preparare gli ananassi per gradi a sopportare senza incomodo i calori della state.

In tutta quest' ultima stagione il calore può essere portato fino a diciotto o venti gradi, essenziale essendo però, che non abbia ad oltrepassare quest' ascendenza, perchè allora i giovani piantoni getterebbero troppo presto, e non produrrebbero che dei frutti abortiti. Ogni qual volta dunque la temperatura si avvicina a questo punto bisogna dar loro dell' aria, ed innaffiarli sovente. Difesi essere anche possono da un calore più forte, riparandoli contro i raggj del sole.

Il calore deve andare diminuendo in autunno nella proporzione medesima che andò aumentando in primavera.

Nel second' anno il calore mezzano degli ananassi deve essere costantemente conservato più alto, tenendosi, per esempio, a dieci gradi nel cuore dell' inverno, a quindici in mezzo della primavera e dell' autunno, ed a venticinque nel centro dell' estate.

Nel terz' anno si può senza pericolo aumentare progressivamente il calore, e portarlo in tempo della loro fruttificazione al più alto grado d' elevazione, ove arrivar possa nel nostro clima con i mezzi naturali ed artifiziali. Non è conosciuto il punto, oltre al quale queste piante potessero risentirsene, quando dato viene loro per gradi, aggiungendovi anche sempre in proporzione gli annaffiamenti; si sa però, ch' esse ne sopportano facilmente quaranta ed anche cinquanta gradi, vegetando anzi con più di vigore: vi è nondimeno un termine, al quale va bene il fermarsi, e questo può essere il grado 36.°

Per misurare i gradi di calore dei serbatoj tanto per gli ananassi, quanto per le altre piante, si adopra in Francia il termometro di Réaumur.

Per procurarsi una maturità successiva degli ananassi in tutto il tempo dell' anno, bisogna graduare il calore di ciascuna delle cassette, ove sono piantati, o collocare

nella stessa dei gambi ad un diverso grado d' avanzamento.

Gli ananassi temono eccessivamente l' umidità. Nell' inverno se ne perde sovente una quantità grande, ad onta di qualunque cura, o perchè il sole resta per molto tempo nascosto, o perchè non si può ventilarli a motivo del freddo o delle nebbie. Scarsi devono quindi essere gli annaffiamenti in quest' epoca dell' anno, più frequente in primavera ed in autunno, ma sempre poco abbondanti. In tempo soltanto dei grandi calori dell' estate sarà bene il distribuire loro dell' acqua in un' abbondanza maggiore, evitando però sempre gli eccessi. Anche nell' annaffiarli sarà necessaria l' avvertenza di adoperare degli annaffiatoj a collo, versando l' acqua sul collare della radice; mentre la disposizione delle loro foglie fa sì, che l' acqua si conservi negl' intervalli, e porti la putrefazione al cuore della pianta, quando versata venga dall' alto. Per il momento preciso dell' innaffiare, converrà uniformarsi ai precetti generali indicati all' articolo Annaffiamento. Quando poi le foglie hanno bisogno d' essere lavate, si eseguisce quest' operazione con una spunga.

Nello stato di sua piena vegetazione l' ananasso traspira eccessivamente; e siccome la sua coltivazione domanda dei serbatoj bassi, ove l' aria arriva ben presto a corrompersi, così bisognerà rinovare spesso quell' aria, se avere si vogliono delle piante vigorose e dei buoni frutti. Questa osservazione si riferisce ai giovani piantoni ed ai gambi, le di cui frutta si avvicinano alla loro maturità: per soddisfare quindi a tale avvertenza levare se ne dovranno le vetriate, ogni qual volta lo permetterà il tempo.

I così detti *letticaldi* per gli ananassi non sono punto differenti dai letticaldi ordinarj, se non nell' essere più profondi e più larghi a motivo del lungo tempo in cui devono servire. *Vedi* il vocabolo Letamiere. Questi vengono basati sopra uno strato di pietrucce ricoperte di fascine, tanto per facilitare lo scolo delle acque, quanto per intercettare la comunicazione della terra fredda: essi sono formati o di letame semplice di cavallo, o di letame di cavallo mescolato con quello di vacca, o di letame ricoperto da polvere di concia. I letticaldi fatti da questa specie di vallonea schietta servono specialmente per l' inverno a motivo della lunga loro durata: alle volte per diseccarli più presto vengono a questi ultimi mescolate

delle segature di legno. I vasi degli ananassi vi vengono collocati soltanto allora, che il calore è calato al di sotto di quaranta gradi, i più grandi di dietro ed i più piccoli davanti, in modo che l' insieme formi un anfiteatro in faccia al sole.

Quando i letticaldi si raffreddano nel cuore dell' estate o dell' inverno, vengono riscaldati, o rivoltando la vallonea che li ricopre, o ricoprendoli di nuova vallonea in maggiore o minor quantità.

In marzo si fanno ordinariamente i letticaldi d' estate sotto le cassette, ed in ottobre quelli d' inverno ne' serbatoj.

Quanto meno grandi sono i serbatoj e le cassette degli ananassi, tanto più inclinate esser devono le loro vetriate, e più vicine ai letticaldi. La costruzione loro è differente alquanto di quella adoperata per le piante ordinarie, e questa differenza verrà indicata al vocabolo Serbatojo. La costruzione poi delle vetriate è la stessa. *Vedi* Vetriata.

Vi sono in Olanda dei giardinieri, che vi adoprano soltanto delle vetriate spaziose a doppie finestre. Questo è un buono, anzi eccellente metodo, di cui farò valere l' utilità all' articolo sopraccitato.

Un insetto del genere delle Cocciniglie, *vedi* questo vocabolo, vive sugli ananassi, ne liba il sugo, e cagiona molti danni ai coltivatori trascurati con la sua prodigiosa moltiplicazione: per distruggerlo bisogna schiacciarlo con una setola dura, o bagnarlo con una decozione forte di tabacco, oppure con una liscivia leggiera di potassa. Nell' estate perviene questo insetto alla sua piena grandezza, e rende quindi più sensibili i suoi guasti. Ordinariamente esso impedisce al gambo di portar il suo frutto, o lo ritarda almeno d' un anno, ma raro accade che faccia morire la pianta.

La maturità dell' ananasso si riconosce più al suo odore, che al suo colore. Per mangiarlo veramente buono, dopo essere stato colto, bisogna lasciarlo per alcuni giorni sospeso in un serbatojo od altro locale asciutto e caldo, perchè perde così la sovrabbondanza della sua acqua di vegetazione, e dà tempo al suo acido malico di trasformarsi in acido sacarino. (B.)

ANASARCA. Specie d' idropisia negli animali, e specie di pletora acquosa nei vegetabili. *Vedi* Idropisia.

Le piante intaccate d' anasarca sono prive d' odore e

sapore, e non producono semi. Esse si fanno rimarcare con maggiore frequenza nelle annate piovose, e nei giardini troppo annaffiati: soggette sono specialmente a questa malattia le insalate, e le piccole rape negli orti umidi dei sobborghi di Parigi. Le viti piantate nei terreni umidi danno delle uve, che si risentono di questo male, per cui adoperare esse non si possono per fare dei vini nè generosi, nè di durata.

L' anasarca non può essere guarita altrimenti, che rimovendone le cause, che la produssero: la putrefazione n' è la conseguenza. (B.)

ANATOMIA DELLE PIANTE. *Vedi* Fisiologia.

ANCA. Medicina Veterinaria. Le anche, malamente confuse in campagna con le cosce, vengono formate dagli ossi dell' ileo, il più considerabile fra gli ossi del pelvi: esse devono essere proporzionate con le altre parti del corpo del cavallo. Se le anche sono corte, le parti posteriori non possono fare il loro gioco, restano tese, l' animale lavora soltanto con i garretti, i quali situati perpendicolarmente gli fanno alzare la groppa e tutto il deretano, ch' esso non può quasi in verun modo piegare; giacchè nessun movimento può essere ben collegato, se non è prodotto dall' accordo di tutte quelle parti combinate, che devono essere mosse. Se le anche sono lunghe, sensibilissimo si rende l' inconveniente, che risulta da tal difetto: in ogni movimento di progressione dell' animale si osserva costantemente una flessione più o meno grande, non solo di tutte le porzioni articolate delle parti posteriori, ma anche delle vertebre lombarie; ed anzi nella forza ed agilità di queste vertebre consiste principalmente l' azione e la bellezza dei movimenti posteriori. Quindi è, che se le anche hanno una soverchia lunghezza, facile si è il discernere, che per questa loro estensione e la piegatura delle vertebre e delle altre articolazioni, i piedi deretani oltrepassano ad ogni loro portata la pesta o traccia dei piedi anteriori, sopravanzando anche lo stesso centro di gravità, e l' animale, non trovandosi per questo difetto in un certo grado di fermezza e di forza, si mostrerà, e sarà anche di fatto necessariamente debole.

Minore diventa questo difetto, se il cavallo deve salire le montagne, ove l' elevazione del terreno opponendosi alla portata troppo avanzata dei piedi posteriori gli porge

la facilità naturale di sostenersi sulle parti deretane, cosicchè in caso tale il piede anteriore viene rimosso e rimpiazzato con maggior veemenza; soffre esso poi infinitamente quando si tratta di discendere, non già per la difficoltà di piegare i garretti, ma per la facilità d' arretrarsi ad ogn' istante.

Se in un cavallo grasso e ben tenuto la prominenza degli ossi dell' ileo si mostra considerabile, noi chiamiamo il cavallo alto di anche, e questa sua deformità lo rende grato alla vista.

Noi sentiamo alla campagna dire quotidianamente, che un cavallo, un bue ha preso uno sforzo nelle anche, ma per richiamarsi da questo errore, basterà l' osservare in questi animali un poco avanzati in età l' intima unione degli ossi pari, che formano il pelvi; tale si è questa unione, ch' essa non solamente ha luogo negli ossi del medesimo lato, ma anche in quelli del lato opposto, di modo che tutti questi ossi non formano, per così dire, che un osso solo: dunque non possono disunirsi, dunque le anche non sono suscettibili di sforzo. *Vedi* Sforzo.

Accade alle volte, che l' uno degli ossi dell' ileo sembri più basso dell' altro, ciò che fa parere le anche ineguali, noi diciamo allora, che il cavallo è sciancato; ma questo avvenimento non prova lo sconcerto degli ossi, può essere in vece un difetto di conformazione, il più delle volte però la conseguenza d' un colpo, o d' un urto violento nel polledro, che prodotto abbia una depressione od un abbassamento in quella parte. (R.)

ANCHILOSI. Così viene per gli animali nominata l' unione di due ossi articolati, e saldati insieme di maniera a più non formare che un pezzo solo. Questa saldatura, contraria alla natura, impedisce il movimento dell' articolazione, e si chiama *anchilosi vera*, per distinguerla dall' *anchilosi falsa*, nella quale l' articolazione permette alcuni lievi movimenti. Quest' ultima può essere occasionata da tumori ossei, che attaccano le giunture, come la corba, l' esostosi, dall' enfiagione degli ossi, dai legamenti, e dal condensamento della sinovia. Tutte queste cause impediscono il movimento delle articolazioni, e degenerano spesso in anchilosi vera, se la saldatura diventa esatta, e che vi sia perdita di movimento.

Questa malattia proviene anche da una stortilatura, dalle lussazioni, e da fratture non bene ridotte.

Vario si rende il pronostico da tirarsene secondo le varietà della malattia. Un' anchilosi, per esempio, prodotta da una lussazione non curata è più facile a guarirsi quando si può rimettere l'osso, che quando l'osso è stato già malamente rimesso; e così un' antica presenta maggiori difficoltà che una nuova. Per riuscire nel trattamento di ciascuna di esse, bisogna ben conoscere le rispettive cause promotrici. Tutto ciò però si riferisce soltanto all' anchilosi falsa, giacchè quella, ove non vi ha la possibilità di movimento, diventa incurabile. Tratteniamoci per un momento alla sola, che frequentemente s' incontra alla giuntura ed al garretto dei cavalli: questa viene ordinariamente prodotta da una percossa, da una puntura, da una stortilatura, da uno sforzo, specialmente se si trascurò di rimediare all' enfiagione della parte con dei salassi, e con fomenti emollienti e solutivi.

In questa specie d' anchilosi bisogna praticare il salasso da principio, al caso di dolore od infiammazione: questa operazione dev' essere seguita dall' applicazione di cataplasmi e di fomenti anodini. Quando il dolore è passato si faranno muovere dolcemente le parti, senza sforzarle; ed anzi in questi tentativi si cercherà sempre di dare alla parte quel movimento che le permette la sua costruzione. Quando cessati saranno il dolore, l' infiammazione e l' enfiagione, si ricorrerà ai solutivi, come sono le fumigazioni spiritose ed aromatiche col vino grosso, contenente della salvia, del timo, del ramerino, e d' altre piante di natura simile. A questi rimedj succederanno le fregagioni d' acquavite canforata od ammoniacale, e se queste non bastassero, anche il fuoco.

Le disposizioni all' anchilosi dipendono alle volte da un cimorro, da una rogna, dall' acqua alle gambe, che si avrà cercato di far retrocedere indiscretamente con dei topici, i quali depravano l'umore sinoviale. In caso tale bisogna prima di tutto distruggere la causa, combattendola con i relativi rimedj. *Vedi* Cimorro, Rogna, Acqua alle Gambe. (R.)

ANDROGINA. Pianta, i di cui fiori sono maschj e femmine sullo stesso gambo. *Vedi* Monoecia. (B.)

ANDROMEDA. *Andromeda.* Genere di piante, che comprende degli arboscelli o sotto-arboscelli a foglie alterne, coriacee, ed a fiori disposti in grappoli o spighe ascellari, di cui la coltivazione è attualmente molto favorita.

Si contano da circa trenta specie d'andromede, fra le quali undici o dodici soltanto sono nel caso d'essere citate, per trovarsi più comunemente nei giardini dei contorni di Parigi. Io le osservai quasi tutte nel loro paese indigeno, cioè nell'America settentrionale, e ne posso per conseguenza parlare con cognizione di causa.

Andromeda Arborea ha le foglie elittiche, acute, dentate, i fiori cilindrici, pubescenti, disposti in grappoli terminali e pendenti. Cresce alla Carolina ed alla Virginia, e perviene all'altezza di otto in dieci piedi: essa è un arbusto bellissimo, ma difficile a conservarsi in piena terra nel clima di Parigi: fiorisce in estate.

L'Andromeda di Maryland, *Andromeda Mariana.* Lin., ha le foglie ovali, intiere, lucenti, le frondi a zigzag, ed i fiori bianchi, o colore di carne, grandi, ovali, prolungati, riuniti in grappoli ascellari, quasi unilateri. Cresce nei luoghi ombreggiati, ma non acquatici dell'America settentrionale, e s'alza fino a tre piedi: di tutte le altre questa ha i fiori più belli, ma perde le sue foglie nell'inverno.

L'Andromeda polverosa, *Andromeda speciosa.* Mich., ha le foglie ovali, dentate, lisce; i fiori grandi, campanellati, bianchi, riuniti in gran copia nelle ascelle delle foglie superiori. Si trova nella Giorgia, ed ha l'altezza della precedente: essa presenta una varietà, le di cui foglie coperte sono al di sotto d'una polvere bianca e questa varietà è più bella della specie. I semi da me portati, furono i primi a riuscire in Francia.

L'Andromeda pannocchiata, ha le foglie ovali, acute, intiere, i fiori piccoli, bianchi, disposti in grappoli ascellari, e pannocchiuti. Essa si trova alla Carolina, e sorge all'altezza di tre in quattro piedi: con questa confusa venne una specie due volte più alta di essa, e pelosa in tutte le sue parti, perfino sulla corolla, che fu da me trasportata dal paese medesimo: io chiamai questa *Andromeda tomentosa.* Tutte e due perdono le loro foglie.

L'Andromeda racemosa, *Andromeda racemosa* Lin., ha le foglie ovali, prolungate, acute, alquanto pelose, dentate; i fiori bianchi, cilindrici, disposti in grappoli unilateri, e divaricati, ossia paralleli al suolo. Alla Carolina, ed alla Virginia si ritrova nei pantani, ed anche nell'acqua: sorge a cinque o sei piedi, e forma dei cesti bellissimi, quando coperti sono dai loro lunghi grappoli di

fiori. Anche questa fu confusa con un' altra specie da me portata in Europa, ch' io chiamerò *Andromeda spicata*; specie, le di cui foglie sono lanceolate, dentate, assai coriacee; ed i fiori disposti in grappoli dritti lunghissimi ed assai imperfettamente unilateri: ambe queste specie perdono le loro foglie.

L' Andromeda membranosa, ha le foglie ovali, punteggiate; i fiori bianchi, quasi cilindrici, e disposti in grappoli ricurvati e terminali. Si ritrova nel settentrione dell' Europa, e dell' America, sorge all' altezza di due o tre piedi, e fiorisce sul principio di primavera: essa è un bellissimo arbusto, ma che deve restare isolato per produrre il suo pieno effetto: conserva le sue foglie nell' inverno.

L' Andromeda ferruginea, ha le foglie ovali, intiere, coperte al di sotto di scaglie ferruginee; i fiori quasi globosi e disposti in piccoli mazzi nelle ascelle delle foglie superiori: cresce alla Carolina ed alla Virginia, ha tre o quattro piedi d' altezza, e forma uno dei più eleganti cespugli.

L' Andromeda ascellare, ha le foglie ovali, prolungate, acute, dentate; i fiori prolungati, e disposti in grappoli ascellari.

L' Andromeda con foglie acute, *Andromeda acuminata*, ha le foglie lanceolate, acute, talvolta intiere, talvolta dentate, ed i fiori cilindrici, disposti in grappoli ascellari.

L' Andromeda con foglie marginate, *Andromeda lucida*, Iacquin, ha le frondi triangolari, le foglie ovali, lanceolate, tutte intiere, lucenti, più grosse ai loro bordi, ed i fiori disposti in grappoli ascellari.

Queste tre specie, alle quali conviene forse l' aggiungere le andromede *catesaei*, e *lucida*, Lam., o *cinacea* Aiton, state confuse con esse, si rassomigliano moltissimo, e crescono nei luoghi inumiditi sempre dall' acqua alla Carolina ed alla Virginia: io ne vidi dei campi intieri, tutti coperti, sotto i grand' alberi. Questi sono dei sottoarboscelli di due piedi d' altezza, le di cui frondi gettano sempre obliquamente.

L' Andromeda con foglie ripiegate, *Andromeda polifolia*, Lin., ha le foglie lanceolate, ripiegate lateralmente, bianche al di sotto; i fiori ovali, d' un bianco rossastro, e riuniti in copia all' estremità dei rami. Questo è un sottoarboscello d' un piede tutto al più d' altezza, che si trova nell' Europa settentrionale nelle paludi, e che fa un effetto bellissimo col luccicare delle sue foglie sempre verdi, e con i suoi fiori, aperti quasi in tutto il tempo

dell' anno: naturalmente esso si forma in palla. Se ne conoscono due varietà originarie dal nord dell' America settentrionale, che sono forse due specie; l' una ha le foglie più larghe, e l' altra più strette che quella d' Europa.

Tutte le andromede domandano la stessa coltura: una terra leggiera e fresca di sua natura, è quella, che più loro conviene: riescono bene assai sulle ajette di terra di brughiera, esposte al settentrione, e riparate dall' afa col mezzo d' alcuni arbusti di mezza taglia. Volendole introdurre nei boschetti dei giardini paesisti, il di cui terreno è argilloso, è necessario il far delle fosse, le quali devono essere riempiute di terra di brughiera od altra simile, per ivi collocarle. Sarà bene lo scavare queste fosse in fondo a qualche sinuosità, affinchè questa pianta riparata vi si trovi dal sole con alberi ed arbusti in modo tale, che i suoi raggj vi possano ben di rado penetrare appena. La rupe d' una cascata d' acqua dal lato appunto del suo precipizio è il migliore d' ogn' altro riparo, anche a motivo dell' umidità vicina; ciònondimeno necessarj sono a questa pianta l' aria ed il sole, giacchè in mezzo ai macchioni essa non prospera niente meglio, che la maggior parte degli altri arbusti. Traspiantata viene o alla fine di autunno, o al principio di primavera; e siccome ha per lo più le radici serpeggianti, così non vuole essere molto sotterrata, bensì molto annaffiata nei primi giorni: collocata una volta al suo posto non esige più altre cure, che le solite dei giardini.

La propagazione delle andromede non è sempre tanto facile, come la loro coltivazione. Tutte possono provenire dai semi, ma questo seme è tanto minuto, ed il piantone che ne deriva tanto delicato nella prima sua gioventù, che il giardiniere anche il più abile non ha quasi mai la sicurezza della sua riuscita; ed anzi quando questi semi hanno più d' un anno, non gettano che nella seconda annata, o non gettano nemmeno, e perciò, quando si può farlo, spargerli bisogna immediatamente dopo la loro raccolta; di più se sotterrati vengono soltanto di due linee, marciscono, per cui basterà gettarli sulla terra e spolverizzarli soltanto con dell' altra terra pura di brughiera. Meglio di tutto sarà poi il non sotterrarli affatto, e coprirli soltanto con uno strato di musco poco fitto, grosso tre o quattro linee. Questo metodo, il quale è quello della natura, ha bensì l' inconveniente di proteggere gl' insetti

distruttori, ma ha il pregio altresì di mantenere un' umidità costante e leggiera, favorevole alla germinazione. Quando il piantone è spuntato, il musco può essere levato, o per lo meno diradato; e la prima precauzione consiste nello scegliere per tali seminagioni un locale ombreggiato e riparato da tutti i venti, specialmente se la seminagione vien fatta in piena terra; perchè alla riuscita di queste piante necessaria è un' aria stagnante.

I coltivatori dei vivaj mettono ordinariamente i loro semi sotto le vetriate sopra un letamiere quasi intieramente raffreddato, dando alle finestre una piccola apertura soltanto nel più gran calore del giorno; ma questa procedura, eccellente per fare spuntare il seme, può cagionare la perdita totale del piantone nel corso del primo mese dopo il suo spuntare, se non viene visitato più volte al giorno. Si strugge, come si suol dire, perchè dei gaz micidiali, che non possono essere assorbiti dalla sua debolezza, lo colpiscono, e l' uccidono: questi gaz sono talvolta il carbonico, talvolta l' azoto, e talvolta anche l' idrogeno. Tali inconvenienti si possono evitare aprendo e chiudendo opportunamente le vetriate.

Quando il piantone dell' andromeda ha superato tutte queste vicende, e soprattutto quella, grave egualmente delle altre, e molto frequente, di non essere cioè regolarmente annaffiato, viene ripiantato nei vasi al termine del secondo anno tutto al più tardi, ed al termine del quarto o del quinto può essere definitivamente collocato al suo posto.

Gli altri mezzi di riproduzione delle andromede sono i margotti, i polloni, e la divisione delle radici: nessuna, ch' io sappia, si propaga dalle sue barbatelle. Qui bisogna osservare qualche variazione nella maniera d' essere di ciascheduna: tutte si moltiplicano dai margotti, che si fanno in autunno od in primavera, ma le sole *andromede ascellari, racemose* e *membranose* somministrano moltissimi polloni; le *andromede a foglie ripiegate* e *membranose* sono le sole, di cui si possono dividere le radici senza inconvenienti. Quanto tutte queste operazioni riescono facili, quando vengono eseguite sopra gambi, che si trovano in terra, ed in una convenevole esposizione, altrettanto corrono pericolo di mancare del loro effetto, se trascurate vengono quelle convenienze, i di cui principj più sopra furono sviluppati. (B.)

ANELLO. Questa è una specie di crepolatura o di piega, formata sulla scorza dei rami, che devono fruttificare, e sopra tutte le gemme da frutto. Quest' espressione del voto della natura si manifesta chiaramente sugli alberi di frutto a granelli, ed avverte i giardinieri di rispettare i rami e le gemme. La forma di queste pieghe e ripieghe varia di molto sopra lo stesso ramo: qua sono più rilevate, là più sprofondate. La natura le ha destinate a purificare il sugo, filtrandolo, ed esse fanno in effetto l' uffizio per così dire d' un setaccio, che rigetta tutto ciò che non vi è assottigliato abbastanza, o purgato per poter passare.

Noi dobbiamo al sig. Roger di Schabol un' osservazione eccellente. Quando le gemme da frutti si prolungano troppo, quando troppo moltiplicati sono gli anelli, non possono essere più fecondi. Quando le gemme da frutto sono prolungate, bisogna abbatterle, perchè lasciandole, marcirebbero, e caderebbero da loro stesse, laddove tagliandole, se ne formano delle nuove. La moltiplicità troppo abbondante di queste crepolature rende il sugo troppo debole. L' albero, che si trova in questo caso, richiede un ingrasso pingue ed ontuoso, come il terriccio del fimo di vacca, quello del fondo di limo, ec.

Gli anelli sono dei veri Cercini naturali. *Vedi* questo vocabolo.

ANELLO MAGICO. *Vedi* Circolo Magico.

ANELLO. Questo è lo stesso che Cerchio, ossia ovi di larva.

ANEMOMETRO. Macchina propria a misurare la forza del vento.

Utile sarebbe senza dubbio per tutti gli agricoltori il possedere un anemometro, perchè questo potrebbe dar loro delle indicazioni proprie a guidarli nell' esecuzione dei loro progetti, ma tutti quelli, che inventati furono fino ad ora, sono cari e difficili d' adoperarsi. Reputo io quindi superfluo il qui darne la descrizione, e coloro, che bramassero di farne costruire uno, si rivolgano al giornale di fisica del giugno 1780. Per la maggior parte dei bisogni campestri basterà considerare gli effetti dei venti sopra le nuvole, gli alberi, le piante, le acque, come anche sopra i medesimi nostri sensi, aggiungendovi l' osservazione delle banderuole. *Vedi* quest' ultimo, non che i vocaboli Venti, Oragano, ec.

ANEMONE, pianta della poliandria poliginia, e della famiglia delle ranuncolacee, che si coltiva in tutti i giardini, e che lo merita anche in effetto per la sua brillante avvenenza. Il suo gambo s' alza a più d' un piede; le sue foglie sono molto intagliate a foggia di dita, e d' un verde oscuro; la sua radice è tubercolosa. Si assicura, che questa pianta sia stata trasportata dall' India in Francia dal sig. Bachelier; ma l' abbate Rozier pretende nondimeno, che *l' anemone hortensis* sia indigeno sulle rive del Reno ed in Italia. Opina egli pure, che gli anemoni a fiori doppj provengano dall' *anemone coronaria*, come anche dall' *anemone hortensis*, e che l' *anemone coronaria* cresca nei contorni di Costantinopoli. Quest' osservazione mi sembra fondata, tanto più che si trovano, nelle tante varietà a fiori doppj, due fogliami, la di cui differenza sensibilissima si rende anche all' occhio meno esercitato. L' uno è d' un verde chiaro, più grosso, più rotondo, e più elevato dell' altro, il quale striscia a terra, ed ha la tinta d' un verde oscuro mescolato di rosso.

Qualunque fosse l' anemone della natura, i dilettanti di fiori lo hanno con la coltivazione infinitamente modificato. Essi lo hanno abbellito talmente con la varietà dei suoi colori, con la forma dei suoi petali, e la venustà del suo fogliame, che degno lo giudicarono di essere collocato fra i quattro fiori principali, che formano l' ornamento dei giardini in primavera. Allevato essi lo hanno con una straordinaria attenzione, finchè ne ottennero dei fiori semidoppj e doppj. Questi ultimi ebbero sopra gli altri la preferenza, quantunque i scempj abbiano un risalto maggiore, e producano un miglior effetto nei macchioni con la vivacità dei loro colori.

Con la cura più scrupolosa esaminate vennero tutte le parti di questa pianta, e nuovi termini furono inventati per contrassegnarla. Il suo tubercolo fu nominato *zampa*; *coscie* detti furono gli altri piccoli tubercoli che si formano intorno al principale, e che sono dalla natura destinati a rimpiazzarlo; *bocce* le foglie formanti l' involucro caulinare, che serve di calce; *pampani* le frondi; *mantello* o *cappa* il complesso dei petali, che formano la corolla, di cui la parte inferiore è detta *bracca*, e la superiore *fiocco*. I petali piccoli, che occupano il posto degli organi della generazione, sono divisi in tre parti: quelli del centro si appellano *grembo*, i susseguenti *becco*, ma

quelli che si avvicinano alla corolla ossia mantello, che tengono il posto degli stami, e si distinguono facilmente dagli altri, tanto per la loro forma rotonda, quanto per la loro gradazione di colori, sono compresi sotto la denominazione di *cordone* o *garzuolo* dell' anemone; questo cordone è coperto dal becco, e non se ne osserva che l' estremità, quando il fiore è intieramente sbucciato.

Il cordone dell' anemone è una delle sue singolarità operate dalla coltivazione, quantunque fermato non abbia finora l' attenzione dei botanici, i quali poco si dedicano allo studio dei fiori doppj, da essi considerati mostri. In generale essi credono, che i fiori diventano doppj soltanto, perchè gli stami si cangiano in petali, ed attribuiscono questa trasformazione alla sovrabbondanza di sugo, senza riflettere, che la pianta a fiori doppj, dopo di aver raccolto tutti i suoi umori per formare i suoi fiori, la di cui vegetazione è molto più lenta, che quella dei fiori scempj, sembra estenuata da un tale sforzo, per cui non aumenta il volume delle sue radici, come quella a fiori scempj, che continua frattanto a somministrare umori alle ovaje fino all' epoca della formazione e maturità delle semenze, le quali sono abbondantissime.

Che se pure ammettere si potesse il loro sistema, farne bisognerebbe un' eccezione in favore dell' anemone. Di fatto il grembo ed il becco sono petali ben differenti dal cordone, per la forma sempre, e quasi sempre per il colore. Quest' ultimo occupa il posto degli stami, e ad essi applicare si potrebbe il ragionamento dei botanici; ma il grembo ed il becco, che sono tanto moltiplicati, prendono il posto delle ovaje; ed in questa parte della pianta sono le ovaje quelle, che trasformate vennero in petali. Basta gettare uno sguardo sull' anemone doppio per convincersi di tal verità. Non sono dunque i soli stami, che diventano petali, ma tutte le parti della generazione. Siccome la sovrabbondanza di sugo non può essere supposta, che confrontando un fiore scempio con un fiore doppio al momento in cui essi si aprono, senza considerare i prodotti che ne risultano; così ricorrere è d' uopo ad un altro sistema per ispiegare la formazione dei fiori doppj. *Vedi* l' articolo Fiori doppj.

I fioristi sono fra di loro convenuti nell' uso di questi termini; ma difficile si era il convenire sulle qualità, che costituire dovevano la bellezza di questo fiore. Si andò

nondimeno d' accordo nel dire, che un anemone, per meritare d' essere coltivato, doveva avere la sua boccia ed il suo fogliame bene intagliati, e d' un bel verde; lo stelo forte e dritto; la boccia separata dal fiore un terzo di spazio dell' altezza dello stelo; i petali formanti la cappa rotondi e grandi; il cordone visibile, ed il suo colore contrastante con quello del becco; il becco poi moltiplicato assai, e poco acuto; il grembo finalmente formare ne deve la cupola, e la totalità del fiore avere da 7 in 9 centimetri di diametro, proporzionato sempre all' altezza e forza dello stelo. Siccome poi rare volte trovare si possono tutte queste qualità riunite, prescegliere conviene quelle piante, che presentano meno difetti.

Rispettivamente all' *impiumo*, (1) si cercano dei colori puri, dei coloriti brillanti; e se il fiore ha diversi colori, si vuole, che la screziatura sia ben distinta. Sulla scelta però dei colori, vario è il gusto, ma in generale io vidi sempre, che gl' *impiumi* più rari sono anche i più ricercati. I dilettanti intanto, spacciando la loro maniera di vedere per il gusto universale, collocarono nella prima classe, i rossi cremisini; nella seconda, i rossi screziati di bianco e di porporino; nella terza, i biancastri screziati di rosso e di bianco; nella quarta, i rossi screziati di bianco; nella quinta, i turchini; nella sesta, gli azzurri mescolati di bianco; nella settima, i porporini; nell' ottava, i bizzarri. Ma questa classificazione arbitraria e momentanea, essendosi scoperti in seguito degli altri impiumi nelle semenze, soddisfare non possono i dilettanti, i quali ricercare devono quelle piante soltanto, che con le belle loro forme, e con la varietà dei loro impiumi formano uno smalto, capace di colpire gradevolmente la vista.

Quello, di cui sempre si parla, è l' *anemone hortensis*, perchè l' *anemone coronaria* di Linneo non ne viene più distinto dai nostri botanici. Vi sono, come lo dissi più sopra, degli anemoni a fiori scempj, semi-doppj e doppj: quelli a fiori scempj contrassegnati vengono con la

(1) Nella dolorosa necessità di parafrasare sovente dei termini, che ci mancano, io preferisco di servirmi d' un vocabolo teorico applicabile al nostro discorso. *Impiumo* è la gradazione dei colori, che si dà alle stoffe nel tingerle. Per *nuance* io prenderò quindi sempre questa parola. *Nota del trad.*

semplice denominazione d' anemoni *papaveri;* i semi-doppj sono poco ricercati; ma i doppj, che tutta si attraggono l' attenzione dei fioristi, hanno una nomenclatura particolare. Questi sono molto variati per i loro impiumi, e se ne contano più di cento *specie;* (espressione, di cui si servono i fioristi, per contrassegnare la stessa pianta diversamente colorata) ma la loro nomenclatura non è uniforme, come quella del giacinto. Gli Olandesi, ai quali dobbiamo le belle varietà di quest' ultimo fiore, per averne stabilita la nomenclatura, conservandola con molta esattezza, hanno dato anche per gli anemoni il tuono a tutti i fioristi d' Europa; senza seguire però con questi la medesima precisione come con quelli. Siccome le loro terre sabbionicce non sono adattate alla coltivazione di questa pianta, e siccome la loro riputazione di essere i primi fioristi d' Europa, riputazione acquistata con la coltivazione dei loro giacinti, faceva loro pervenire giornalmente da ogni parte delle ricerche d' anemoni, di ronuncoli, di tulipani, ec.; così il desiderio di soddisfare ai loro corrispondenti determinolli a procurarsi tutte le piante, che loro venivano domandate, ritirando specialmente degli anemoni dalla Francia, ed anzi dalla Normandia, ove riescono perfettamente, ma cangiandone però la nomenclatura per delle particolari loro considerazioni. Da ciò avvenne, che la stessa pianta acquistò cinque ed anche sei nomi. Questa osservazione diventa importante per i fioristi francesi, che coltivano questo fiore; mentre essi lo fanno venire spesso con molto dispendio dall' Olanda, quando comprarlo potrebbero in Francia ad un prezzo inferiore, ed ingannati spesso dai cataloghi, come lo fui io medesimo, fanno delle grandi spese per procurarsi delle piante, che possiedono nei loro giardini sotto denominazione diversa.

Questa falsa nomenclatura fu senza dubbio quella, che fece credere esservi più di trecento varietà d' anemoni, quantunque se ne contino appena la metà. Io ne possiedo centoquaranta, ed i sig. Vilmorin, ai quali io ne somministro, pretendono, che non vi sia a loro cognizione una collezione più completa della mia.

Coltivazione dell' anemone.

L' uomo, favorito dalla natura con tanti beni, tanto sotto i rapporti dell' utilità, che sotto quelli del solo diletto,

deve saperne approfittare, senza rendersene lo schiavo. La libertà è un benefizio troppo essenziale alla nostra felicità, per restringerla sotto le più importanti considerazioni. La coltivazione dei fiori procura per verità molti piaceri; essi tali però non sono da poterlo assoggettare per lungo tempo a tutte quelle regole minuziose, inventate da qualche dilettante per una tale coltivazione; di fatto la maggior parte di queste regole sono più proprie a renderne l' occupazione disgustosa, che a somministrare dei piaceri reali; ed anzi mi sorprende il vedere, che vi siano ancora dei dilettanti fioristi (benchè il numero ne sia diminuito) capaci di prestarsi a tutti quei dettaglj, che da essi si esigono per la coltivazione dell' anemone.

Gli uni domandano una terra sabbiosa, gli altri una terra schietta: sono egualmente discordi nelle disposizioni da prendersi prima di piantare l' anemone. Secondo l' avviso di parecchj dilettanti bisogna levare la terra dal quadro fino ad una certa profondità, ivi formare uno strato di calcinaccio, di tavole e di fascine, onde facilitare lo scolo delle acque, e prevenire l' umidità: altri si contentano d' uno strato di sabbia: tutti vanno però d' accordo nel domandare la preparazione d' una terra artifiziale, come la sola conveniente all' anemone, e questa consiste in zolle di terra levate dal prato, in foglie ammonticchiate, in concimi lasciati consumare, e poi mescolato il tutto assieme. Questa composizione viene rivoltata per lo meno ogni secondo mese, e non se ne fa uso, che un anno e mezzo dopo fatto il miscuglio: la terra così preparata viene distesa sullo strato disposto nel quadro, e poi vi si pianta l' anemone.

Senza disapprovare le qualità di questo miscuglio, scortato da un' esperienza di venticinqu' anni, io penso, che egualmente buona esser possa una discreta terra d' ortaglia. Certo è, che l' anemone ama una terra schietta piuttosto che sabbiosa; il dilettante però dovrà determinare le proporzioni della sabbia e della terra schietta in ragione del clima. Se l' inverno e la primavera sono piovosi, la terra dev' essere un po' più sabbiosa, per facilitare lo scolo dell' acqua; se queste due stagioni sono asciutte, bisognerà all' opposto contentarsi di dividere la terra con i terriccj consumati di letame di vacca o di foglie: di letame di vacca, se il terreno è caldo; e di foglie, se il terreno è freddo: gli avanzi dei letamieri bastano a tale

effetto. Quest' operazione viene praticata dopo la raccolta dei fiori primaticcj, al finir di giugno cioè, od al cominciar di luglio. Se si vuole adoperare quel terreno sino al momento della piantagione, si avrà cura di sporgervi del terriccio in quantità proporzionata alla varietà delle piante, che vi verranno collocate fino alla metà di settembre, od al principio d' ottobre, epoca della piantagione degli anemoni. Una lieve intraversatura del terreno basterà allora per completare il miscuglio della terra col terriccio, affinchè sia tutto ben preparato per ricevere le zampe degli anemoni. Per la seminagione poi si deve aver cura di rendere la terra più leggiera.

Anche l' esposizione dei quadri diede argomento alle discussioni. Facile nondimeno era il vedere, che quanto più caldo è il clima, tanto più converrà allontanarsi dall' esposizione del mezzogiorno, e *vice versa*, per una pianta, che senza essere assai delicata, ama tuttavia sempre una temperatura eguale. Oltracciò, siccome i dilettanti non sono sempre liberi nella scelta, perchè l' esposizione della pianta dipende il più delle volte da quella del parterre, così devono essi aver attenzione, se il colore è vivo, di riavvicinare le zampe, e di metterle in una distanza di cinque pollici, in vece di sei, nelle file, e se vogliono approfittare del fiore per un tempo più lungo, di coprirle durante la fioritura dalle dieci ore mattutine fino alle due o tre ore vespertine. Questa precauzione rimedierà in gran parte alla difficoltà di procurarsi un' altra esposizione in vece di quella del mezzogiorno.

Questo metodo da me sempre seguito per la scelta del terreno, e per l' esposizione degli anemoni, mi è costantemente riuscita, e mi ha disimpegnato da tutti gl' imbarazzi frapposti alla coltivazione di questa pianta.

Il dilettante d' anemoni non manca mai di fare delle semenze, non solo nella speranza di procurarsi dei fiori doppj, che offrono dei colori nuovi, e formano *specie*, ma anche per rinnovare gli scempj, i quali degenerano facilmente, e non hanno come i doppj il vantaggio di conservarsi per un lungo corso d' anni. A tal effetto egli sceglie i semi delle piante, di cui lo stelo è forte ed alto, di cui il collaretto è distante dal fiore, e di cui i petali sono grossi, rotondi e numerosi; imperciocchè se l' anemone ha cinque petali nello stato di natura, dalla coltivazione ne acquista un numero maggiore. I colori ben

decisi, vivi, e bene screziati, servono anch' essi a determinare la sua incertezza: egli segna quelle piante, tanto per raccoglierne i semi, quanto per conservarne le zampe, e rigettarne le altre.

Non è difficile a riconoscere la maturità del seme: esso cangia allora di colore, e diventa d' un grigio fulvo: quello dell' estremità della testa comincia a separarsi, e per poco che si tardi a coglierlo, vi si stacca di mano in mano, e copre cadendo tutto il quadro. Preme dunque di raccoglierlo con l' attenzione, quando si abbia il comodo di fare quest' operazione più volte, di prendervi soltanto i granelli, che si staccano spontaneamente, quando leggermente se ne preme la testa con le dita. Nel caso contrario si spezza l' estremità dello stelo, che viene riposto in un sacco di carta, ove si lascia aperto, esponendolo al sole, finchè il seme separato resti intieramente dalla testa, ed allora questo seme viene conservato in un luogo asciutto.

Quando si vuole adoperarlo, ciò che succede alla fine dell' estate, ovvero al principio di primavera, secondo la temperatura o la facilità dei ripari, giacchè il seme non può essere esposto nè ai calori troppo vivi, nè ai freddi troppo rigidi, si prepara la sua terra, come l' ho di già osservato, avendo l' attenzione di dividerla quanto più è possibile. Si prende allora il seme, che viene bagnato, e poi mescolato con la sabbia fina o con la cenere, perchè ogni granello è circondato da una certa lanugine, che lo attacca agli altri, strofinandolo anche per levargli questa lanugine: operazione che si rende indispensabile perchè la seminagione sia eguale. Il seme dopo sparso viene ricoperto da mezzo dito di terra mescolata col terriccio; se la seminagione ha luogo in un tempo, che domandi spessi annaffiamenti, a motivo del caldo e dell' esposizione, si copre allora la terra col musco, colla felce, colla paglia o intiera o tritolata: tali coperti impediscono, che la terra battuta resti dall' acqua, e si riduca in mucchj, portando però seco l' inconveniente di chiamare una folla d' insetti, che tutto divorerebbero il seme, se la terra coperta rimanesse fino alla messa dei germoglj. Per rimovere un simile inconveniente si scopre la terra di nuovo dopo quindici o venti giorni. Se poi il quadro si trova in esposizione di mezzogiorno, indispensabile si rende il coprirlo durante il caldo con un leggiero pagliaccio, sostenuto

all' elevazione d' un piede, ed il continuare quest' operazione, finchè il piantone sia forte, od il caldo diminuito.

Bisogna poi distruggere con molta cura l' erbe cattive, e sbarbicarle prima ch' esse abbiano avuto tempo di formare delle radici lunghe. Se non si prendesse una tale precauzione, queste piante parassite soffocherebbero una parte del seme non solo, ma si correrebbe rischio eziandio, strappandole troppo tardi, di sradicare moltissimi giovani piantoni d' anemone.

Si deve anche usare l' attenzione di leggermente e frequentemente annaffiare i quadri, per mantenere la terra fresca, altrimenti i semi o le piante, che sprofondate non sono più d' un mezzo dito, rimarrebbero ben presto inariditi. Questa precauzione unita ai ripari impedisce la diseccazione dei piantoni nel loro primo anno; continua poi la vegetazione al momento, in cui il pampano o la boccia degli anemoni forti si diseccano; questa freschezza però e questi ripari chiamano gl' insetti delle piante vicine, e specialmente le lumache, che bisogna distruggere, andando di essi in traccia mattina e sera. Ho conosciuto dei dilettanti, che visitavano le loro semenze verso le 9 o 10 ore della sera con una lanterna sorda: questo mezzo è più opportuno alla distruzione dei vermi, porcellini terrestri, lumaconi, ec.; ma essendo esso anche incomodo, basterà il discacciare ogni mattina e sera tutti gl' insetti, finchè più non si osservano i loro guasti e le loro vestigie, e finchè i semi abbiano acquistato della forza, perchè allora le foglie s' induriscono, e sono meno ricercate da quegli animali. Io adoperai spesso un altro mezzo, capace di accelerare la distruzione di queste importune bestiole, senza far perdere molto tempo mattina e sera nel cacciarle: questo consiste nel formare intorno al seminato tre o quattro mucchj di porri; (una dozzina basta per ogni mucchio, perchè tagliarsi devono a sei pollici di lunghezza) le lumache ed i porcellini si ritirano di giorno sotto questi mucchj, per ripararsi dal sole, ed allora visitando di tempo in tempo i mucchj, e rinovandoli, si riesce ad allontanarne gl' insetti. Non avendo i porri, si può adoperare a tal uso anche la lattuga e la romana; se poi tutti questi mezzi mancassero, serviranno all' uopo anche delle vecchie tavole, da collocarsi fra i sentieri nell' elevazione d' un pollice, per lasciare a quelle bestiole lo spazio di ricovrarsi sotto.

Esistono poi due altri nemici, contro i quali necessarie sono delle cure speciali per la conservazione di queste seminagioni, non meno che per quella delle zampe forti, e generalmente di tutte le piante preziose. Il primo è quel tarlo che si chiama verme bianco, il quale ama moltissimo questo tubercolo. Siccome le zampe giovani e vecchie sono del pari in terra, quando questo insetto esercita le sue stragi, indispensabile si rende il distruggerlo, prima di seminare o piantare. Per riuscirvi, quando si ha la certezza, ch' esso esiste nei quadri destinati agli anemoni, si rivanga la terra nell' estate antecedente, e vi si piantano la romana, la lattuga, la cicoria; queste piante si visitano poi sovente, e quando se ne scorge alcuna appassita, si strappa questa con precauzione, e si cerca il verme, i di cui movimenti sono troppo tardi per poter fuggire; alle piante, di cui le radici sono rosicchiate, si sostituiscono delle piante sane, e così si continua fino alla distruzione completa dell'insetto; se si prolunga questa caccia fino alla fine di settembre, epoca della piantagione degli anemoni, si è sicuri di aver distrutto la prolificazione di due anni. I vermi bianchi di due anni sono i primi a comparire, quelli d' un anno compariscono più tardi; ed a me anzi avvenne di passare quindici giorni senza trovarne. Le stragi ricominciavano in seguito; ma facilmente distinguibili erano questi nuovi nemici alla loro dimensione ed all' oscuro loro colore.

Il secondo nemico degli anemoni è il grillo-talpa. Io tengo delle buone ragioni per credere, che questa bestiola non mangi gli anemoni; non è ad essi meno pernicioso però, perchè ne taglia le radici e le corrompe; necessaria quindi si rende anche la sua distruzione. *Vedi* il vocabolo Grillo-Talpa.

Se la seminagione viene fatta in primavera, il giovine piantone, benchè assai piccolo, resiste al freddo quanto le zampe vecchie, e non esige per conseguenza una precauzione maggiore di esse; ma se questa seminagione ebbe luogo soltanto in autunno, in piena terra, il piantone è debolissimo, e richiede una gran servitù per tutto l' inverno: coprirlo bisogna con la felce o con la paglia, e la coperta deve essere più grossa in proporzione dell' intensità del freddo, e della sua elevazione sopra le piante. Tutte queste cure si possono poi anche risparmiare, seminando nelle cassette, che possono essere facilmente riposte nelle aranciere.

La primavera succede all' inverno, ed abbellisce il nostro soggiorno: la vegetazione diventa più forte, e parecchie piante seminate nella primavera antecedente fioriscono: queste però non sono molte; gli anemoni prodotti dal seme non domandano allora una grande attenzione; le loro foglie conservano la freschezza, per cui non occorre di molto innaffiarli fino alla metà, o tutto al più alla fine di maggio: allora gli annaffiamenti cessano; sempre però secondo la vegetazione delle piante, e la loro esposizione, affinchè possano diseccarsi, ciò che succede al terminare di giugno. Allora si passa alla raccolta dei tubercoli, che si chiamano *piselli*, perchè ne hanno la forma e la grandezza, con la sola differenza di essere un po' più allungati dalla parte della radice, e schiacciati dalla parte dell' occhio.

Se le piante hanno preso della forza, i tubercoli si trovano facilmente: basta sollevare la terra alla profondità d' un mezzo pollice, e dividerla con la mano; che se poi i piselli sono assai piccoli, allora bisogna levare tutto lo strato di terra, e metterlo in un crivello, che dia passaggio soltanto alla terra, facendo restare i piselli nel crivello. Se la seminagione è stata fatta assai fitta, ve ne sono dei piselli piccoli in modo, che passano pel crivello con la terra: alcuni dilettanti distendono allora quella terra sul quadro, e ve la lasciano per tutta la state, levandone l' erbe cattive, e tenendola sempre secca. Per evitare questo imbarazzo io ripongo la terra in un vaso, che viene da me collocato in un locale asciutto; e giunto il momento di ripiantare gli anemoni, spando la terra stessa egualmente sopra il quadro, e la ricopro con dell' altra all' altezza d' un mezzo pollice.

I piselli raccolti si distendono in luogo asciutto e ventilato fino alla loro diseccazione, che ha luogo entro otto, o tutto al più tardi quindici giorni, secondo la loro grossezza ed i venti che regnano in quell' intervallo di tempo; ciò fatto, vengono riuniti e riposti in sacchi o scatole, e rimangono asciutti fino al momento della loro piantagione, momento che non si può indicare precisamente, ma che deve effettuarsi entro l' autunno, quando passati già sono i calori forti: al ponente della Francia si pratica questa piantagione fra la metà di settembre e la metà d' ottobre.

Tre sono i modi di piantare questi piselli. Dopo di aver

preparato la terra, come di già l'ho spiegato, ben vangandola ed eguagliandola, gli amatori, che possono impiegarvi molto tempo, segnano delle linee col cordone a cinque pollici di distanza sulla lunghezza del quadro, e queste linee vengono tagliate ad angolo retto da altre consimili sulla larghezza alla distanza medesima: al punto in cui le linee si tagliano, essi piantano i piselli alla profondità d' un pollice coll' occhio all' in su, coprendoli poi con uno strato di terriccio alto mezzo pollice, e dando loro una lieve sarchiatura.

Questo metodo però ha il doppio inconveniente di occupare molto tempo e molto terreno, per cui i giardinieri, che lavorano in grande, preferiscono i metodi seguenti. Essi levano un pollice di terra dal quadro, vi seminano i piselli con regolare eguaglianza, li ricoprono poi con la terra levata dal quadro, frapponendovi un mezzo pollice di terriccio; ovvero formano dei raggj d' un pollice di profondità a cinque pollici di distanza, nei quali essi seminano i piselli, spargendovi sopra il terriccio, ed eguagliando il terreno con la marra. La distanza di quattro pollici sarebbe per verità sufficiente, ma quella di cinque dà uno spazio maggiore alla mano coltivatrice, facilita la distruzione delle piante parassite, e fa perdere meno tempo; ciò che mi fa preferire questo metodo al primo, ove il coltivatore è costretto di strappare l' erbe nocive a tutta forza di mano.

Queste piante, che hanno il vigore della gioventù resistono meglio al freddo delle zampe vecchie, e domandano poca attenzione fino alla loro fioritura. I folti loro pampani trattengono gli effetti del gelo, e bisogna che il freddo sia molto vivo perchè abbiano bisogno d' essere coperti. Al momento del fiorire vengono esaminati, per giudicare quelle che si devono scegliere, quelle che si devono scartare, e per iscoprire quelle che sono doppie. Ben di rado fioriscono tutte nel second' anno, e siccome le più tarde sono le doppie, si ha la precauzione nello sbarbicarle di mettere da parte tutte le zampe che non hanno fiorito, perchè fioriscano nell' anno seguente. Con quest' attenzione si perviene ad avere degli anemoni scempj della massima bellezza, adattati per i macchioni, e dei semi eccellenti, capaci di dare maggior copia di fiori doppj, meglio fatti e d' un bel colorito.

I dilettanti, che si procurarono, o per seminagione od

in qualunque altro modo, dei begli anemoni scempj e doppj, li collocano in terra a due epoche, all' autunno, come l' abbiamo già detto, per i giovani piantoni, od alla fine dell' inverno, dopo la metà di gennaro cioè fino alla metà di marzo. Questo ultimo metodo rende superflue molte cure; è necessaria però una primavera molto propizia, perchè la zampa possa alimentarsi, prosperare nella vegetazione, e dare dei fiori belli; giacchè il più delle volte il fiore non acquista le sue dimensioni, e non offre i suoi colori ben decisi, ma colta dal sole appassisce prestissimo; laddove l' anemone piantato in principio d' autunno, comincia a fiorire ai primi giorni d' aprile, ed alle volte anche più presto, mantenendo la sua fioritura fino alla metà di giugno, perchè dei nuovi fiori succedono ai primi. Quelle zampe, che rimaste sono nella terra quattro o cinque mesi di più, hanno moltiplicato i loro tubercoli ossiano cosce, e soddisfatto hanno alla speranza del coltivatore con la bellezza dei loro fiori, con la loro quantità, con la loro durata, e con la moltiplicazione della pianta. La piantagione di primavera non sarà dunque ammissibile che per i climi freddi, ove la terra viene per tempo a coprirsi di neve, ed ove i geli sono forti e di lunga durata: coloro nondimeno, che prolungare volessero il loro diletto, possono formarne dei quadri in primavera per esporli al settentrione.

Le zampe formate si piantano in due maniere: si segnano col cordone dei quadri di tre e mezzo o quattro piedi sopra una lunghezza determinata sulle dimensioni del terreno. Le linee stanno alla distanza di sei pollici, e secate da altre linee alla distanza stessa di sei pollici. Le zampe si piantano nei punti d' intersecazione alla profondità di due e mezzo o tre pollici, avendo l'attenzione di non ispezzarne le cosce, ed a tal effetto si tengono queste cosce fra le dita, insinuandole nella terra con la zampa stessa. Alle volte vengono esse piantate a vicenda, ma le file allora devono essere in numero dispari, in modo cioè, che dopo di aver collocato le zampe della prima fila nei punti d' intersecazione, quelle della seconda fila frammezzo a questi punti, a tre pollici cioè di distanza da ogni punto: tutte le file dispari sono collocate come la prima fila, e le file pari come la seconda, presentando così un piacevolissimo colpo d' occhio. L' uso di questi metodi indispensabile si rende per coloro, che tengono i

loro anemoni per ordine, e per nomi: un catalogo allora basta per levare le piante senza confonderle. Abbiano i dilettanti l' avvertenza di variarne i colori, e di farli risaltare, collocando un colore chiaro vicino ad uno carico, ec. Dopo tutte queste operazioni le zampe vengono ricoperte con la marra, ed annaffiate in caso di siccità.

L' altro metodo consiste nel formare dei raggj di due e mezzo in tre pollici di profondità sopra sei pollici di distanza, nei quali si piantano le zampe. Quest'uso, ch' io seguo per gli anemoni doppj, tanto in famiglia che mescolati, ha parecchj vantaggj: esso è più spicciativo; siccome le zampe sono di grossezza ineguali, si ha la facoltà di separarle o riavvicinarle, nè si viene così ad ammontare la terra sotto l' anemone, ciò che trattiene lo scolo delle acque, e reca nocumento alla zampa. Quest' ultimo inconveniente mi obbligò di aprire nei quadri d' ordine la terra con la mano sinistra per collocare la zampa, senza ammontare la terra; ma questa operazione prolunga il lavoro.

Gli anemoni scempj sono meno sensibili al freddo dei doppj: questi ultimi seguono la regola generale, che le piante modificate dall' industria umana sono più delicate in proporzione di questa modificazione; quindi è, che gli scempj domandano poca attenzione in inverno, esigendo d' essere coperti soltanto, quando il freddo è di sei in sette gradi; laddove i doppj hanno bisogno d' essere coperti ai tre gradi di freddo, a meno che non cada della neve, la quale li guarentisce al pari di qualunque coperta. Queste coperte devono essere leggiere, e perciò la felce mi sembra a tal uopo preferibile alla paglia ed alle foglie: esse non devono posare sulle piante; prima di metterle bisogna quindi sottoporvi sul quadro dei rami per sostenerle, ovvero formare delle piccole cornici, della larghezza però dei quadri, ove sopra alcuni pali si distendono le coperte ad un' altezza di tre pollici. Questo mezzo è preferibile all' altro, perchè i pali del davanti possono essere d' un piede, ed allora con una semplice incastratura di tre pollici servono, quando fa buon tempo, ad alzare le cornici dalla parte del sole, senza scomporre le coperte, ed a dar dell' aria alla piantagione senza dover levare e rimettere le coperte. Col mezzo di queste precauzioni si conservano le zampe, e se l' inverno non è troppo rigido, si comincia a goderne dalla metà di marzo,

ed il diletto continua, come già fu detto, fino alla metà di giugno.

La vegetazione allora cessa, e le bocce, dopo d'essersi ingiallite, si diseccano, e questa diseccazione indica l'epoca di levare le zampe. Ma se il tempo è variabile, e che dia da temere una burrasca, bisogna precipitare quest' operazione, quand' anche la diseccazione non fosse completa, perchè la zampa diseccata attrae l' umidità; essa allora si gonfia, il sugo si mette in moto; per cui prima di averla potuto levare vi si forma una fermentazione, che la guasta, e la fa cadere in putrefazione. Se non si fu in tempo di prevedere questo inconveniente, bisogna darsi premura di sbarbicare le zampe, di esaminarle, e di tagliarvi fino al vivo tutte le parti nere: si staccano allora le cosce, e si separano in due o tre parti le più forti fra le zampe.

Le piante sbarbicate, separate e rimondate, si espóngono all' ombra sopra graticcj o sopra un pavimento bene asciutto in un luogo ben ventilato. Le cosce vengono riposte per essere piantate separatamente, come i piselli d' un anno; e quando il tutto è ben diseccato, viene raccolto in una località, che esposta non sia nè all' umidità, nè al gran freddo, e che possa conservare le zampe per uno o due anni, senza che vengano restituite alla terra. Le zampe così conservate, non possono tanto facilmente degenerare, ovvero impazzire.

Un anemone impazzisce, quando il suo fogliame cresce verticalmente, e prende una tinta rossa; il suo pampano sorge all' altezza di otto in dieci pollici, e lo fa distinguere facilmente dagli altri: fiorisce di rado, ed il suo fiore, piccolo, mal formato, semi-doppio, annunzia qualche segno di fecondazione, senza dare però del seme. Io ne conservai per diversi anni, senza poterli restituire allo stato loro primitivo. I dilettanti pretendono, che questo cangiamento debba essere attribuito alla maniera, come la zampa fu piantata in terra, per cui tutte le volte che il suo occhio è messo all' ingiù, l'anemone impazzisce. Per evitare questi inconvenienti, basterà il mettere da parte tutte quelle zampe, di cui l' occhio non si può bene distinguere. Io duro fatica però a credere, che questa sia la sola causa dell' impazzire; mentre feci l' osservazione, che le zampe riposate impazzivano meno delle altre, e che negli anni ove le piogge erano più abbondanti in inverno,

e frequente lo scioglimento dei geli, quando in somma la stagione era molto volubile, allora gli anemoni impazzivano in maggior quantità.

Bisogna strappare dal terreno tutte le piante impazzite, ogni qual volta si arriva a riconoscerle, od almeno contrassegnarle per poterle separare dalle altre al momento, che si levano le piante; mentre io non conosco esempio di piante impazzite, che ripreso abbiano l' antica loro forma.

Tutti conoscono l' uso degli anemoni scempj e doppj per l' abbellimento dei parterre, ma fino al presente non si sono adoperati ancora gli anemoni scempj nei giardini inglesi. I cesti di questa pianta vi produrrebbero un bell' effetto per la vivacità dei suoi colori, che risaltare farebbe la bella verdura degli alberi esotici. Non essendo essa molto sensibile al freddo, e trovandosi ivi meglio riparata che nei parterre, vi vorrebbe un freddo di nove in dieci gradi senza neve, perchè avesse bisogno d' essere coperta, ed alcune manciate di felce, di paglia, ed anche di foglie basterebbero per guarentirnela. Siccome questa pianta costa poco, e le sue seminagioni riescono facilmente, così la sua piantagione potrebbe aver luogo in diverse stagioni, e col mezzo dei ripari naturali di questi giardini, se ne potrebbero avere in fiore per nove mesi dell' anno. (Féburier.)

Fra le altre specie d' anemoni, al numero di trenta circa, ve ne sono pure alcune, che meritano d' essere coltivate per la bellezza dei loro fiori; la maggior parte di esse però appartiene alle montagne alte, ed è d' una coltivazione difficilissima. Io mi contenterò quindi di citarne tre, una cioè, che non avendo l' inconveniente ora mentovato frequentemente si vede nei nostri giardini, e le due altre comuni tanto in alcuni cantoni, che colpiscono gli sguardi di tutti.

La prima è l' Anemone epatico, ossia *fegatella*, che cresce naturalmente sulle montagne al piede delle rupi, in Europa ed in America, e che adorna i nostri giardini quasi subito dopo lo scioglimento delle nevi. Quest' ha una radice vivace, serpeggiante e fibrosa, foglie tutte radicali, portate da piccioli pelosi, alti tre o quattro pollici; esse sono composte di tre lobi d' un verde carico al di sopra, e rossastro al di sotto, che diventano poi tutte rosse in estate, dal che proviene il nome d' epatico, colore del

fegato, che porta la pianta; i suoi fiori solitarj sono larghi da sei in otto linee, sovra steli o scapi in tutto simili ai piccioli: questi fiori sono, o scempj o doppj, naturalmente turchini, ma cangianti in rosso, in violaceo, in bianco, con tutte le gradazioni possibili. Nulla vi può essere di più vago, che alcuni cesti di queste varietà differenti, disposti gli uni vicini agli altri in modo da formare contrasto: ogni cesto somministra generalmente gran copia di fiori, che sbucciano prima dello sviluppo completo delle foglie, e non tutti in una volta, di modo che la loro fioritura si gode per lungo tempo. Quanto più folti, tanto più belli sono dunque questi cesti, per cui non bisogna castrarli troppo spesso; nondimeno, siccome la loro forma semi-sferica contribuisce al loro abbellimento, sarà bene il dirigere il loro crescimento, quando si mostra irregolare.

Una terra leggiera, ma fresca ed ombreggiata, è quella che meglio conviene all' anemone epatico; e la freschezza e l' ombra sono specialmente indispensabili, se di vedere si brama il fiore in tutta la sua bellezza; ed è anzi per tal motivo che questo fiore non riesce esposto al sole nelle cassette dei parterre, e per tal motivo non è nemmeno coltivabile nei parterre dell' Europa meridionale. Collocarlo si deve quindi quanto più si può sotto i muri delle terrazze esposte al nord, riparato da arbusti, ec. Alcuni lo tengono in vasi, che nel momento del fiorire sotterrano nei luoghi, che vogliono adornare, e poi trasportano questi vasi in siti più favorevoli alla natura della pianta, secondo le istruzioni più sopra indicate: questa pratica è buona da seguirsi, specialmente nei paesi caldi.

L' anemone epatico scempio si propaga con la semina e con la separazione delle sue radici, ed il doppio con quest' ultimo mezzo soltanto. Queste operazioni si fanno in autunno, in tutto eguali a quelle già mentovate dell' anemone dei giardini.

L' Anemone Pulsatillo, o Coronaria, o Fiore di Vento, o Passiflora ha la radice vivace a fittone; le foglie tutte radicali, picciolate, bipennate e pelose; i gambi alti mezzo piede, e provveduti d' un involucro egualmente bipennato; i fiori grandi, solitarj; i petali dritti d' un turchino vivissimo; le semenze lanuginose. Cresce naturalmente in quasi tutta l' Europa, sulle montagne aride, nelle pianure sabbiose, e fiorisce alla fine di primavera. La

grandezza dei suoi fiori, il turchino vivo dei suoi petali, che contrasta col giallo dei suoi stami, la delicatezza delle sue foglie, la forma stessa dei suoi semi, l' ornamento lo rendono dei luoghi ove cresce, specialmente se si trova, come ciò accade spesso, in grande abbondanza. L'odore che esala è molto ingrato, ed il suo sapore è agro molto, od alquanto amaro. Le capre ed i montoni lo mangiano, quando sono famelici, ma non è mai tocco dalle altre bestie: passa per incisivo, detersivo e vulnerario; viene poco adoperato però, benchè molto preconizzato da Storck, sotto il nome di *pulsatilla dei prati*, ch' è il vero suo nome, quello cioè di Linneo. L' *anemone pulsatilla* dello stesso autore è rarissimo in Francia.

Quest' anemone viene coltivato nei parterre, ove diversifica in colore, e forma cesti bellissimi o bordure brillanti; poco ivi però si può conservarlo, perchè non ama i rincalzi della terra. Collocarlo quindi bisogna in mezzo alla verdura, intorno agli arbusti delle ultime file nei giardini paesisti, ove aumenterà la vaghezza senza domandare verun governo: stabilito vi viene col mezzo di scapi strappati dal campo, scapi che non ripigliano sempre, ma che quando hanno ripigliato durano per molti anni.

Quasi tutti gli anemoni, che brillano tra il verde della sommità delle Alpi, e che difficilmente conservati esser possono nei nostri giardini, si avvicinano a questo per la forma delle foglie, e la grandezza dei fiori, differiscono però nei loro colori.

L' Anemone dei boschi, o Silvia, *Anemone nemorosa*, Lin., ha le radici vivaci, serpeggianti, gli scapi alti da cinque in sei pollici con un involucro di tre foglioline smorte ed incise a due terzi della loro altezza, ed alla cima un solo fiore bianco di otto in dieci linee di diametro. Esso copre spesso fin dal principio della primavera il terreno dei boschi, e di quelli specialmente, che sono alquanto umidi, abbellendolo per lo spazio quasi d'un mese: va esso variando con i suoi fiori, che ora sono in parte ora in totalità porporini: la sua forma è delle più eleganti, ma le sue qualità sono micidiali, essendo agre, e cagionando ai montoni che lo mangiano delle emorragie. Gli altri bestiami, che tutti lo rifiutano, ma che pure sono frequentemente esposti a mangiarlo fra le altre erbe, pare che non ne restino tanto pregiudicati. La sua radice viene adoperata come un cosmetico, e come propria

a guarire la tigna. Non si può mai moltiplicarlo abbastanza nei boschetti, e nei macchioni dei giardini, ciò che si può fare facilmente, trasportandovi delle piante tolte nei boschi: non ama però la coltivazione dei parterre, perchè vuole freschezza ed ombra. (B.)

ANETO. *Anethum.* Genere di piante della pentandria diginia, e della famiglia delle ombellifere, che contiene tre specie, due delle quali interessano i coltivatori, cioè l'Aneto odoroso, di cui si farà qui menzione, e l'Aneto finocchio, di cui si parlerà alla parola Finocchio.

L' Aneto odoroso, *Anethum graveolens,* Lin., è annuale, ha le foglie due volte alate, con foglioline capillari, ed il frutto molto appianato. Si trova naturalmente nelle parti meridionali dell' Europa, e sorge all' altezza d' un e mezzo in due piedi: il suo odore è forte, il suo sapore agro e piccante; spremendone il seme, si estrae un olio crasso, e distillandolo, un olio essenziale. Ai nostri giorni se ne conosce appena il suo uso, ma gli antichi lo stimavano molto, attribuendogli moltissime proprietà, fra le quali quella di accrescere notabilmente le forze del corpo, e perciò i gladiatori condivano con esso tutti i loro cibi. I Romani si coronavano con questa pianta nei loro festini, prendendola per simbolo della gioja.

L' Aneto odoroso viene coltivato in alcuni giardini più per il suo odore che per altro. Basta il seminarlo, raccolto appena il suo grano, in una terra bene preparata, e bene esposta, perchè ama il calore. Non richiede che le solite cure di tutti i giardini; e quando viene seminato in primavera, si rischia di non vedere spuntare che una parte sola dei suoi grani, e forse anche nessuna. (B.)

ANEURISMA. Dilatazione della tonaca d' un' arteria, che aumentandosi progressivamente, finisce coll' assottigliare questa tonaca fino al segno di romperla, ed allora l' animale muore d' emorragia.

Tutte le arterie, e porzioni d' arterie sono suscettibili d' aneurisma; ve ne sono quindi d' interne e d' esterne. Le prime non si possono che sospettare, le seconde si riconoscono da un tumore più o meno prolungato, che cede sotto la pressione del dito, e che ha un movimento di pulsazione.

Le cause dell' aneurisma sono assai varie: le sole possibili a prevenirsi sono quelle, prodotte dalle battiture e punture sulle arterie. Quando si vede la barbarie, con la

quale certi carrettieri e cocchieri bastonano i loro cavalli, ed i contadini i loro asini, quando si conosce quanto la maggior parte dei marescalchi ignoranti siano in anatomia, bisogna rimanere sorpresi, che non si sviluppi una maggiore quantità d' aneurismi in queste due specie d' animali. I buoi, nei paesi ove condotti vengono a colpi di pungiglione, ne vanno molto soggetti.

L' aneurisma alle volte non si dilata punto, o si dilata con una estrema lentezza, ed allora l' animale può lavorare e vivere; alle volte poi bastano alcuni giorni per farlo arrivare ad una mostruosa grossezza.

Gli aneurismi interni sono incurabili; gli esterni possono essere guariti soltanto con la legatura dell' arteria, cioè con la sua soppressione: operazione difficile, pericolosa, e che fatta esser deve soltanto da un artista veterinario espertissimo. Tutte le arterie non superficiali non ne sono suscettibili assolutamente.

L' aneurisma delle vene si chiama Varice. *Vedi* questa parola.

Aneurismi falsi si chiamano le perdite di sangue cagionate dall' apertura d' un' arteria, perdite però che si possono fermare soltanto legando l' arteria.

Alcuni marescalchi pretendono di guarire l' aneurisma con la compressione; ma quest' operazione il più delle volte non fa nè bene, nè male, e qualche volta anzi ne aggrava gli accidenti. (B.)

ANFIBIE. Piante. Si dà questo nome ai vegetabili, che hanno la facoltà di crescere in piena terra e nell' acqua. Questa è una delle divisioni del metodo, che ha per oggetto di classificare le piante secondo l' ordine delle loro abitudini. In questa sezione ve ne sono delle anfibie a differenti gradi. Le une sono semplicemente piante, che crescono sulle rive delle acque nelle loro escrescenze, si conservano e crescono, purchè l' estremità loro restino sempre superiori alle acque; le altre sono piante, le di cui radici stabili si trovano in fondo all' acqua, sormontando con gli steli e con le foglie alla superficie, ma potendo però vivere anche in tempo di siccità nel terreno ove sono cresciute, quantunque con meno vigore.

Fra le piante di questa divisione ve ne sono molte, interessanti per la bellezza dei loro fogliami, e per la grandezza e colore dei loro fiori. Queste sono proprie a dare della varietà nelle acque dei giardini paesisti; altre

hanno delle proprietà medicinali, che le rendono ricercate; ed altre finalmente hanno delle radici polpose, le quali, mediante qualche preparazione, sono proprie all'alimento degli uomini.

In generale queste piante si moltiplicano più abbondantemente che le piante terrestri, e la coltivazione loro si riduce nel dar loro un sito simile a quello, ov' esse crescono naturalmente, ed un grado di calore analogo a quello dei climi, da dove esse derivano. (Th.)

ANFITEATRO. Giardinaggio. Questo vocabolo raffigura diverse cose collocate le une al di sopra delle altre in piani differenti, ovvero diversi oggetti che si sorpassano gradatamente, e sorgono gli uni più degli altri, quantunque il piano, sopra il quale sono collocati, stia quasi a livello.

Un giardino situato sul declivio d'una montagna, la quale è stata tagliata in parecchie terrazze, le quali dominano le une sulle altre, e sono orientate allo stesso punto dell'orizzonte, porta il nome di giardino in anfiteatro. Quelli, che anticamente si chiamavano *verdugati*, erano degli anfiteatri di zolle, che si formavano nei giardini, sia per terminare un punto di vista, sia per fare scomparire un colle, ovvero una piccola montagnuola, che non si aveva intenzione di tagliare o di sostenere a terrazze: vi si fabbricavano delle salite comode e ben battute, ed anche dei gradini, con degli spaziosi spalti di tratto in tratto, che conducevano insensibilmente dal basso alla sommità; venivano poi questi anfiteatri ornati con casse d'aranci, di tassi tagliati a piramide, a palla, ec., con vasi ripieni d'arbusti e di fiori, secondo le stagioni, arricchendoli anche di fontane e di statue. Tutte queste frivole decorazioni sono oggigiorno fuori di moda. Adesso volendo dare un vago riparto ad un terreno irregolare nella sua superficie, ragionevolmente si preferisce di formarvi dei viali dolci e sinuosi, i quali facilmente seguendo i declivj naturali del terreno, diventano più comodi al passeggio, e più grati all'occhio, di quello che certi tagli rapidi e regolari, costituenti ordinariamente gli anfiteatri.

I giardini di lusso o di botanica presentano, esposte in anfiteatro, sia all'aria libera, sia ne' serbatoj, le piante esotiche, coltivate in vasi od in casse. Possedendo un assortimento di arbusti di varie grandezze, si ha l'uso di collocarli sull'istesso piano, situando i più bassi alla prima

fila, alla seconda i mediocri, e così di mano in mano fino all' ultima fila, che dev' essere composta degli arbusti superiori a tutti gli altri; se poi le piante sono tutte della stessa statura, allora è necessario l' alzare dei gradini costruiti di terra o di tavole per appartamenti, prendendo l' altezza e lunghezza opportuna per contenere le piante destinate a comporre questi anfiteatri; ed affinchè tutte le piante godano egualmente dell' aspetto del sole, eretti essi vengono quanto è più possibile nella direzione da levante a ponente. I teatri od anfiteatri dei fioristi sono certi ripari costruiti in legno od in tela, il di cui fondo è occupato da una gradinata, ed essi pure destinati sono a produrre un grato effetto per l' occhio, ed un piacere più comodo, coll' avvicinare alla vista degli oggetti, i quali per la loro piccolezza ne rimarrebbero troppo distanti, se fossero in piena terra. Perchè un anfiteatro di questa specie supplire possa ai diversi oggetti dell' utile e del diletto, è necessario di renderlo mobile, per poterlo orientiare a differenti esposizioni, secondo le differenti stagioni dell' anno, o secondo la natura delle piante che devono ornarlo. La sua costruzione è semplicissima: esso è formato da quattro regoli di legno uniti insieme con delle sbarre, le quali nel loro piano offrono un semi-ovale, nel di cui fondo sta una gradinata di tavole a cinque o sei appartamenti. Questo fabbricato, la di cui elevazione si è di quasi otto piedi, va a terminare nella sua parte superiore in cupola, ed è coperto e guernito in tutta la sua circonferenza da una tela incerata, ciò che gli dà la forma d' una nicchia per contenere una statua: il davanti poi vien chiuso da una cortina. Questi teatri vengono talvolta costruiti tutti di legno, ed allora acquistano la forma d' un quadrilungo: esteriormente di verde, ed interiormente dipinti si mostrano di nero, per dare un risalto maggiore ai colori dei fiori; essi sono degli altri molto più solidi, ma anche meno comodi, perchè più difficili al trasporto.

Le piante destinate ad ornare questi anfiteatri sono, secondo le diverse stagioni, diverse, in primavera vi primeggiano ordinariamente le *orecchie d' orso,* le primavere, i giacinti, ed alcune specie di tulipani: in estate vi si sostituiscono diverse specie di quarantine, di geranj, di garofani, di pervinche del Capo, di giglj di S. Giacopo, ec.: in autunno vi si collocano le tuberose sempie e doppie,

le più belle varietà d' amaranti, di campanelle, di begliuomini, di gernesiane, e generalmente di tutte le piante, i di cui fiori hanno un merito distinto, tanto per la vivacità dei colori, quanto per la loro forma e rarità, motivo che rende interessante la durata della loro fioritura. Queste piante devono essere disposte sulle gradinate, in modo che i fiori dell' una facciano risaltare quelli dell' altra, onde concorrano tutte con l' esatta distribuzione dei loro colori a produrre un insieme dilettevole e pittoresco. Bisogna osservare anche l' avvertenza di ripartirle in relazione armonica della loro grandezza, del colore della loro verdura, della forma dei loro fogliami, affinchè questo aggregato contemplato da presso offra un ben inteso contrasto e di forme e di tinte, e tutta la gradinata presenti dall' alto al basso un colpo d' occhio ben folto, senza punto lasciare scoperto il fondo dell' anfiteatro.

Le cure domandate dalle piante di un tale teatro, si riducono, 1.° agl' innaffiamenti amministrati con prudenza, ed agl' individui soltanto, che hanno sete, mentre pericoloso sarebbe l' innaffiare troppo quelle piante, che prive rimanendo dell' aria libera, e soprattutto del sole, non perdono che una piccola porzione d' umidità; 2.° a levare le foglie morte o moribonde, ed a cambiare gl' individui, i di cui fiori sono già passati, per sostituirvi degli altri; 3.° a chiudere finalmente le cortine del davanti dell' anfiteatro, nelle ore in cui le piante potrebbero essere colpite dai raggj del sole, e ad aprirle tosto che non è più da temersi il loro effetto. Sarà necessaria la precauzione medesima al sopraggiungere dei venti asciutti, o di quell' afa, che assorbe l' umidità radicale delle piante; ma queste piante, prive così del sole e dell' aria libera, vanno soggette ad estenuarsi, specialmente quando restano per lungo tempo chiuse in questi anfiteatri. Il mezzo di prevenire le conseguenze di tal malattia consiste nel tondere le piante a misura che ritirate vengono dagli anfiteatri, nel sopprimere tutti gli steli, che hanno prodotto dei fiori, conservando soltanto quelli, di cui si vuole ottenere i semi, e nel collocarli poscia in un luogo, ov' essi ricevano l' aria perpendicolarmente, ed ove si possa ad arbitrio introdurvi il sole, per abituarli insensibilmente a sopportare la sua presenza; mentre se venissero esposti al sole improvvisamente, se ne causerebbe la perdita dei più delicati, incapaci di resistere alla sua azione. Gli anfiteatri

di fiori si costruiscono soltanto nei giardini simetrici; essi vengono per lo più collocati all' estremità dei viali nei luoghi, ove si ha bisogno d'arrestare la vista.

Ora ci rimane il ricordare un' altra specie d' anfiteatro, che si tentò di mettere in pratica da qualcheduno, ma che non si è veduto per anco effettuato nella completa sua esecuzione. Questo teatro dovrebbe essere formato sopra un terreno livellato da una massa d' alberi emergenti per gradazione onde offrire nella loro riunione una successione dagli arbusti i più umili e più piccoli fino agli alberi più maestosi e più grandi. Questo progetto, uno dei più belli, che siano stati mai immaginati nel giardinaggio, esige per la sua esecuzione delle estesissime cognizioni, non solo sulla portata degli alberi, e sulle rispettive loro dimensioni, quando arrivati siano alla loro perfezione, ma sulle loro abitudini eziandio, e sulle loro facoltà. Di fatto non basta il conoscere la natura del terreno, che può convenire a ciaschedun albero in particolare, nè l' altezza alla quale è suscettibile d' arrivare, bisogna sapere ancora quale specie di terreno sia più propria al maggior numero di quegli alberi, ed a quale altezza essi debbano pervenire in ragione alla relazione più o meno grande, che ha il terreno loro destinato, con quello ov' essi crescono naturalmente, e di preferenza. Senza questa cognizione preliminare sarà sempre difficilissimo, per non dire impossibile, di rispondere perfettamente al proprio oggetto, giacchè la natura del suolo, e le circostanze particolari fanno variare all' infinito le dimensioni degli alberi. Che se poi alla distribuzione per ordine d' altezza si vuole in seguito anche aggiungere la varietà nella forma degli alberi, in quella dei fogliami, nella tinta della loro verdura, nel colore dei loro fiori, e nelle epoche del loro fiorire (cose tutte che devono essere combinate preventivamente, perchè contribuiscano alla perfezione ed alla bellezza dell' anfiteatro) quante cognizioni non sono necessarie per tutte eseguire queste avvertenze! E quante poche per nostra sventura noi possediamo di queste cognizioni! Di mille lignei vegetabili circa, tanto indigeni che forestieri, da noi posseduti in Francia, e da noi coltivati in piena terra, ve ne sarà una quarta parte, di cui non abbiamo avuto fino al presente occasione d' osservare nè l' epoca del fiorire, nè l' altezza dello stato loro completo, perchè essendo essi coltivati

nel nostro clima soltanto da poco tempo, noi non ne possediamo che dei giovani individui. Noi troviamo probabile, che la difficoltà di riunire queste cognizioni, e più ancora quella avuta finora di non poterci procurare, nemmeno a prezzo d' oro, una parte dei vegetabili, che comporre dovrebbero quest' anfiteatro, abbia prodotto il ritardo da noi sofferto nell' esecuzione di sì bel progetto. (Th.)

ANGELICA. *Angelica.* Genere di piante della pentandria diginia, e della famiglia delle ombellifere, che contiene due specie, una delle quali forma oggetto della piccola coltivazione, e l'altra serve talvolta alla medicina ed alle arti.

L' Angelica dei giardini, *Angelica Arcangelica.* Lin., ha uno stelo grosso, vuoto, ramoso, alto da cinque a sei piedi, foglie alterne, vaginate, e membranose alla loro base, bipennate, foglioline opposte, lucenti, seghettate, la terminale lobata, fiori molti e verdastri. Essa è originaria delle alte montagne, e coltivata viene nei nostri giardini, ove fiorisce alla metà della state, e sussiste fintanto che s' impedisce ai suoi steli di andare in semenza.

Tutte le parti di questa pianta hanno un sapore aromatico alquanto agro ed amaro, ed un odore suo proprio ad alcuni assai grato: esse sono cordiali, stomacali, carminative, promoventi i mestrui, e antiverminose. Se ne fa un' acqua distillata, un estratto, una polvere, ed una conserva per l' uso della medicina: le sue radici vengono portate secche a Parigi dalle montagne delle Alpi, da Puy-de-Dôme e dai Pirenei.

Gli steli sono però quelli, dai quali si ricava più generalmente partito. I popoli del Nord, come i Laponi, i Samojedi, i Kamtschadali, ec., li mangiano con la carne o col pesce crudi e cotti, dopo di averli infranti; in Francia vengono confettati per l' uso della tavola. (B.)

Il terreno adattato alla coltivazione dell' angelica deve essere sostanzioso, umido, esposto ad un certo grado di calore. Si suol dire, che *l' angelica deve avere la radice nell' acqua e la testa al sole:* un terreno argilloso nuoce alla sua vegetazione, perchè le sue radici non possono dilatarsi. Languisce essa ivi e s' alza in seme nel primo anno, prima d' aver acquistato tutta la sua forza; sembra dunque che meglio d' ogni altro fondo le convenga una sabbia grossa. Essa non è già delicata, ma per darle tutta la perfezione di cui è suscettibile, riunire bisogna tutte

le circostanze da me sopra indicate, come riunite vengono specialmente a Niort.

Niort è il solo luogo del Poitou, ove coltivata venga l' angelica. Quasi tutta quella che passa in commercio viene somministrata da questa città; ma per quanto considerabile esser possa questo commercio, non v' è bisogno di dedicarvi molto terreno, perchè questa pianta getta degli steli forti, e questi steli sono appunto quelli, che si adoperano: si assicura, che tutti i giardini di Niort, ove si coltiva l' angelica, se fossero riuniti, formerebbero appena due campi di terreno. Le fosse del castello hanno la meritata riputazione di produrne la più bella, e la migliore, e perciò sono anche affittate a caro prezzo: esse ricevono le immondizie di una parte della città, e di alcune scuderie vi si vedono quindi degli steli d' angelica alti cinque piedi, alcuni dei quali pesano più di quaranta libbre.

Si ha fatto l' osservazione, che a Niort, a Parigi, a Nantes fin da' tempi i più remoti si coltiva l' angelica sempre negli stessi siti. In un riparto di terre fra gli abitanti di Niort verso la fine del secolo sestodecimo, si fa parola d' un giardino ripieno d' angelica, ove in seguito coltivata venne costantemente, ed ove coltivata si vede anche al presente; ciò che fa supporre una terra di buonissimo fondo, di cui la superficie rinovata viene poi spesso con degl' ingrassi di buona qualità.

L' angelica viene prima seminata nei vivaj, e poi trapiantata: il terreno proprio a riceverne il seme dev' essere ben preparato, dandogli con la vanga tre lavori di dieci pollici circa di profondità, e spezzando anche le più piccole motte di terra con una marra a denti di ferro. Prima della terza rivoltatura si ricopre il terreno o con del terriccio formato, o di fango raccolto dalle strade della città, e lasciato in monte per tutto un anno, o d' immondizie delle latrine, conservate per quattro anni in una fossa scoperta. L' ultimo di quest' ingrassi è preferito agli altri, e si assicura, che non comunica odore veruno all' angelica. Vi si adopera ancora, ma con minore profitto, un miscuglio di paglia: il solo fimo è quello, che dà un cattivo gusto alla pianta, e la fa oltracciò levare troppo presto in semenza.

A Niort si adopera sempre il seme del paese, senza mai rinovarlo; gli uni lo spargono in marzo, gli altri in

settembre: spargendolo in marzo, se lo getta a pizzichi, mescolandolo con un poco di terra fina, senza mai ricoprirlo d' altra terra; ed allora i germoglj vengono trapiantati alla metà di settembre. Se poi si sparge il seme in settembre, stagione che sembra la più conforme all' ordine della natura, essendo questa la stagione della maturità, allora si tagliano le teste dell' angelica, alzatesi da un piede circa sopra il loro stelo, si piantano in terra alla distanza reciproca di sette in otto pollici; così il vento le agita ed asciuga i semi, che, come dissi, non hanno bisogno d' essere ricoperti. Alcuni spargono questi semi a pizzichi anche in questa stagione in porche larghe trenta pollici, e le ricoprono lievemente con terra fina crivellata, perchè il vento non li sollevi, ed i germoglj prodotti da quest' ultima seminagione traspiantati vengono in primavera.

I semi dell' angelica si spargono soltanto ogni secondo anno, perchè nel primo anno si scelgono dai vivaj gli steli più belli per traspiantarli, e nel second' anno gli altri che si sono fortificati. Il seme si sparge assai folto, e perciò occupano poco terreno nei vivaj; di modo che dieci piedi in quadrato vi bastano per somministrare di che piantare uno spazio tremila volte più grande. I piantoni si collocano ad una rispettiva distanza di sei piedi: più lontani non conserverebbero una sufficiente frescura, più vicini si nuocerebbero promiscuamente, nè diventare potrebbero tanto grossi.

L' angelica seminata in marzo, spunta in maggio od in giugno: quella che si semina in settembre spunta soltanto in marzo, ed alle volte non si fa vedere nemmeno nel corso dell' aprile. In caso tale si dà al terreno un altro lavoro, ed allora spunta in giugno, come quella che viene seminata in marzo. Il signor Morand ne seminò di quella, che spuntò appena un anno dopo.

Finchè l' angelica è nel vivajo, non esige veruna cura: quando è piantata, n' esige soltanto nei primi tempi.

È poi necessario, che il terreno, ove dev' essere traspiantata, sia ben preparato, e provveduto di terriccio, come quello ove fu seminata. Si sbarbica dal vivajo il piantone, quando ha la grossezza d' un sedano, al momento che viene levato dal letamiere: collocato al posto, si ha l' attenzione da principio di distruggere intorno ad esso l' erbe inutili, e di rinovare un poco la terra, se fosse stata pigiata durante quest' operazione. Quando l' angelica

ha acquistato della forza, affoga ben presto tutto ciò che sta sotto di lei; finchè abbia preso radice; viene frequentemente annaffiata, se l' estate è asciutta. D' allora in poi basterà rivoltarvi intorno la terra quattro volte all' anno con una forca a quattro denti, come si rivoltano le fosse degli sparagi. Al primo freddo cadono le sue foglie, al rinvigorire del freddo lo stelo appassisce, e la pianta sparisce per non mostrarsi più che alla susseguente primavera. Allora bisogna ricoprire la terra d'un pollice di terriccio; i nuovi getti di primavera si annunziano con una piccola gemma rossa, che sbuccia a poco a poco. Quando tutti i getti sono spuntati si fa il primo lavoro, il secondo un mese dopo, ed i due altri nel corso dell' estate.

L' angelica è totalmente adattata al clima di Niort, essa vi riesce d' una costituzione sì forte, che non vi si conoscono incostanze capaci di recarle nocumento, e perfino gl' insetti ne stanno lontani a motivo del suo odore aromatico, e del suo sapore amaro.

Si può cominciare a tagliare l' angelica fino dal primo anno; essa arriva però alla sua perfezione nel secondo anno. Se l' inverno non fu troppo lungo, tagliata viene alla fine di maggio, alle volte però bisogna aspettare più tardi. Per raccoglierla bisogna lasciarla pervenire a tutta la sua altezza: allora conviene tagliarla a piano-terra, ma trasversalmente, non lasciandovi che il cuore, ed uno stelo, e la stessa pianta dà ordinariamente da otto fino a dodici o quindici raccolte. I più bei gambi si sbarbicano con le loro radici, per adoperarli intieri; se ne vendono anche del peso di dodici in tredici libbre l' uno: ve ne sono in commercio di quelli, che pesano soli fino a sessanta libbre, ma questi sono formati da varj uniti insieme.

Gli steli dell' angelica danno il seme ordinariamente nell' anno terzo, talvolta anche nel secondo, conforme ai calori dell' estate, e quando il seme è levato, si diseccano e periscono. (Tes.)

Gli artefici, che si dedicano alla preparazione delle confetture d' angelica, fanno un secreto della loro procedura; ciò nondimeno si pervenne a sapere positivamente, che questa preparazione consiste nel prendere l' angelica della più bella vegetazione; scegliere i rampolli teneri di questa pianta ben mondata; infonderli poscia nell' acqua bollente per facilitare la separazione dei filamenti, che si trovano alla loro superficie, e di là poi levarli con precauzione.

Dopo quest' operazione, in qualche modo preliminare, s' infondono gli steli nello sciroppo cotto ad una consistenza competente; e così preparata l' angelica viene collocata in vasi grandi di terra o di creta, e ricoperta di sciroppo ben cotto, per poterla conservare sana: in tale stato l' angelica si conserva per molti anni, senza che nulla perda nè del suo colore, nè del suo aromatico, nè della sua solidità.

Quando si fa la ricerca d' uno o più steli d' angelica, se ne cava la quantità necessaria dai vasi, ove si trovano chiusi, per formarne la spedizione. Se l' angelica non contiene zucchero abbastanza, o se è troppo tenera, viene infusa per alcuni minuti nello zucchero tirato a caramella, e di là levata, se ne dispongono gli steli metodicamente gli uni sugli altri: in questo modo si formano dei gambi d' angelica del volume che si desidera, esponendoli ad un dolce calore di stufa per leggermente seccarli; lo sciroppo che rimane, serve a fare dei confetti, che i confetturieri in dettaglio vanno poi trasportando per le piccole fiere ai contorni di Niort. Il prezzo della confettura secca d' angelica si sostenne per il corso di dieci anni da cinque a sei franchi la libbra, ed attualmente questo prezzo segue la progressione di quello dello zucchero.

Non v' è dubbio, che anche il sedano sarebbe come l' angelica suscettibile di presentare un eguale interesse per imbandimento delle tavole, se venisse ad esso applicata la medesima procedura; il seme di queste due piante, come molti altri della famiglia delle ombellifere, ricoperto di zucchero, cioè confettato, si rende più grato ancora dell' anaci, tanto adoperato nelle nostre fabbriche di Verdun, rese per più d' un titolo famose. (Par.)

ANGELICA SPINOSA. *Vedi* Aralia.

ANGELICA. Varietà di Pera.

ANGELICA SALVATICA, *Angelica sylvestris*, Lin., è differente dall' angelica coltivata soltanto, perchè sorge ad un' altezza minore, ha i suoi fiori rossastri, le foglioline delle sue foglie eguali, e la terminale non lobata. Partecipa delle sue virtù, ma in un grado minore: si ritrova per tutta l' Europa nei boschi umidi, ed anche paludosi. In certi cantoni tagliati vengono i di lei steli alla loro maturità, e se ne adoprano i pezzi per i rocchetti dei filatoj da cotone. (B.)

ANGELO. Specie di Pera.

ANGINA. Specie di SCHERANZIA. *Vedi* questa parola.

ANGIOSPERMA, ossia SEMENZA NASCOSTA. Dai botanici viene talvolta adoperato questo vocabolo per contrassegnare quelle piante, di cui la semenza è inviluppata in una capsula diversa del loro calice; perciò le larvate, come per esempio gli ANTIRRINI, ec., sono piante angiospermatiche, perchè le loro bacche sono in un pericarpio particolare, differenti in ciò affatto dal teucrio, dalla coda di leone, dall' ortica bianca, ed in generale dalle altre labbiate, le di cui bacche stanno nude nel fondo del calice, ciò che fece loro acquistare il nome di piante ginnospermatiche, ossia con la semenza nuda ed apparente. (R.)

ANGOBERTO. Specie di PERA.

ANGOLA. (Piselli d') Legume coltivato nei paesi caldi. Esso è uno dei CITISI, *Cytisus cajan*, Lin.

ANGOLEMESE. Specie d' ALBICOCCA.

ANGUILLA. Pesce del genere delle MORENE, che vive nell' acqua dolce, e nell' acqua salsa, e che per la sua forma prolungata, simile a quella dei serpenti, acquistò il nome di *serpente d' acqua*.

La polpa dell' anguilla, benchè difficile a digerirsi, è ricercata sulla tavola dei ricchi; e siccome questo pesce può prosperare negli stagni, e perfino nelle vasche d' acqua, interessar deve i coltivatori proprietarj di acque ferme o correnti l'introdurlo in esse. I suoi colori variano fra le gradazioni d' un bruno verdastro e giallastro, secondo la loro età ed il luogo della loro dimora, apparendo più brune quelle che vivono nelle acque limacciose, che quelle delle acque correnti.

È cosa sperimentata, che le anguille non crescono d'un pollice all' anno in lunghezza, ma che possono vivere più d' un secolo; e perciò se ne vedono alle volte di quelle, che hanno dieci in dodici piedi di lunghezza, ed otto in dieci pollici di diametro.

La pieghevolezza, l' agilità e la forza sono le doti dell' anguilla: essa nuota con una grandissima facilità, ed esce alle volte in tempo di notte dall'acqua, o per cercare altre acque, od anche per provvedersi d' alimento nei prati, e perfino nei campi dei piselli, ch' essa ama con trasporto.

Di giorno le anguille si tengono quasi sempre nascoste in fondo al fango, o nei buchi da esse scavati entro

terra, buchi ben sovente vastissimi, che ne contengono moltissime, e che hanno alle volte anche due aperture.

Si sono vedute delle anguille vivere dei mesi, ed anche degli anni intieri in fondo al pantano di stagni diseccati, e di acque correnti, che avevano cangiato di letto. Da questa loro facoltà risulta, che non è quasi mai necessario di popolarne nuovamente gli stagni, posti a secco per la facilità maggiore della loro pesca, perchè si conservano sempre in numero sufficiente per potersene moltiplicare quando l' acqua viene loro restituita.

È cosa in oggi provata, che le anguille sono *ovovivipari*, che i loro ovi cioè restano nel ventre fino alla nascita dei loro piccoli. Quantunque sembri, ch' esse generare non possano prima del duodecimo loro anno, meno rapida non è perciò la loro riproduzione, come i proprietarj degli stagni se ne possono assicurare: esse si accoppiano come le serpi.

Avidissima essendo l' anguilla in modo, che non contenta d' attaccare i piccoli pesciolini, divora anche il fregolo dei grossi, non è cosa ben fatta il lasciarla moltiplicare di troppo negli stagni ordinarj, in quelli cioè, ove confusi vivono i pesci di tutte le età, e di tutte le specie; conservarne si possono però, anzi si devono, quanto è più possibile nei recipienti destinati a ridurre alla completa loro grossezza i carpioni, mentre ivi fare non possono che del bene mangiando il fregolo, ed i prodotti del fregolo di quei carpioni, che fameliche renderebbero le loro madri. *Vedi* il vocabolo Stagno.

Siccome il crescimento degli animali nella loro gioventù dipende fino ad un certo punto dall' abbondanza del loro alimento, così sarà vantaggioso il somministrare alle anguille, non meno che ai carpioni, tutti gli avanzi animali e vegetali della cucina, le frutta guaste d' ogni specie, la feccia dell' uva, dei pomi, degli olj di tutte le qualità, ec,

Varie sono le maniere di pescare le anguille: la più semplice di tutte è la pesca colla mano nelle buche; ma essa è pericolosa, perchè questo pesce morde spietatamente, ed è anche poco vantaggiosa, perchè in tal guisa cogliere non se ne possono i grossi individui. Negli stagni e fiumi, suscettibili di essere posti a secco, si fanno uscire dalle loro buche col mezzo del fumo, ovvero si cerca di scoprirle scalpitando nell' acqua, o esaminando gli

spiraglj della loro respirazione, spiraglj disposti in forma d' imbuti. Se le acque sono poco profonde, le anguille si prendono anche con le *fiocine*, specie di forche a sei od otto denti, l' uno all' altro vicini, che si piantano qua e là nel recipiente, ovvero con lo stesso stromento durante la notte, accostando delle fiaccole alla superficie dell' acqua, ov' esse accorrono per vedere la luce. Si può anche facilmente coglierle alla fiocina nell' inverno sotto il ghiaccio, quando si conoscono i fori ov' esse amano più particolarmente di ritirarsi.

Anche la pesca con la rete, detta *scorticaria*, dà nell' estate molte anguille a coloro, che sanno adoperarla, e che conoscono il locale, ma questo mezzo serve pure soltanto a cogliere i piccoli individui. I mezzi, che sotto questo rapporto diventano ordinariamente più proficui, sono la *lenza immobile*, e la *nassa* o *negossa*.

La lenza immobile è una corda, alla quale attaccate sono, alla distanza per esempio di due piedi l'una dall' altra, delle piccole funicelle, di cui gli ami sono provveduti di piccoli pesciolini, di grossi vermi da terra, di piselli, di fave, di ghiande, ec. Questa lenza viene ordinariamente riposta la sera, per raccoglierla nella seguente mattina.

Le nasse o negosse particolarmente destinate alle anguille provvedute vengono di carne corrotta, d' intestini di volatili, di vermi da terra, di feccia d' uva, di fave, di sugo di piselli e fagiuoli, di morchia d' olio, ec., il tutto ravvolto in un canovaccio. Queste macchine si collocano in mezzo all' acqua, nei luoghi, che si conoscono o che si suppongono i più frequentati dalle anguille, alle volte anche all' apertura dell' angolo d' una palafitta, che va obliquamente da una riva all' altra, o da una riva al mezzo del recipiente. *Vedi* Nassa e Negossa.

Le anguille possono essere conservate in vita fuori dell' acqua per lungo tempo, e possono essere anche nutrite per molti anni in ristrettissimi serbatoj, purchè di tempo in tempo ne venga rinovata l' acqua, e che non manchi ad esse l' opportuno alimento. I coltivatori benestanti devono averne alcune sempre in tal guisa a loro disposizione, per servirsene all' occasione.

La pelle delle anguille è estremamente tenace: nelle campagne se ne fa uso frequente, come sicuro mezzo di legare due oggetti. (B.)

ANGURIA. *Cucurbita citrullus. Pateca anguria.* Pianta cucurbitacea, che, a motivo del piccolo orlo circondante il suo seme, appartiene al genere delle zucche, ed anzi alla divisione dei *poponi*, a motivo dei suoi semi rotondi, dei suoi fiori gialli, dei suoi frutti marcati di strie pallide, ma che può formare un sotto-genere distinto, a motivo delle sue foglie solide, dure, dritte, profondamente incise, dei suoi semi vivi di colore, dei suoi frutti sferici, intieramente e regolarmente coperti di macchie rotonde e stellate. Si può anche osservare nel suo fiore, che la corolla meno dilatata di quella delle zucche lunghe è anche meno grande, meno campanellata, più profondamente incisa che nei poponi, e di più anche d'un giallo meno carico. La sua polpa è generalmente molto acquosa; ve ne sono anzi delle varietà tanto facili a liquefarsi, che si vuotano da un buco solo, e danno un sugo, che diventa una deliziosa bibita rinfrescante. Questi sono i così detti meloni d' acqua, di cui l' uso è frequente in Italia, in Ispagna, e nel mezzogiorno della Francia, come anche in diverse contrade dell' America.

Indicate ne vengono quattro o cinque varietà principali,

Con semi neri e polpa rossa;

Con semi neri e polpa gialla;

Con semi e polpa rossa di due qualità, più o meno grandi;

Con semi rossi finalmente, e polpa non gialla, ma bianca e trasparente, piena d' acqua senza sapore e senza odore: il frutto da cento a tutto al più centoventi centimetri, verde con macchie gialle. Berriays pretende essere questa piccola razza proveniente dall' America, ed è la sola che si coltiva a Parigi.

Lefulpin cita una specie con polpa soda, talmente elastica, che il suo frutto ribalza come un pallone.

Anche Parkinson ne ricorda una d' America con polpa soda. Quanto alla grandezza, si legge in Prospero Alpino, che uno solo di questi frutti bastava per caricare un uomo, e tre o quattro un cavallo: relazione non abbastanza verificata.

Pare, che la *Pateca anguria*, detta *Pasteca gialla*, confrontata col cedro, desse origine al nome di *citriola*, usato tuttavia dai farmacisti, come anche a quello di *cocomero citrino*. Il nome di citriolo fu in seguito trasferito ai *poponi*, e quello di *melone d' acqua* alle *pasteche acquose*.

Nel dipartimento della Carenta si mangiano le pasteche di carne soda sotto il nome di cocomeri. Per riguardo al nome di *pasteca*, non ha esso già relazione con *pasta*, ma piuttosto con li nomi indiani *batheca*, *patheca*, *albatheca*.

Nei paesi meridionali le pasteche non chiedono altra attenzione, che quella data ai cocomeri ed ai poponi; ma siccome non riescono senza un costante calore, non si cerca di coltivarle altrove.

Quanto alla piccola pasteca allevata a Parigi, questo frutto insipido non è pregevole, che confettato col cedrato, ed altri frutti di questo genere, dei quali prende benissimo il gusto e la fragranza. Si cerca dunque di farla maturare per il tempo in cui arrivano a Parigi quei frutti; e perciò in marzo o in aprile si sparge soltanto il suo seme sul lettocaldo, sia per ivi lasciarlo, sia per essere trapiantato sopra altro lettocaldo, od anche in piena terra in fossi ripieni di terriccio, o di buonissima terra composta. Basta tutto al più una prima rimondatura, che fa moltiplicare i suoi rami, lasciandoli in seguito serpeggiare liberamente, senza far loro impedimento, e senza sopprimere nessuno dei suoi fiori passati in frutto: questa pianta altra cura non esige, che quella d' essere bagnata quando occorre. (Duch.)

ANIMALI. Si dà generalmente questo nome a tutti gli esseri sensitivi, eccettuato l' uomo, che per orgoglio ha voluto collocarsi in una categoria particolare.

Per il naturalista, gli animali si dividono in quadrupedi, in cetacei, in uccelli, in rettili, in pesci, in insetti, in vermi, ec.; per l' agricoltore separati essi restano in due serie: animali domestici, ed animali salvatici.

Gli animali domestici si riducono in Europa al cavallo, all' asino, al bue e vacca, al bufalo, al montone, alla capra, al porco, al cane, al gatto, alla gallina, alla faraona, al gallinaccio, al pavone, all' oca, al cigno, all' anitra, al piccione, all' ape. *Vedi* tutti questi articoli.

Fra gli animali salvatici ve ne sono per l' agricoltore d' utili, di nocivi, d' indifferenti. Alcuni, come quelli che formano la serie nominata salvaggiume, sono utili ad un tempo e nocivi; altri riguardati sono per nocivi, e nondimeno fanno più bene che male, come gli uccelli di rapina, i serpenti, ec.

Quelli fra gli animali, che sopra tutti vengono considerati

generalmente per nocivi all' agricoltura, sono il lupo, la volpe, la faina, la donnola, la talpa, il ratto, i sorcj, i bruchi di varie specie, il punteruolo, lo scarafaggio e la sua larva, il lombrico, la vespa, i bacherozzoli, le cocciniglie, ec.

Tutti questi oggetti verranno trattati particolarmente ai loro articoli. (B.)

ANIMALI DOMESTICI. Sotto questa denominazione generale compresi sono tutti i quadrupedi, che servono al nutrimento dell' uomo, alla coltivazione delle terre, ed al trasporto delle derrate, come: il *toro* e la *vacca*, il *bufalo* e la *bufala*, l' *ariete* e la *pecora*, il *becco* e la *capra*, il *cavallo* e la *giumenta*, l' *asino* e l' *asina*, il *mulo* e la *mula*, il *verro* e la *troja*; noi vi aggiungeremo i *coniglj domestici*, resi utili per la loro carne, non meno che per la loro pelle, non disprezzabili quindi in una tenuta campestre, per chiunque conosca bene il vantaggioso partito che se ne può ricavare: *muggire, belare, nitrire, ragliare, grugnire, gridare, abbajare, miagolare*, tali sono i mezzi con i quali essi esprimono il loro amore, il loro furore, i loro incomodi ed i loro bisogni.

La storia prova, che perfettamente conoscevano gli antichi popoli il vantaggio di possedere numerose mandre, e di rinovarle frequentemente, giacchè cento bestie alle volte immolavano essi alle loro divinità, e sopra le altre davano sempre nelle loro offerte la preferenza alle giovenche ed ai giovani tori.

Fino dai più remoti tempi formarono dunque gli animali domestici la ricchezza degli uomini, e perfino quella dei re: Job, che viene reputato un sovrano, possedeva fino a settemila pecore, tremila cammelli, cinquecento paja di buoi, e cinquecento asine. Perciò Catone, interrogato un giorno, qual fosse la via più sicura d' arricchirsi alla campagna, diede questa rimarcabile risposta: bestiami, bestiami, e sempre bestiami.

Presi dalla mania di dissodare i terreni, noi abbiamo esteso i nostri lavori di campagna, senza aumentare nella proporzione medesima i pascoli e gl' ingrassi; per certe coltivazioni noi abbiamo appena un quarto dei necessarj bestiami e letami; in questo noi facciamo tutto il contrario dei nostri vicini, i quali, per ottenere copia maggiore di granaglie, ne seminarono meno nel tempo stesso che vi adoperarono maggior quantità d' ingrasso. Non passerà

molto tempo però, che col mezzo di più estese praterie artifiziali le conce ridonderanno dei nostri cuoj, le fabbriche di panni delle nostre lane, i macelli dei nostri buoi, tutti gli animali in somma, meglio scelti, albergati più sanamente, e più sufficientemente nutriti, maggiori ci daranno e migliori prodotti. S' interessano di già del loro miglioramento le scuole nostre veterinarie, ove l' ammaestramento non è più limitato allo studio solo del cavallo, degno bensì assolutamente di tutte le nostre premure, ma non in modo, che la cognizione della struttura, delle malattie, e dei costumi delle altre specie meritevole non sia d' interessare l' agricoltura, il commercio, ec.

Le razze non eccitarono giammai tanto la pubblica sollecitudine, quanto in questo momento; perchè dunque non si dovrebbero formare degli stabilimenti consimili per le bestie cornute, i di cui servigj importanti si rendono alla società in generale, ed ai coltivatori in particolare per lo meno quanto quelli della specie del cavallo? Non si sa forse, che in una sola vacca risiede alle volte la speranza d' una povera famiglia, e che quando una giovine contadina l' ebbe per dote nel suo matrimonio, essa la rende oggetto principale della sua ambizione, e cura precipua dei suoi risparmj? Non è quindi più permesso di essere indifferenti sulle ricerche dei mezzi per possedere delle razze di vacche più belle, e più feconde, che non lo sono comunemente, poichè così si arriverebbe a raddoppiare la fortuna degl' infelici, e ad aumentare le risorse della nostra industria.

Una vaccheria nazionale, collocata sopra differenti punti della Francia, in certi bassi-fondi, ove gli erbaggj fossero abbondanti e della migliore qualità, produrrebbero ben presto il miglioramento generale di cui si tratta. Il podere di Rambonillet ce ne dà un esempio patente, mercè le sagge cure dei nostri colleghi Huzard e Tessier, che per lungo tempo diressero questo stabilimento. Abbiamo di già la speranza, che la razza italiana delle corna grandi, introdotta con i bufali, possa riuscire nei paesi omogenei ai buoi, che la razza senza corna, mescolata con le razze ordinarie, darà egualmente dei prodotti senza corna, e delle buone vacche da latte.

Ma non basta già l' aver fatto una buona scelta d' animali, adoperare di più si devono moltissime cure, per renderli opportuni all' oggetto contemplato. Queste cure

consistono precipuamente nei mezzi di sussistenza, la di cui moltiplicazione in ogni tempo riguardata venne come uno dei migliori principj d' agricoltura: quest' era la massima degli antichi. Una pianta nuova, applicabile al nutrimento degli uomini e degli animali, durante la mortastagione, si può riguardare come una doppia conquista; ma l' attenzione di distribuirla loro con parsimonia, poca alla volta cioè, e spesse volte, è una pratica, che non si deve perdere giammai di vista.

Per somma sciagura parecchj cantoni della Francia, che già da gran tempo fanno un gran commercio di bestiami, non conoscono nè le praterie artifiziali, nè l' arte più interessante ancora, esercitata con tanto successo altrove, quella cioè di procurarsi delle praterie momentanee, col favore delle piante annuali, scelte nella numerosa famiglia delle graminacee e delle leguminose. Queste piante applicate ai maggesi, rendono migliori le terre più ingrate, e sostengono bene in ogni tempo lo stato fisico dei bestiami.

Quei proprietarj accorti, le di cui rendite in parte dipendono dalle mandre, devono avere l' intimo convincimento, che non si perviene giammai a formare degli stabilimenti solidi in questo genere, economizzando sulle sussistenze, e che anzi contro questo assurdo sistema di risparmio, contro questa sordida avarizia bisogna inveire nelle campagne, e non cessare di ripetere col sig. Delamerville: il nutrimento, il nutrimento è la prima delle cure, ed il primo dei bisogni.

All' articolo *Igiena Veterinaria* noi tratteremo di tutto ciò, che ha rapporto ai mezzi di mantenere in vigore ed in sanità gli animali domestici; e limitiamoci intanto per il momento ad indicare i benefizj, che se ne possono sperare, tanto più copiosi, quanto gli animali saranno meglio governati, e più generosamente nutriti.

Dei profitti che si ricavano dagli animali domestici.

Prescindendo dalle risorse, ch' essi procurano durante il tempo della loro esistenza, incalcolabili sono di più i prodotti, che si possono da essi ritrarre, dopochè hanno cessato d' esistere: la carne, le pelli, le corna, le ossa, i nervi, i grassi, formano altrettanti rami di commercio per alimentare la pubblica sussistenza, non meno che le nostre

manifatture. Eppure, chi il crederebbe? La Francia, che per l' estensione del suo territorio, i vantaggj del suo clima, delle sue località, dei suoi sfoghi dovrebbe essere, per i suoi vicini, il magazzino generale d' una gran parte di queste materie prime, lungi dall' averne a sufficienza per il suo proprio consumo, è costretta in vece di ricorrere all' estero per procurarsi ciò che le manca. Qual vergogna per la nostra patria! Affrettiamoci a riparare i nostri torti; il momento è favorevole; un concorso di speculazioni si combina per chiamare un gran numero di proprietarj a stabilirsi nelle loro possessioni, e per determinare le viste e lo spirito dei capitalisti ad applicarsi sulle materie agricole e commerciali.

Prodotti dei bovi e dei montoni.

La classe dei ruminanti è senza contraddizione quella, che ci offre una delle risorse più sicure della nostra sussistenza; le pelli quindi, il sevo, le budella, le ossa, le corna, tutte le parti in somma della spoglia dei buoi e dei montoni sono di utilità indispensabile a tutti gli ordini dei consumatori; che se il loro grasso è lento a formarsi, si rende in compenso duro e compatto, laddove nel cavallo, nell' asino, e nel mulo il grasso è molle e quasi fluido.

Prodotti della capra.

Essa somministra molto buon sevo, bianchissimo e solidissimo: noti sono gli usi diversi, ai quali applicata viene la sua pelle ed il suo pelo; potendo migliorarsi accoppiandola con gli arieti d' Angora, la sua lana diventa allora più lunga e più setosa, più ricercata nel commercio e nelle manifatture. Quella della capra d'Angora è sì folta e fina, che dà delle stoffe belle e lucide quanto le stoffe di seta: nei cantoni ove esistono delle copiose mandre di capre, i capretti si vendono a quarti come gli agnelli, la loro carne è buonissima, e quella dei becchi e delle capre ingrassate, quantunque un poco dura, serve nondimeno d' alimento, e se ne salano delle provvigioni per la cucina.

Prodotti dei cavalli.

Noi indicheremo soltanto quelli, che se ne possono ottenere, quando essi cessano di vivere. La loro pelle non

è propria alla concia quanto quella dei buoi, perchè contiene meno gelatina di quella; serve nondimeno benissimo ai coreggiati ed alle pergamene, ed è adoperata ad un' infinità d' usi, specialmente nell' arte dei valligiaj, per fare cioè tutte le coregge, le briglie, ed altri oggetti, che servono agli arnesi dei cavalli da sella, da tiro e da basto. La carne dei cavalli, quantunque coriacea, diventa alle volte una risorsa importante.

Prodotti dell' asino.

Presso gli antichi tutte le separazioni di quest' animale passavano per avere delle grandi virtù; ma questi pretesi rimedj sono già da lungo tempo dimenticati. Alla China frattanto si fabbrica ancora la colla di pelle d' asino, e la sua preparazione è pregiata molto all' India per la guarigione di molti mali, ma secondo ogni apparenza essa non è punto più efficace della gelatina. La sua carne è riconosciuta per durissima, e più disgustosamente cattiva, che quella del cavallo. Non è che la sua pelle, la quale ci serva per crivelli, per tamburi, per iscarpe, per pergamena grossa, e per cuojo conosciuto sotto il nome di *zigrino*.

Prodotti dei porci.

Questi non sono realmente utili, che dopo la loro morte; e per poco che uno abbia prolungato il suo soggiorno in campagna, riconosce il vantaggio d' avere in casa una carne sempre pronta ad alimentare i villici del podere, o condire con essa i legumi. Ogni parte di quest' animale è servibile: la sua carne fresca e salata, il sangue, gl' intestini, i visceri, i piedi, la lingua, le orecchie, il grasso, il lardo adornano i conviti, e formano la base dei nostri pasti domestici: le sue sete ci danno delle spazzole e dei pennelli, la sua pelle forma le paniottine delle migliori selle, e ricopre i nostri bauli, ec.; nulla in fine di ciò che appartiene al porco non resta senza essere vantaggiosamente adoperato.

Prodotti dei coniglj.

Oltre alla loro carne, anche il pelo e la pelle di questi animali formano oggetto di un commercio non disprezzabile:

il primo entra nella composizione del feltro, e si valutava fino a quindici milioni il prezzo annuo delle pelli di coniglio, che i cappellari di Francia consumavano prima della rivoluzione; comperate vengono anche dai cardatori, per venderne il pelo a peso. La loro pelle non è propria che a fare della colla forte: se il coniglio d'Angora non dà, che un profitto mediocre con la sua carne, perchè esso è sempre magro e cagionevole, porge un guadagno considerabile con la sua pelliccia. Bisogna cominciare a tosarli all'età di sei mesi, lasciando loro soltanto il pelo sotto la pancia, perchè le madri ne hanno bisogno per formare i loro nidi; d'altronde poi quel pelo è d'una qualità inferiore di quello che ricopre la schiena, il collo e le cosce. Non va bene di pettinare i conigli d'Angora, giacchè il pettine strappando il pelo lo guasta, e tormenta l'animale senza profitto. Dopo la tosatura la sua seta si prepara come il cotone, si fila, e se ne fanno delle calze a maglia, dei guanti, e delle sciarpe, che sono morbide, pieghevoli, calde, e per l'uso e la qualità possono reggere al confronto con quelle di seta ordinaria.

Nella serie dei prodotti, che si ricavano dagli animali domestici, noi non abbiamo annoverato il concime somministrato dalle loro secrezioni, benefizio che talvolta diventa l'unico oggetto delle nostre cure nel mantenerli. Quest'oggetto verrà sviluppato all'articolo Ingrasso. Ci resta a parlare d'un altro risultato, di cui l'uomo d'ogni paese ha saputo approfittare, come alimento, o come medicamento. Questo è il latte, che noi adoperiamo nelle varie stagioni dell'anno per una quantità d'usi. Questo fluido, quantunque composto degli stessi principj, porta sempre l'impronto particolare dell'animale che lo somministra; e perciò la vacca, la pecora, la capra, dalle quali si ottiene il latte universalmente più utile, danno, a tutte altre circostanze eguali, differenti specie di latte, le quali variano per la proporzione, la qualità e la coerenza delle parti costitutive. Questo è quanto noi avremo opportunità di fare osservare, quando tratteremo del latte in generale. (Par.)

ANITRA. Genere d'uccelli, uno dei più ricchi in specie, poichè se ne conosce almeno un centinajo, delle quali la massima parte ricercata per alimento dell'uomo, e fra le quali ve ne sono quattro, che ridotte furono domestiche, e diventarono anche parte della giurisdizione agronomica. Queste specie sono l'Anitra comune, *Anas boscas*,

Lin., che formerà l'oggetto di quest'articolo; l'Anitra di Barberia, ossia Anitra muschiata, *Anas moscata*, di cui si dirà qualche cosa in seguito; l'Anitra Oca, *Anas anser*, Lin.; l'Anitra Cigno, *Anas olor*, Lin., di cui si farà discorso ai vocaboli Oca e Cigno.

Tutte le specie d'anitre vivono sulle acque, o sulle rive delle acque; il loro alimento è nello stesso tempo animale e vegetale: quasi tutte sono eccellenti da mangiare, e somministrano all'uomo, oltre alla loro carne, anche le loro penne, le quali gli servono e per coricarvisi sopra, e per comunicare le sue idee colla scrittura.

L'anitra comune si distingue dalle altre per il suo becco dritto, e per il suo collo bianco; ma il maschio e la femmina sono tanto differenti per i loro colori nello stato salvatico, che bisogna descriverli separatamente, e nello stato domestico variano ad un tal segno, che rare volte se ne vedono due simili.

Il maschio dell'anitra salvatica ha la testa e la parte superiore del collo d'un verde lucido, il dorso fulvo, il groppone verde e nero, il petto castagno, il ventre grigio, il di sopra delle ali violaceo cangiante in verde bordato da due orli mezzo neri e mezzo bianchi: sul suo groppone si osservano due piume, che s'alzano e si curvano in semicerchio.

La femmina è d'un bruno rossastro con delle macchie nere più o meno grandi per tutto il corpo, eccettuata la base delle ali, ov'essa è grigia, e la macchia d'un violaceo cangiante con gli orli neri e bianchi comuni col maschio, ma di colore meno vivo. Essa non porta al groppone le penne ricurve, di modo che questo distintivo fa sempre riconoscere i maschj nell'anitra domestica, i di cui colori sono tanto eterogenei.

L'anitra salvatica si trova abbondantemente in tutto il settentrione dell'Europa, dell'Asia, e dell'America. Essa abbandona i paludi di suo domicilio, quando l'inverno comincia a congelarli, e va emigrando per il mezzogiorno. In primavera ritorna alla sua solinga dimora per farvi la sua covata; un gran numero però d'individui ne restano in Francia per tutto l'anno, ove sogliono nidificare. Non v'è abitante alcuno della campagna, che osservato non abbia dei voli d'anitre, che si fanno distinguere per l'ordine con cui si seguono, e per l'angolo che il più delle volte descrivono, rappresentante un >. L'individuo, che

si trova alla punta passa alla coda quando è stanco di dirigere la volata. Questi uccelli sono assai diffidenti: non si coricano mai prima d' essersi assicurati con lunga perlustrazione dell' assenza d' ogni pericolo; quando sono sull' acqua, od anche in terra, ve n' è sempre qualcheduno che veglia, ed avverte gli altri, se mai si avvicina l' uomo, o qualche animale loro nemico.

Per sei continui mesi dell' anno le anitre salvatiche vivono in truppe più o meno numerose, ed alle volte coprono degli stagni di una grande ampiezza; ma sciolto appena il gelo, per il clima di Parigi, cioè alla metà di marzo, si vanno separando a coppie, e si occupano della propagazione della loro specie: i loro nidi, alla costruzione dei quali la femmina fa entrare una parte delle sue piume, vengono collocati alla sponda degli stagni più vasti, fra i piccoli cespuglj, o nei canneti più impraticabili, che si trovano in mezzo alle paludi. I suoi ovi, ordinariamente in numero di sedici, sono d' un bianco sudicio; la femmina li copre sola per il corso di trenta giorni, e quando si allontana da essi per andare in traccia di cibo, li copre con delle piume.

Nati i piccoli appena, vengono dalla madre condotti all' acqua, da dove non escono più finchè non sono in istato di volare: di giorno essa li guida alla caccia d' insetti ed alla pesca di vermicelli: di notte poi li raccoglie, e li copre con le sue ali per tenerli caldi. I piccoli sono coperti da una certa peluria, che non si trasforma in vere penne se non dopo due o tre mesi, e dopo sei mesi appena pervengono essi al crescimento loro completo, ed in questo intervallo sono chiamati *anitroccoli*. Giunti all' età di provvedere alla loro salvezza, sono difficili a pigliarsi, e più difficili ancora a conservarsi, e perciò non è mai cosa sicura nè vantaggiosa sotto verun rapporto il tenerne nei nostri cortili. Se l' accidente ne porta, bisogna subito mozzar loro o bruciare la punta dell' ali, e mangiarli appena si trovano stagionati.

Come tutti gli altri uccelli, così anche l' anitra va soggetta a mutare le penne, e questa muta ha luogo nei maschj dopo l' accoppiamento, e nelle femmine dopo la covatura: in quell' intervallo di tempo non possono più quasi volare, e perciò non escono giammai dal loro ritiro se non costretti.

Nota è la clamorosa e rauca voce delle anitre, e questa

si fa specialmente sentire all' avvicinarsi della pioggia, per cui diventa uno dei pronostici, che l' annunziano agli abitanti delle campagne: lo sgraziato e dimenante camminar loro compensato viene da una somma destrezza nel nuoto.

La carne dell' anitra salvatica è una delle più saporite e delicate che si conosca in Europa: superiore essa è di molto a quella dell' anitre domestiche, ed è quindi molto ricercata dai ghiotti, e quindi la sua caccia molto profittevole.

Il sig. Gouffier propose nella sua gazzetta del coltivatore, sotto la data 14 marzo 1792, di rinovare di tempo in tempo la razza delle anitre domestiche con degli ovi di anitre salvatiche, raccolti lungo gli stagni, affinchè il loro gusto sentisse del salvaggiume; e ciò si pratica anche in certe località pantanose, ove le anitre salvatiche fanno la loro covata. I ricchi possono farlo per loro piacere, ma non mi sembra, che questa diventar possa una misura generale, perchè queste anitre sono più piccole delle domestiche, e perchè conservano una tendenza tale a ricuperare la loro libertà, che se ne videro disertare perfino alla terza generazione; ed io stesso ne feci la prova con delle nidate prese e coltivate da me nella mia gioventù.

In tutti i luoghi ove si trova abbondanza d' acqua si va alla caccia dell' anitre col fucile o con i cani, che le fanno perire in mezzo ai giunchi, o attendendole di notte sulla riva degli stagni, delle acque correnti che non si congelano, nascosti in certe apposite capannucce. Si può anche sorprenderle nei piccoli fiumi, coprendosi con una pelle di vitello preparata, e camminando a zigzag come una vacca al pascolo, o con una cappa di vetrice intonacata di sterco bovino, o di alcuni rami secchi. Alle volte vi si adopra anche il *richiamo*, attaccando ciò per un piede un' anitra domestica, nel luogo, ove si vuol radunare le salvatiche.

Le anitre si pigliano anche con delle corde impaniate, con degli ami provveduti di pezzi di carne, con dei laccj di crine nascosti nelle acque basse, in fondo alle quali si getta del formento, dei piselli, delle ghiande, ec.

Vi è una specie di caccia d' anitre, di tutte la più proficua, ma non praticabile che sugli stagni vasti, ove si possa eseguire senza ostacolo qualunque operazione, ed ove le acque rare volte restano comprese dal gelo. Questa

consiste, 1.° nello scavare una pozza all' estremità più solitaria dello stagno, ed in relazione con esso: all' apertura di questa pozza viene stabilita sopra una traversa formata a graticola, e nascosta un piede sott' acqua una gran rete a sacco od a nassa, di cui l' apertura è sostenuta da un semicircolo di legno, e di cui la coda, senza essere tesa, resta attaccata alla più lontana riva della pozza; 2.° nell' avere sullo stagno delle anitre familiarizzate, che sanno ad un certo segno e ad una cert' ora venire a prendere il loro cibo. Arrivata la stagione del passaggio, le anitre salvatiche di tutte le specie, unite sullo stagno con le familiarizzate, accompagnano queste che si avviano verso la pozza (ora soltanto provveduta di rete) e vi entrano con esse. Quando esse sono occupate a mangiare, un uomo nascosto in un buco, fatto prima e coperto di canne, si presenta improvvisamente alla bocca della pozza, e costringe le salvatiche spaventate a salvarsi verso il suo fondo, ove il sacco della rete s' apre per riceverle, opponendosi alla loro uscita, per cui si possono prendere con la mano. Le familiarizzate, avvezze a quest' operazione, non si spaventano punto, ed anzi continuano a secondarla due volte al giorno. In questa guisa si pigliano per ogni stagione delle migliaja d' anitre, senza altra spesa, che quella della rete, d' un poco di cattivo grano, e del mantenimento del cacciatore. Per meglio riuscirvi sarà bene, che le rive dello stagno dai due lati della pozza siano folti di canne, ciò che non è punto difficile. Si diceva un tempo, che l' *anitraja* dello stagno di Arminvillers presso a Parigi, anitraja da me veduta, e stabilita sugli stessi principj, benchè differente alquanto da quella ora da me descritta, desse al suo proprietario un' annua rendita di diecimila lire, detratte le spese. In Francia si trovano a migliaja delle località, ove formare si potrebbero tali stabilimenti.

Benchè il mio sistema esiga, ch' io debba prima parlare degli animali domestici, cominciai nondimeno questo articolo parlando dell' anitra salvatica, perchè la natura della cosa stessa mi vi ha condotto: ora ritorno al principale mio oggetto.

Feci io di già l' osservazione, che le anitre familiari, quelle cioè, che provengono da una lunga serie di generazioni nei nostri cortili, variano assai nei loro colori. L' ultimo grado della loro alterazione, sotto questo rapporto,

quello che indica l' insufficienza dell' umana influenza, è il color bianco, dopo il quale non ne sono altri. Le bianche si distinguono dalle altre anche per la loro grossezza. Quelle che si allevano nelle pianure della Normandia sono per la grandezza preferibili a tutte, e sono quelle per conseguenza, che dovrebbe procurare di avere ogni avveduto coltivatore: alcune di esse pesano fino a sette ed otto libbre. Un' altra razza, sparsa in Picardia, e conosciuta sotto il nome di *anitra ciarliera,* merita pure d' essere ricordata, come più feconda, meno esigente, e più affezionata al cortile, ove nacque.

Di tutti gli animali domestici l' anitra è quella, che dà minore spesa e maggiore benefizio. Quand' essa ha dell' acqua a sua disposizione, ed un ricovero per la notte, altro non richiede dal suo padrone: tutto le basta per cibo, le sostanze animali, del pari che le vegetali: essa è tanto vorace, che inghiotte anche degli oggetti incapaci da darle nutrimento, e difficili a passare per il suo gozzo. La sua digestione si fa tanto rapidamente, che pare sempre digiuna, e le acque da lei frequentate, spopolate ben presto rimangono da ogni essere vivente. È dunque necessario di allontanare cautamente le anitre dai vivaj, dai canali, dagli stagni, ed altri luoghi, ove s' intende di conservare il pesce minuto. L' anitra mangia molto, ma diventa anche presto grassa, e può essere quindi ammazzata anche più presto, ciò che viene a dare un compenso: generalmente non si dà più di sei od otto mesi di vita a quegl' individui, che destinati non sono alla riproduzione, perchè dopo quel tempo non crescono più, e diventano più duri. Dirò di passaggio, essere forse dipendente da questa circostanza, che le anitre domestiche non hanno la carne così saporita, come le salvatiche; mentre è cosa di fatto, che l' animale troppo giovine non ha mai il buon gusto di quello, presso il quale la facoltà riproduttiva si è sviluppata, e lo spirito seminale diffuso nei muscoli. Ma perchè poi una vecchia anitra salvatica è quasi sempre tenera, e non lo è quasi mai una vecchia anitra domestica? Non saprei dirlo.

Quantunque le anitre possano il più delle volte vivere, senza il bisogno di farsi nutrire dal loro padrone, buona cosa sarà nondimeno il dar loro da mangiare, per farle crescere ed ingrassare più presto. I più cattivi grani sono buoni sempre per esse, gli avanzi della cucina formano

la loro delizia: la crusca, le radici cotte di qualunque specie, l' insalata, i cavoli, ec., nulla viene da esse rifiutato. Nei poderi provveduti d' acqua se ne possono allevare a migliaja con i soli pomi di terra.

Le anitre domestiche danno una rendita non solo dallo smercio della loro carne, ma da quello ancora delle loro piume. Nei paesi distanti dalle città grandi, ove questi uccelli riescono, se ne allevano con profitto unicamente a tale oggetto. Allora è più utile il lasciarle invecchiare: anche i loro ovi non sono disprezzabili; non hanno il sapore di quelli di gallina, ma sono più grossi. Un' anitra ne può fare cinquanta o sessanta di seguito, quando si sappia levarli di mano in mano con prudenza, dico con prudenza, perchè se non le vengono lasciati sempre parecchj, essa abbandona quel posto, e va a deporli in un altro. Il bianco di questi ovi non diventa molto solido nella cucinatura, ed il torlo è più rosso di quelli di gallina. In alcuni paesi nondimeno vengono ricercati per la pasticcieria, forse come migliori degli altri, ed adoperati per le salse non si distinguono punto; sarà però sempre meglio lasciarli nascere, che mangiarli così.

Nello stato di natura l' anitra è sempre monogama, in quello di domesticità poi è poligama, potendo bastare un maschio ad otto o dieci femmine. Nel clima di Parigi essa entra in amore ai primi giorni di marzo, ed anche prima, se la stagione è mite, e l' uccello ben nutrito. La femmina ama d' andare a deporre i suoi ovi fra i cespuglj sulla sponda delle acque, in siti remoti, e perciò bisogna tenerla sempre di vista in questo frattempo, per iscoprire i suoi nascondiglj. Sa essa talvolta anche deludere l' altrui vigilanza, ed allora se i suoi ovi non cadono in preda alle faine ed alle donnole, eseguisce la sua covatura, e conduce poi nel cortile i suoi pulcini al giorno stesso della loro nascita, per procurar loro del cibo. I suoi ovi devono essere coperti trenta giorni prima di nascere, come quelli dell'anitra salvatica.

In tutto il tempo della deposizione degli ovi e della loro covatura sarà bene il dare alle anitre un alimento, non eccessivo, ma più abbondante del solito: esse non possono covare più di dieci o dodici ovi alla volta.

Vi sono delle anitre buone covatrici, e ve ne sono delle cattive, ed anzi di quest' ultime se ne trovano in maggior numero, che fra le galline. Esse sono tanto difficili

sulla scelta degli ovi, che rifiutano, come si pretende, quelli delle altre, e per poco che si vada a visitarle, che molestate siano da cani o d' altri animali, li abbandonano quasi sempre. Se per accidente uno di essi nasce un giorno prima degli altri, essa ne conduce il pulcino all' acqua, e non vuole più ritornare al nido. Soprattutto poi bisogna isolare possibilmente le anitre dagli altri volatili in tutto il tempo della covatura.

Siccome le galline ed i gallinaccj covano qualunque specie d' ova, e ne covano in maggior quantità delle anitre, così in alcuni poderi covar si fanno da quegli uccelli gli ovi quasi tutti anche di questi. Tal uso porge due vantaggj: che le anitre, alle quali non si teme più allora di togliere la totalità dei loro ovi, ne fanno un numero maggiore, e che i pulcini non essendo condotti all' acqua nel giorno stesso del loro nascere, evitano gli accidenti derivanti da quest' abitudine, quando il tempo è troppo freddo, o quando le acque popolate sono da rettili o dai luccj. Queste madri di sostituzione hanno per tali pulcini la stessa cura ed affezione, come se fossero della loro specie. Chi non vide con commozione la viva inquietudine della gallina, allorchè gli anitroccoli si gettano in acqua per la prima volta? Ordinariamente si mettono dodici o quindici ovi sotto una gallina, e fino a ventiquattro sotto un gallinaccio.

Si dice, che alla China si fanno nascere molte anitre con mezzi artifiziali, quasi simili a quelli, di cui si fa uso in Egitto per ottenere una quantità grande di polli. È probabile, che se raccogliere si potesse una quantità d' ovi sufficiente, per applicarvi quei metodi, che verranno da me spiegati all' articolo della gallina, l' eseguire tale operazione sarebbe utilissimo, giacchè gli anitroccoli sono dei polli più vivaci, e più facili ad allevarsi.

Il miglior cibo per gli anitroccoli, nei primi giorni della loro nascita, sarà la mollica del pane, i legumi cotti, l' orzo bollito, ec. La crusca, che vien data loro sovente, è appunto ciò che vi può essere di più cattivo; perchè essendo essa generalmente indigesta per tutti gli animali, si può ben giudicare quali esser debbano i suoi effetti sopra stomachi per anco cotanto deboli: io sono d' avviso, che a questa sciagurata abitudine, figlia dell' ignoranza e dell' avarizia, noi dobbiamo l' annua perdita di migliaja d' anitre. Dopo otto giorni però si può dispensarsi dallo

averne una cura particolare, quantunque stia sempre bene il tenerli in qualche modo sorvegliati. Del resto gli anitroccoli domestici seguono nel loro crescimento le stesse regole, come gli anitroccoli salvatici.

Le seconde covature delle anitre, per poco che siano tardive, non possono mai dare un prodotto sicuro come le prime, e perciò non sarà mai cosa utile il provocarle.

Pervenuti all' età di sei mesi, gli anitroccoli, come già fu detto, prendono quasi tutto il loro crescimento: allora bisogna principiare a mangiarli, giacchè prima la loro carne è molle e senza sapore. Per ingrassarli viene dato loro un alimento più abbondante e più scelto, tanto se si lasciano liberi, quanto se si ritengono in gabbia. La loro ghiottoneria fa sì, che non si rende mai necessario di capponarli. *Vedi* Gallina. D' altronde la maggior parte di essi viene senz' altro consumata innanzi, ch' essi sentano per la prima volta gli stimoli dell' amore.

Nei paesi ove si fa molta birra, le anitre vengono ingrassate con il sedimento dell' orzo, e quasi tutte quelle, che concorrono ai mercati di Parigi, nutrite sono con farina d' orzo o di saraceno: nei paesi meridionali mangiano il formentone od il miglio. Se rinchiuse vengono in un luogo caldo ed oscuro, ingozzate tre volte al giorno, e dando loro da bere soltanto quanto basta per mettere in molle la punta del loro becco, in dieci o quindici giorni diventano pasteggiabili. Si riconoscono, se sono grasse, senza toccarle, osservando soltanto le penne della loro coda, che allora si aprono a foggia di ventaglio. Avviene qualche volta, che nell' ingozzarle rimangono soffocate, ma si vuole, che allora appunto siano più buone, purchè si abbia la precauzione di fare scorrere il loro sangue prima che si raffreddino. V' è anche il caso, ove l' ingozzamento in vece di rispondere allo scopo le rende più magre, e ciò proviene dall' accidente, che tutto il loro grasso si porta sul fegato, facendolo straordinariamente ingrandire, per cui nasce in esse la malattia, detta *cachesia epatica*: converrà in questo caso ucciderle tosto, perchè in tale stato non si possono vendere: i ghiotti non conoscono che le Oche suscettibili di eccitare con tal mezzo il loro solletico. Vedi l' articolo Oca.

Generalmente parlando, le anitre ingrassate in tal guisa sono meno saporite, che quelle lasciate in libertà. Vi ha motivo da credere, come fu da me già accennato, che

quante più materie animali esse mangiano, tanto miglior gusto ha la loro carne, e tanto più si avvicina a quella delle salvatiche.

A Parigi vengono trasportate le anitre da luoghi assai lontani, e vi arrivano tutte piumate, perchè si crede, che in tale stato si conservino meglio: si esige fors' anche ciò dai mercanti per approfittare delle loro penne, delle quali non si fa verun calcolo nella vendita al minuto. Il maggior commercio se ne fa dal mese di novembre fino al febbraro, e quelle che vengono da Roano, per essere le più grosse, sono anche le più ricercate.

In alcuni paesi le anitre vengono salate: quest' operazione si fa spaccandole per il ventre in tutta la loro lunghezza, e tagliando loro il collo, le zampe, e le punte delle ali; se ne estraggono gl' intestini, e poi si mettono in un salatojo, coperte d' uno strato di sale: dopo quindici o venti giorni si levano di là per passarvi dentro qualche chiodo di garofano, ed altre droghe, e per dar loro dell' altro sale; in questa guisa possono essere conservate buone anche per un anno.

Nei due mesi di maggio e di settembre si spiumano le anitre vive, per acquistare le loro penne, contentandosi di tagliar loro ordinariamente quelle del ventre e del collo, come le migliori, ed una tale operazione fatta con prudenza non soffre quasi mai gravi inconvenienti. Queste penne così cavate devono farsi asciugare subito al forno, specialmente quelle di settembre, che provengono da anitre dell' annata, affinchè si possano conservare. Esse non sono però tanto stimate, quanto quelle dell' oca; hanno nondimeno un valore tale, come già lo dissi, che nei paesi ove le anitre non costano altro che attenzione, esse possono venire allevate a questo semplice oggetto.

Da quanto esposi finora, risulta, che ogni coltivatore, il quale tiene a sua disposizione qualche pozzanghera, deve avere delle anitre, e quello che possiede molta acqua, agisce contro il proprio interesse se non ne alleva in gran copia. Vi ha chi si lagna, ch' esse molestano gli altri volatili, e specialmente le galline ed i piccioni, che li spiumano e li scacciano da tutti i luoghi, ove si trova del pascolo, ma non vi sono fors' anche dei mezzi da opporsi a tale disordine? D' altronde, a creder mio, non vi sono fra esse che alcuni pochi individui d' un carattere così bisbetico, da farli correre appresso agli altri uccelli

del cortile, e questi si possono facilmente o separare od uccidere.

L' Anitra di Barberia o di Guinea, l'Anitra d' India o Anitra muschiata, di cui mi resta a parlare, è originaria dell' America meridionale. Questa è due volte più grande di quella, che fu finora argomento del nostro discorso, e rimarcabile si rende per la sua testa coperta da certe carnosità d' un rosso vivo, più numerose e più colorite nel maschio che nella femmina. Nello stato salvatico il maschio è d' un bruno nero brillante di verde sul dorso con una larga macchia trasversale bianca sulle ale; la femmina è bruna e grigia. Nello stato di domesticità tutti e due variano molto nei loro colori, e ve ne sono perfino di tutte bianche, ultima alterazione, alla quale può pervenire la loro piuma. L'epiteto di muschiata le proviene dal forte odore di muschio ch' essa esala, odore mandato da un umore, che filtra dalle glandole collocate vicino alla groppa: quest' odore, che viene comunicato alla carne nella cucinatura, può diminuirsi di molto, ed anche togliersi affatto, troncandole la testa e la groppa al momento stesso della sua morte.

L' anitra muschiata gode specialmente nei paesi caldi di tutti quei vantaggj, ond' essa è suscettibile; di fatto popolatissimi ne sono tutti i cortili delle nostre colonie. Venne anche trasportata fra noi, e diventa anche utile per la sua grandezza, la sua fecondità, e la sua facilità d' ingrassarsi; porta però anche una spesa non lieve, perchè richiede un nutrimento generoso, e perchè non è industriosa abbastanza di procacciarselo da se stessa fuori del cortile.

Il maschio di questa specie si accoppia con l' anitra comune, ma il maschio comune rifiuta la femmina muschiata. Da tale accoppiamento risultano il più delle volte degl' individui bastardi, inabili alla riproduzione fra essi, ma suscettibili d' accoppiarsi con la specie comune, e di pervenire alla grandezza del padre senza ereditarne l' odore: questi vengono chiamati *meticcj*. In molti poderi si tiene una sola femmina di razza pura per propagarla, e se ne conservano i maschj per darli alle anitre comuni. Questo è il metodo, ch' io reputo il più opportuno all' interesse dei coltivatori, per esempio nel clima di Parigi; perchè in questo clima una specie tale d' anitre depone pochissimi ovi, specialmente quando l' inverno è più lungo

del solito, ed alle volte anche perisce quando l' inverno diventa troppo rigido. In tutto il resto la sua condotta è perfettamente eguale a quella dell' anitra comune.

I coltivatori delle Cevennes si occupano ad ingrassare i bastardi di questa specie, i quali dopo salati diventano per essi un oggetto considerabile di commercio.

In quelle montagne vi si fanno covare gli ovi dalle galline e dai gallinacci, ed i pulcini, che ne provengono, sono allevati al solito. In novembre si comincia a dar loro dell' orzo, del miglio, ed altri grani, o pomi di terra cotti; e quando principiano a formar corpo, si chiudono ad otto per otto in un locale oscuro, ove due volte al giorno ingozzati vengono con dei gnocchi di formentone bollito. Il loro fegato è sovente d' un' enorme grossezza. Per il modo di salare queste anitre *vedi* il vocabolo Oca, giacchè si devono adoperare le pratiche istesse.

Noi dobbiamo al sig. Parmentier un lavoro eccellente sull' educazione delle anitre, lavoro che si trova inserito nella gazzetta del coltivatore sotto le date 17 e 20 aprile 1793; ed a questo rimetto i miei lettori, per completare ciò, che desiderare potessero ancora d' apprendere a tal proposito. (B.)

Dalla Polonia trasportata venne ultimamente una piccola anitra di corpo assai prolungato, rimarcabile per la curvatura del suo becco. Essa non è per anco resa comune nei contorni di Parigi, ma lo diverrà presso ai dilettanti, appunto per questa sua singolarità.

ANITRAJA. Luogo, ove in gran numero allevate vengono le anitre domestiche; ovvero luogo preparato per pigliare le anitre salvatiche. *Vedi* la parola Anitra. (B.)

ANNEGATO. Per lungo tempo si è creduto, che un annegato, rimasto senza verun movimento, fosse un uomo morto; di maniera che la legge accorsa in sussidio dei pregiudizj vietava il tentare qualunque mezzo per richiamare un annegato alla vita. Ai progressi però degli umani ammaestramenti dobbiamo noi ora la rimozione di tali ostacoli; ed anzi l' amministrazione governativa ha formato nelle città grandi situate vicino ai fiumi degli stabilimenti destinati unicamente a salvare gli annegati: omaggio sia reso al rispettabile Pia, speziale di Parigi, il quale provocarli seppe con i numerosi suoi scritti.

Al giorno d' oggi è cosa provata, che un annegato può essere restituito alla vita, finchè il suo cuore conserva

qualche poco di calore vitale; e si trovarono di quelli, che ne offrirono alle volte anche due o tre ore dopo la loro morte apparente; quando si può dunque estrarre dall' acqua un uomo in essa caduto entro questo intervallo di tempo, ed anche entro un intervallo maggiore, non si deve tardare d' applicargli quei soccorsi, che utili in casi simili riconosciuti furono dall' osservazione.

Gli annegati non muojono già per avere inghiottito troppa acqua, come pur troppo generalmente si crede ancora in campagna. Le infinite esperienze, non meno che le teorie fisiologiche, fisiche e chimiche provano nel modo più evidente, che la sola causa ne proviene dalla mancanza di comunicazione dei loro polmoni coll' aria, dalla sospensione cioè della loro respirazione. Da questo fatto risulta, che non si deve mai appenderli per i piedi, essendo una tale posizione capace in vece di far cadere in apoplesia anche un uomo sano, ma richiamare conviene anzi il loro calore, rendendo il movimento ai loro polmoni ed ai loro muscoli interni con dei soffiamenti e con degl' irritanti.

Reputo io quindi opportuno il qui trascrivere l' istruzione, unita al decreto della polizia di Parigi, e relativa agli annegati; decreto che affisso viene ogn' anno in principio dell' estate a tutti gli approdi della Senna, tanto ascendendo che discendendo il fiume.

Per intendere questa istruzione bisogna osservare, che il prefetto di polizia ha collocato in sessantanove depositi tutti gli stromenti e materie necessarie per recare prontamente, facilmente, e con isperienza di riuscita i soccorsi più idonei agli annegati. Questa collezione forma una cassetta, che contiene:

Un pajo di cisoje lunghe sedici centimetri, mozzate in punta.

Una leva doppia.

Due vesciche.

Due strofinatoj di lana.

Un berretto di lana.

Una bottiglia piena d' acquavite canforata.

Un' altra con dell' acquavite canforata ed ammoniacata.

Tre piccole boccette, nell' una delle quali vi è dell' alcali fluor, nell' altra dell' acqua di melissa, e nella terza dell' aceto antiscettico, o dei *quattro ladri*.

Un bicchiere di stagno.

Una cannuccia da bocca col suo tubo di pelle.

Un cucchiajo di ferro stagnato.

Una scatoletta contenente varj pacchetti d' emetico di diciotto centigrammi (tre grani per pacco).

Una siringa ordinaria con i suoi tubi.

Il corpo della macchina fumigatoria.

Uno *speculum oris*, piccolo cristallo o specchio.

Una cannuccia di gomma elastica.

Un soffietto d' un' anima sola per essere adattato alla macchina.

Quattro rotoli di tabacco da fumo di quindici decigrammi, mezz' oncia per rotolo.

Una pietra focaja, dell' esca, un battifoco, ed un mazzetto di zolfanelli.

Un tubo ed una cannuccia fumigatoria, un' altra di supplimento, ed una spilla da rimondare.

Delle penne per solleticare l' interno del naso e della gola.

Due fascie da salasso.

Nella cassetta vi è anche un sacchetto di zolfo e di canfora per la conservazione degli utensili di lana.

Nota. Queste cassette, la di cui prima invenzione è dovuta al sig. Pia, uffiziale di sanità, antico farmacista di Parigi, aumentata e regolata venne in seguito, secondo i suggerimenti del sig. Portal.

Questa collezione può formarsi in ogni luogo, ma volendo evitarne l' imbarazzo, si può trovarla a Parigi ad onesto prezzo.

L' annegato, ricuperato dall' acqua, sia spogliato tagliandogli le vesti dall' alto al basso.

Si disponga nel tempo stesso sul pavimento vicino ad un fuoco di fiamma qualche materazza, e dei guanciali piuttosto duri: sopra vi si stenda una coperta di lana: vi si corichi sopra l' ammalato con la testa elevata, ed il corpo bene inviluppato.

Sopra la coperta si facciano in seguito delle fregagioni, prima asciutte con delle stoffe di lana, e poi delle altre con liquori spiritosi sopra tutta la superficie del corpo, e specialmente sul basso-ventre; oppure in preferenza, soprattutto in inverno, si faccia tosto scaldare dell' acqua, per riempirne a due terzi le vesciche contenute nella cassetta, e si applichino poi queste sulle parti del corpo, ove si reputa essenziale di richiamare il calore.

In tempo delle fregagioni, od immediatamente dopo

l' applicazione delle vesciche, s' introduca l' aria nei polmoni dell' annegato, collocando la cannuccia destinata a quest' uso o nella bocca, o meglio ancora in una delle narici, comprimendo l' altra con le dita. In mancanza di cannuccia, si può adoperare un tubo qualunque da introdursi per la stessa via; qualunque poi sia il mezzo, di cui si voglia servirsi, sarà sempre necessario l' adoprare un soffietto, per insinuare l' aria nei polmoni; nè si dovrà far passare nel petto dell' annegato un' aria uscita da un altro petto, se non nel caso di non potere assolutamente fare altrimenti.

Soffiando per la bocca, si tureranno le narici dell' annegato perchè non si perda l' aria introdotta, aprendole però alquanto di tempo in tempo, onde lasciarne uscire l' aria per intervalli.

Si farà respirare all' annegato l' alcali fluor (spirito volatile di sale ammoniaco); ed a tale effetto si adoprano dei rotoli di carta intortigliati in forma di miccia, che poi s' infondono nella boccetta dell' alcali fluor: questi rotoli vengono avvicinati al naso dell' annegato, introducendoli anche nelle narici, e replicando più volte quest' operazione; bisogna però avvertire in questo caso, che l' alcali fluor non sia troppo caustico, ond' evitare, che non cauterizzi le parti, sulle quali sarà applicato.

Nel tempo stesso si farà inghiottire all' annegato, potendo, un cucchiajo da caffè pieno d' acquavite canforata, ed a quest' uso servirà il cucchiajo di ferro stagnato: alle volte l' annegato conserva il liquido per più o meno tempo in bocca, e poi finalmente lo inghiotte; converrà perciò usare la cautela di non riempirgli la bocca, finchè bene stabilito non sia il movimento di deglutizione.

Se l' annegato inghiotte, si potrà darne un cucchiajo intiero; se ne risultano dei sollievi di stomaco senza vomiti reali, ciò che stancherebbe l' annegato inutilmente, bisogna fargli inghiottire successivamente tre grani d' emetico sciolto in tre o quattro cucchiaj d' acqua; se con questo mezzo perviene a vomitare, sarà bene ajutarlo con l' acqua tepida. Se il rimedio opera per secesso, bisogna corroborare l' annegato, facendogli inghiottire alcuni cucchiaj di vino.

Trascurare non si deve nemmeno il salasso in quegli annegati, che hanno la faccia rossa, violacea, nera, e le altre membra flessibili, e conservanti ancora del calore:

il salasso alla jugulare è il più efficace, e quello che somministra più prontamente una maggior quantità di sangue; si potrebbe anche per ogni caso aprire una vena del piede; astenersi però bisogna da qualunque emissione di sangue sopra corpi freddi, o che cominciano ad indurarsi, occupandosi in vece intieramente nel procurare di riscaldare quegli annegati, che si trovano in tale stato.

Se l' annegato tardasse a riprendere i suoi sensi, bisognerebbe dargli qualche cristero irritante, e fu con successo alle volte adoperato il seguente: mezz' oncia di foglie secche di tabacco: tre grani di sale ordinario, fatto bollire il tutto assieme per un quarto d' ora, e poi passato per un setaccio.

Premere poi bisogna con la mano dolcemente ed a varie riprese il basso-ventre dell' annegato, e per ultimo finalmente soffiargli nel polmone mediante un' apertura fatta alla trachea-arteria.

Fu dato anche il consiglio d' introdurre il fumo del tabacco per il deretano dell' annegato; e quantunque l' esperienza abbia provato, che questo mezzo non era sempre tanto efficace, quanto si supponeva, si può nondimeno tentarlo, ed a tale oggetto la macchina fumigatoria verrà disposta nella maniera seguente:

Bagnare il tabacco, come se si volesse servirsene per la pipa, e caricarne il corpo della macchina, accenderlo con un pezzo d' esca o con un carbone, adattare il soffietto alla macchina; quando si vede, che il fumo esce abbondantemente dal cammino e dal becco del capitello, vi si adatterà il tubo fumigatorio, all' estremità del quale si assesta la cannuccia, che s' introduce nell' ano dell' annegato.

Facendo muovere il soffietto, si fa entrare il fumo del tabacco negl' intestini dell' annegato; se la cannuccia si tura, incontrando delle materie nel *retto*, circostanza rilevabile dalla filtrazione del fumo per le giunture della macchina, e dalla resistenza del soffietto, allora si dà la cannuccia a nettare, e vi si sostituisce quella di supplimento.

Dopo un quarto d' ora di fumigazione si stacca il tubo fumigatorio dal becco della macchina, si presenta questo becco al naso, ed alla bocca dell' annegato, e con alcuni colpi di soffietto gli s' introduce il fumo del tabacco per le narici e per la gola, onde irritare quelle parti.

Fig. 2.

Fig. 1.

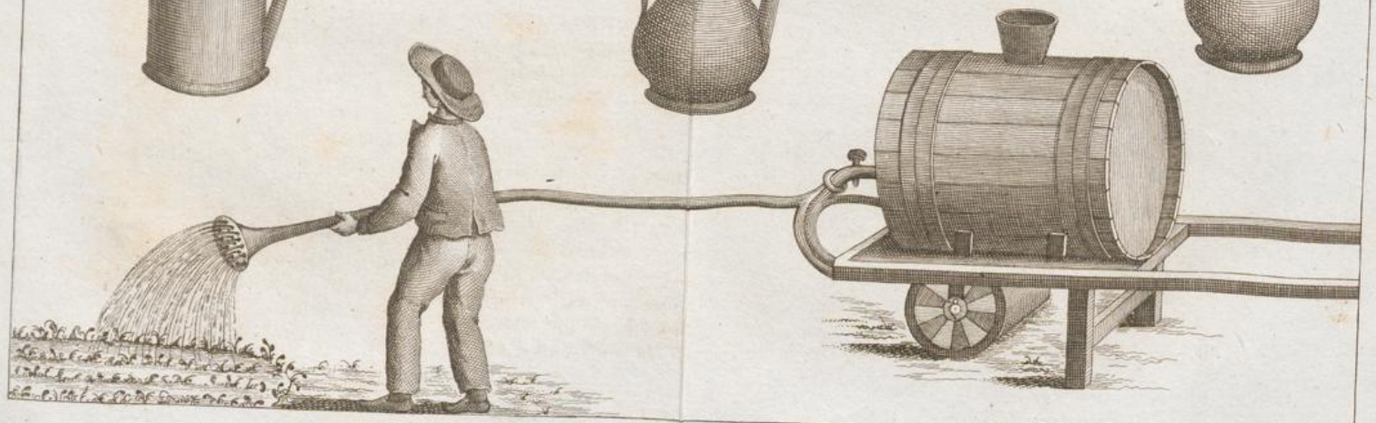
Fig. 7.

Fig. 5.

Fig. 4.

Fig. 6.

Fig. 3.



Annaffiatoj.

Gio. Ant. Zuliani inc.

Bisogna osservare, che quest' ultima fumigazione deve essere fatta con molta prudenza, altrimenti in vece d' essere utile diverrebbe nociva.

Si replichi in seguito la fumigazione per l' ano, ed anche l' introduzione nel naso delle micce di carta imbevute d' alcali fluor.

Per quanto vantaggiosi essere possano gl' indicati soccorsi, conviene sempre ben persuadersi, che la loro riuscita dipende dal saperli adoperare per molte ore senza interruzione, e ciò per il motivo, che i loro effetti sono lenti, e quasi insensibili; giacchè vi furono dei casi, in cui richiamati vennero in vita degli annegati sette od otto ore soltanto, dopo averli ritirati dall' acqua. In generale il loro segno di morte è la loro putrefazione. (B.)

ANNATA. Tempo, durante il quale il sole percorre i dodici segni del zodiaco, che corrispondono a ciascuno dei dodici mesi.

L' epoca della fioritura, o fecondazione dei grani in tutti i vegetabili ordinariamente, e lo stato in cui essi si trovano a quell' epoca, formano il momento di crisi, e da questo momento dipende in generale l' abbondanza. Quanto alla qualità, questa è attaccata essenzialmente alla maturità ed alle alternative sperimentate dai granelli avanti di maturarsi. Ciò che si dice dei grani, applicabile si rende anche alla vite, all' olivo, agli alberi fruttiferi, ec. La costituzione dell' aria e delle meteore nel corso dei dodici mesi concorrono a promuovere l' abbondanza, più che la qualità del terreno, ed i lavori che vi vengono dedicati. (R.)

ANNAFFIAMENTO. Annaffiare. Il calore e l' acqua sono le due basi principali della vegetazione, come verrà dimostrato in moltissimi articoli di quest' opera: l' annaffiamento diventa quindi uno degli oggetti, sopra i quali gli agricoltori portar devono la precipua loro attenzione.

Le piogge, le rugiade, l' infiltrazione delle acque, ed i ribocchi dei fiumi sono i soli annaffiamenti naturali. Questi bastano sempre, o quasi sempre, nei paesi incolti, perchè, 1.° ogni specie di pianta vi si trova domiciliata nel luogo ad essa più conveniente; 2.° essa germina ivi, spunta e fiorisce all' epoche precise volute dalla natura; 3.° i grandi alberi vi attraggono le nubi, e si oppongono alla troppo pronta evaporazione dell' umidità.

Ma se l' uomo semina spesso le piante in terreni, ove

esse non crescerebbero senza la sua cura, ed in istagioni diverse da quelle, nelle quali esse sono solite a germinare: rivoltando frequentemente la terra egli aumenta l' evaporazione dell' acqua assorbita dalla terra: con la distruzione delle foreste egli favorisce l' abbassamento delle montagne, e diminuisce la frequenza delle piogge. Sarebbe dunque desiderabile, ch' egli annaffiare potesse tutte le sue coltivazioni per supplire a questa mancanza d' umidità; se non che la privazione d' acqua in moltissime località, e l' eccessiva spesa del suo trasporto in molte altre, lo costringono frequentemente di lasciare all' arbitrio delle piogge la riuscita delle sue seminagioni e piantagioni, e per conseguenza anche il risultato delle sue raccolte. E perciò quante volte quel tale coltivatore privato si vide nel corso della sua vita di fieno, d' avena, di canape, ec., per la deficienza di pioggia in primavera! Quante volte i suoi formentoni, le sue viti, i suoi alberi fruttiferi, ec., diedero delle scarse raccolte a cagione delle lunghe siccità nell' estate! Quante volte la causa medesima impedì la germinazione delle sue granaglie, delle sue rape!

Vi sono delle qualità diverse d' annaffiamenti, che si praticano nelle diverse epoche dell' anno in ore differenti del giorno, che variano secondo i climi o le località, la natura delle terre, l' oggetto della coltivazione, ec.; e queste qualità tutte saranno ora da me passate in rivista.

L' annaffiamento più conveniente per la coltivazione in grande è quello, che consiste nel condurre sul terreno in coltivazione le acque d' un torrente, d' uno stagno, ec. Questo viene chiamato Irrigazione: esso richiede necessariamente alle volte delle prime spese considerabilissime, di cui gli effetti però durano per il corso di secoli. Una qualità simile di annaffiamenti è principalmente usata nel mezzogiorno, ove più rare sono le piogge, l' evaporazione più forte, ed ove il calore unito all' umidità somministra alla vegetazione una forza tale, che si ottengono talvolta dallo stesso campo fino a sei raccolte per annata. Essa è meno adoperata nel settentrione, e nondimeno potrebbe dare anche in quei paesi, specialmente in certe annate, dei risultati vantaggiosissimi. Siccome questa viene ad essere d' un' importanza maggiore per la grande coltivazione, così formerà la materia d' un articolo separato. *Vedi* il vocabolo Irrigazione.

L' annaffiamento per infiltrazione consiste nel tenere l' acqua a livello del terreno. Questo non può essere praticato in grande, che nei paesi piani, il di cui suolo è torboso, come quello dell' Olanda; o nei paesi sabbiosi, vicini ai fiumi, come le morene di San-Lucar, di Barameda in Ispagna. Per effettuarlo si circonda la terra con fossi più o meno larghi, più o meno profondi, ove si conduce e solleva l' acqua con mezzi appropriati alle località rispettive. Quest' acqua, nei due casi indicati, bagna le radici delle piante in modo permanente; ma un tal metodo di annaffiare non conviene nè a tutte le piante, nè a tutti i climi.

Nei giardini annaffiare si suole talvolta per infiltrazione temporaria o permanente qualche cassetta o vaso contenente delle piante acquatiche, o delle seminagioni che temono gli annaffiamenti ordinarj: a tale oggetto si sprofondano queste cassette o questi vasi più o meno nell' acqua d' un bacino, d' una terrina, ec.

Alla China, nell' India, nell' isole del mare del Sud, paesi assai popolati, ove la mano d' opera si trova a basso, ed anche a nessun prezzo, si annaffiano spesso i campi a forza di braccia; ma questo mezzo non può aver luogo in Europa, a motivo dell' eccessivo dispendio che causerebbe; annaffiare se ne vedono nondimeno alle volte i prati, le canapaje, ed altre coltivazioni con delle trombe a mano, vasi di legno, ed altri utensili, ma una operazione simile porta molta fatica e poco effetto. Preferirvi si potrebbe, come più facile, più comunemente servibile, e spesso anche più economico, l' annaffiare con delle botti portate sopra carrette, strascinate da uomini o da cavalli.

Due sono i modi d' annaffiare con la botte.

Secondo il primo modo la botte viene collocata longitudinalmente sulla carretta, ed il suo fondo posteriore è provveduto nella parte inferiore d' una chiave, che va a terminare in un tubo trasversale dritto o curvo, parallelo al terreno, e bucato di distanza in distanza da piccoli fori, per i quali scola l' acqua, quando la chiave è aperta. *Vedi* Tav. I. *fig.* 1. Questo modo è frequentemente adoperato per annaffiare i viali ed i passeggj pubblici; può esserlo anche per annaffiare le balze erbose, e quei prati, di cui l' erba non è ancora spuntata, e supplisce benissimo a tale oggetto.

Il secondo modo porta la botte transversalmente collocata sul carro: i suoi due fondi sono provveduti ciascuno d'una chiave, alla di cui estremità viene condizionata a vite una ghiera, che porta una tromba di cuojo più o meno lunga, e suscettibile di essere prolungata a piacimento col mezzo d'altra ghiera consimile, alla quale si attacca a vite qualche altra tromba con in fondo una testa d'annaffiatojo, ovvero un semplice tubo di cuojo, diretto da un uomo sul pavimento, o sul piede degli alberi dei quadrati, frattanto che il carro si avanza per i viali. Un tal modo d'annaffiare è nei giardini grandi il più spedito ed il più economico, e non saprei dire perchè adoperato non venga generalmente. Per i giardini, ove i viali sono angusti, si potrebbero formare delle carriuole, che girano sopra una ruota molto larga, e si posano sopra due piedi, sull'idea di quella indicata nella Tav. I. *fig.* 2; ma io non ne vidi mai di simili poste in esecuzione.

In quasi tutti i giardini si annaffia coll'annaffiatojo, istromento che si diversifica all'infinito per la sua materia, per la sua forma, per la sua grandezza, e per il suo oggetto. *Vedi* l'articolo ANNAFFIATOJO.

La uscita dell'acqua negli uni si effettua per un collo più o meno largo, più o meno lungo; negli altri per un pomo ossia entasi, infinitamente variabile nelle sue dimensioni, e bucato di fori, il di cui numero ed ampiezza sono assai variabili.

Le seminagioni dei grani grossi s'annaffiano con annaffiatoj, il di cui pomo ha i fori larghi, per sollecitare la operazione: quelle dei grani fini con annaffiatoj a fori stretti, perchè la caduta dell'acqua non ne disperda i grani. Lo stesso si dica per i piantoni nuovamente spuntati. L'acqua versata dai fori larghi dei primi si spande sopra più di due piedi quadrati, quella versata dai più stretti dei secondi non si diffonde oltre a sei pollici.

Le piante più avanzate in età, che si trapiantano, vengono il più delle volte annaffiate col collo semplice senza pomo, ed a tale effetto si adatta al loro piede un piccolo serbatojo, per impedire lo scolo dell'acqua.

Quando si versa l'acqua dagli annaffiatoj a pomo, non bisogna precipitare la sua caduta, perchè verrebbe a formare così un rigagnolo, che scopre i semi, prostra o scalza i piantoni, e scorre senza penetrare nella terra. L'abilità

consiste al contrario nel dare alla terra il tempo d'inzupparsi a poco a poco, facendo girare destramente il pomo sul terreno, e riconducendolo più d' una volta sul punto stesso: ed anzi sarà meglio l'annaffiare in due tempi, praticando cioè un primo annaffiamento generale e leggiero, e poi un secondo più copioso. Questa precauzione diventa necessaria, quando s'annaffia con un annaffiatojo a collo.

Gli annaffiamenti praticati con gli annaffiatoj a fori stretti, ed in poco numero si chiamano umettazioni. *Vedi* il vocabolo UMETTARE.

Quasi tutti i giardinieri hanno l' abitudine di gettare con forza, sul quadro o sulla pianta che annaffiano, l'acqua che resta nel fondo dell' annaffiatojo: questo è un uso assai cattivo, perchè così si leva via la terra, si scompaginano i semi, si snudano le radici d' una pianta, come si può rilevarlo in effetto.

Uno dei grandi inconvenienti dell' annaffiare a mano dipende dalla circostanza, che per quanto tali annaffiamenti siano moltiplicati, ben di rado producono un effetto considerabile o durabile abbastanza per coprire le loro spese. Nei calori dell'estate bisogna ripeterli ogni giorno, e talvolta anche più volte al giorno; laddove un annaffiamento per irrigazione agisce bene spesso per lunghissimo tempo.

È punto essenziale d' ogni buon annaffiamento il far sì, che l' acqua adoperata stia alla temperatura dell' atmosfera, o se si tratta d' un' aranciera, d' un serbatojo, d' una vetriata, ec., stia alla temperatura segnata dal termometro. Di fatto, come lo dissi al principio di questo articolo, il calore è necessario alla vegetazione quanto l'acqua; cosicchè se questa è più fredda, toglie una parte necessaria di quello, per mettersi con esso in equilibrio: la terra allora si raffredda, la vegetazione si diminuisce, e fors'anche si sospende, e disordini di questa specie, ripetuti frequentemente, hanno un' influenza significante sulla salute dei giovani piantoni, come provato viene da tante osservazioni. Bisogna quindi fare attenzione di non adoperare per gli annaffiamenti dell' acqua attinta da una fontana, o tirata da un pozzo, senz' averla prima lasciata almeno per alcune ore in una tinozza o serbatojo qualunque, onde mettere si possa alla temperatura dell' aria.

Certe piante domandano d' essere annaffiate più di certe altre, il sedano, per esempio, uscito dalle paludi, richiede

molta acqua, laddove la cipolla, originaria dalle sabbie d' Egitto, teme il soverchio umido. La quantità d' annaffiamento, che si esige da ciascuna pianta, sarà indicata al rispettivo suo articolo.

Una pianta traspiantata di fresco guadagna sempre dal farsi annaffiare, in qualunque epoca dell' anno, ed in qualunque natura di terreno ciò accada, se non altro per ammontare la terra intorno alle sue radici, e metterla in tal guisa alla portata dell' umidità e dei sughi, che può essere in caso di estrarne. Indispensabile si rende poi l'annaffiamento quando la pianta traspiantata viene in un vaso, guardandosi bensì di farlo troppo abbondante, perchè potrebbe diventarvi nocivo, e fors' anche mortale, specialmente se il buco al fondo del vaso si trovasse turato. Annaffiando la terra di brughiera secca, l' acqua dev' essere versata a varie riprese, assai lentamente, e con un annaffiatojo a pomo bucato a fori piccoli, perchè questa terra ricusa d' assorbirne molta in una volta.

Vi è chi crede, che meglio sia l' annaffiare con acque di letame, o con acque corrotte, che con acque chiare; vi sono perfino dei paesi, ove a tali acque si aggiunge parte di quegl' ingredienti, che con ragione si considerano apportatori di fertilità, come la colombina, la pillacola dei montoni, ec.; ma l' esperienze dirette da Th. de Saussure, e da altri danno, che queste composizioni sono il più delle volte nocive, e che l' acqua più limpida è sempre la migliore.

Ora trattare io voglio successivamente degli annaffiamenti per tutte le stagioni dell' anno.

Nell' inverno la solita umidità dell' aria, e la sospensione dell' azione vegetativa nelle piante, rende inutili gli annaffiamenti all' aria aperta; non così sempre però nei serbatoj: io dico non sempre, perchè anche ne' serbatoj bisogna che gli annaffiamenti siano poco frequenti e moderati, perchè non producano la putrefazione delle radici o delle foglie negli steli delle piante, che vi si coltivano, affetti sovente da una specie d' estenuazione. Vi sono anche certe nature di piante, come le succulenti, o come le bulbose, per le quali bisogna soltanto impedire, che la terra intorno di esse non si disecchi. A quest' epoca dell' anno l' istante più favorevole all' annaffiamento è verso la metà del giorno. Serva poi di principio generale il non dare nel tempo stesso l' acqua a tutte le piante d' un

serbatojo, tanto per non occasionare una soverchia umidità, che nociva sarebbe alla totalità dei vegetabili ivi rinchiusi, quanto per non promuovere una troppo considerabile evaporazione, capace di raffreddare l' aria. In tutti i serbatoj si perde un numero maggiore di piante per eccesso d' annaffiamento, che per mancanza d' acqua.

In primavera il sole acquista più forza, i giorni diventano più lunghi, le piogge sono meno frequenti. Allora gli annaffiamenti praticati avvedutamente si rendono necessarj; dico praticati avvedutamente, perchè troppo abbondanti raffredderebbero la terra, e troppo scarsi non porgerebbero il veicolo indispensabile ad ogni vegetazione. Osserviamo la natura: in primavera le piogge sono assai moltiplicate, ma non di lunga durata, ed il più delle volte precedute o seguite da un forte calore di sole. Per amministrare gli annaffiamenti con conoscenza di causa, conviene studiare la natura del terreno, riconoscendo cioè, che i terreni argillosi, i quali conservano per lungo tempo l' acqua della pioggia, dovranno essere meno frequentemente, e meno copiosamente annaffiati, che i terreni sabbiosi, dai quali l' acqua scola con la massima facilità. Anche l' esposizione deve portare delle modificazioni sulla qualità e quantità degli annaffiamenti: i terreni esposti a settentrione ne hanno bisogno meno di quelli esposti a mezzogiorno; una terra nuda finalmente dev' essere annaffiata di più, che una terra coperta d' alberi, d' arbusti, o di piante d' una certa grandezza.

Gli annaffiamenti di primavera avranno sempre luogo prima del mezzogiorno, una o due ore dopo il levare del sole, per evitare gl' inconvenienti delle notti fredde, giacchè il gelo ha molto più presa sopra i vegetabili bagnati, che sopra quelli che non lo sono.

In primavera si dà la prima irrigazione alle praterie naturali ed artifiziali, si annaffiano con maggior frequenza le semine, i giovani piantoni, che cangiarono di posto, si moltiplicano o si rendono più abbondanti, senza farli eccedere, gli annaffiamenti nei serbatoj; converrà in questo stesso tempo il dare con un annaffiatojo a pomo, bucato di piccoli fori, o piuttosto con una tromba a mano provveduta d' un tal pomo, uno o due annaffiamenti alle foglie di queste piante, per lavarle, e per restituir loro tutta la loro facoltà aspirante e respirante: a tale oggetto si sceglierà un giorno asciutto e caldo, ma senza sole.

Gli annaffiamenti di primavera non devono però essere troppo moltiplicati, perchè distenderebbero soverchiamente i vasi delle piante, e darebbero a tutte le loro parti una *lussurietà*, che non potrebbe mantenersi nei calori dell'estate: essi non devono avere che il solo scopo di rinfrescare la superficie della terra. Quelle brillanti seminagioni di alcuni vivaj, che secondo l'espressione dei loro coltivatori sono germogliati dall'acqua, appassiscono al primo colpo di sole in primavera, o si diseccano nei mesi dell'estate, perchè le radici, gli steli e le foglie delle piante, che le compongono, sono troppo tenere. Chi è, che non si accorga della mancanza di sapore nelle insalate, nei meloni ed altri legumi, che di troppo annaffiati furono in primavera?

Nell'estate le piante sono pervenute al *maximum* della loro grandezza, le piogge vi sono meno frequenti, il sole più caldo, bisognose quindi si sentono esse di acqua: gli annaffiamenti sono dunque indispensabili ad un gran numero di coltivazioni, e l'abbondanza loro contribuisce singolarmente alla qualità e quantità delle raccolte. Gli inconvenienti citati più sopra non esistono più nello stesso grado, perchè le piante hanno acquistato della consistenza, e perchè la massima parte dei loro vasi, non essendo più suscettibile di dilatarsi, assorbe la sola necessaria quantità d'acqua. I vegetabili languenti, che germogliano debolmente, le di cui foglie sono gialle, le piante che terminando vanno la loro vegetazione, devono essere annaffiate nondimeno con moderazione, od anche non annaffiate del tutto.

In questa stagione i terreni argillosi crescono, e si coprono d'una crosta durissima; bisogna quindi annaffiarli in molta abbondanza ed in poca frequenza. I terreni leggieri poi e sabbiosi hanno d'uopo al contrario di annaffiamenti meno abbondanti e più frequenti; e di fatto si osserva, che i primi conservano l'acqua ad essi somministrata, laddove gli ultimi la lasciano infiltrare ad una profondità, ov'essa diventa inutile, per cui il versarne in gran copia è fatica perduta.

Il momento più favorevole agli annaffiamenti d'estate è la caduta del giorno, perchè l'acqua allora sta più in relazione con la temperatura dell'aria, svapora meno rapidamente, chiama la rugiada della notte, e forma un'atmosfera umida intorno alle foglie. Coloro che annaffiano

di bel mezzogiorno, ritardano sempre i progressi della loro coltivazione, e raffreddando la terra cagionano spesso il deperimento delle piante, e perdono di più inutilmente una grande quantità d' acqua, che l' evaporazione fa quasi istantaneamente ascendere alle regioni superiori dell' aria. Se un bisogno urgente, indicato dall' appassimento delle foglie, obbliga d' annaffiare, basterà il versare dell' acqua coll' annaffiatojo a collo sul piede della pianta che ne domanda.

Siccome poi in questa stagione all' aria aperta si trovano quasi tutte le piante dei serbatoj, così poca particolar cura occorre il prendersi d' esse. Tutte le piante in vaso, senza eccezione, quando non sono esposte a settentrione, devono essere annaffiate ogni giorno, e nei tempi straordinariamente caldi anche due volte al giorno: per diminuire questo bisogno d' annaffiare, sotterrare si sogliono i vasi, coprendone la terra di musco o di paglia tritata.

Di tempo in tempo converrà pur anche annaffiare le foglie, qualora tardino ad arrivare le piogge per lavarle. Quest' operazione è utilissima alla salubrità ed alla messa delle piante, purchè fatta non sia quando risplende il sole, perchè le gocce d' acqua, che rimanessero allora sulle foglie, produrrebbero la Scottatura. *Vedi* questo vocabolo.

In autunno i giorni decrescono, le notti si fanno fresche, la terra va perdendo il suo calore, le frutta maturano, il legno si consolida intieramente, gli annaffiamenti diventano per conseguenza superflui, e talvolta anche nocivi. Di fatto ritarderebbero essi la maturità delle frutta, diminuirebbero la qualità loro saporosa e conservatrice, prolungherebbero la vegetazione di molti alberi, che colpiti verrebbero da una morte parziale, ed anche generale ai primi geli. Vi sono dei casi però, ove sarà ben fatto il proseguire in tale operazione nel progresso costante della siccità e del calore, volendo, per esempio, far crescere in volume i cavoli, le rape, ed altri oggetti della grande coltivazione, od intraprendendo qualche seminagione d' autunno; per lo stesso motivo si continuerà ad annaffiare le piante in vasi, e questi annaffiamenti si eseguiranno dal levare del sole fino verso le ore nove del mattino. Generalmente poi in questa stagione sarà meglio l' aspettare, che le piante manifestino il loro bisogno d' essere annaffiate, di quello che il prevenirle.

La scelta delle acque adoperate per gli annaffiamenti,

poche volte dipende dalla volontà dei coltivatori, i quali per lo più costretti sono di servirsi di quelle, che la natura mette alla loro disposizione. Vi sono dei casi nondimeno, ov' essi possono anche scegliere, per esempio, quando si trovano sulle rive d' un fiume, ed hanno nel tempo stesso anche dei pozzi. L' articolo sopra l' Acqua contiene tutti quei risultati, palesati dalla teoria o dalla pratica, di cui la cognizione interessar deve il coltivatore, per farsi guidare nella sua scelta; superfluo è quindi, ch' io con questi intenda di qui trattenere il lettore. Dirò soltanto, che le acque piovane, raccolte negli stagni, sono le migliori di tutte, poi le acque dei fiumi grandi, indi dei piccoli, ultime di tutte, quelle delle fontane e dei pozzi. Queste ultime sono talvolta cariche di selenita, o di carbonata calcarea, sostanze tutte terrose, che depositandosi sulle radici delle piante, turano i loro porri assorbenti, e cagionano la morte specialmente delle piante vivaci. Il mezzo di diminuire i discapiti del loro uso consiste nel lasciarle per luogo tempo esposte all' aria. (Th.)

ANNAFFIATOJO. Vaso che serve per annaffiare. Questo è uno degli utensili più necessarj ai giardinieri. Varie sono le materie, con cui vengono fabbricati gli annaffiatoj, la terra cotta, il legno, la lastra di ferro, la latta ed il rame: quest' ultima materia è quella che li rende più solidi, e che viene ordinariamente adoperata. Varie ne sono pure le forme: in alcuni paesi prendono quella d' un cono mozzo, a Parigi hanno quella d' una pera, e questa è la più comoda per annaffiare, e la più grata all' occhio. La loro capacità è per lo più d' un secchio.

Ogni annaffiatojo è composto di cinque parti: 1.ª il corpo che contiene l' acqua; 2.ª il fondo col suo orlo; 3.ª la gola od apertura, per dove si riempie; 4. il manico; 5.ª il tubo per cui si vuota.

Gli annaffiatoj sono di due specie, a pomo cioè ed a collo (*fig.* 4 e 7). Ciò che costituisce l' annaffiatojo a pomo, è un pomo capovolto, che s' adatta al tubo con una saldatura, ed alle volte anche con una semplice incastratura, onde avere la facilità di levarlo e metterlo secondo il bisogno, e che finisce alla parte superiore con un tondo bucato da piccoli fori. Questo tondo ha ordinariamente diciotto ed anche ventuno pollici di circonferenza, regolarmente convesso dal centro alla circonferenza nella proporzione di sette in nove linee: i fori sono del diametro

d' un ago da calza, stanno collocati in file circolari, partendo dal punto di mezzo del tondo, e distanti promiscuamente in tutti i versi quattro linee circa. Queste sono le dimensioni degli annaffiatoj grandi; ve ne sono dei piccoli, in tutte le loro parti la metà meno grandi. (*fig.* 5)

I grandi annaffiatoj a pomo sono adoperati dagli ortolani, e sono opportuni agli annaffiamenti di tutte le seminagioni in piena terra, come le insalate, i legumi, le erbette, ec. I piccoli sono più particolarmente destinati alla coltivazione delle seminagioni in vasi, ad umettare le piante nei serbatoj, ec.

L' annaffiatojo a collo è differente da questo nell' avere in vece del pomo un tubo, che finisce in un becco prolungato, tagliato a sghembo, con un' apertura d' un pollice circa di diametro. Anche di questi ve ne sono e grandi e piccoli. I grandi sono più particolarmente destinati agli annaffiamenti delle piante e degli arbusti coltivati in vasi, in orciuoli, in cassette, ec.; ed i piccoli sono adoperati per gli annaffiamenti dei vasetti disposti sopra gradini, per arrivare ai quali bisogna adoperare la scala, o per le tinozze degli ananassi, quando importa, che l' acqua degli annaffiamenti non cada sopra le foglie.

La *fig.* 6 indica la forma d' un annaffiatojo usato a Parigi. Le forme però degli annaffiatoj possono essere differenti, senza formare inconvenienza.

Non si può mai abbastanza raccomandare ai giardinieri la cura dei loro annaffiatoj. Pare che non abbiano alcun valore, tanto poco si bada alla loro conservazione. Si gettano in terra, si battono nei muri e negli alberi, per cui necessarie vi sono delle continue riparazioni. Quelli di latta, preferiti da molti giardinieri per la loro leggerezza e per il poco loro prezzo, hanno l' inconveniente d' irruginirsi, quando restano esposti alla pioggia, o quando non si ha l' avvertenza di farli sgocciolare dopo d' essersene serviti. Adoperati con le opportune precauzioni, quando sono ben fatti, fabbricati cioè di lastre di ferro grosse, e verniciati con del buon olio, potrebbero durare da sei in otto anni, quando adesso durano appena due anni nelle mani della maggior parte dei giardinieri. (Th.)

ANNUALE. Si dice che una pianta è annuale, quando essa nasce e muore, dopo di aver percorso tutti i gradi della sua evoluzione, nel giro d' un anno. Vi sono

delle piante annuali, che sussistono soltanto per poco tempo, come la draba primaticcia. Ve ne sono, che muojono soltanto alla primavera dell'anno seguente; parecchie possono essere conservate in vita per due e tre anni, impedendo la loro fioritura, e talvolta anche opponendosi soltanto, che la pianta conduca alla maturità il suo seme. Alcune si propagano gettando dei polloni dalle loro radici, e sembrano per tal motivo vivaci, come le liliacee, e le orchidee a radici bulbose.

È cosa estremamente importante per un coltivatore il conoscere esattamente la durata della vita d' ogni pianta, onde potere appropriare le loro operazioni in conformità di questa durata; ciò che io mi sono dato precipua cura di sempre indicare nel corso di quest' opera. Ciò viene ordinariamente contrassegnato col segno astronomico del sole ☉, o semplicemente ☉.

Le piante bisannuali sono quelle, che portano il seme soltanto nel second' anno, e poi muojono. Queste si distinguono col segno di Marte ♂, che adopra due anni per fare la sua rivoluzione.

Décandolle, considerando la grande variazione, esistente nella durata delle piante, delle annuali e bisannuali, propose di riunirle sotto la denominazione di piante monocarpiche, che portano cioè i semi non più d' una volta sola, in opposizione alle piante dette vivaci, che portando i semi per una lunga serie d' anni, ed anche talvolta di secoli, sono chiamate policarpiche. Per quanto fondata sia l' opinione di questo dotto fisiologista, troppo utile si rende all' agricoltore la divisione delle piante in annuali e bisannuali, per non doverla abbandonare. Di fatto, quando si sa, che la tal pianta entra nella prima divisione, si conosce di già una parte della coltivazione che le conviene, e si stabilisce l' uso della sua terra per un tempo più o meno lungo, ec.

All' articolo Pianta si troveranno degli sviluppi fisiologici sulle cause della durata della vita vegetale; io rimetto colà dunque il lettore, come anche al vocabolo Vivace.

ANNUARIO. *Vedi* Almanacco. L' annuario del coltivatore dovrebbe contenere l' indicazione esatta di ciò, che deve fare in ciaschedun mese un assiduo ed intelligente agricoltore; bisognerebbe quindi appropriarlo ad ogni località. (L. C.)

ANOBIO. *Anobium.* Genere d' insetti dell' ordine dei coleotteri, che contiene da circa quindici specie, parecchie delle quali distinguere si fanno dai coltivatori a motivo del danno, che loro recano.

Gli anobj si trovano quasi tutti alla metà di primavera. Quando sono tocchi, rannicchiano le loro antenne e le zampe, fingendosi morti. Bene spesso la sezione d' una parte del loro corpo, la puntura d' una spilla, il fuoco stesso non bastano a far loro abbandonare questo stato per salvarsi, ciò che fanno nondimeno, benchè lentamente, allorchè credono che il pericolo sia passato; e ciò fece dare il nome di ostinata alla più comune di queste specie, *pertinax.*

Le larve degli anobj vivono nel legno ed altre materie solide, ove fanno dei buchi rotondi, e spesso profondissimi, mangiandone la sostanza, e sono anzi essi che rendono il legname *tarlato.* Esse vivono sotto questa forma per un anno intiero, e da esse deriva quel piccolo continuo rumore, simile all' oscillazione d' un oriuolo, che alle volte si sente negli appartamenti, quando vi si sta silenziosi, e che attribuito già venne ai ragni ed altri insetti, rumore preso d' alcuni come pronostico di cattivo augurio.

L' Anobio picchiettato ha tre o quattro linee di lunghezza; il suo corpo è bruno, ma il corsaletto e le elitre hanno delle macchie di pelo cenerognolo: le sue elitre non sono punto striate. Sta nelle case, e proviene da una larva, che secondo alcuni vive nel legno, secondo altri nella carne secca. Questa specie si approssima di molto ai dermesti, e si farebbe fors' anche bene di collocarla in quel genere.

L' Anobio ostinato ha due linee di lunghezza: esso è fulvo e bruno, il corsaletto prominente, e le elitre striate. Questo è il vero anobio n.° 1 di Geoffroi, quello che fora i mobili con tanta quantità di buchi, per cui offesa viene prima la loro bellezza, poi la loro solidità, e ridotti sono finalmente inservibili. La sua propagazione è rapidissima. Vi sono dei legni meno da esso intaccati degli altri, e si getta di preferenza sull' oppio, sulla quercia, ed altri legni duri. I mezzi d' opporsi ai suoi guasti consistono nell' immergere i legnami in una soluzione d' allume, o d' altro sale, poi esporli per lungo tempo al fumo, e finalmente intonacarli con uno strato di colore a olio. *Vedi* la parola Legno.

L' Anobio piccolo, *Anobium minutum*, Fab., è fulvo chiaro, col corsaletto rotondo, e le elitre lievemente striate: la sua lunghezza non sorpassa una linea. Esso vive parimente nel legno dei mobili, e specialmente nel legno bianco, e si trova per conseguenza frequentemente nelle case nei mesi di maggio e giugno.

L' Anobio del pane si distingue tanto poco dal precedente, che io sono portato a credere essere la specie medesima, benchè varj autori, degni della massima confidenza, l' abbiano descritto come distinto. La sua larva vive nella farina, nel pane abbandonato, ec. Siccome ha bisogno, come gli altri, d' un anno intiero per consumare la sua trasformazione, così fa pochi guasti, ed è anche poco comune nelle case ove regna l' ordine e la pulitezza.

ANODONTA *Anodonta*. Conchiglia bivalva, che Linneo aveva riunito con i datteri di mare, e che si conosce anzi comunemente sotto il nome di *dattero di stagno*, ma che Bruguière ha classificato sotto un genere particolare.

Questa conchiglia è un benefizio della natura verso i coltivatori, i quali ne adoprano le valve, sotto il nome di *crematojo*, per levare dal latte la crema. Di fatto nulla di più economico potrebbe sostituirsi al suo uso, supplendo esso completamente a quanto si può esigere dal suo servizio per la sua forma, sottigliezza, solidità ed indissolubilità. I cucchiaj di legno o di metallo, che vengono adoperati in vece di questo crematojo, sono ben lungi dal riunire le medesime qualità; poichè quelli di legno non possono essere mai tanto sottili, e suscettibili sono poi d' assorbire il siero, e per conseguenza di portare nel latte, non per anco agro, una specie di fermentazione; quelli di metallo se non sono d' argento o d' oro puro, ai quali si può dare la medesima sottigliezza, sono più o meno pericolosi perchè possono attaccare l' acido al latte. In tutti i paesi dunque, ove non si trova una tale conchiglia, non si potrà mai abbastanza raccomandare agli abitanti della campagna di cercare i mezzi per procurarsela dal commercio. Questi guscj si raccolgono negli stagni limacciosi, ove si pesca l' anodonta, e non cagionano altra spesa, che quella della loro estrazione e del loro trasporto, spesa assai lieve in proporzione alla loro abbondanza ed alla loro leggerezza; essi durano anche per un tempo indeterminato, purchè guarentiti vengano

dalla mano dei fanciulli, e dagli accidenti d' un servizio inesperto.

L' anodonta è interiormente smaltata di madreperla, ed esteriormente porta un colore bruno verdastro. La sua comune grandezza è di cinque in sei pollici, ve ne sono però anche di più grandi. L' animale stesso viene in alcuni paesi mangiato, in altri vien rifiutato a motivo naturalmente del suo sapore di fango, ch' esso deve avere. Sarebbe certamente possibile il rendere questa buona egualmente che l' altre conchiglie, come, per esempio, delle ostriche, mettendola per qualche tempo a purgare nell' acqua limpida, tanto più che la sua grandezza e la sua abbondanza possono far riguardare questo come un mezzo di sussistenza assai importante. L' anodonta offre un fenomeno anatomico molto rimarcabile, e questo consiste nella stravaganza, che i suoi intestini passano a traverso del suo cuore; avendo anche comune con la maggior parte degli altri bivalvi quello non meno singolare di adoperare le sue branchie, i suoi polmoni cioè, alla generazione dei suoi piccoli, i quali nascono vivi, e coperti della loro conchiglia. (B.)

ANONA. *Anona,* Lin. Nome generico dato a parecchj alberi ed arboscelli stranieri della famiglia che porta lo stesso nome, e della poliandria poliginia. Se ne conoscono da venti specie circa, delle quali alcune producono dei frutti buoni a mangiarsi, e per questo motivo coltivate sono nell' indigeno loro paese. Le anone hanno delle foglie alterne ed intiere, che appariscono dopo i loro fiori; questi sono composti d' un calice a tre foglioline di sei petali, di cui tre più piccoli, e d' un gran numero di stami e d' ovaje. Queste ovaje si trasformano in altrettante bacche, le quali con la loro riunione formano un frutto rotondo, ovvero a cuore più o meno grosso, di cui la scorza è ordinariamente spinosa, scagliosa o reticolata.

Le anone coltivate ed utili sono le seguenti:

L' Anona spinosa, o cascimentaria, *Anona muricata.* Albero di media grandezza, che cresce nell' America meridionale ed alle Antille. I suoi fiori nascono sul tronco e sui rami: ha le foglie ovali, lanceolate, e produce delle frutta grosse e flosce d' un verde giallastro, fatte a forma di cuori, aspre di punte che non feriscono, e ripiene d' una polpa bianca e succulenta d' un sapore grato ed aromatico.

L'Anona scagliosa, o pomo cannella, *Anona squamosa;* piccolo albero dell' America e dell' Indie Orientali, con foglie prolungate e lanceolate. Il suo frutto rotondo e giallastro ha la scorza divisa in piccoli riparti scagliosi e rilevati; esso contiene una polpa bianca, sugosa e zuccherosa con un lieve sapore di cannella.

L' Anona cuore di bue, *Anona reticulata,* Lin., il suo nome indica la forma del suo frutto, la di cui scorza verdastra e liscia è sparsa di macchie biancastre, e ricopre una polpa rossastra d' un odore forte, e d' un gusto acre. Questo frutto non viene mangiato che dai porci, i quali ne sono ghiotti; laddove quello delle due specie precedenti è ricercato e stimato sulle mense dei creoli.

L'Anona del Perù, conosciuta sotto il nome di *Cherimolia, Anona tripetala,* Wild. I suoi fiori hanno tre petali pelosi e coriacei: il suo frutto, grosso come un pugno, e leggermente scaglioso, passa al Perù come uno dei migliori frutti del paese, e di fatto ha una polpa butirrosa e vinosa, d' un sapore dolce, e d' un odore soave.

L'Anona liscia, *Anona glabra,* cresce sulle sponde dei fiumi nelle parti meridionali dell' America settentrionale. Il suo frutto è liscio e fatto a cono; si mangia, ma è scipito.

L'Anona a tre lobi, *Anona triloba.* Piccolo arboscello dell' America settentrionale, che si trova in gran copia nelle isole di Bahama. Dà un frutto liscio a tre lobi, con la forma di una pera capovolta, di cui la pelle è acidissima, e la polpa meno buona che quella della precedente. Le foglie di questa specie cadono in autunno, laddove persistenti sono quelle delle altre anone. La *triloba* può essere coltivata in Europa in piena terra, con la precauzione però d' allevarla prima in vaso, e tenerla poi riparata per due o tre inverni. Può tener posto nei boschetti di primavera, e si riproduce dai semi e dai polloni.

Le anone della zona torrida crescono tanto in piano, che in monte, nell' umido del pari che nell' asciutto terreno: alle Antille se ne trovano molte nei prati e nei giardini. Si riproducono dai loro semi, e nel nostro clima domandano il serbatojo caldo.

Facendo fermentare nell' acqua il frutto dell' anona, se ne ottiene una bevanda vinosa, più o meno grata secondo le specie. (D.)

ANSIETA'. Si dà questo nome all' inquietudine, che

manifestano gli animali molestati nel fisico e nel morale. Un cavallo attaccato da dolori di ventre dà segni d' ansietà, ne dà pure una vacca, alla quale involato fu il suo vitello. Siccome però questo stato è sintomatico, così sparisce con le sue cause. (B.)

ANTENITORIO. Parte superiore d' un Lambicco. *Vedi* questo vocabolo. (B.)

ANTENNE. Così si chiamano quelle due specie di corna, il più delle volte articolate, che portano gl' insetti sulla loro fronte. Non si hanno per anco delle positive nozioni sopra l' uso delle antenne. La loro forza è molto diversificata. *Vedi* la parola Insetto. (B.)

ANTERA. Denominazione data all' organo maschio dei fiori. Riconosciuta viene alla sua forma ovale, o parallelogrammica, alquanto curva sovente, solcata quasi sempre, e di color giallo. Essa è composta ordinariamente da due borse l' una all' altra accolate ed attaccate, sia immediatamente ai petali, sia ad un filetto più o meno lungo. Ciascuna delle sue borse contiene una polvere fina, detta *polline, polvere fecondante,* di cui l' azione è realmente necessaria per vivificare il seme.

I botanici considerano le antere relativamente alla loro forma, alla loro disposizione, al loro numero, e somministrano esse anche alle volte dei buoni caratteri.

Allorchè il fiore è sbucciato, le antere si vedono quasi sempre, senza essere obbligati a diseccarlo, perchè l' azione dell' aria è necessaria all' operazione, ch' esse devono consumare, e ciò si prova evidentemente nella Vallisneria, mentre in questa pianta esse si alzano dal fondo dell' acqua alla superficie per andare a fecondare i fiori femmine, giacchè i fiori maschj vi nascono al collare della radice.

Quando l' antera ha acquistato un certo grado di maturità, le sue borse si aprono con elasticità, sia dal loro mezzo, sia dall' una delle loro estremità, e slanciano ad una piccola distanza o la totalità, od una parte della polvere, ch' esse contengono: i venti poi e gl' insetti fanno il resto.

Le antere non adempiono però sempre i doveri della loro destinazione al momento stesso che s' apre il fiore. Nella maggior parte delle piante bisogna, che l' aria sia asciutta e calda; e di fatto, se esse si aprissero in tempo di pioggia o di freddo, la loro polvere non potrebbe diffondersi, nè troverebbe gli organi femmine (*Vedi*

Pistillo) dilatati abbastanza per riceverla, e perciò dipende sempre l' abbondanza della raccolta dal tempo, che regna, quando le granaglie, la vite, ed in generale più o meno tutti gli alberi, tutte le piante sono in fiore. Il risultato di questo effetto in linguaggio agronomico si chiama *appassimento*, e si può anche prevenirlo nelle spalliere, coprendole con paglia, o piuttosto con una tela rada, non mai però in una pianura di granaglie, nè in una vigna di qualche estensione. Io dico esser meglio l' adoperarvi una tela rada, che della paglia, perchè è cosa provata, che la privazione della luce diventa un ostacolo assoluto alla fecondazione: le antere d' una pianta la più sana, la meglio fiorita cessano di eseguire le loro funzioni, tosto che quella pianta portata venga in un luogo oscuro. Le api ed altri insetti, che alimentano i loro piccoli con la polvere fecondante, e quelli pure, che succhiano soltanto il mele dei fiori, sono uno dei mezzi adoperati dalla natura per la riuscita dei semi; imperciocchè rompendo le borse, che contengono questa polvere, o determinando anche semplicemente la loro apertura con l' irritazione da essi portata alla parte, ne affrettano l' uscita, trasportando di più quella polvere sovra altri fiori del gambo stesso, o dei gambi vicini, e facendo forse anche delle Ibridi. (*Vedi* questa parola.) Ignoranti dunque del pari che colpevoli sono quei coltivatori, i quali mettono del mele mescolato coll' arsenico intorno ai loro campi di saraceno, come posso attestarlo io medesimo, ad oggetto di distruggere le api, che secondo essi impediscono a questa pianta di produr grano.

La polvere fecondante è abbondantissima nei primi, come nella maggior parte delle piante monoiche e dioiche. Succede alle volte, che i venti la trasportano in qualche lontananza, e che i coltivatori, non conoscendola, la prendano per zolfo, di cui essa ha il colore; e da ciò derivarono quelle piogge di zolfo, che spaventarono dei paesi intieri, quando l' ammaestramento era più raro, che non lo è ai giorni nostri. (B.)

ANTERICO. *Anthericum*. Genere di piante proprio al Capo di Buona Speranza, di cui alcune specie coltivate vengono nelle aranciere dei giardini botanici. Siccome queste piante porgono poco diletto, così non entrano in commercio, e non sono quindi al caso d' essere particolarmente qui menzionate.

Questo genere appartiene all' essandria monoginia, ed alla famiglia delle liliacee. (B.)

ANTICIPARE. La germinazione dei semi, il getto delle foglie, la maturità dei frutti possono venire anticipati naturalmente dalla stagione, dall' esposizione, dalla natura del terreno, ed artifizialmente dai serbatoj, dalle vetriate, dai letticaldi, dai ripari, dagli annaffiamenti, ec.

Qualche volta è vantaggioso, e qualche volta svantaggioso, che i vegetabili siano primaticcj. Sarà vantaggioso, quando questa tale vegetazione segue regolarmente le sue fasi, perchè avendo più tempo, può anche dare un maggior numero, e maggior grossezza di steli, e per conseguenza maggior abbondanza di frutti; sarà svantaggioso, quando dopo un principio di sviluppo sopraggiungono i geli, le piogge fredde o le gragnuole, che distruggono il tutto.

» In generale, dice Thouin, si può anticipare la germinazione dei semi, spargendoli poco innanzi alla loro maturità dopo di averli infusi nell' acqua.

» I ripari contro i venti, contro l' afa, e contro il gran sole, uniti ad un blando calore umido, accelerano il crescimento delle giovani piante.

» Gl' ingrassi, i rincalzi, le potature ben intese anticipano la messa delle piante. «

Un muro intonacato di nero, l' incisione circolare della scorza dei rami, il trattenere o mozzare i germoglj, la puntura d' un verme, ec., anticipano la maturità dei frutti.

Si dice anche, che la seminatura è anticipata, anticipata la raccolta, quando queste operazioni hanno luogo prima dell' epoca ordinaria. (B.)

ANTI-CUORE. Un umore, di qualunque si sia natura, situato al davanti del petto, prende il nome d' *anti-cuore*. Se questo umore è flemmonoso, e d' un genere infiammatorio, bisogna riguardarlo come un' apostema calda, e trattarlo per tale. (*Vedi* Apostema, Flemmone.) Se esso è scirroso, e della natura del chisto, allora diventa duro, della grossezza d' un pugno, senza calore e senza dolore: i muli delle carrette, e tutti gli animali, che portano il collare, ne vanno frequentemente soggetti.

Per guarire il chisto, bisogna fendere la pelle in tutta la lunghezza del tumore; dopo vuotata la materia contenuta nel sacco, conviene fasciare la piaga col digestivo animato, fino a perfetta cicatrizzazione: lo scirro vuol essere

levato intieramente, e la sua estirpazione può cagionare un' emorragia considerabile. In caso tale l' esca, ovvero una punta di fuoco, applicata all' orifizio del vaso, basta per arrestarla. (R.)

ANTILLIDE. *Anthyllis*. Genere di piante della diadelfia monoginia, e della famiglia delle leguminose, che contiene da venti specie circa, delle quali alcune crescono naturalmente sulle nostre montagne, ed alcune volte si coltivano nei nostri giardini.

L' Antillide vulneraria, la più comune di tutte le specie, si trova nei prati asciutti, e fra gli strati d' erba delle montagne di quasi tutta l' Europa. Essa è vivace, ha il gambo erbaceo, prostrato; le foglie inegualmente alate; le teste dei fiori geminate. Viene reputata vulneraria, e come tale viene adoperata in campagna: i buoi, i montoni, e le capre sono i soli animali domestici, che la mangiano: fiorisce per quasi tutta l' estate: i suoi fiori sono per lo più gialli, cangiano però talvolta anche in rosso.

L' Antillide delle montagne è vivace, ha il gambo legnoso, semi-prostrato; le foglie egualmente alate; i fiori disposti a teste semplici ed oblique. Essa si ritrova sulle montagne asciutte delle parti meridionali dell' Europa, e partecipa della proprietà della precedente.

L' Antillide barba di Giove è fruttescente, ha le foglie pinate con foglioline eguali e setacee, i fiori giallastri, disposti a teste globolose, ed accompagnati da brattee. Si ritrova sulle montagne asciutte dell' Europa meridionale, ed è un vago arbusto di quattro in cinque piedi d' altezza, il di cui fogliame bianco persiste per tutto l' inverno. Nel clima di Parigi domanda l' aranciera, o per lo meno un' esposizione assai calda. Si propaga soltanto spargendo il suo seme in autunno nelle terrine, e facendolo spuntare in primavera col metterlo sul letamiere sotto vetriata: il piantone spuntato può essere tolto dalla vetriata, e deposto fino all' approssimare dell' inverno in una esposizione calda. Sarà ben fatto di non ripiantarlo che dopo un anno, come osserva Thouin, ed anche allora converrà collocarlo per qualche tempo in vasi sotto le vetriate, per facilitare la sua ripresa. Pervenuto all' età di cinque o sei anni, comincia a fiorire, e può servire d' abbellimento tanto in vasi, quanto in piena terra. I gambi, che verranno avventurati in piena terra, saranno con molta

cura impagliati durante l' inverno, non richiedendo del rimanente, che le attenzioni comuni a tutte le altre piante.

L' Antillide di Creta è fruttescente, ha le foglie pinate o ternate con foglioline eguali e setacee, i fiori rossastri disposti a spighe terminali. Essa cresce naturalmente nell' isola di Candia, si coltiva e riproduce nei nostri giardini positivamente come la precedente, alla quale si avvicina moltissimo, essendo soltanto un poco più delicata. Si è creduto per lungo tempo, che questa pianta desse il *legno d' ebano* al commercio; ma si sa positivamente al giorno d' oggi, che questa è una Guajacana.

Vi è anche l' Antillide citiso falso, e l' Antillide di Hermann, che si vede in qualche aranciera; ma queste non hanno l' importanza delle precedenti, quantunque la loro coltivazione sia la medesima. Tutte le piante di questo genere che si conservano, devono avere una terra leggiera, e pochi annaffiamenti in inverno: hanno bisogno di terra nuova ogni secondo o terz' anno. (Dèc.)

ANTIMONIO. Metallo bianco, lucente, fragilissimo, che dà della durezza e dell' elasticità ai metalli molli ai quali viene collegato, e di cui l' ossido, preparato in diverse maniere, è di un grand' uso nella medicina veterinaria.

L'antimonio è quello, che rende sonoro il rame, col quale si fondono le campane, che fa diventare duro il piombo col quale si gettano i caratteri della stampa.

L' antimonio si trova ordinariamente nelle sue miniere in istato di zolfo, ed avente tutto il lucido, che lo fa risplendere sotto la forma metallica.

Tutte le preparazioni dell' antimonio sono o altrettanti purganti, o vomitivi, o sudoriferi, ed alle volte per produrre tutti e tre questi effetti uniti.

La miniera d' antimonio, detto *antimonio crudo* in commercio, si adopra spesso dai veterinarj: lo stesso si dica del *fegato d' antimonio*, del *vetro d' antimonio*, i quali non sono che la materia medesima fusa a diversi gradi.

L' *antimonio diaforetico*, il *Kermes minerale* e l' *emetico* sono altrettante preparazioni farmaceutiche dell' antimonio; ma siccome non va bene, che mani inesperte le preparino, e molto meno ancora che le adoprino, neppure per la medicina degli animali, così trovo superfluo il diffondermi più a lungo su tale argomento. I coltivatori devono procurarsi dagli speziali quelle fra tali preparazioni, che vengono loro indicate. (B.)

ANTI-PIUOLO. Si dà questo nome ad una specie di randello di ferro appuntato all'estremità inferiore, e piatto alla parte superiore, che serve a fare dei buchi per piantarvi dei bastoni, pali, e bronconi da pergolato, ed altri sostegni; si adopra questo strumento specialmente quando la terra è troppo soda e battuta. Prende esso poi la sua denominazione dall'uso a cui serve. (Th.)

ANTIRRINO. *Antirrhinum.* Genere di piante della didinamia angiospermia, e della famiglia delle larvate, al quale Linneo aveva riunito le Linarie, che distinte poi vennero dai botanici moderni. *Vedi* la parola Linaria.

Questo genere, così spartito, non comprende più che una dozzina di specie, delle quali una sola importa di quì citare, e questo è l' Antirrino dei giardini, che ha le radici vivaci e fusiformi; gli steli dritti, ramosi, liscj, alti di due in tre piedi; le foglie ora opposte, ora alterne, picciolate, lanceolate, lisce, d' un verde carico; i fiori grandi, porporini col palato giallo, e disposti a spiga terminale. Cresce naturalmente in tutta l' Europa, nei terreni asciutti ed incolti, fra le rupi, sopra le antiche muraglie, e si coltiva dalla più remota antichità nei giardini, ornati da esso in tutto il tempo della sua fioritura, nei tre mesi cioè dell' estate. Viene collocato sulle orlature dei quadri in folti cesti, e nei giardini paesisti, in tutte le località asciutte ed esposte al sole. Da per tutto produce buon effetto osservato da lontano, ed esaminato da vicino sorprende per la bizzarra organizzazione de' suoi fiori, che, come lo spiega la sua volgare denominazione *di muso di vitello*, rassomiglia alla parte anteriore della testa d' un animale, la di cui bocca è chiusa, ma può aprirsi a volontà. Si può prolungare la sua fioritura fino al tempo del gelo, tagliandolo prima che i suoi semi pervenuti siano alla maturità, perchè allora getta dei nuovi steli, il di cui sviluppo riesce egualmente completo. La sua coltivazione non è difficile, anzi non ha bisogno d' altra coltivazione, se non di quella comune a tutti i giardini. Viene propagato o spargendovi il suo seme in primavera ad una esposizione alquanto riparata, o dividendo le sue radici adulte, ed anzi quest' ultimo mezzo viene ordinariamente adoperato come il più spicciativo. Rare volte manca questa pianta nel suo traspiantare, quando tale operazione vien fatta in tempo utile, e si può nutrire la sicurezza, che dopo due anni si avranno i nuovi

getti belli del pari che i vecchj. In generale sarà opportuno il tenere i suoi cesti sempre bene guarniti di steli, perchè producano tutto il loro effetto, senza però che eccedano in vastità, conservandoli in un piede circa di diametro. D' altronde i principj dell' avvicendamento esigono, che ogni quinto anno venga cangiato di posto, ed allora bisogna ridurne i cesti ad uno o due steli.

Qualunque terra conviene all' antirrino dei giardini, purchè non sia paludosa, e qualunque esposizione, purchè non sia perpetuamente ombreggiata.

Questa pianta porge delle varietà a *fiori rosso-pallidi* di diverse gradazioni, a *fiori bianchi*, a *fiori screziati di rosso e di bianco*, a *fiori doppj*, a *fiori rotondi*, che si possono vantaggiosamente maritare con essa per farle risaltare a vicenda; il tipo nondimeno mi sembra preferibile, quegli steli cioè, i di cui fiori sono d'un rosso vivo col palato giallo. Questa pianta è detta vulneraria, e non è mai tocca dai bestiami.

Io descrissi negli atti della società di storia naturale di Parigi un Antirrino tortuoso, i di cui fiori sono simili a quelli del precedente, ma gli steli rampicanti, e le foglie capillari. Esso è originario dell' Italia, e può essere collocato con vantaggio nei giardini paesisti verso i cespuglj delle ultime file dei macchioni fronzuti. (B.)

ANTOLIZA. Genere di piante della triandria monoginia, e della famiglia delle iridee, che contiene cinque o sei piante del Capo di Buona Speranza, grate per l' aspetto dei loro fiori, che si coltivano nelle aranciere, e ne' serbatoj.

L' Antoliza cunonia, *Antholiza cunonia*, Lin., la più comune di tutte, ha i fiori rossi, e disposti a spighe unilaterali. Essa si moltiplica dai semi e dai germoglj. I semi si spargono in terrina sotto vetriata, immediatamente dopo la loro raccolta, e spuntano ordinariamente nella susseguente primavera: i giovani piantoni devono essere tenuti sotto vetriata temperata, e richiedono una coltivazione continuata per cinque o sei anni prima di dare i loro fiori. I germoglj si separano in autunno dalle cipolle di quegli steli, che fiorirono nell' estate antecedente, si piantano separatamente, e danno dei fiori nel secondo o terzo anno, quando sono ben governati.

Le cipolle e bulbi vengono ordinariamente rilevati da queste piante ogni secondo o terzo anno per dar loro della nuova terra. (B.)

ANTORA. *Vedi* Aconito.

ANTOSSANTO. Paleino. *Anthoxantum.* Pianta graminacea della diandria diginia, che forma un genere con quattro o cinque altre, che non trovo a proposito di quì citare.

L' antossanto è vivace, e cresce abbondantemente nei prati e nei boschi nè troppo asciutti nè troppo acquatici: esso forma dei cesti foltissimi, che fioriscono fin dai primi giorni di primavera. Le sue foglie, i suoi steli, e le sue radici hanno un gratissimo odore e sapore, e non si sa sopra qual fondamento hanno alcuni creduto, che le sue emanazioni fossero pericolose.

Il sig. Beck ha fatto dell' esperienze sulla coltivazione di questa pianta, che gli diedero dei risultati molto soddisfacenti; giacchè da questi si deduce, ch' essa può essere tagliata per due o tre volte in un' estate, cominciando dalla metà di giugno, che tutti i bestiami ne sono ghiottissimi, e che comunica l' eccellente suo odore alla paglia con cui viene stratificata. Non mi è noto, che in Francia si abbia cercato di trarre partito da questa pianta in tal modo, e nondimeno basta osservare l'avidità, con la quale i bestiami ne ricercano i cesti, per restare convinti dei suoi vantaggj. (B.)

ANTRACE. Malattia degli animali. *Vedi* all' articolo Carbonchio.

ANTRENO. *Anthrenus.* Genere d' insetto, di cui devo parlare, perchè una delle sue specie, l' Antreno distruttore, nuoce spesso più o meno ai coltivatori, benchè conosciuta da pochissimi.

Questo genere, il quale è dell' ordine dei coleotteri, ha per carattere un corpo ovale, quasi globoloso, coperto di piccole scaglie, facili a levarsi. Le specie, che lo compongono, si trovano nello stato d' insetti completi, spesso in gran quantità, durante l' estate sopra i fiori, dei quali succhiano il miele. La loro grossezza eccede appena una linea: toccandoli, o approssimandosi ad essi appena, si lasciano cadere, rannicchiano le loro zampe, si fingono morti, fin tanto che credono passato il pericolo, indi s' involano per cercare la loro sicurezza altrove. Le loro larve sono bianche con una testa scagliosa, bruna e coperta da mazzetti di peli, dei quali i due posteriori sono suscettibili d' erigersi, quando l' insetto viene inquietato. Esso vive sui cadaveri spogliati della maggior parte della loro carne,

mangia la carne semi-secca, le pellicce, le penne, ec; nocivo è specialmente ai naturalisti distruggendo le loro collezioni d'uccelli, d'insetti, ec. Le sue larve restano un anno nel loro stato, e si trasformano in insetti completi verso la metà della primavera.

Le gualdrappe dei cavalli, se non sono bene conciate, le penne di uccelli e polli, se non sono bene rinchiuse, le pelli di coniglj ed altre conservate per tempo troppo lungo, ec., sono gli oggetti utili ai coltivatori, che attaccati vengono il più delle volte dagli antreni. Io vidi un pezzo di lardo sospeso ad un soffitto, tutto coperto di questi insetti, senz'altro per essere stato male salato: per farli morire non vi ha che l'acqua calda, o il calore del forno, mentre tutte le fumigazioni, od altri specifici servono tutto al più per allontanarli momentaneamente; e si può opporsi poi alle loro stragi meglio che in ogni altro modo con una sempre assidua sorveglianza. (B.)

APE. *Apis*. Insetto del massimo interesse per il coltivatore, i di cui costumi eccitar seppero in tutti i tempi l'ammirazione di chi volle occuparsene. Quante meraviglie, quanta industria, quanti esempj per l'umana società offerti non ci vengono dalle api! E quante ricchezze non può da esse ritrarre un particolare, ed anche un intiero paese! Il governo delle api nondimeno, prescindendo da poche eccezioni, è da per tutto abbandonato all'imperizia; e sembra anzi che una vera vertigine abbia colpito quasi tutti i proprietarj d'alveari, giacchè da un'estremità all'altra dell'Europa, in onta alle tante opere pubblicate per ammaestrarli, essi continuano sempre a far morire le api per impadronirsi delle loro provvisioni. Tocca ora a me il difendere le api, quelle api, ch'io amai con trasporto in tutto il corso della mia vita, che mi procurarono dei momenti sì deliziosi, che superar mi fecero tanti dispiaceri, all'epoca specialmente, ove proscritto io viveva nelle solitarie foreste di Montmorency, e cader vedeva sotto la scure rivoluzionaria i virtuosi miei amici. Imprendo io quì dunque a presentare rapidamente in un quadro, differente alquanto da quello dei miei predecessori nella stessa carriera, i risultati delle loro ricerche, e quelli della mia propria esperienza. Me felice, se il mio lavoro potrà ricondurre qualche possessore d'alveari ai veri principj, che guidar devono nella loro condotta, e determinare alcuni proprietarj, insensibili finora ai vantaggj